

# sale & pepe

SALEPEPE.IT  
MAGGIO 2024 - € 4,50

Pasta matta,  
anzi geniale  
Perché semplice,  
veloce e perfetta per  
torte salate e strudel

Asparagi  
e patate novelle  
Due personalità diverse  
che regalano il loro carattere  
a contorni e antipasti

Filetto di  
primavera  
Manzo, vitello  
e maiale sposano le  
verdure di stagione

L'altra  
pasticceria  
Senza uova, con latti  
veg e farine integrali,  
ma sempre golosa

STRUDEL  
CON ASPARAGI,  
RICOTTA  
E PROSCIUTTO

*pag. 30*

Poste Italiane s.p.a. - Sped. in abb. post. - DL n. 35/2009 art. 1 comma 1, Conv. in legge n. 58/2009 art. 1 comma 10 - Direzione provinciale di Milano - Roma 37 - Mercoledì  
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Francia, Olanda, Austria, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera, Inghilterra € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

Stile Italia Edizioni

4 2 4 0 5  
9 770394 758030  
IN EDICOLA IL 24 APRILE 2024

# Brasadè

IN UN BORGHO DELL'OLTREPÒ PAVESE  
SOPRAVVIVE UNA SPECIALITÀ DI ANTICHISSIMA  
TRADIZIONE: LE CIAMBELLINE DELLA CRESIMA

testi di Paola Mancuso,  
in cucina Elena Tettamanzi,  
foto di Laura Spinelli,  
scelta del vino di Sandro Sangiorgi



La ricetta dei brasadè non è mai stata riportata in forma scritta, vuoi per la sua semplicità, vuoi perché non veniva considerata un dolce vero e proprio, ma piuttosto uno spezzafame che tradizionalmente veniva intinto nella tipica Bonarda frizzante dell'Oltrepò. Spiega ancora Carla Bernini: "Oggi i brasadè si gustano anche con vini come moscato e passito o bevande come caffelatte e tè, con la particolarità di non sciogliersi nel liquido caldo, perché rimangono consistenti. Possono accompagnare anche formaggi e salumi, perché sono solo tendenzialmente dolci."

Come per molte specialità di antica tradizione contadina, la parola d'ordine è semplicità. I brasadè, dalla forma di ciambellina ma di consistenza asciutta, dura e croccante come un biscotto, sono fatti con un impasto di pochi ingredienti, un tempo i più facilmente reperibili e presenti in ogni cucina. Dove, però, si lesinava sullo zucchero, all'epoca pregiato vista la sua scarsità, caratteristica che rende o brasadè un "dolce non dolce".

Un prodotto frugale e squisitamente di nicchia, tipico di Staghiglione, frazione di Borgo Priolo, nell'Oltrepò Pavese, dove documenti sulle origini dei brasadè sono stati ritrovati negli archivi della chiesa del paese, e per questo vent'anni fa hanno ottenuto la De.Co. (Denominazione Comunale d'Origine).

Verso la metà dell'Ottocento la loro produzione a Staghiglione aveva raggiunto dignità di professione: lo dimostrano alcune cartelle esattoriali per il pagamento della tassa d'esercizio che riportano la dicitura "ciambellaio". La doppia cottura, prima in acqua bollente e poi al forno, permetteva alle ciambelline di mantenersi a lungo: venivano preparate in inverno per essere poi vendute fino a primavera nelle fiere paesane, inanellate in lunghi fili di spago. Il termine brasadè significa infatti bracciale: ancora oggi vengono venduti, come tradizione vuole, legati in collane di 11 pezzi secondo uno schema preciso: cinque ciambelle infilate con la parte piatta rivolta nello stesso verso e altre cinque con la parte piatta in verso opposto. L'undicesima ciambella fa da fermaglio e a questo si legano i capi dello spago.

"Fino agli anni '50 c'era l'usanza che i padrini o le madrine regalassero queste "collane" ai cresimandi. Più brasadè c'erano nella collana, tanto più facoltosa era la famiglia" racconta Carla Bernini, l'ultima "ciambellaia" rimasta a produrre i brasadè tradizionali (vedi intervista a fianco).



