

PAMPAPATO/PAMPEPATO DI FERRARA

La tradizione natalizia dei “pani dolci arricchiti”

Molto probabilmente le origini del “Pampapato di Ferrara” affondano nella tradizione di preparare i cosiddetti pani arricchiti durante le festività natalizie.

Lo storico Cattabiani nel suo testo “Calendario: le feste, i miti, le leggende e i riti dell’anno” racconta come una volta, durante il “giorno del pane”, ovvero la vigilia del Natale, in Italia si mangiavano dolci semplici, a base di acqua e farina, arricchiti a volte con frutta secca, frutta candita e con aromi e spezie, che, per il loro ridotto contenuto di grassi, potevano essere consumati anche nei giorni di magro.¹

Il “Pampapato di Ferrara”, rientra, appunto, in questa tradizione, prima medioevale e poi rinascimentale, di preparare i cosiddetti “pani dolci arricchiti” o “pani speziati” in occasione delle festività natalizie.²

I “pani arricchiti” con la stessa tipologia di ingredienti si riscontrano un po’ in tutte le regioni italiane, sebbene con alcune varianti. Alcuni di essi si sono affermati più di altri, e tra questi possiamo menzionare il Panforte di Siena, il Pangiallo a Roma, il Pandolce (o Pan del Duca) a Genova, il Panviso di Bari ed il *Pampapato* di Ferrara.³

L’unicità del “Pampapato di Ferrara”, e la sua appartenenza unicamente alla provincia in questione, ci viene confermata da numerose fonti documentali che in oltre 500 anni di storia fanno riferimento al prodotto ed alla ricetta.⁴ A tal riguardo possiamo citare lo studio (1980) condotto dallo storico della gastronomia Vito Cavallini il quale, nel riportare la cucina di Casa d’Este, sottolinea con assoluta fermezza che il *Pampapato* è un dolce tipico di Ferrara e “*non fatto in case d’altri paesi, e tanto meno da fabbriche forestiere*”.⁵

Origine del nome

Il territorio ferrarese è stato per secoli sotto il dominio della Chiesa e non a caso questo tipico dolce natalizio porta ancora oggi il nome di *Pampapato*, ovvero “Pan del Papa”, chiaro riferimento al pubblico al quale era destinato. La denominazione di *Pampepato*, con la quale viene a volte identificato il prodotto, non deve trarre in inganno circa il supposto impiego del pepe nell’impasto, caratteristica che ancora oggi ritroviamo unicamente nel Pampepato prodotto a Siena.⁶

¹ Tale usanza si pensa possa risalire agli antichi Romani dal momento che Plinio il Vecchio riferisce che alla festa del *Natalis Solis Invicti* (festa pagana del sole), si confezionavano le sacre e antiche frittelle natalizie di farinata. Con l’avvento del Cristianesimo, poi, la definizione fu interpretata con riferimento alle parole di Gesù: “Io sono il pane della vita; chi viene a me non avrà più fame e chi crede in me non avrà più sete”. E, come afferma Cattabiani, il pane della vita s’incarnò proprio a Betlemme. In ebraico *Bet Lehem* significa proprio “casa del pane”, essendo Betlemme una cittadina circondata da campi di frumento e granai.

A. CATTABIANI, *Calendario: le feste, i miti, le leggende e i riti dell’anno*, pagg. 79-81, Mondadori, Milano 2003

² Il dolce infatti, anche nella ricetta attuale, non contiene grassi né animali né vegetali e poteva per questo essere consumato anche nei giorni di vigilia.

³ G. LONGHI, *Le donne, i cavalieri, l’armi e gli amori e...la cucina ferrarese*, ed. Calderoni, Bologna 1984, p. 229-230.

⁴ In alcuni testi il prodotto appare citato anche sotto il nome di Pampepato. Le origini del nome sono infatti piuttosto incerte (come verrà descritto nelle pagine seguenti della presente relazione) e spesso si confondono con appellativi di chiara origine dialettale. Tuttavia la descrizione del prodotto e degli ingredienti fa chiaramente e senza ombra di dubbio risalire alla produzione attuale oggetto del presente lavoro. È bene specificare che a Ferrara si usa indistintamente il termine *Pampapato* o *Pampepato* e i due sinonimi dialettali *Pampapat’* e *Pampepat’*.

⁵ V. CAVALLINI, *A tavola col Duca d’Este*, Sate, Ferrara 1980, p. 41.

Il “Pane del Papa”, pertanto, nelle origini, veniva preparato nei monasteri ferraresi e destinato agli alti prelati della città e di Roma, e ciò spiegherebbe l’etimologia del nome come chiaro riferimento al “dolce degno del Papa”.⁷

Sull’anno e sul luogo di origine della ricetta vi sono alcune divergenze.

