



CITTÀ DI CIVITAVECCHIA

Città Metropolitana di Roma Capitale

Servizio 5 – Attività Produttive – Servizi Sociali

Sezione Attività Produttive – Sport e Politiche giovanili

Ufficio Commercio

DISCIPLINARE

PRODOTTO De.C.O.

Prodotto n. 1

BISCOTTINO DI NATALE DI CIVITAVECCHIA

CENNI E RICERCA STORICA

Nel tentativo di scrivere la storia de *“le biscuttine di Civitavecchia”*, la prima domanda a cui dobbiamo rispondere è perché li chiamiamo biscottini e non tozzetti come nel resto dell’Alto Lazio? Debbo premettere, che non essendo di “lingua madre civitavecchiese”, nel seguito dell’Almanacco parlerò di biscottini, utilizzando la forma in italiano.

Padre Alberto Guglielmotti nel suo illuminante Vocabolario marino e militare (1889) così definisce il “Biscotto. s.m. Crusca. Pane due volte cotto, per conservarlo lungo tempo e sano. Alimento dei marinari nei lunghi viaggi, e dei soldati nei lunghi assedi. Lo chiamano pur Galletta; e se magagnato o franto, Mazzamurro, e Tarallo”. Il nostro storico evoca anche la forma proverbiale “mettersi in mare senza Biscotto: senza il necessario a far checchessia”. Inoltre, aggiunge che la Biscotteria è il “luogo, specialmente nei porti di mare, dove sono i forni per cuocere il Biscotto, e dove se ne fa la distribuzione”. Già il nome evoca una dolce favola.

I forni camerati, situati prima a piazza Leandra, poi edificati in via Granari, sfornavano ogni giorno quintali di biscotto destinati alla flotta papale ospitata nello scalo civitavecchiese. Spesso il biscotto civitavecchiese, considerato di buona qualità, era acquistato anche per la sussistenza di altre flotte italiane od europee.

Da biscotto a biscottino il passaggio fu breve: possiamo facilmente ipotizzare che dagli instancabili forni camerati quando si concludeva la produzione del biscotto, soprattutto nei giorni di festa, potesse sfornarsi qualche dolce per rallegrare le mense dei religiosi (domenicani e francescani), per gli ufficiali, i soldati e i marinai della flotta, per le loro famiglie, per qualche civitavecchiese con maggiori possibilità economiche. A Pasqua si sfornava la famosa pizza, a Natale era tempo dei biscottini.

Nelle Costituzioni del Conservatorio della Divina Provvidenza delle Zittelle Orfane, e dello Spedale delle Povere Inferme di Civita-Vecchia (1776) a pagina 47 si vieta che alle inferme siano somministrati da fuori “minestre, brodi, ristorativi, o altro”, ma “al più si potrà tollerare il regalo di pochi biscottini; ma questi dovranno essere consegnati alla Superiora, la quale non ne porgerà all’Inferma, che uno, o al più due il giorno, quando peraltro ne abbia avuto la permissione dal Medico”.

Cantucci e tozzetti trovano la loro origine nel XVI secolo, il Dizionario della fiorentina Accademia della Crusca li registra nel 1691 “biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d’uovo”. Le mandorle e le nocciole arrivarono più tardi.

Ma la peculiarità del nostro biscottino di Natale è la generosa e goduriosa presenza della cioccolata. Senza di essa sarebbe il solito tozzetto arricchito solo dai canditi, dalle mandorle e nocciole.

Perciò, la seconda domanda che dobbiamo porci, è quando il biscottino civitavecchiese incontrò e abbracciò la cioccolata trasformandosi in uno dei più golosi dolci italiani? Il primo europeo ad assaggiare il cacao fu Cristoforo Colombo che lo portò in Spagna ad inizio XVI secolo. A Roma la cioccolata si affacciò nel 1685. Quando arrivò a Civitavecchia? Certamente negli stessi anni, dato che il cacao o la cioccolata destinati al mercato capitolino sbarcavano in prevalenza nel porto tirrenico.