## BERE GIUSTO

SEGUIAMO LA LISTA DEGLI INGREDIENTI E LA PREPARAZIONE PER SCOPRIRE IL SIGNIFICATO DEL CONCETTO DI EQUILIBRIO ANCHE IN UN CIBO DOLCE. GRAZIE ALLA PROPORZIONE DELLA COMPONENTE ZUCCHERINA E ALLA DOPPIA COTTURA EMERGE UNA FINEZZA CROCCANTE E DAL SAPORE LUNGO E PULITO. NELL'OLTREPÒ PAVESE PERSISTE PER FORTUNA LA CONSUETUDINE DI PRODURRE VINI AMABILI, LA CUI DOLCEZZA RESTA MODERATA IN VIRTÙ DELLA SENSAZIONE ACIDA ACCOMPAGNATA DALLA STOFFA DISORDINATA DEI TANNINI. IL SANGUE DI GIUDA FIOR DEL VENTO DI ANDREA PICCHIONI VA OLTRE IL CLASSICO PROFUMO DI CONFETTURA DI FRUTTI ROSSI E NERI, EVOCA QUEL FILO DI TERRA CHE SPOSA L'ASPETTO RURALE DELLE CIAMBELLE. IN BOCCA IL ROSSO PAVESE SI PONE SULLE TRACCE DEL CIBO E NE GRATIFICA L'ADAMANTINA SEMPLICITÀ, PER CHIUDERE CON UNA VIVA SENSAZIONE APPENA AMARICANTE.

## Le custodi di una tradizione centenaria

CARLA BERNINI, CON LA FIGLIA MARTA MAINI, GESTISCE IL NEGOZIO CHE OGGI PORTA IL SUO NOME. FU APERTO DAL NONNO CARLO AGLI INIZI DEL NOVECENTO A SCHIZZOLA, FRAZIONCINA DI BORGO PRIOLO (PAVIA). A QUEL TEMPO ERA UNA PANETTERIA, OGGI È UNA PASTICCERIA ARTIGIANALE CHE LA REGIONE LOMBARDIA HA RICONOSCIUTO COME NEGOZIO STORICO, ULTIMO RIMASTO CHE ANCORA SFORNA I TIPICI BRASADÈ.

### CI RACCONTI LA TRADIZIONE DEI BRASADÈ NELLA SUA FAMIGLIA

L'IDEA DI INIZIARE A PRODURLI FU DI MIA MADRE MARIA, ORIGINARIA DI STAGHIGLIONE, DOVE TUTTA LA SUA FAMIGLIA GIÀ PRODUCEVA I BRASADÈ, TIPICI DI QUEL PAESE. LI VENDEVANO AI MERCATI E ALLE FIERE, TRASPORTANDOLI CON UN CARRETTO FINO ALLA LOMELLINA, AL TORTONESE E AL MONFERRATO.

### QUAL È LA SUA RICETTA?

SEGUO QUELLA CHE FACEVA MIA MAMMA, CHE CERCO DI RICOSTRUIRE DAI SUGGERIMENTI DI PARENTI E ZII, ANCHE SE CON UNA CERTA FATICA, PERCHÉ NON VOLEVANO SVELARNE I SEGRETI. PER L'IMPASTO, A FARINA, ZUCCHERO E BURRO AGGIUNGO POCO STRUTTO, CHE UN TEMPO ERA IL TIPO DI GRASSO PIÙ COMUNE E DÀ FRAGRANZA AI BRASADÈ. COME LIEVITANTE USO IL BICARBONATO DI AMMONIO. TUTTA LA LAVORAZIONE È MANUALE.

### I BRASADÈ SI POSSONO CONSERVARE? SÌ,

ALL'INTERNO DI UN VASO DI VETRO SI MANTENGONO ANCHE PER UN MESE. PER RIDARE FRAGRANZA, BASTA PASSARLI BREVEVEMENTE NEL FORNO.