



*Lo Specchio*

## **CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI**



**20 dolci italiani tipici di Natale, regione  
per regione (Alessia Dalla Massara)**

*Gennaio 2024 - N° 281*

## Natale: periodo di dolci

Quali sono quelli tipici delle tradizioni regionali italiane? Eccone 20, uno per ogni regione.

*"Paese che vai, usanze e dolci che trovi".*

*Mai come per il Natale questo detto trova il suo pieno compimento: se il minimo comun denominatore dal Nord al Sud è festeggiare all'insegna del buon cibo e della compagnia, c'è da dire che ogni regione ha le specificità in fatto di dolci natalizi.*

### 1. Panettone, Lombardia.

Non ha bisogno di presentazioni, ma forse necessita di qualche approfondimento in più sulla sua origine. Sinonimo del Natale, onnipresente sulle tavole di tutta Italia, in realtà il **Panettone** risale al IX secolo e deve le sue radici alla città di Milano dove la ricetta tradizionale prevede un rigoroso impasto a base di farina, uova, burro, uvetta e canditi.



### 2. Tronchetto di Natale, Piemonte.



Per essere precisi le origini del tronchetto di Natale sono da attribuirsi alla ben nota pasticceria francese. Tuttavia, l'influenza con le **terre piemontesi** non ha tardato ad affermarsi dando vita ad un dolce ampiamente diffuso sotto le feste natalizie. In particolare, leggenda vuole che la caratteristica **forma del tronchetto** (ricoperto di un delizioso strato di cioccolato) richiami la legna di castagno o quercia che veniva benedetta nel camino durante la notte di Natale.

### 3. Mecoulin, Val d'Aosta.

Una tradizione che risale al Medioevo e che ancora oggi gode di ottime fama tra i palati del Nord Italia, non solo a Natale ma durante tutto l'anno. Tipico della valle di Cogne, il **Mecoulin** è una sorta di **pane dolce a base di latte** e con un ripieno di uvetta dall'aspetto e dal sapore molto simili a quelli del pandolce ligure.



### 4. Zelten, Trentino Alto Adige.

Dal tedesco *selten* che significa *raramente*, questo dolce tipico del **Trentino Alto Adige** ha nel suo nome la sua origine: lo **zelten** infatti veniva preparato solo in occasione del Natale e utilizzando rigorosamente la **frutta secca** che si trovava più facilmente in quel periodo dell'anno rispetto alla frutta fresca. L'impasto tradizionale è a base di uova, burro, zucchero, farina, lievito e frutta secca: tuttavia, non mancano versioni diverse da città a città.



### 5. Gubana, Friuli Venezia Giulia.

Originario della zona delle **valli di Natisone**, vicino a Udine, questo dolce risale al lontano 1400 e da allora la sua ricetta è sopravvissuta invariata nel corso dei secoli. La **Gubana** non è altro che una sorta di **strudel** realizzato con un impasto dolce riccamente farcito da un ripieno a base di biscotti, frutta secca, uvetta e cacao: perfetto per celebrare in modo sontuoso il Natale.



## 6. Pandoro, Veneto.



Insieme al **Panettone**, rappresenta il Natale per antonomasia. A differenza del suo compagno di feste, il **Pandoro** trova le sue origini a Verona nel **1800** quando venne creato per celebrare il primo Natale sotto la signoria della famiglia Scala. Solo dalla fine dell'800 venne però brevettato dal rinomato imprenditore **Domenico Melegatti**: da lì l'ascesa vertiginosa di uno dei più famosi dolci natalizi.

## 7. Pandolce, Liguria.

Un pane dolce con uvetta **tipico della città di Genova** che risale al medioevo ma che solo a partire dagli anni '50 ha assunto l'aspetto alto e soffice che lo contraddistingue grazie all'aggiunta del lievito. In alcune varianti inoltre non è raro trovare all'interno dell'impasto anche **canditi e pinoli**.



## 8. Panspeziale o Certosino, Emilia Romagna.



A base di mandorle, pinoli, cioccolato fondente e frutta candida, questo dolce natalizio è **tipico della città di Bologna** e inaugura l'inizio delle festività natalizie già a partire da alcune settimane prima per consentire ai sapori di amalgamarsi e intensificare i loro aromi. Le origini, tuttavia, affondano nel Medioevo quando a produrlo erano i **farmacisti**, detti prima **speciali** e poi certosini.

## 9. Panforte, Toscana.

Un dolce ricco, dedicato ai palati di nobili e borghesi che amavano soddisfare le proprie voglie con ingredienti di qualità e costosi per l'epoca come arancia, cedro, melone, mandorle e spezie. Oggi il **Panforte** popola le vetrine delle **storiche pasticcerie senesi**, pronto per essere gustato durante le festività natalizie.