Il frate domenicano Jean Baptiste Labat nelle sue cronache civitavecchiesi (F. Correnti e G. Insolera, I viaggi del padre Labat dalle Antille a Civitavecchia. 1693-1716, 1995) ricorda che a casa dell’assentista Giulio Pazzaglia, durante un sontuoso banchetto a cui fu invitato appena arrivato a Civitavecchia (gennaio 1710), fu servito “un grande cabarè della Cina pieno di tazze di cioccolata. Si diede ad ogni convitato un piattino con un cucchiaino di vermeil e un fazzoletto di seta. Dopo la cioccolata fu portato il caffè e successivamente dei liquori con dei marzapani”.

Padre Labat prima di giungere a Civitavecchia aveva visitato le Antille dove poté apprezzare la cioccolata preparata dagli indigeni. Di questa esperienza parlò nelle sue memorie e moltissimi testi settecenteschi riportano le sue osservazioni sul cacao e la cioccolata. Cesare Cantù nella sua Storia Universale (1843) ricorda che padre Labat “si fece apostolo della cioccolata, e pretendeva farne un alimento popolare a un soldo la tazza, asserendo che il cacao della Martinica vi basterebbe: ma non riuscirono i suoi sforzi”.

Sforzi che invece ebbero successo a Civitavecchia? Possiamo fantasticare che il buon frate domenicano amasse inzuppare i biscottini (ancora tozzetti) nelle fumanti tazze di cioccolata? E così, da lui francese, i nostri biscottini diventano “le biscuttine”? Fantasie?

Da sottolineare che il consumo della cioccolata, essendo liquida, fu ammesso dalla Chiesa durante i frequenti e lunghi periodi di digiuno, anche se ci furono accese polemiche teologiche su questa concessione accordata da papa Pio V nel 1569.

Fra i regali con cui la città ossequiava i pontefici in visita a Civitavecchia, la cioccolata era sempre presente. Antigono Frangipani nell’*Istoria dell’antichissima città di Civitavecchia* (1761) cita la cioccolata fra i doni che il “Sig. Maceroni affittuario delle Lumiere” fece a Benedetto XIV quando fu in visita a Civitavecchia nell’aprile del 1746. Compulsando la lista dei doni offerti al pontefice riportata nel *Ritratto istoromanzico della venuta in Civitavecchia di Papa Clemente XIII l’anno 1762* scritto da Pietro Arata dilettante civitavecchiese (edizione critica a cura di Odoardo Toti, 2013) si possono trovare alcuni degli ingredienti dei futuri biscottini civitavecchiesi: cioccolata, vaniglia, canditi, zucchero, burro.

A Civitavecchia, fra XVIII e XIX secolo, sbarcavano merci da tutto il mondo destinate al mercato romano, tanto che molte imprese commerciali della Capitale aprirono succursali in città per gestire tali traffici. Fra le merci più richieste e perciò più costose vi erano i generi coloniali, cioè il caffè e il cacao. L’economista spagnolo Cristoforo Molto nel 1781 pubblicò le Osservazioni economiche a vantaggio dello Stato Pontificio in cui denunciava “la forte incidenza della diffusione dei beni di importazione, soprattutto caffè e cioccolata, sulla bilancia commerciale dello Stato pontificio”. (Cecilia Carnino, *Lusso e benessere nell’Italia del Settecento*, 2014). Nel 1850 la Camera Apostolica stimava in un milione di scudi il valore di questo import.

È difficile se non impossibile fissare la data precisa in cui nacque il biscottino di Natale civitavecchiese guarnito dalla cioccolata. Negli ultimi decenni del Settecento si registra nello Stato pontificio una discreta ma artigianale produzione di dolci a base di cioccolata, Ad inizio Ottocento il progresso tecnico e gli studi di alcuni benefattori dell’Umanità permisero la produzione a livello industriale della tavoletta di cioccolata e il loro uso diffuso in pasticceria e nei prodotti da forno.

Nella nostra città il consumo di cioccolata fu costante e documentato. Nel 1901 un almanacco spagnolo registrava che a Civitavecchia in quattro importavano cioccolata: Cesare Baldassarri, i Fratelli Costa, Luigi Manzi e Domenico Legnani. Nel 1908 risulta esserci una fabbrica di cioccolato di proprietà dei Fratelli Legnani. Sicuramente erano presenti altri laboratori che producevano cioccolata e dolci con essa come ingrediente.

