

Le Ricette del CENNATOIO



ei ricordi del C'era una volta Firenze si fa menzione anche di una premiata fabbrica - non sappiamo se lo fosse già a quel tempo, ma almeno oggi a noi piace pensarlo - di Frou-Frou, caramelle, torte e affini, che si chiamava Digerini Marinai. Erano i primi del '900.

I suoi prodotti profumavano intensamente l'ambiente circostante i laboratori, prima in via Aretina, poi lungo l'Africo. Decisamente squisiti ed originali, i prodotti venivano distribuiti negli eleganti empori del centro storico della città: La fiorentina,

in via Vecchietti, l'attuale Giacosa, Doney, Torricelli.

Commessi dai lunghi baffi e dai lunghi grembiuli bianchi servivano alla speciale clientela l'originale "Cassata fiorenza", raffinata torta di Frou-Frou friabile, farcita con pasta di nocciole, il tutto racchiuso da un consistente strato di cioccolato fondente. Si servivano, poi, biscotti, meringhe, caramelle, gelatine di frutta, candidi confetti, elisir, rosoli e i singolari e gustosi "Quaresimali" nei soli quaranta giorni della Quaresima.

Una carrozza con la scritta Digerini Marinai, trainata da un energico cavallo da tiro con una bellissima criniera bionda, consegnava a domicilio ai clienti i dolci da loro richiesti, in occasione di banchetti, cerimonie, feste.

L'inventiva e la fantasia dei pasticceri della "premiata fabbrica" raggiunse, tuttavia, il suo apice quando seppero creare, come direbbe l'Artusi, un dolce 'trastullo' per lasciare la bocca dolce alla affezionata clientela anche in un periodo di austerità e digiuni come la Quaresima cristiana. Doveva essere un biscotto dolce, senza burro, lievito, uova o crema. Ed ecco, dalla cucina dell'esperto pasticcere, uscir fuori, con pochissimi ingredienti, tante lettere dell'alfabeto color biscotto, ribattezzate subito "quaresimali". La specialità, ovviamente, era riservata a quei soli quaranta giorni prima della Pasqua e gran parte della produzione era riservata, con prenotazione, alle venti famiglie nobili di Firenze e all'Arcivescovado.

Negli anni, i "Quaresimali" sono divenuti i biscotti tradizionali del periodo prepasquale, pur trovandosi solo a Firenze, e esclusivamente nei negozi Digerini Marinai. Ben presto, tuttavia, iniziarono le richieste anche da parte della clientela della provincia, scesa in città per le fiere della Quaresima. Tornare a casa con un pacchetto di quaresimali divenne allora una sorta di "tradizione devozionale", per così dire, e si aggiunse all'uovo benedetto e all'agnello del pranzo di Pasqua.

È giusto, infine, ricordare a chi spetta il merito di aver tramandato una tradizione così viva e singolare, cui dobbiamo, senza finzioni, una sincera gratitudine, se ancora oggi ci è possibile gustare i quaresimali. Presso la "premiata fabbrica", si trovava, addetta alla confezione dei biscotti, una giovane, Rina. Con lei, ma addetto ai lavori di pasticceria, Dante. Fu galeotto il profumo di vaniglia sprigionato dal forno, o la dolcezza delle caramelle di Rosina? Di fatto, i due si sposarono. E quando la 'stella' dei Digerini Marinai volse al tramonto, essi aprirono una nuova fabbrica di biscotti in proprio e, fra le altre, conservarono la tradizione dei quaresimali, con l'antica ed unica ricetta. Oggi è il figlio Giorgio Scapigliati, nel rispetto scrupolosissimo dell'antica tradizione, a continuare il lavoro dei genitori. I suoi quaresimali sono ancora oggi distribuiti nei migliori negozi di dolci di Firenze.

Ed ecco la ricetta:

20 g cacao in polvere
 30 g pasta di nocciole
 100 g zucchero impalpabile
 100 g farina
 2 albumi

In una terrina amalgamare il cacao, la pasta di nocciole, lo zucchero, la farina e gli albumi sbattuti e leggermente montati.

Quando avrete ottenuto un impasto uniforme e spesso, riempite con questo una siringa da pasticcere e disegnate sulla leccarda del forno, leggermente imburata, delle lettere dell'alfabeto (badando che siano distanti l'una dall'altra).

Infornate a 170° circa per quindici minuti.

Gabriella Alessi



Negozio della ditta Digerini Marinai, primi del '900.