## 10. Bostrengo, Marche.

Conosciuto con il nome di *svuotacredenza* per il suo carattere semplice, tipico di una cucina povera e autentica, il **Bostrengo** è un dolce - simile al panforte toscano - a base di frutta secca e candita e cereali come riso, orzo e farro perlato. Non mancano versioni più ricche che prevedono l'aggiunta di **rhum**, miele e cacao in polvere nell'impasto.



## 11. Panpepato, Umbria.

Un dolce sostanzioso e ricco di sapore, diffuso in Umbria sotto le festività natalizie ma presente un po' in tutta Italia: il **Panpepato** si prepara realizzando un impasto a base di noci, mandorle, nocciole e cioccolato fondente al quale si aggiungono spezie, aromi e frutta secca.



## 12. Parrozzo, Abruzzo.

Una sontuosa cupola coperta di cioccolato che tradizionalmente era conosciuta con il nome di *pane rozzo* grazie al suo aspetto di simil pagnotta di granturco. Il **Parrozzo** fu preparato la prima volta negli anni '20 da un famoso pasticciere di Pescara, **Luigi d'Amico**, e si narra che la prima persona ad assaggiarlo fu *Gabriele d'Annunzio*.



## 13. Pangiallo, Lazio.

Una variante del **panpepato** umbro altrettanto conosciuta e famosa per il suo caratteristico colore giallo dato dall'aggiunta dello **zafferano** all'interno dell'impasto. Oggi tuttavia la ricetta prevede la sostituzione di questo ingrediente con fichi secchi, noci, mandorle, nocciole e pinoli.



## 14. Struffoli, Campania.



Piccole e golose cicche glassate tipiche della **cucina napoletana** da gustare durante il periodo natalizie. Gli struffoli sono delle palline realizzate con farina, zucchero, uova e strutto cotte al forno o fritte in padella. Non dimenticate di servirle con pezzetti di frutta candita, miele e pezzetti di zucchero.

## 15. Caragnoli al miele, Molise.

Insieme ai **mostaccioli**, i **Caragnoli** sono i dolcetti natalizi tipici del Molise: gustose frittelle a forma di elica preparate con un impasto a base di uova, farina e olio,



completate da una golosa copertura di miele.

### 16. Calzoncelli, Basilicata.



Una ricetta che racchiude tutto il meglio degli ingredienti di stagione rappresentando un tripudio di sapori: i **Calzoncelli** sono dei dolcetti tipici della Basilicata, serviti in occasione del Natale, dall'aspetto molto simile a quelli dei ravioli fritti. Il ripieno accoglie la bontà delle **castagne**, della **pera**

**pericina** e delle **nocciole**.

### 17. Cartellate, Puglia.

Una forma simbolica che in antichità richiama le fasce che avvolsero Gesù ma anche, la corona di spine della crocefissione. Oggi le **Cartellate** si presentano come delle girelle di pasta preparate con farina, uovo, zucchero e immerse nel mosto cotto o bagnate con il miele.



### 18. Nepitelle, Calabria.



Tipici delle province di Catanzaro e Crotona, queste deliziose **mezzelune** accolgono un goloso ripieno di noci, mandorle, fichi, vin cotto, cioccolato e spezie. La forma particolare richiama l'origine del loro nome che deriva

dal latino *nepitedum* e significa letteralmente la palpebra dell'occhio chiuso.

## 19. Seadas, Sardegna.

Un dolce che rappresenta un grande classico della **pasticceria sarda** e che non perde la sua tipicità neanche sotto Natale. Ogni occasione è buona per gustare queste frittelle a base di semola di grano e strutto con un ripieno a base di pecorino sardo fresco e scorza di limone. Immane la copertura realizzata con zucchero o miele liquido.



## 20. Buccellato, Sicilia.



Dal latino tardo *bucellatum*, il termine sta a significare *sbocconcellato*, a richiamare la consistenza di questo dolce realizzato da un fragrante impasto di **pasta frolla** che contrasta con un ripieno cremoso a base di fichi secchi, uva passa, mandorle, scorze d'arancia e altri ingredienti che variano a seconda delle zone in cui viene preparato.

Fonte : [20 dolci italiani tipici di Natale, regione per regione - Agrodolce](#)

La prossima seduta del club di conversazione italiana si svolgerà il **mercoledì 10 gennaio 2024 alle 19:30** (il primo mercoledì cadendo nelle vacanze d'inverno...).

Come ogni anno, la prima seduta dell'anno nuovo sarà dedicata a festeggiare la Befana e l'Epifania, assaggiando la torta dei Re Magi.

Quest'anno, il comitato vorrebbe organizzare un "concorso di torte", proponendo ad alcuni soci volontari di preparare una torta fatta a casa.

In modo di trascorrere una serata divertente, ogni socio è anche invitato a portare con lui una foto di un membro di famiglia sua.

Basandosi su queste foto, il comitato vi proporrà un gioco derivato della trasmissione della RAI "soliti ignoti".

Speriamo ritrovarvi numerosi per festeggiare 2024 in modo gradevole.