Taluni sostengono che il dolce sia nato da un’antica ricetta di Pontelagoscuro, una località alle porte di Ferrara;⁸ tuttavia, secondo la bibliografia locale più accreditata, le prime produttrici di questo prodotto sarebbero state le monache di clausura del convento del *Corpus Domini* di Ferrara⁹, le quali erano solite preparare un pane speziato da inviare come omaggio ad alti prelati durante le festività natalizie.¹⁰

La presenza delle spezie tra gli ingredienti non può che confermare, peraltro, le origini storiche del dolce all’interno dei Conventi: le droghe come cannella, noce moscata e chiodi di garofano, agli albori del loro arrivo nel vecchio continente (XII secolo), erano infatti rare e costose ed il loro utilizzo esclusivo delle classi più agiate, dei prelati e dei religiosi.¹¹

Questi ultimi spesso le ottenevano in cambio dell’ospitalità offerta ai pellegrini in viaggio alla volta dei luoghi sacri del vecchio continente.

Poiché, a quel tempo, le spezie non avevano la funzione attuale di aromatizzazione dei cibi, ma erano utilizzate come medicinale nella cura delle malattie, i monaci, le suore e le Confraternite le impiegavano come placebo nella preparazione degli unguenti, ovvero i farmaci dell’epoca.

Solo in seguito il loro impiego si diffuse nella gastronomia, in parte come conservante degli alimenti, ma, soprattutto, per identificare un rango sociale di appartenenza, dal momento che il loro costo ne permetteva l’utilizzo solo ai più abbienti.

Ecco quindi storicamente avvalorata la teorica delle origini del dolce nel chiuso dei Conventi.

Secondo alcuni testi di storia della gastronomia locale, la ricetta originale, custodita gelosamente con molta probabilità dai gesuiti, è stata perduta: pare infatti che, allorché vennero attribuite proprietà afrodisiache al cacao, il nome del dolce sia stato corretto da *Pampapato* a *Panpepato*, in riferimento alle spezie impiegate, e, per non incorrere in accuse di eresia, le ricette custodite nei monasteri e nelle canoniche, vennero distrutte

⁶ Riguardo al nome del prodotto, a Ferrara si usa indistintamente il termine *Panpapato* o *Panpepato* e i due sinonimi dialettali *Panpapat’* e *Panpepat’*, ma il significato resta sempre lo stesso, ovvero “Pane del Papa”.

⁷ V. CAVALLINI, *A tavola col Duca d’Este*, p. 41.

⁸ Cfr.: G. LONGHI, *La gastronomia estense e pontificia*, Bologna, Alfa, 197? (l’anno di pubblicazione non viene mai indicato), pp. 284-286.

⁹ Il monastero si trova nella città antica, in una zona, nel medioevo, fra le più eleganti di Ferrara. Fu fondato nel 1406 e approvato nella regola di Santa Chiara nel 1431.

¹⁰ La ricetta fu trattata storicamente in un convegno svoltosi nel 1988, al castello Estense di Ferrara, intitolato “A tavola con il principe” e anche in quell’occasione, riguardo l’origine della ricetta, si concluse che con molta probabilità quest’ultima risalisse al XVI secolo

¹¹ Le spezie erano un elemento gastronomico raro e raffinato che l’occidente ha conosciuto quando è entrato in contatto con il mondo arabo durante le crociate e verso la fine del XIII secolo con la dominazione araba in Italia.

Il Pampapato e la Corte Estense

Nella provincia ferrarese, le origini storiche dell'arte culinaria sono legate alle fastose tradizioni della Corte degli Estensi dove il dolce era noto e apprezzato fin dal XV secolo.¹²

I primi riferimenti al prodotto possiamo trovarli nel *Libro della Interada della Casa Estense* dove si racconta che il Duca Borso d'Este, in data 11 novembre del 1465, consegnò ad un suo maggiordomo “*un ducato d'oro da mettere dentro un panpepato che sarebbe poi stato offerto agli invitati*”.¹³

Contemporaneamente operava presso la Corte di casa d'Este uno dei più famosi cuochi dell'epoca, Cristoforo da Messisbugo, creatore di piatti unici che tuttora rappresentano in modo superbo l'espressione culinaria delle risorse alimentari locali.

