ANTICHISSIMA SPONGATA

DI ANTONIO BATTEI

Accademico di Salsomaggiore Terme

“Questo dolce tradizionale viene preparato e servito tutto l’anno come frammento di cultura, tradizione del luogo, piacere di condividere la tavola”.

La spongata arriva sulle tavole italiane preferibilmente nel periodo natalizio ma non solo, vista la lunga conservazione di questo tipico dolce che intreccia varie tradizioni a cavaliere degli Appennini, dalla Bassa parmense e reggiana, fino ai borghi montanari e della Lunigiana. Ma nessuno, a vederla così invitante e golosa, direbbe che la spongata, questa “signora” del dessert, ha all’incirca duemila anni (si racconta che nacque ai tempi dell’antica Roma). Certo se li porta bene, questi millenni, con le sue forme tondeggianti, lo zucchero a velo che ricorda la neve fresca e soffice, o che narra di un amore puro, appena sbocciato. V’è chi lo definisce addirittura “il dolce italiano più antico” ed è risaputo che nel “Satyricon”, di Petronio Arbitro, riveduta e corretta da diversi artisti italiani del Novecento (in testa il grande Federico Fellini), si descrive una sorta di torta che avrebbe gli stessi ingredienti della spongata, già cugina di un “pan di spezie” d’origine greca. Ma anche qui ci sarebbe da disquisire. E parecchio. Perché, prima di tutto, una vera paternità di questo dolce non pare rintracciabile. Parliamo di Roma come possibile luogo d’origine, ma incontriamo poi diversi comuni, fra i quali Sarzana, Pontremoli, La Spezia, Busseto, Corniglio, Brescello, Reggio Emilia, Parma, Modena, Busseto che rivendicano ognuno una versione originale. E ogni possibile luogo ha una storia, un punto di contatto con questo dolce che lascia gustare il sapore particolarissimo dei canditi, del miele, del burro e insieme della noce moscata e della cannella, delle mele cotogne (tipica in questa varietà la spongata di Sarzana). Già a partire dagli ingredienti, minimamente variabili a seconda del territorio, ci si rende conto che

la spongata non è soltanto un “dolce” bensì un incontro di sapori piacevolmente in contrasto tra loro. Dunque fa sorridere come la storia a volte dialoghi con il palato: la storia, fitta di culture diverse che s’incontrano, tenta una pacificante sintesi attraverso una ricetta. A Modena, per esempio, la spongata era già, nel XVI secolo, popolare (sia perché conosciuta, sia perché apprezzata proprio dal popolo, nonostante fosse appannaggio quasi esclusivo dei ricchi), tanto che una grida estense ne regolamentava la produzione. Spostandoci un poco, il primo documento che parla specificamente della spongata “de Berselo” (Brescello), risale al 1454: ne sarebbe stata inviata una come gustoso dono al signore di Milano, Francesco Sforza. Per quanto riguarda invece la spongata di Reggio Emilia (e siamo ancora fra Quattrocento e Cinquecento), si sa che la si offriva a ospiti illustri e che, in periodi di carestia, se ne proibiva la confezione, troppo sfarzosa e quindi riservata a momenti di abbondanza.

Oggi, per fortuna, chiunque può gustare una fetta d’intrigante spongata in tutte le stagioni. Confezionata, la si trova praticamente tutto l’anno negli scaffali dei supermercati ma soprattutto nelle più raffinate pasticcerie. Nel primo week-end primaverile, si può prendere il treno o l’automobile, e recarci a Brescello o a Corniglio o in Lunigiana: è indispensabile dividere il rotondo bianco “sole” in compagnia di chi sappia esaltare al massimo sensazioni, profumi, colori. Visiterete, oltre a luoghi caratteristici, densi di storia e paesaggi unici nel loro genere, cittadine dove la spongata viene preparata e servita tutto l’anno come tradizione, piacere da condividere.

See International Summary page 86