

17 Novembre 2021

Biscotti secchi, un dolce viaggio nella tradizione

Differenti specialità da gustare con vini passiti e liquorosi e non solo all'appuntamento con il tè



ricetta della nonna

Quella dei **biscotti secchi** è una tradizione fatta di sfumature gustose e rituali da vivere in compagnia. Difficile parlare di questa specialità dolciaria senza spaziare tra **territori e ricette** capaci di donare ai biscotti secchi aromi, storie e accostamenti del tutto speciali. Infatti, non è solo all'ora del tè, o sulle tavole della colazione, che questi dolcetti giocano un ruolo da protagonisti: seguendo le tante usanze, diventano il perfetto fine pasto da abbinare a **vini dolci fermi, liquorosi e passiti**. I biscotti secchi, più che un semplice peccato di gola sono un rito che parla di semplicità contadina e d'ingredienti profondamente legati ai territori. Per questo i biscotti secchi mutano al variare delle zone, delle regioni e perfino dei comuni, con **ricette tramandate nel tempo** che vanno a disegnare una dolce e variegata geografia lungo tutta l'Italia.

I biscotti secchi da fine pasto di norma hanno una **consistenza croccante**, perfetta anche da **inzuppare nel vino**. Questo potrà essere secco, oppure dolce a seconda dei gusti e dei biscotti. Un piccolo viaggio in queste tradizioni non può che partire dal celebre **cantuccio toscano**, tra i simboli dell'arte dolciaria della sua regione. Chiamati anche biscotti di Prato o biscotti etruschi, hanno un impasto composto da farina, zucchero, uova, mandorle e burro. Si degustano inzuppandoli nel liquoroso **Vin Santo** locale, ma sono da provare anche con bianchi fermi come Moscato o Malvasia. Sono inoltre ottimi con i passiti. E lo stesso vale per i **tozzetti**, tipici del Lazio e dell'Umbria, che ricordano molto i cantucci toscani (si ritrovano con lo stesso nome anche nella provincia di Siena) e possono essere preparati con nocciole o altra frutta secca al posto delle mandorle.

Alle donne piace dolce: il vino di visciole, ?elisir del corteggiamento? [1]

Se cantuccini e tozzetti sono oggi diffusi in tutta Italia in numerose versioni, a conservare un'identità ben

precisa sono i **cantucci abruzzesi**. Si tratta di biscotti secchi simili ai loro ?parenti? toscani, nella forma, nell?impasto e anche nella doppia cottura che sa renderli tanto croccanti. A ben vedere, è difficile dire cosa li differenzi, considerando anche le tante sfumature che questi biscotti acquistano a seconda dei luoghi. C?è chi sostiene che i cantucci abruzzesi siano più dolci, ma una cosa è certa: sono perfetti da degustare con i passiti, così come nelle pause pomeridiane a base di tè o caffè. Spostandosi in altri territori, s?incontrano i **torcetti**, tipici del Piemonte e della Valle d?Aosta. Hanno una curiosa forma ritorta ottenuta unendo le due estremità di un rotolino di pasta simile a un grissino. Sono biscotti secchi fatti con burro, farina, zucchero, acqua e lievito e possono essere più o meno sottili a seconda delle ricette.

Cantucci abruzzesi, semplice fragranza al sapore di mandorle [2]

Semplicità degli ingredienti e complessità della preparazione convivono invece nei **baicoli** veneziani che, in Veneto, si legano all?antica tradizione marinara della Serenissima, e alla necessità di preparare cibi conservabili a lungo. I baicoli hanno doppia lievitazione e **doppia cottura** che consente di ottenere la loro tipica croccantezza che si mantiene, conservando questi biscotti secchi in **scatole di latta** come vuole la tradizione. Di forma larga e piatta, si usa abbinarli allo zabaione oppure ai vini dolci veneti. Il Lazio è invece terra di **ciambelline al vino**, tipiche dolcezze da fine pasto nelle zone dei Castelli Romani, dove si degustano accanto a vini locali sia dolci che secchi. Friabili e **aromatiche**, si realizzano con vino bianco o rosso, olio extravergine di oliva e semi di anice.

Viaggiando lungo l?Italia s?incontrano innumerevoli tradizioni e ricette di biscotti. Una molto diffusa è quella del **mostacciolo** che ? a seconda delle zone ? vede cambiare gli ingredienti, la lavorazione e perfino il nome. Proprio il nome pare lo deva all?utilizzo del mosto cotto che figura tra gli ingredienti in alcune delle ricette. Tuttavia, in molti casi, come nella versione napoletana, il mosto non è presente. A seconda delle varianti, nell?impasto dei mostaccioli si può trovare anche cannella, anice, limone, mandorle, miele e perfino cacao. A mutare è poi la **forma**, ma anche la **glassatura** che può ricoprire o meno il biscotto. Per valorizzarli al meglio l?importante è scegliere bene il vino, ad esempio un bianco dolce e fermo, che sappia abbinarsi anche al lato speziato che questi biscotti secchi possono avere.

Links

[1] <https://territori.coop.it/territori/alle-donne-piace-dolce-il-vino-di-visciole-%E2%80%99Celsir-del-corteggiamento%E2%80%9D>

[2] <https://territori.coop.it/territori/cantucci-abruzzesi-semplce-fragranza-al-sapore-di-mandorle>