Grazie al suo trattato di scalcheria del 1549¹⁴, ovvero una raccolta delle preparazioni gastronomiche offerte alla corte, veniamo a conoscenza dell'esistenza di *Panpepati di zucchero*.¹⁵ A darne notizia è lo storico toscano Righi Parenti, il quale ci lascia testimonianza di un ulteriore dettaglio rilevante ai fini della presente relazione storica, descrivendo la forma come identica a quella attuale, ovvero: “*a forma di cupoletta, come lo zucchini degli alti prelati, reso bruno da un'abbondante glassa di cioccolato che gli donava una certa aristocrazia in quel tempo quando il cacao era alimento prerogativa dei signori*”¹⁶.

Il passaggio del dolce dal Convento del *Corpus Domini* di Ferrara alla Corte Estense, viene confermato dal particolare legame che quest'ultima aveva con il monastero. Infatti, all'interno del Convento, sono presenti le tombe in cui hanno avuto sepoltura alcuni appartenenti alla famiglia d'Este quali Ercole II, Eleonora d'Aragona, Alfonso I, con la sua seconda moglie Lucrezia Borgia, Alfonso II ed, infine, Eleonora (figlia di Alfonso I d'Este) e Lucrezia (figlia di Ercole II), che vissero a lungo la loro vocazione monastica in questo luogo.¹⁷

La forma del Pampapato

Le divergenze di vedute non mancano neanche con riferimento all'occasione e al luogo in cui venne scelta la forma del dolce, tipicamente *a zuccotto*, che lo rende simile al copricapo a calotta degli ecclesiastici.

A parere del Righi Parenti il dolce ricevette la forma tipica attuale in onore del cardinale Ippolito II d'Este, ed in occasione del grande banchetto che pare abbia avuto luogo a Ferrara nel 1566, quando il nipote Alfonso gli succedette nel governo del Ducato.¹⁸

¹² A quei tempi, i nobili di Corte erano soliti dare banchetti molto elaborati al termine dei quali vi era l'abitudine di servire dolci che spesso erano veri e propri pani a base di spezie e aromi.

¹³ G. RIGHI PARENTI, *Dolci di Siena e della Toscana*, p. 33.

¹⁴ CRISTOFORO DA MESSISBUGO, *Il novo libro da banchetti, nel qual s'insegna il modo di apparecchiare tavole e ornare camere per ogni prencipe. Et far d'ogni sorte di vivanda*, 1549.

¹⁵ G. RIGHI PARENTI, p. 33

¹⁶ Mentre riteniamo attendibile il riferimento dell'autore al colore bruno dell'impasto per la presenza del cacao (introdotta in Europa nel 1528 dopo la conquista del Messico – cfr. G. Longhi “... le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e ...La cucina ferrarese”, Bologna 1984) riguardo alla copertura di cioccolato ci sono fonti discordanti. Le più autorevoli segnalano la sua introduzione solo a partire dai primissimi anni del 1900. Non risulta pertanto essere completamente confermata l'informazione data dall'autore sulle caratteristiche del prodotto in questione.

G. RIGHI PARENTI, *Dolci di Siena e della Toscana*, p. 33.

¹⁷ Cfr.: Convento del *Corpus Domini*, Via Pergolato, 4, Ferrara. Tel.: 0532 207825.

¹⁸ G. RIGHI PARENTI, p. 33.

Al contrario, secondo il fondamentale testo di G. Longhi, storico della gastronomia ferrarese, la tipica forma del dolce fu impressa per la prima volta dalle monache del *Corpus Domini* di Ferrara, sempre intorno al XVI secolo¹⁹.

Tale affermazione viene, del resto, confermata da V. Cavallini, il quale riporta, senza peraltro darlo per certo, che il dolce “è nato in qualche convento della città, composto dalle suore di clausura che lo mandavano poi in omaggio, per il Natale, agli alti prelati”.²⁰

Allora la ricetta prevedeva gli stessi ingredienti attuali, ovvero un impasto a base di farina, mandorle, canditi di cedro, alcune spezie con l’aggiunta del latte.

Nel 1800 il prodotto aveva acquisito una buona diffusione all’interno della città di Ferrara diventando consuetudine alimentare per molte delle famiglie: “in ogni casa il pranzo di Natale non poteva dirsi completo se non si chiudeva con una dolce fetta di panpepato”.²¹

Guido Ghezzi e la storia del Pampapato dai primi anni del 1900 ai giorni nostri

Tuttavia, la vera rivoluzione nella tecnica di preparazione del dolce risale ai primi del 1900.

A dare un contributo decisivo alla storia del prodotto è stato Guido Ghezzi, pasticcere di origini milanesi che, nel 1902, dopo aver appreso in Svizzera l'arte della lavorazione del cioccolato, acquisì una profonda esperienza tecnica e qualitativa nel campo ed avviò, a Ferrara, un laboratorio di pasticceria nel pieno centro storico della città.

