



LA SPONGATA A PONTREMOLI

La storia della spongata, uno dei più misteriosi e antichi dolci italiani, è stata al centro di un convegno nazionale, organizzato dalla Delegazione lunigianese dell'Accademia, svoltosi a Pontremoli nel settecentesco Teatro della Rosa. Rotonda e schiacciata, rivestita all'esterno di pasta frolla, la spongata è farcita con uno speciale ripieno di colore bruno composto di miele, arancia candita, uvetta, mandorle, noci, cannella, marmellata di mele e pane tostato. Questo dolce, buono per il re come per il contadino, rappresenta ancor oggi una tradizione diffusa in gran parte dell'Italia centro-settentrionale.

Ma tanti sono gli interrogativi sulle sue origini e il convegno ha cercato di approfondirne i percorsi storici e la permanenza geografica, attraverso le relazioni di esperti come Luigi Veronelli, Claudio Benporat, Enrico Calzolari e Salvatore Marchese. I lavori sono stati aperti dal Presidente dell'Accademia Giuseppe Dell'Osso, seguito dagli interventi del Delegato della Lunigiana Francesco Ruschi Noceti, del sindaco di Pontremoli Enrico Ferri e dell'assessore all'Agricoltura della Lunigiana Paolo Grassi che ha allestito una esposizione dei vari tipi di spongata provenienti dall'Emilia, dalla Liguria e dalla Toscana. Alla manifestazione erano presenti Delegati e Accademici di oltre quindici Delegazioni.

La spongata (o spungarda così come viene anche chiamata in alcune località) deriva il suo nome da "sponga" (spugna) che richiama la lievitazione dello zucchero cotto. Lo storico della cucina Claudio Benporat ha richiamato uno dei primi documenti in cui si fa riferimento alla spongata: in una

lettera del 1454 che il referendario generale di Parma Giovanni Botto invia al duca Francesco Sforza si parla espressamente di alcune spongata, gustate nello stesso periodo anche dagli Este di Ferrara, acquistate in un convento di monache benedettine. Ma c'è chi, come l'insigne botanico sarzanese dell'Ottocento Antonio Bertoloni, interpretando un passo di Ovidio nel primo libro dei "Fasti", dove vengono descritti i regali che i Romani erano soliti fare il primo giorno dell'anno ("fichi secchi, datteri, miele spesso richiusi in un involucro di pasta"), ha individuato nella romanità le radici della spongata che si sarebbe diffusa sui percorsi delle colonie. Ma i segni della primogenitura ebraica di questo tipico dolce a lunga conservazione, sono emersi dalle relazioni di Enrico Calzolari e Salvatore Marchese, che hanno sottolineato il rapporto tra uso dello zucchero di Bagdad e diffusione della spongata. A Nicola, vicino a Sarzana, nel Medioevo era molto attivo un centro di stoccaggio di alimenti gestito da ebrei. Inoltre nella tradizione della cucina ebraica per la Pasqua c'era la consuetudine di consumare una sfoglia di pasta farcita con frutta secca. Questa usanza si sarebbe ampliata con varianti in quelle aree

geografiche italiane in cui maggiore è stata la presenza ebraica soprattutto dopo il Cinquecento. Tanto che a Brescello ancora oggi la spongata viene definita "dolce degli ebrei". Luigi Veronelli, non poteva che indicare i vini da accoppiare alla spongata: "Fragili, poco forti e terragni", come il rosso di Bosco d'Iseo o il vino di Cannara Umbra. Le diverse ricette territoriali della spongata sono state esaminate dai Delegati dell'Accademia Italia-



na della Cucina. Sono intervenuti Ferdinando Bove (Borgotaro), Giorgio Barbesti (Crema), Domenico Bevilacqua (La Spezia), Pietro Fumi (Piacenza), Cesare Corradini (Reggio Emilia), Gino Del Boca (Salsomaggiore Terme), Nicola Michelotti (Lunigiana). Un vero e proprio girotondo attorno alla spongata che ha messo in luce le differenze di preparazione del dolce nelle diverse tradizioni territoriali. Ma anche un itinerario che è destinato a unire le "città della spongata" in un progetto di valorizzazione della tipica torta, così come suggerito dal Delegato della Lunigiana Francesco Ruschi Noceti. Spongata di mare, di pianura e di montagna nel segno di una cultura nata sulle antiche strade.