Ogni famiglia doc civitavecchiese sforna già da novembre i biscottini e le ciambelline per Natale. Se la pizza di Pasqua ha avuto una diffusione commerciale anche nazionale tanto da farla annoverare fra i più celebri dolci italiani, il biscottino di Natale sembra appartenere più alla sfera domestica, quella più identitaria e strettamente legata alle tradizioni serbate da ogni famiglia.

Non essendo civitavecchiese doc mi affido al cantore per eccellenza della buona “*civitavecchiesità*”, l’amico Carlo De Paolis, per concludere questo breve saggio dedicato al biscottino, monumento alla golosità, citando l’inizio della poesia *Er mare de Leandro* in cui si evidenzia il suo legame con Civitavecchia:

“De bbiscuttine s’è ‘mprofumato er mare de Leandro - Natale adè vicino”.

Per gentile concessione dello storico dott. Enrico Ciancarini

SCHEDA PRODOTTO

Descrizione generale

E’ stata individuata la tipicità di tale prodotto locale, rispetto a prodotti similari presenti in tutto il centro Italia, che ne contraddistingue l’aspetto e le caratteristiche organolettiche,

dovute all'utilizzo di ingredienti – quali ad esempio il cioccolato – presenti in città già nel XIX secolo a causa dei traffici mercantili portuali.

Proprio alla seconda metà dell'Ottocento appartiene la ricetta familiare tramandata da famiglie residenti in IIIa Strada (il nucleo centrale da cui, all'epoca, l'intera Città si estendeva urbanisticamente con un breve raggio), che risulta, prendendo come riferimento la dose di 10 uova, la seguente:

*10 UOVA grandi (600gr)
Kg. 1,200 MANDORLE
Kg. 0,500 BURRO
Kg. 0,500 STRUTTO (burro e strutto in parti uguali)
Kg. 1,200 CIOCCOLATO FONDENTE
Kg. 0,400 CANDITI (CEDRO E ARANCIA)
Kg. 1,200 ZUCCHERO
Gr. 30 di CANNELLA
FARINA 00 Q.B.*

Nel corso dei decenni le abitudini alimentari e le condizioni mutate del reperimento delle materie prime abbiano modificato le abitudini attuali di produzione del biscottino natalizio. Pertanto, tenuto conto dell'evoluzione che la ricetta presso le famiglie gli ingredienti approvati dal presente disciplinare sono i seguenti:

INGREDIENTI

10 UOVA grandi (600gr)

Kg. 1,200 MANDORLE sostituibili nel massimo di Kg. 0,600 da NOCCIOLE

Kg. 0,250 BURRO

Kg. 0,250 STRUTTO sostituibile da Kg. 0,250 di BURRO

Kg. 1,200 CIOCCOLATO FONDENTE al 50% o 60%

Minimo Kg. 0,300 massimo Kg. 0,500 CANDITI (CEDRO E ARANCIA)

Minimo Kg. 1,00 massimo Kg. 1,200 ZUCCHERO

Gr. 30 di CANNELLA

FARINA 00 Q.B.

INGREDIENTI OPZIONALI:

Aggiunta di minimo gr. 16 massimo gr. 20 LIEVITO PER DOLCI

Aggiunta di SCORZA GRATTUGIATA DI AGRUMI FRESCHI Q.B.

Aggiunta di LIQUORI purché nei limiti di ml. 100

Eliminazione dei CANDITI

Metodo di preparazione

Nel processo di lavorazione del prodotto vi è un apporto prevalentemente manuale. Pertanto, mentre l'impasto può essere realizzato con l'impastatrice, i pani, della larghezza di circa cm. 8/10, devono essere modellati a mano.

Dopo la cottura, i pani vengono porzionati, ancora caldi, con taglio inclinato in modo da ottenere la tipica forma del biscottino e si lasciano raffreddare.

La preparazione prevede che non debbano essere mai re-infornati dopo il porzionamento.

Impieghi/proprietà

Se ne consiglia il consumo accompagnati da vino passito o comunque liquoroso.

Controlli e sanzioni

Autocontrollo igienico-sanitario e rintracciabilità secondo i regolamenti vigenti.

Per l'uso improprio di logo e denominazione e per i relativi controlli e sanzioni, si rimanda agli artt. 10 e 11 del vigente Regolamento comunale

Immagine del prodotto

