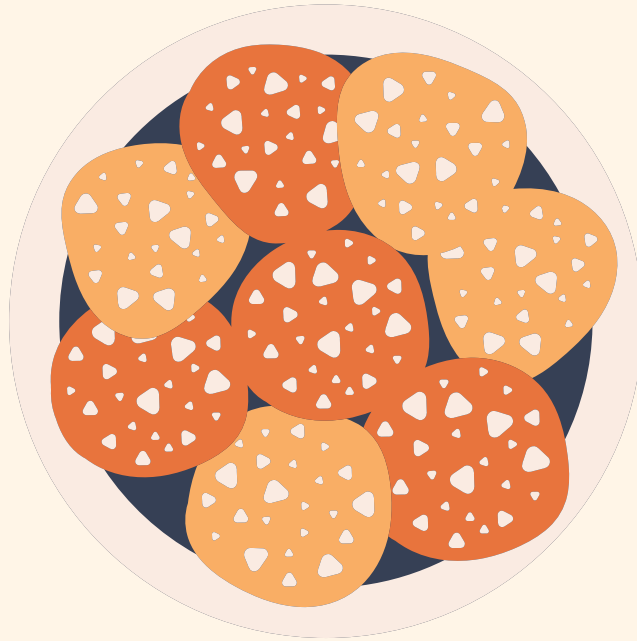




I RICCIARELLI

LA TRADIZIONE NATALIZIA



I Ricciarelli sono biscotti di marzapane a forma di chicco di riso, che vengono preparati secondo tradizione in prossimità delle Feste di Natale in Toscana.

Questi deliziosi dolcetti tipici della pasticceria senese sono confezionati con farina di mandorle, zucchero, albume d'uovo e aromi agrumati. Una delizia unica, probabilmente di origine araba che nasce intorno al XIV secolo nelle corti toscane.





I RICCIARELLI

LA STORIA



I ricciarelli di Siena mostrano un legame molto stretto con l'Oriente, tuttavia la loro origine non è del tutto chiara. Sembra che questi biscotti tipici del periodo natalizio, derivino dai marzapane e dai marzipanetti di usanza senese, presenti a Siena sin dal XV secolo e anche sulla tavola di Caterina Sforza nel giorno delle sue nozze.

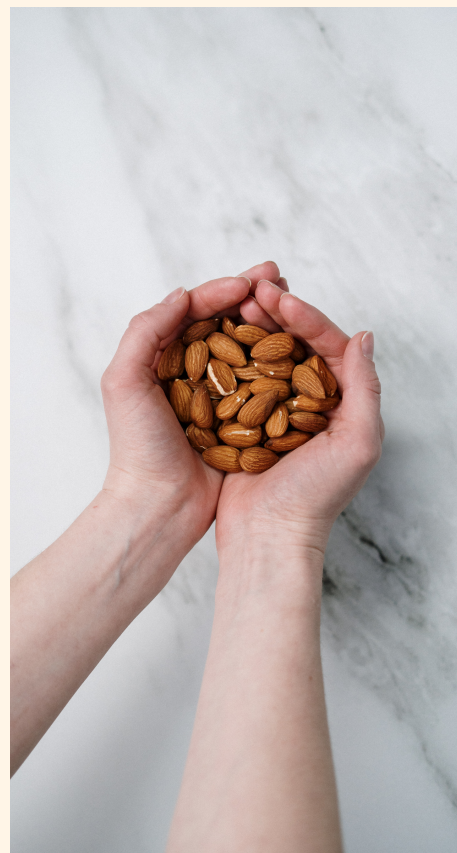
Probabilmente il marzapane era stato importato a Siena dall'Oriente. Infatti secondo alcune fonti l'origine della parola marzapane deriverebbe dal nome della città birmana di Martaban, mentre altre fonti sostengono che nel coniare tale denominazione sia stata presa in considerazione il termine arabo mauthban, un caratteristico contenitore dei panetti di marzapane.

La data precisa della nascita dei ricciarelli ci è ignota, ma è plausibile credere che siano nati da un'elaborazione del marzapane, come era in uso nei paesi orientali. Le popolazioni arabe usavano difatti arricchire la pasta di mandorle con spezie, miele e zucchero, così da creare diverse tipologie di dolcetti.

