



LA FANTOCCIA

IL BISCOTTONE VALDARNESE



Durante il periodo dell'epifania, una delle tradizioni maggiormente sentite della zona del Valdarno e del Senese consiste nella preparazione di un grande biscotto a forma di bambola o di cavallo.

In entrambi i casi questi biscottini sono decorati con codette colorate, palline argento e confetti.

Altre versioni prevedono la decorazione con glassa colorata e gocce di cioccolato.

Questo dolce prende il nome di Fantoccia.





LA FANTOCCIA

LA STORIA



Secondo quanto tramandato, le origini della Fantoccia devono essere rintracciate nelle zone rurali del Valdarno dove, il 6 gennaio, tradizione voleva che si consegnassero i doni ai bambini.

Infatti fino agli anni '60 del 1900, la consegna dei regali natalizi non avveniva il 25 dicembre, bensì il giorno della Befana, ovvero la ricorrenza in cui, secondo la religione cristiana, si celebra l'arrivo dei Re Magi alla grotta di Betlemme. Difatti proprio durante questa occasione i Re Magi consegnavano i doni a Gesù bambino per rendergli grazia.

La Fantoccia è nata quindi come dono che veniva dato ai bambini nel giorno dell'Epifania. Le famiglie aretine più povere infatti, non potendo permettersi l'acquisto di giochi o altri beni diedero vita a questa dolce tradizione.

Nei racconti del passato si parla delle massaie che durante il periodo natalizio, non avendo le possibilità economiche per comprare leccornie o altri beni da donare ai bambini, confezionavano in casa dei biscotti grandi a cui davano la forma di un cavallo o di una bambola, e per cuocere questi dolci facevano la fila davanti al forno del paese aspettando pazientemente il proprio turno.

Così la mattina del 6 gennaio i bambini ricevevano biscotti a forma di bambola per le femmine e a forma di cavallo per i maschietti.

Nella versione più moderna (fine anni '70) il biscottone viene abbellito con confetti colorati e cioccolatini.

Inoltre in tutta la regione della Toscana è diffusa anche la versione versiliese della Fantoccia, ovvero i Befanini o Befanotti, anch'essi preparati la vigilia dell'Epifania, ma con dimensione simile a quella di un frollino con le più svariate forme, dalla stella al cuore, dall'angelo all'abete, e che vengono tradizionalmente confezionati in pacchetti colorati pronti per essere scambiati fra le varie famiglie.



Curiosità La storia dei confetti

L'etimologia della parola confetti deriva dal latino *conficiere* ovvero "confezionare, fabbricare".

Sembra dunque che le origini dei confetti siano da ricercare nel periodo romano. Pare infatti che fosse già diffusa nell'antica Roma l'usanza di celebrare nascite e matrimoni con frutta secca avvolta in uno strato di miele.

Secondo altre fonti, l'origine dei confetti sarebbe da ricercare durante l'impero bizantino, dove un "farmacista" rendeva i suoi preparati officinali meno amari, ricoprendoli con un guscio dolce.

Al di là della loro ideazione, è curioso soffermarsi su come l'intento medicinale e quello commemorativo si incrocino strettamente nella storia dei confetti che, devono molto proprio al popolo arabo.

Difatti se non fosse stato per l'introduzione saracena dello zucchero di canna in Europa intorno al 700 d.C., probabilmente i confetti non esisterebbero, o almeno non nella forma in cui li conosciamo oggi.



LA FANTOCCIA

LA RICETTA DELLA GIADA

Ingredienti per 2 fantoccie:

- Farina 500 gr;
- Zucchero 130 gr;
- Uova 3;
- Burro 125 gr;
- Lievito istantaneo per dolci 16 gr;
- 2 cucchiali da minestra di vinsanto;
- Scorza di un'arancia;
- Scorza di un limone;
- Decorazioni a piacimento (gocce di cioccolato, codette colorate, confetti, etc...).



Procedimento:

1. Impastare tutti gli ingredienti e formare una palla, se la pasta dovesse risultare poco elastica aggiungere un goccio di latte.
2. Mettere la palla in frigorifero per 30 minuti minimo;
3. Scaldare il forno a 180°;
4. Stendere la pasta con il matterello fino a raggiungere uno spessore di circa 0,5 cm;
5. Quindi ritagliare la pasta a forma di bambola;
6. Decorare a piacimento la pasta con gocce di cioccolato, confetti, codette colorate, etc... (ricordare infatti che durante la cottura il biscotto lieviterà molto, fino a raggiungere il doppio dello spessore originale);
7. Cuocere a 180° per 15/20 minuti o quando la fantoccia sarà dorata in superficie.