

Pinza, dolce di Natale che si gusta tutto l'anno

Alla "Crocetta" di San Giovanni in Persiceto (BO) la signora Lucia lo prepara secondo la ricetta tradizionale e un pizzico di fantasia.

FRANCESCO DIOLAITI

Ha un nome evocativo, la Crocetta, che non a caso indica un crocevia, un punto di incontro. Qui, infatti, si incrociano due importanti assi di quella centuriazione romana che caratterizza la pianura bolognese e qui, nel tempo, si sono incontrate famiglie e persone di varia estrazione sociale: nobile, borghese e contadina. Borgo Crocetta, in località Crocetta di Tivoli, alle porte di San Giovanni in Persiceto (Bologna), è una corte costituita in larga parte da costruzioni risalenti al 1700, di cui un sapiente restauro ha salvaguardato gli angoli più originali.

Da tre generazioni appartiene alla famiglia Capponcelli, che ha realizzato quello che era il sogno del nonno: fare della Crocetta un punto di incontro, con una locanda dove gli avventori potessero mangiare i prodotti della zona. Oggi è diventata l'azienda agrituristica "La Crocetta", che ha il suo punto di forza proprio nei prodotti del territorio. Si tratta di un agriturismo relativamente recente, nato sette anni fa, quando i fratelli Cesare (57 anni) e Mario (51) decidono di avviare un'attività complementare a quella agricola che può contare su un'azienda di 40 ettari, parte in proprietà, parte in affitto, cui affiancano l'attività di contoterzismo per utilizzare al meglio il parco macchine aziendale.

L'idea di aprire un agriturismo trova l'appoggio della madre Franca, che nonostante i suoi 80 anni è ancora oggi partecipe delle decisioni aziendali, e di Lucia Lino, moglie di Mario, grande appassionata di cucina. Lucia sembra un personaggio ideale per un crocevia come la Crocetta: nata a Parigi da padre siciliano e da madre bellunese, ha sposato un bolognese, portando in azienda la sua passione e le sue conoscenze, che in cucina si sono dimostrate capaci di aggiornare e integrare le ricette tradizionali bolognesi, valorizzando sia i prodotti dell'azienda, sia quelli dell'agricoltura locale e regionale.



Foto Dell'Aquila

L'idea di aprire un agriturismo scaturisce dalla decisione di non investire più solo in mietitrebbia e trattori, ma di cercare una nuova attività che consentisse di recuperare anche il patrimonio architettonico del borgo. Ritagliandosi il tempo dalle altre attività aziendali, Mario e Lucia cominciano a frequentare i corsi necessari per la gestione dell'agriturismo, mentre Cesare si fa carico soprattutto di curare la parte agricola e l'allevamento degli animali di bassa corte. Patate, pomodori, ortaggi in genere, farina, vino, polli, galline e anatre sono di produzione aziendale. Tra le mani esperte di Lucia si trasformano in tagliatelle, tortellini e dolci.

Tra questi ultimi spicca la pinza bolognese, le cui origini risalgono al 1600. Un dolce ripieno, di cui ogni massaia bolognese ha la propria ricetta, ma basato su due versioni principali: quella più semplice, che oggi definiremmo "povera" perché fatta con ingredienti meno costosi (o comunque rimediabili in azienda), come farina, uova e un ripieno di mostarda tradizionale bolognese con mele o pere cotogne; e quella più "ricca", che nel ripieno aggiunge uva sultanina, pinoli, scorza di arancio, mandorle. Il ripieno ha sempre "scatenato" la fantasia delle *azdôre*, che nel tempo hanno aggiunto alla canonica mostarda bolognese sapori e aromi secondo l'ispirazione (e le disponibilità) del momento. Abbastanza istituzionale è, invece, l'impasto esterno, fatto di pasta frolla preparata con farina di grano tenero, uova fresche, burro, lievito.

Un tempo la pinza era un dolce del periodo natalizio, forse perché certi ingredienti venivano usati per fare i dolci solo vicino alle grandi festività. Oggi è un dolce per ogni stagione e Lucia, che ne ha appreso i segreti dalla suocera Franca, prepara la pinza anche durante il resto dell'anno. Alla Crocetta allietta la colazione degli ospiti, che qui pernottano nelle sei stanze ricavate negli edifici storici, oppure è il dolce che conclude un pranzo in compagnia di amici (ci sono 250 posti) o anche semplicemente con la famiglia, per trascorrere un giornata in campagna a contatto con la natura, le caprette e le anatre. D'inverno, in particolare, quando le calorie della pinza contribuiscono a scaldare il corpo oltre che la mente, è bello mangiare nella sala dove arde costantemente un antico camino. ■



• LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare Ministeriale n. 10/99)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Pinza Bolognese, *penza* bolognese.

Territorio interessato alla produzione

L'area di produzione è rappresentata dall'intero territorio facente parte della provincia di Bologna.

Descrizione sintetica del prodotto

La Pinza Bolognese è un dolce caratterizzato dalla presenza di un ripieno a base di mostarda tradizionale bolognese, uva sultanina ed eventualmente pinoli. Generalmente di forma oblunga con i bordi arrotondati. Al taglio appare la cornice chiara dell'impasto che raccoglie l'amalgama scura del ripieno. La Pinza presenta una pasta compatta al taglio e il caratteristico sapore di mele cotogne proprio della mostarda tradizionale bolognese.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si inizia con la preparazione dell'impasto base amalgamando farina, uova, burro, zucchero, fino ad ottenere un composto morbido da lavorare in modo da ottenere una sfoglia dello spessore di circa 1 centimetro. Si procede, poi, alla fase di farcitura stendendo sulla pasta la mostarda tradizionale bolognese, l'uva sultanina, i pinoli, altri ingredienti come i fichi secchi, noci. A questo punto la pasta viene richiusa avendo cura di incorporare al suo interno il ripieno.

La cottura viene fatta in forno; la durata è di circa 20-30 minuti con temperatura di 180°-200°C circa.

Materiali e attrezzatura specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio

Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

Forni, pasticcerie e biscotterie. I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di deroghe.

Storia accertata

Nel 1644 l'agronomo bolognese Vincenzo Tanara, nella sua opera "L'economia del cittadino in villa", descrive un dolce preparato nelle campagne del contado bolognese, noto con il nome di Pinza. Quella descritta da Tanara ha forma ovata e un ripieno di uva secca, caratteristiche riscontrabili nel dolce ancora oggi preparato in provincia di Bologna. Nel tempo la Pinza si è arricchita nel ripieno, con l'aggiunta della mostarda tradizionale bolognese, prodotto a base di mele e pere cotogne conosciuto fin dall'antichità e impiegato per farcire altri dolci della gastronomia bolognese.

In numerosi vocabolari del dialetto bolognese, come quello redatto da Gaspare Ungarelli e pubblicato nel 1901, la Pinza, o meglio *Penza*, è definita un dolce della tradizione contadina, preparato principalmente durante il periodo natalizio con l'impiego di uva passa e mostarda tradizionale bolognese. ■

Nella foto, da sinistra, Cesare Capponcelli, la signora Lucia Lino (moglie di Mario), e Mario Capponcelli. (Foto Dell'Aquila)