



Il panorama dei dolci natalizi pugliesi e meridionali è praticamente infinito, ma la *Pizza Sette Sfoglie* ha una peculiarità che la rende impareggiabile, unica. Devi farla con le mani, con il cuore, con la pazienza di chi vuol fare le cose per bene.

Non è ancora stata inventata la macchina che possa produrla industrialmente, né il robot che possa sostituirsi alle mani delle donne di Cerignola o dei pasticceri artigianali. Il panettone puoi anche sfornarlo di serie e produrlo in fabbrica. La *Pizza Sette Sfoglie*, no. Ogni esemplare è qualcosa di unico ed irripetibile. Ha la sua forma, il suo colore, il suo profumo.

Per mia suocera era un rito: non solo prepararla, ma pure regalarla a figli e a nipoti. Credo che per lei il bello stesse proprio là: sfornarne diverse, ciascuna con la sua “pezzatura”, più o meno grande, a seconda del numero dei componenti la famiglia cui sarebbe stata regalata. Così la casa si riempiva di ineffabili fragranze, che annunciavano e facevano pregustare il Natale.

Preparare la *Pizza Sette Sfoglie* è un esercizio di virtuosismo allo stato puro. Del resto, basta il nome a incutere un certo timore reverenziale in quanti s’acostano per la prima

volta alla preparazione di questo monumento culinario, sinfonia di profumi e di sapori, rapsodia della cucina contadina.

Di varianti ce ne sono, come succede ad ogni ricetta, ma il punto fuori discussione è che di sfoglie bisogna farne proprio sette, e sovrapporle mettendoci in mezzo il ripieno: e va da sé che devono essere sottili sottili, al limite della trasparenza.

Perché siano sette, nessuno lo sa con certezza. Qualcuno azzarda che possa trattarsi di un omaggio alla madonna dei Sette Veli, che si venera nella vicina Foggia. Personalmente, la tesi mi sembra improbabile, considerato anche l'attaccamento dei cerignolani verso la "loro" Vergine, la Madonna di Ripalta.

Come accade per gli altri dolci natalizi dauni e pugliesi, gli ingredienti sono rigorosamente a chilometro zero: quelli offerti dalle campagne del Tavoliere.

E vediamo quali. Per la sfoglia sono necessari 500 gr. di farina, 70 grammi di olio extravergine di oliva, 80 grammi di zucchero, 200 ml. di vino bianco e un pizzico di sale. La farina, setacciata, va sistemata a fontana assieme allo zucchero. Quindi, versare l'olio al centro, aggiungere il pizzico di sale, e impastare con il vino bianco intiepidito, lavorando fino a quando non si sarà ottenuto un composto morbido, ma consistente e ben amalgamato. Il panetto così ottenuto va fatto riposare per una mezz'ora, preparando nel frattempo il ripieno, i cui ingredienti sono: 200 grammi di mandorle, 50 grammi di pinoli, 150 grammi di mostarda d'uva (alcuni usano la marmellata, ma ha poco senso...), 100 grammi di uvetta, 80 grammi di cioccolato fondente, mezzo cucchiaino di cannella, 150 grammi di zucchero, olio di oliva.

Si comincia tritutando le mandorle ed il cioccolato e mescolando quindi il tutto con lo zucchero. A questo punto vanno aggiunti, mescolando per bene, l'uvetta, la mostarda, i pinoli e la cannella.

Adesso viene la fase più delicata. Prendere il panetto e dividerlo in sette pezzi, lavorando ciascuno in modo da ottenere una sfoglia molto sottile. Una dev'essere più grande delle altre: è quella di sotto, che andrà riposta per prima nella teglia unta d'olio, e dovrà essere di dimensione sufficiente a foderare anche i bordi della teglia. Completata questa operazione, ungere leggermente la sfoglia di fondo e stendere, aiutandosi con un cucchiaio, il ripieno, procedendo così uno strato dopo l'altro, fino al settimo, che servirà da copertura e su cui occorrerà spennellare dell'olio di oliva e spargere un po' di zucchero. L'olio è una componente essenziale di questo dolce, sia nell'impasto, sia per ammorbidire i diversi strati.

Infornare per circa 45 minuti ad una temperatura di 170°. Al punto giusto di cottura la pizza deve assumere un colore bruno, che non dovrà essere né molto chiaro, né molto scuro.

Si mantiene per diversi giorni, il che la rende ideale ad accompagnare tutte le feste natalizie e di fine d'anno, fino all'Epifania, sempre che riusciate a mangiarne con moderazione. Vi assicuro, è impresa non facile.

Da qualche anno la *Pizza Sette Sfoglie* è entrata a far parte del *Catalogo dei prodotti tradizionali pugliesi* riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura, assieme alla *Pizza Sette Panni* che si usa nella vicina Orta Nova, in una variante più ricca, che prevede liquore, frutta candita e chiodi di garofano.

Geppe Inserra

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:



Sapori della memoria |
Quando il dolce di Natale diventa arte



I sapori della memoria Pizza Sette Sfoglie, quando un dolce diventa arte



- I sapori della memoria | I cuculi fritti della Babinella



- Sapori della memoria | Le olive dolci di Di Vittorio

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 4631