

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico
a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289



Marco Ceriani

Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
del Ponente Ligure

**La
preparazione
del pan dôçe,
prima che
venisse
codificato in
ricetta, è
antichissima
e viene fatta
risalire ai
tempi
dell'Egitto e
dell'antica
Grecia**



**La Comunità Locale
Wigwam
Ponente Ligure**

A GENOVA, RITORNA IL CAMPIONATO MONDIALE DEL PANDOLCE BASSO

Il pan dôçe o U Pandùçe è il dolce caratteristico di Genova che, usanza vuole, venga consumato prevalentemente durante il periodo delle feste natalizie

Dopo il grande evento del Campionato mondiale di marzo di Pesto al mortaio, Genova "la Superba" replica con quello del Pandolce genovese tipo basso, una specialità gastronomica dolciaria che rappresenta un'altra eccellenza ligure nel mondo.

Il pan dôçe o U Pandùçe è infatti il dolce caratteristico di Genova che, usanza vuole, venga consumato prevalentemente durante il periodo delle feste natalizie. Non cromatelo però panettone, (anche se quello di tipo alto è assai simile di aspetto). Di Pandolce ne esistono due tipologie: una di forma bassa e

un'altra più alta.

Quest'ultima viene realizzata con lievito madre naturale con una lunga lievitazione. Una lavorazione che rende questo pandolce un prodotto più da pasticceria che da preparazione domestica.

Il pan dôçe basso è invece più simile ad una forma di pane non lievitato, che ha come antenati le forme di pan zuccherato a cui venivano aggiunti ingredienti locali disponibili al momento (ma per le festività le famiglie liguri ricorrevano anche ad ingredienti più nobili, aromatici e costosi come burro, uvetta, pinoli, fiori d'arancio e ce-



A GENOVA RITORNA IL CAMPIONATO MONDIALE (DI PANDOLCE)



Palazzo della Borsa

dri canditi).

UNA RICETTA ANTICA

La preparazione del *pan dôçe*, prima che venisse codificato in ricetta, è antichissima e viene fatta risalire ai tempi dell'Egitto e dell'antica Grecia, luoghi in cui era usanza preparare pan dolci a base di cereali, miele e spezie (ingredienti rari e preziosi che venivano offerti in dono agli dei).

Il *pan dôçe* di Genova è non solo buono e molto calorico, ma ha la caratteristica di poter essere conservato per lungo tempo. Una caratteristica che lo ha reso, fin da subito, ideale per nutrire i marinai nei lunghi viaggi che venivano intrapresi per mare (per questo motivo il *Pandolce* è conosciuto anche con il nome di "pan dei pescatori") a scopo di commercio o conquista. Una condizione che rende ancor oggi il *pan dôçe* ideale per essere commercializzato ed esportato con grande facilità.

La tradizione domestica genovese imponeva un preciso rituale familiare per il servizio in tavola e il consumo del Pandolce.

Come spesso accade in

Italia, non esiste un'unica ricetta del *Pandolce*, poiché questo gode di uno status domestico, dove in pratica ogni famiglia ligure utilizzava gli ingredienti a disposizione per poi custodire gelosamente il "segreto" della ricetta, che ovviamente diveniva per i familiari l'unica, prelibata e ufficiale. Un segreto familiare che veniva trasmesso di generazione in generazione. In mancanza di "ufficialità" per poter avere una indicazione più precisa degli ingredienti da utilizzare nella preparazione del *Pandolce* è quindi meglio attenersi al disciplinare del Campionato Mondiale, giunto quest'anno alla sua seconda edizione.

Ingredienti Ufficiali del Campionato Mondiale del Pandolce Genovese Basso: farina, burro, zucchero, uvetta sultanina, scorze di arancia candite, cedro candito, pinoli (prodotti senza anidride solforosa), acqua, uova fresche (ammessi i tuorli pastorizzati), lievito e sale.

Il *Pandolce* oggi da prodotto da forno di realizzazione domestica (pratica ormai praticamente estinta) è divenuto una specialità di pasticceria che, in virtù della sua lunga conservazione naturale, può essere commercializzato in ogni parte d'Italia e persino esportato con grande successo. A livello internazionale infatti il *Pandolce* è piuttosto noto e apprezzato, tanto che nei Paesi anglosassoni è stato coniato il termine "Genoa cake" o "Genoise".



IL CAMPIONATO DEL MONDO E IL DIALETTO GENOVESE DEI PIÙ PICCINI

La 11ª edizione del Campionato di *Pandolce* genovese tipo basso che si è svolto nella bella sede del Palazzo della Borsa di Genova, ha avuto quest'anno un grande successo di partecipanti e di pubblico, che ha assistito alla finale del 17 novembre.

Sono stati ben 200 i concorrenti, che sono passati attraverso accurate fasi di selezione che hanno ristretto il numero, prima in 50 finalisti e, da ultimo nei 10 finalisti che hanno animato la gara della proclamazione.

A decidere il premio per il primo posto, è stata una giuria composta da professionisti provenienti





dal mondo della pasticceria, esponenti del settore alimentare e gastronomico, oltre ai rappresentanti delle Istituzioni locali. A coronamento del grande lavoro svolto e di una riuscita manifestazione il primo premio è stato assegnato a Serena Romina Brazzi di Bargagli, in pratica una veterana, visto che quella di quest'anno era la sua seconda partecipazione ad un Campionato che conta appunto solo due edizioni. Per completezza di cronaca si segnala che sul podio sono saliti anche Aldo Ciuffo e Francesco Molinari, concorrenti che hanno convinto i giudici di gara presentando ricette di particolare originalità.

La giuria non ha mancato di premiare, con una targa dedicata, anche la concorrente più anziana, si tratta di Ilda Dante classe 1925, che oltre ad aver partecipato è riuscita nell'impresa di classificarsi tra i primi dieci finalisti.

Il Campionato Mondiale del Pandolce genovese basso non si è dimenticato dei più giovani e piccoli (nuove generazioni alle quali è bene ricordare le loro tradizioni alimentari che costituiscono un preciso patrimonio culturale locale).

Domenica 17 novembre, giornata della gara finale, sono state organizzate quindi anche competizioni rivolte ai più giovani. La prima ha visto sfidarsi i

pasticceri delle scuole primarie ripartiti in 7 categorie gara. Un'altra competizione era invece riservata ai più piccini, alunni delle scuole elementari di Genova, che invece di cimentarsi in cucina hanno presentato dei componenti sul Pandolce genovese basso, rigorosamente scritti in lingua genovese.

Al termine della giornata, che è stata una grande festa, tutti erano contenti e soddisfatti, segno che questo Campionato continuerà nel tempo a promuovere e celebrare un prodotto simbolo di tutta la Liguria (non solo di Ponente) un *flagfood*, cibo bandiera, che ben rappresenta la storia e la cultura di un intero territorio. W quindi il Genoa cake! ■

© Riproduzione riservata



TESSERAMENTO 2025

Per sostenere e promuovere azioni concrete che possano contribuire a soluzioni, seppure in piccola parte per il miglioramento della qualità sociale della vita e della Comunità Locale in cui viviamo



SOCIO INDIVIDUALE
quota iscrizione annuale
25,00 Euro



SOCIO SOSTENITORE
INDIVIDUALE O AZIENDA
quota iscrizione annuale
100,00 Euro



Con l'iscrizione ricevi in omaggio i Wigwam Cheque
n. 50 socio individuale
n. 100 socio sostenitore



Scopri di più: www.wigwam.it

IBAN IT86X0760112100000069120327 c/c Postale n. 69120327