A Pontremoli la spongata è indissolubilmente legata al nome dei Ceppellini. Il dolce era una delle sette portate del pranzo pontremolese di Natale; ne ha scritto Manfredo Giuliani, ne ha parlato al convegno Nicola Michelotti e, sulla base anche di documenti e testimonianze, è possibile ricostruire la tradizione locale della spongata. Gli Zeppelin tedeschi arrivarono a Piacenza nel Settecento e italianizzarono il cognome in Ceppellini. Giuseppe, doratore, intagliatore e stipettaio, a fine secolo si trasferì a Pontremoli. Qui terminava il servizio di diligenza Orciesi, i cui operatori e clienti alloggiavano all'albergo Ravani, situato all'inizio del rione di S. Niccolò, e mangiavano di fronte, all'osteria gestita dai Campolonghi (uno dei quali sposò una Orciesi).

Luigi Ceppellini sposa una Campolonghi e dal matri-

monio nasce Marc'Antonio (1814-1892) che diventa caffettiere titolare dell'Antica Pasticceria e Drogheria Pontremolese Ceppellini, sita nel palazzo Maraffi nell'angolo nord-ovest di piazza del Duomo. Marc'Antonio mette a punto molte ricette, tra cui la "sua" spongata. Il figlio Giovanni nel 1916 vende a porte chiuse licenza, ricettari, stampi per le cotte, utensili, arredi a Lazzaro Nadotti, che assume due aiutanti di Parma: Ulisse Rossi e Alfredo Marasini, i quali apportano alcune piccole varianti alla ricetta della spongata Ceppellini. Il figlio di Lazzaro, Mario Nadotti, continua l'attività di "caffettiere" fino al 1937, quando si impiegò in banca. L'esercizio prosegue con la gestione di Mario Riccò e Beppe Beghetti. Ad aprile 1943 Mario Nadotti depositata in Comune la licenza, la cui titolarità viene acquistata da Mario Riccò insieme agli utensili del laboratorio, alle ricette, compresa quella della spongata con marchio e logo col Campanone, ora passato al figlio Anzio, ultimo erede della più antica tradizione di spongata pontremolese. La licenza del bar invece fu venduta ai fratelli Luciano e Alvaro Bazzigalupi.

Da sottolineare che a Pontremoli producono spongata da lungo tempo anche gli Steckli (gli "Svizzeri", eredi degli Aichta già presenti nel 1842 a Massa) e più di recente Fugacci (ora Serni) e Tarantola, con diversità di dosaggio ma non di ingredienti.

FRANCESCO RUSCHI NOCETI

Delegato della Lunigiana

See International Summary page 78

L'ACCADEMIA SULLE PAGINE DELLA RIVISTA "A TAVOLA"



La bella rivista mensile "A Tavola", diretta da Germano Pellizzoni, è una delle più quotate e interessanti pubblicazioni del settore gastronomico, con una larga diffusione rivolta a un pubblico particolarmente sensibile e qualificato. Questa rivista si occupa ogni mese della nostra Accademia che, in tal modo, si affaccia su un mondo vario e numeroso, illustrando volta a volta la propria attività e i propri obiettivi. L'iniziativa s'inquadra perfettamente nelle direttive del Presidente Giuseppe Dell'Osso intese a far conoscere l'Accademia a un pubblico sempre più vasto, più qualificato e più attento.

Il fascicolo di febbraio 2003 di "A Tavola" pubblica un testo sulla ribollita fiorentina scritto dal nostro Delegato di Firenze, Sergio Barghini.



La rivista "A Tavola" concede agli Accademici uno specialissimo abbonamento annuale a 20 E (invece di 49,56). Basta scrivere o telefonare a: redazione "A Tavola", via Santa Sofia 27 - 20122 Milano - Tel. 02/58431536, fax 02/58431571.