## La volta scorsa: cena del club

L'ultimo incontro dell'anno è un appuntamento particolare al Club !

Il "modus operandi", stabilito da anni, prevede di ritrovarci in modo "albergo spagnolo". Ogni socio è invitato a portare cibo per poter proporre un bel buffet gustoso, profumato e colorato, ricco di sapori italiani tipici.

Ancora questa volta abbiamo potuto apprezzare le qualità culinarie dei soci (e coniugi ovviamente 😊).



Fu un vero piacere ritrovare questa tradizione che era stata sospesa da qualche anno. Nel 2022, il cenone del Trentennale aveva sostituito la solita seduta e, nel 2020 e nel 2021, la crisi sanitaria legata al Covid aveva impedito la sua organizzazione.

Come al solito, il comitato del club ha offerto l'aperitivo, un buon Prosecco, o Spritz, mentre tutte le altre bevande erano proposte a prezzi popolari.

Malgrado il fatto che fossimo meno numerosi dagli anni precedenti (44 soci e coniugi), abbiamo trascorso una serata molto gradevole, chiacchierando attorno piatti ricchi di prelibatezze e sorseggiando uno squisito calice di vino.

In modo da favorire un atmosfera accogliente, riguardante il numero meno importante di commensali, il comitato aveva deciso di proporre l'aperitivo nella grande aula, dov'era allestito il buffet, ma di cenare nella sala abituale.

Grazie a tutti i partecipanti per le loro preparazioni culinarie e, anche per il buon umore generale della serata.

Grazie ai membri del comitato per la sistemazione della sala.



**Dominique Bostoën**

## Calendario del ciclo 2023-2024

**Attenzione: la data dell'ultima seduta di giugno 2024 è cambiata!**

- Mercoledì 6/09/23: seduta di ripresa informativa
- Mercoledì 4/10/23: retrospettiva fotografica a cura di Pierre Buyse preceduta da una cenetta
- Mercoledì 8/11/23: alla scoperta del Trapanese a cura di Dominique Bostoën
- Mercoledì 6/12/23: cena del club
- Mercoledì 10/01/24: serata della Befana e torta dei Re Magi  
Sarà prevista un'animazione legata alla famiglia...
- Mercoledì 7/02/24: "La famiglia Florio" a cura di Gianpietro
- Mercoledì 13/03/24: una degustazione a cura di Patrick
- Mercoledì 3/04/24: serata giochi a cura di Martina
- Mercoledì 15/05/24: serata del cinema italiano
- **Mercoledì 12/06/24: assemblea generale**

---

## Prossime attività

Per il ciclo 2023-2024, 2 attività sono già previste nel calendario:

- Sabato 27 aprile 2024: una giornata alla scoperta della città di Kortrijk a cura di Marijke, Mia, Pierre, Dominique VDB e Martina.
- Un sabato di maggio o giugno: passeggiata alla scoperta delle sponde della Schelda a cura di Jocelyne.

## Informazioni socio-culturali

Grazie alle informazioni di Liliana Valerio e Patrick Bausier, il comitato ha il piacere trasmettervi due opportunità di scoprire artisti italiani (in francese).

- "Da Vinci, artista, ingegnere, gastronomo" a Liegi (Guillemins)  
[Expo Da Vinci - L'ingénieur, l'artiste, le gastronome \(europaexpo.be\)](http://europaexpo.be)
- "La cappella Sistina di Michelangelo" a Lille (EuraTechnologies)  
[Michel-Ange La Chapelle Sixtine à Lille : L'Exposition \(sistinechapelexhibit.com\)](http://sistinechapelexhibit.com)

Vi informiamo anche che il comitato ha accettato l'invito degli organizzatori della "festa della fisarmonica" che si svolgerà a Tournai il venerdì 10 maggio 2024.

Il club proporrà, come alcuni anni fa, uno stand di degustazione di prodotti italiani: prosecco, spritz, vini, alcune specialità culinarie, ...  
Pensate già a bloccare questa data nei vostri calendari!



Ricordiamo che a richiesta della Direzione del "Collège Notre-Dame", per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. Per la riunione, la porta rimarrà aperta fino alle 20:15. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Bostoën (0476 56 33 55) o Jean-Pierre Corongiu (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al "Collège Notre-Dame", Rue des Augustins, 30 a Tournai e cominciano alle 19:30.

Chi desidera partecipare alle riunioni e ricevere il bollettino del club è invitato ad iscriversi via email al seguente indirizzo [info@conversazione-italiana.be](mailto:info@conversazione-italiana.be), pagando la quota di 25,00 €, valida per il ciclo 2023/2024, da versare tramite banca al numero di conto seguente: BE51 1261 0020 9962 (Bic CPHBBE75).

Indirizzo del sito internet del club : <https://www.conversazione-italiana.be>

**Editore responsabile:** Dominique Bostoën, rue Guillaume Charlier 15/42 - 7540 Tournai.