C’è da rilevare, peraltro, come, in quel periodo, la lavorazione del dolce fosse caduta un po’ in disuso ma, proprio grazie all’estro ed alla creatività del Ghezzi, la sua produzione ebbe a recuperare fama e notorietà, divenendo il prodotto che tutti ora conoscono e apprezzano: “[Guido Ghezzi, n.d.r.] riprese un’antica ricetta ferrarese del secolo XVI, ne perfezionò la formula e ricoprì questo pane, di cioccolato, prodotto ancora sconosciuto nel 1500. Fu un grande successo. Tutti cercarono di imitarlo: fornai, casalinghi, laboratori dolciari, preparando milioni di questi pani che ne hanno fatto il dolce simbolo di Ferrara.”²²

Infatti, prima dell’innovazione introdotta dal Ghezzi, la superficie del dolce era decorata unicamente con i *diavulin*, ovvero piccoli confettini di zucchero colorati.²³

Di lì a poco, il prodotto ottenne numerosi consensi non solo a livello locale e nazionale, diventando poi la ricetta ufficiale del dolce, ma anche in ambito internazionale tant’è che nel 1908 ottenne un riconoscimento all’*Esposizione di Parigi*, nel 1909 a quella di *Londra* e nel 1910 a quella di *Bruxelles*.

Tuttavia, il maggior riconoscimento nel campo dolciario lo riscosse l’anno seguente, nel 1911, quando, all’*Esposizione di Torino*, allora capitale della lavorazione del cioccolato, venne premiato con la massima onorificenza: il “Diploma d’Onore”.

Il 1953 è un anno importante per la storia del “Pampapato di Ferrara”: il pasticcere ferrarese Bindo Agosti fu incaricato di omaggiare Stalin con una forma del peso di 5 Kg, promuovendo, in tal modo, l’immagine della pasticceria ferrarese all’estero.²⁴

¹⁹ Il monastero si trova nella città antica, in una zona, nel medioevo, fra le più eleganti di Ferrara. Fu fondato nel 1406 e approvato nella regola di Santa Chiara nel 1431

G. LONGHI, *La gastronomia estense e pontificia*, p. 286.

²⁰ V. CAVALLINI, *A tavola col Duca d’Este*, p. 41.

²¹ G. Longhi, “le donne, i cavalieri, l’armi, gli amori e ... La cucina ferrarese”, Calderini editore, Bologna 1984.

²² Per questo il Ghezzi venne ribattezzato come “l’uomo più dolce di Ferrara”.

S. Benazza, “Quando le fabbriche “abitavano” in centro: la FIS di Guido Ghezzi”, n. 1, 2002.

²³ G. Longhi, p. 225.

²⁴ Ivi, p. 225.

L'importanza del prodotto nella tradizione locale è tale che, fino al secondo dopoguerra, il panettiere e il droghiere, durante il periodo natalizio, erano soliti omaggiare il cliente abituale con forme del prodotto.

A sostituire l'offerta dell'esercente hanno poi provveduto, per molti anni, Enti Pubblici e privati che, per Natale, regalavano il "Pampapato di Ferrara" ai propri dipendenti in segno di fraternità e affetto.²⁵

Tuttavia, dalla fine degli anni '60 del XX secolo, questa consuetudine andava progressivamente scomparendo, così come l'usanza di lasciar maturare il prodotto fuori dalle finestre delle case, sfruttando l'umidità naturale tipica del clima ferrarese dei mesi invernali.

Si tratta, ad ogni modo, di piccole modifiche che non ne alterano la rinomanza e la tradizionalità della lavorazione, legittimando il "Pampapato di Ferrara" a consuetudine alimentare della gastronomia ferrarese.

Tra i recenti sviluppi legati al prodotto si segnala, nel 1988, la mostra-convegno presso il castello Estense di Ferrara, orientata a valorizzare quei prodotti di area padana giunti sui mercati nel periodo successivo alla scoperta dell'America: tra questi il "Pampapato di Ferrara" ha avuto un ruolo da protagonista per l'uso di determinati ingredienti, come le mandorle, le nocciole e il cacao, che hanno comportato modifiche nelle abitudini alimentari di alcune popolazioni e, conseguentemente, nel paesaggio agrario²⁶.

²⁵ G. LONGHI, *...le donne, i cavalieri, l'armi e gli amori e...la cucina ferrarese*, ed. Calderoni, Bologna 1984, p. 225.

²⁶ A. FABBRI, *La tavola degli Estensi*, "La Pianura" n° 3, aprile 1988, p. 25.