A Siena, si hanno notizie dell'esistenza di dolci con pasta di mandorle già nel 1400.

Questi pasticcini erano chiamati morselletti (che significa piccolo morso), ed erano confezionati con pasta di mandorle, zucchero, miele, uova, cannella e noce moscata.

Il nome ricciarellino in forma scritta compare per la prima volta solo nel XIX secolo, e forse si riferisce a una antica forma arricciata di questi biscotti. Infatti una vecchia leggenda dell'epoca narra che Ricciardetto della Gherardesca, tornato dalle crociate, portò questi dolci di forma arricciata che ricordavano le babbucce dei sultani. Testimonianza dell'antica tradizione di questo prodotto, sono le antiche spezierie preservati nei pressi di Piazza del Campo di Siena che conservano soffitti affrescati con scritte in oro che celebrano i ricciarelli, i panforti e altri dolci tipici locali lavorati nelle antiche botteghe.



Curiosità

La leggenda ellenistica del Mandorlo

Acamante era un eroe greco, figlio di Fedra e Teseo.

La leggenda narra che, in viaggio verso Troia, Acamante sostò per qualche giorno in Tracia.

Qui conobbe la principessa Fillide e i due si innamorarono perdutamente l'uno dell'altra.

Tuttavia Acamante dovette ripartire verso Troia, in vista della guerra.

Si narra che Fillide attese l'innamorato per dieci anni e, venuta a conoscenza della caduta di Troia, non vedendo alcuna nave all'orizzonte, immaginò che l'amato fosse morto e si lasciò morire di dolore.

La dea Atena impietosa dalla storia degli innamorati trasformò Fillide in un mandorlo e quando Acamante, in realtà ancora in vita, venne a conoscenza di questa trasformazione, si recò nel luogo ove si trovava l'albero e lo abbracciò con amore e con dolore.

Fillide sentì quell'abbraccio e, in cambio, fece spuntare dai nudi rami dei piccoli fiori bianchi.

Ancora oggi, l'abbraccio fra i due innamorati quando i rami dei mandorli sono i primi ad annunciare l'arrivo della primavera, a testimoniare l'amore eterno dei due giovani.



I RICCIARELLI

LA RICETTA STORICA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr di farina di mandorle;
- 2 albumi d'uovo a temperatura ambiente;
- 200 gr di zucchero a velo (+ circa 250/300 gr per la formazione e la finitura);
- 1 cucchiaino di succo di limone;
- la buccia finemente grattugiata di 1 arancia;
- i semi di una bacca di vaniglia;
- 2 – 3 cucchiiai di acqua.



Procedimento:

1. Mescolare con una frusta a mano gli albumi con il succo di limone, la vaniglia e la buccia d'arancia per pochi secondi fino a ottenere un composto schiumoso.
2. Aggiungere lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Mescolare con un cucchiaino fino a ottenere un composto morbido.
3. Trasferire il composto precedentemente ottenuto in una pellicola, formare una palla e lasciare riposare in frigorifero per almeno 24 h.
4. Al termine del tempo indicato trasferire l'impasto su una superficie cosparsa con la metà dello zucchero a velo per la finitura.
5. Formare un salsicciotto lungo e largo circa 3 cm e staccare dei pezzetti tutti della stessa grandezza.
6. Intingere ogni tozzetto nello zucchero a velo e dargli la forma a chicco con le mani, appiattendolo, sagomandolo e allungando le punte.
7. Man mano trasferire i ricciarelli realizzati in una teglia precedentemente foderata di carta da forno a una distanza di 5 cm circa gli uni dagli altri.
8. Prima d'infornare, appoggiare le dita appena umide di acqua sulla superficie dei ricciarelli. Quindi spolverare con abbondante zucchero a velo.
9. Cuocere in forno statico, nella parte centrale del forno a 150° per i primi 5 minuti, poi alzare a 170° per 5 minuti finché non si formano le classiche crepe in superficie, quindi abbassare a 160° e lasciare cuocere ancora 5 minuti circa per un totale complessivo di circa 20 minuti.
10. Tirare fuori dal forno i ricciarelli. Attenzione, i biscotti risulteranno morbidi appena fuori dal forno, quindi trasferirli su una gratella molto delicatamente raccogliendoli con una paletta!