

Panpepato e Panforte tra storia e leggenda

Molto probabilmente l'origine dei due famosissimi dolci senesi ha una medesima radice.

di Augusto Codogno

SIENA. Bisogna tornare indietro di molti secoli, forse addirittura un millennio per arrivare ai primordi di questa ricetta. Tutto potrebbe partire dalle focacce in uso nelle campagne senesi (ma non solo) alle quali vennero via via aggiunti miele e frutta. Il loro nome era "panes melatos" (pani mielati), ma con il passare del tempo venne consuetudine arricchirli di frutti di stagione (uva, fichi, mele, mandorle), tutti presenti nel territorio. La frutta fresca però aveva la cattiva prerogativa di inacidire dopo pochi giorni facendo prendere al prodotto un sapore rancido. Da qui probabilmente il "panis fortis" che in latino significa appunto pane acido.



Ma è anche vero che si cominciò ad usare la parola "fortis" per indicare un composto al quale erano state aggiunte molte spezie o molto pepe. I "pani mielati" divennero "pani mielati e pepati" e nello stesso modo si cominciò a diffondere il sinonimo di "panpepato o panpapato".

La diffusione del pepe (*piper nigrum*), spezia di origine indiana già presente nella cucina delle élites del periodo imperiale romano, nel XII secolo era largamente diffusa nel senese, ma solo tra le famiglie benestanti e nelle spezierie per uso quasi esclusivamente farmaceutico.

Solo alla fine del XIII secolo, grazie ai molti mercanti senesi (tra cui il Niccolò Salimbeni citato da Dante nella Divina Commedia), che intrapresero le vie d'oriente, cominciò ad arrivare in città ogni sorta di spezia. Fu allora che il pepe, ma anche i chiodi di garofano, la cannella, la noce moscata, il garofano, il comino ed anche lo stesso zucchero ebbero una massiccia diffusione.

Dato il loro costo però, questi prodotti erano ancora riservati alle classi abbienti e soprattutto se ne faceva un uso farmaceutico più che dolciario. Contrariamente a quanto si presume infatti, gli speciali ("speciali") del tardo medio evo, erano figure più vicine ai medici ed ai farmacisti che ai pasticceri. Essi infatti avevano conoscenze riguardo ai medicinali, al modo di preparare gli stessi mescolando vari ingredienti di natura animale, minerale e vegetale. Va da sé che furono i primi a maneggiare le spezie provenienti dall'oriente ed i primi ad inserirle nel mercato dolciario una volta imparate le loro proprietà e peculiarità.

A Siena in particolare l'Arte dei "Medici e Speciali" aveva avuto una precocità sorprendente, avendo trasportato il sapere antico dai conventi, molti anni prima di altri territori. Essa si era costituita ufficialmente con un proprio "Statuto" chiamato "Breve degli Speciali", già nel 1355, ma aveva avuto botteghe di eccellenza che rimandano ad almeno tre secoli prima.

Già nel secolo XI infatti, all'interno del grandioso Ospedale del Santa Maria della Scala, esisteva un Collegio di Medici ed una spezieria organizzata, finalizzata all'assistenza sanitaria che si poteva coniugare con conoscenze farmaco-chimiche di un certo spessore. L'esperienza degli antichi speciali conventuali, trasmessa poi ai maestri laici, non terminò tuttavia che alla fine del XVIII secolo. Le loro spezierie sopravvissero, almeno nel senese, nonostante le numerose "butighe" dell'Arte (nel 1370 in Siena ve n'erano circa cinquanta). Tra gli Enti conosciuti per le loro abilità farmaceutiche, oltre al già citato Santa Maria della Scala, ci furono anche i monasteri di Santa

Marta, San Niccolò del Carmine, Santa Maria Maddalena e Santa Petronilla in città, con l'aggiunta dell'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore nelle crete ascianesi.

Numerose sono le testimonianze scritte di questi pani forti o pepati, ma è a partire dal XVI secolo che si affermano come prodotti tipici di Siena. Nel "Dittionario Volgare & Latino", edito in Roma nel 1576, ma scritto nel 1568, abbiamo intanto la certezza che il panpepato era divenuto a tutti gli effetti un prodotto di pasticceria: "Pan Papato hic panis dolciarius".



Che fosse prodotto nelle spezierie lo abbiamo già detto, ma se mai ci fosse bisogno possiamo prendere ad esempio quello che scriveva nel 1566 il Cavalier Leonardo Fioravanti di Bologna nel suo compendio "De Secreti Rationali" al Capitolo 39: "Del modo di fare il pan forte che si fa nelle spezierie". Nel XVII secolo abbiamo tutti i documenti che confermano due distinti prodotti, il panforte ed il panpepato e per entrambi le attestazioni al fatto che si producano in particolar modo a Siena o che quelli "senesi siano li migliori".

Provato il legame storico di questi due prodotti dolciari con la nostra città, non ci rimane che alleggerire quanto scritto con la famosa leggenda sulla loro nascita.

Si narra che Suor Leta, monaca benedettina e cuoca nel Monastero di S. Ambrogio di Siena, aveva trovato una mattina tutti i sacchetti della dispensa rosicchiati dai topi ed il loro contenuto, tutto mescolato. Poiché doveva preparare degli alimenti per i poveri, pensò di usare tutti quegli ingredienti sparsi evitando di doverli risistemare ognuno nel proprio contenitore. E così, fece scaldare un po' di miele e vi gettò alla rinfusa canditi, mandorle, farina e spezie di diverso tipo. Mentre era intenta all'impresa, un gatto nero le graffiò le gambe imprecando contro di lei con voce umana. Suor Leta riconobbe nel felino niente di meno che il Diavolo e per scacciarlo gli tirò contro l'impasto bollente. Sentendo tutto quel trambusto accorse la Madre Badessa, Suor Berta, che ringraziò Leta per aver scacciato il Demonio e, visto che c'era, volle assaggiare ciò che ancora rimaneva in pentola. Rimase colpita dal suo gusto buonissimo e dal profumo di quell'impasto e lo chiamò "pan pepato".

Come sempre accade, in tutte le leggende c'è un briciolo di verità. Uno dei documenti più antichi che attesta i "panes melatos e pepatos" è una pergamena del 1206, appartenuta proprio al Monastero di cui sopra. Esisteva infatti poco fuori Siena, sulla francigena in località Fontebecci, il Monastero di S. Ambrogio di Montecellesi, fondato circa l'anno 1063. Dai moltissimi documenti ancora esistenti possiamo riscontrare con meraviglia che ci fu effettivamente una "abbadessa" di nome Berta e che fu a capo di quelle monache almeno dal 1087 al 1134.

Se la leggenda fosse attendibile, l'origine di questi dolci sarebbe ancora più antica, visto che una delle due protagoniste visse a cavallo del XII secolo, ma ovviamente i dati non ci supportano.

Dai carteggi invece, nessuna notizia di suor Leta, colei che suo malgrado fu, secondo la leggenda, la protagonista della favolosa invenzione dolciaria.

clicca e guarda il filmato della preparazione artigianale del Panpepato al Forno delle Crete