

C.D.

**L**e ricette del maestro pasticciere Arrigo Vignoli per le feste di fine anno



## DOLCE NATALE

**L**e feste di fine anno, si sa, si accompagnano a pranzi e cene pantagruelici. Ognuno si da un limite di calorie da non superare, che pun-

tualmente sfiora. A questo punto meglio convivere con la tentazione di gola e, potendo, compromettersi per qualche vera specialità.

Le ricette di Natale e di Capodanno sono le più varie, tutte contraddistinte per la ricchezza e la quantità degli ingredienti. Nelle famiglie le diverse cucine regionali, quando non internazionali, si sono felicemente mescolate e, dal pesce della Vigilia allo zampone con lenticchie di Fine Anno, il menù si è talmente arricchito che diventa difficile suggerire il "menù ufficiale modenese" per le feste. Sembra più azzeccato consigliare qualcosa che ci aiuti a rendere più dolce un fine anno che si chiude con tante amarezze, paure, tragedie, sperando sia di buon auspicio per il prossimo futuro.

E un consi-

glio in questa materia deve darlo un vero esperto, per questo siamo andati a trovare Arrigo Vignoli, maestro pasticciere del Centro di formazione professionale Nazareno di Carpi, una delle più rinomate Scuole specializzate nella ristorazione della regione.



Vignoli come ogni mattina tiene lezione nella sua "aula" ai suoi allievi, una aula che tutti i golosi vorrebbero frequentare. Pensate che tutti i compiti in classe finiscono in forno o in frigo, e i valutatori invece di impugnare un matita rosso-Blu, tengono ben saldo un cucchiaino.

Non s'è mai visto che i professori prendano a morsi i temi, al Nazareno invece le prove scritte spariscono in un attimo proprio così.

Vignoli da venti anni prepara giovani pasticceri che puntualmente trovano modo di affermarsi sul lavoro: tutti hanno trovato una buona occupazione, molti gestiscono propri laboratori.

Il trucco di questo mestiere secondo Vignoli, oltre alla passione, - "come in ogni cosa, per farla

### Pane di Natale

#### Ingredienti:

1,5	kg di farina
100	gr di miele
200	gr di fichi (morbidi) tagliati a cubetti
300	gr di zucchero
150	gr di cioccolato tritato
200	gr di uvetta sultanina passita
200	gr di scorza d'arancia tagliata a cubetti
200	gr di mandorle tritate
100	gr di pinoli
100	gr di burro (fuso)
100	gr di marmellata d'albicocca
50	gr di cacao in polvere
50	gr di dose (lievito)
20	gr di droga (miscela di varie spezie cannella, chiodi di garofano, noce moscata, coriandolo ecc. in polvere)
2	uova
1	limone grattugiato
qb	mostarda ferrarese (di prugne)
qb	liquore Sassolino
qb	saba (salsa di vino)

*Ricetta elaborata dallo chef Arrigo Vignoli e dagli allievi del corso di specializzazione di pasticceria del Centro di Formazione Professionale Nazareno di Carpi.*

#### Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti, amalgamando la mostarda e bagnando con liquore Sassolino. Dare la forma voluta (rotonda, classica o negli stampi rettangolari) Cuocere in forno medio (160/170°) per 40/45 minuti e, a cottura ultimata, bagnare a fontana con salsa di vino cotta (saba).





bene, bisogna avere la passione, provare il piacere di farla” – occorre conoscere le tradizioni, le ricette tipiche e con fantasia saperle rinnovare, senza stravolgerle.

Per Natale è quindi d'obbligo riproporre il dolce tipico della nostra terra: il Pane di Natale (pan da Nadèl).

Mentre gli allievi del corso di specializzazione pasticceri, preparano sotto i suoi occhi vigili il Pane di Natale, Vignoli ricorda come questo dolce è il tipico dolce delle campagne. Le donne lo preparavano con un certo anticipo rispetto alle feste. Veniva infatti impastato e cotto nei forni a legna usati per la cottura del pane (che di solito avveniva settimanalmente), si sfruttava così il calore del forno anche per cuocere questo dolce in forma di pagnotta tonda.

Era un dolce destinato a durare nel tempo e per tenerlo morbido e per meglio insaporirlo ogni giorno si spennellava con la saba (una sorta di sciroppo di mosto d'uva, che dalla vinificazione si conserva per questi usi).

Il pane di Natale modenese è simile al “certosino” di Bologna e al “panforte” di Siena, l'impasto è praticamente uguale, si differenzia

proprio nella “pennellata di saba”. Oggi per mantenerlo morbido e per conservarlo integro per più tempo si preferisce cuocerlo direttamente in vaschette di alluminio: ne perde la vista, ne acquista il sapore.

Ogni rezdora aveva la sua ricetta personale, le varianti spesso erano dettate dalla disponibilità degli ingredienti. È molto semplice nella realizzazione e di sicuro successo.

Vignoli ci ha fatto dono di una sua ricetta per il dolce di Natale, in questo caso la tradizione modenese non c'entra, ma per come viene descritta, questa “spuma di Natale” ha tutta l'aria di essere una superspecialità.

Per ora abbiamo sottoposto alla prova d'assaggio solamente il Pane di Natale (voto scontato 10), ci resta la curiosità di gustare la spuma di Natale. Vignoli ci ha promesso di farsi onore in una prossima occasione, nel frattempo metteremo alla prova le nostre qualità di pasticceri nelle feste natalizie. Che il cielo ce la mandi buona.

Un'ultima raccomandazione, se decidete di fare il Pane di Natale, esagerate nelle quantità. È un dolce che si conserva bene, si può fare qualche “pane” in più e donarlo.

Un regalo dolce sarà certamente

gradito e trasmetterà un po' dello spirito di serenità e solidarietà del Natale.

## Spuma di Natale

*Ricetta dello chef  
Arrigo Vignoli*

### Procedimento:

Montare i rossi d'uovo e lo zucchero; a montatura avvenuta, aggiungere il Marsala e cuocere a bagno-maria: questo è lo zabaione.

Incorporare montando delicatamente lo zucchero a velo, il mascarpone, la purea di nocciole e il caffè in polvere con lo zabaione.

Montare il tutto per 3 minuti.

Aggiungere la panna montata, mescolando dolcemente. Tagliare longitudinalmente il disco di torta margherita; inzuppare le due metà ricavate con lo Sherry.

Farcire con il composto una delle due metà di torta margherita all'altezza di circa 2 cm. Coprire con l'altra metà di torta. Decorare a piacere.

### Ingredienti per 12 persone:

- 1** torta margherita di cm 30 di diametro
- 2** rossi d'uovo
- 50 gr** di zucchero
- 40 gr** di marsala secco
- 150 gr** di mascarpone
- 50 gr** di zucchero a velo
- 30 gr** di purea di nocciole
- 1** cucchiaino di caffè in polvere
- 100 gr** di Sherry a 15°
- 400 gr** di panna montata

