

23 Dicembre 2019

La spongata, dolce protagonista del Natale emiliano

Nel suo ripieno si trovano tutti gli aromi delle feste. La ricetta richiede tre giorni di lavoro? come si tramanda da generazioni



Emilia-Romagna

Più che una ricetta, quella della **Spongata** assomiglia a un rituale magico da ripetere ogni volta che torna l'inverno. Questa torta dalla forma piatta e il ripieno variegato, racchiude infatti tutti i sapori delle **feste natalizie** dell'Emilia Romagna. E se non c'è un unico modo per farcire questa **sottile pasta croccante** ricoperta di zucchero a velo (che racchiude frutta secca, marmellata, miele, spezie, frutta cotta o mostarda e non solo), quel che è certo è che la **ricetta tradizionale** [1], documentata fin dal Trecento, richiede una lavorazione di tre giorni.

La spongata nasce come dolce natalizio, ma oggi si può trovare in ogni stagione. Sulle origini di questa specialità le opinioni non sono concordi. Di certo la **tradizione è antica** e, se per molti è da attribuire alla gastronomia degli antichi Romani, altri associano la sua saporita ricetta alla cucina ebraica che si sarebbe diffusa nel tempo nell'area emiliano-romagnola.

In effetti, la spongata sembra essere di casa in quella zona che comprende le **province di Reggio Emilia, Parma, Piacenza e Modena** ? anche se questa preparazione si trova anche nelle ricette liguri e toscane. A ben vedere, pare che la ?vera? spongata sia nata a **Brescello** (Reggio Emilia), ma sono degne di nota anche le versioni che si preparano a **Berceto e Busseto** in provincia di Parma. Quest'ultima, in particolare, fu ideata nella seconda metà del XIX secolo dal pasticcere Angelo Muggia e pare sia stata apprezzata anche da Giuseppe Verdi, che al tempo dimorava a Villa Sant'Agata dove stava componendo il suo Don Carlos.

Links

[1] <file:///C:/.%20http://www.academiabarilla.it/italian-food-academy/dolci-pasticceria/spongata.aspx>