



**Elena Gaggion**  
di anni 20  
di Alpago (Bl)

In collaborazione con



Consiglio Bosco da Reme  
di San Marco  
Consorzio di Promozione  
Turistica Alpago

**Un dolce particolare, per alcuni sconosciuto, per altri invece resta vivo solo il racconto dei propri nonni. Una tradizione che non dobbiamo perdere perché ricorda le nostre origini**



La Wigwam  
Local Community  
Valbelluna - Italy

## L'EPIFANIA E LA RICETTA DELLA PINSA ALPAGOTA DI GAGGION

*Papà, mi insegni a fare la pinsa? Elena, figlia d'arte intervista il papà Cristiano condividendo con tutti noi la ricetta di un antico dolce povero*

**A**nche quest'anno è giunta l'Epifania, una festa molto sentita in Veneto. L'antica tradizione vuole che la sera della Vigilia si festeggi la notte dei fuochi, un momento di allegria dove si accendeva un falò propiziatorio per l'anno nuovo.

Si è soliti preparare delle grandi cataste di legno e frasche attorno a un palo di sostegno per innalzare un alto rogo. L'accensione avviene la sera con la presenza di tutta la comu-

nità, secondo la leggenda la direzione del fumo e delle faville veniva letta come pronostico per futuro.

La pinsa è un dolce veneto tipico della tradizione contadina, un dolce "povero" di per sé ma simbolo di condivisione. Viene preparato con semplici ingredienti di fortuna, con quelli che noi oggi definiamo "avanzi", un po' di farina di mais, farina 00, bicarbonato, latte, uvetta, semi di finocchio, olio, fichi secchi, grappa, zucchero un po'

di uovo ed il gioco è fatto.

La preparazione è semplice: basta portare ad ebollizione il latte con i semi di finocchio, va poi aggiunta la farina di mais mescolando il tutto per qualche minuto. Nel frattempo si mettono a bagno i fichi e l'uvetta così da renderli più morbidi i quali verranno poi aggiunti al composto, non appena si sarà raffreddato. Infine inseriremo il resto degli ingredienti all'impasto, tranne la farina 00 e il bicarbonato che



**Cristiano Gaggion, papà di Elena e pasticciere**



## LA PINZA O PINSÀ IN VENETO, TRADIZIONI E CURIOSITÀ

La pinsa, in lingua veneta pinsa, è un tipico dolce del Veneto, del Friuli e di alcune vallate del Trentino, e si prepara in occasione della Festa dell' Epifania. La ricetta varia da località a località, ma se ne possono delineare le caratteristiche generali. Gli ingredienti sono semplici, tipici della tradizione contadina, comunque oggi molto più ricchi che in passato: vengono impastati insieme farina bianca, farina gialla, lievito, zucchero e uova, con l'aggiunta di canditi, fichi secchi, uva passa e semi di finocchio. Viene abbinato a del vino rosso, in particolare fragolino o vin brulé.

Il dolce è solitamente consumato durante le feste natalizie, specialmente in occasione dei falò di inizio anno, nel trevigiano chiamati panevini. L'usanza di questi falò sembra che derivi da riti purificativi e propiziatori diffusi in epoca pre-cristiana. I Celti accendevano dei fuochi per ringraziare la divinità relativa e bruciavano un fantoccio rappresentante il passato. Mentre il falò ardeva, i contadini in cerchio gridavano e cantavano varie formule augurali.

Rimasta intatta come rituale da svolgersi nella vigilia dell'Epifania, ancor oggi la fiamma simboleggia la speranza e la forza di bruciare il vecchio (non a caso si può bruciare la "vecchia" posta sopra la pira di legna). Il rogo è talvolta benedetto dal parroco e lo scoppiettare dell'acqua santa nel fuoco viene identificato con il demone infuriato che fuggiva. La direzione del fumo e delle faville talvolta alzate di proposito dai contadini usando una forca, viene letta come presagio per il futuro.

Fonte: Lacucinadimonica



### DETTI POPOLARI, SAPERI DEI NOSTRI NONNI

«Pan e vin,  
fa pinsa soto el camin.  
Faive a ponente  
panoce gnente,  
faive a levante  
panoce tante»

«Fuive verso sera  
poenta pien caliera.  
Fuive verso matina  
poenta molesina.  
Fuive a meodi  
poenta tre olte al di.  
Fun a bassa  
poenta pien cassa»

«Pane e vino,  
la pinsa sotto il camino.  
Faville a ponente  
pannocchie niente,  
faville a levante  
pannocchie tante»

«Faville verso ovest  
calderone pieno di polenta.  
Faville verso est  
polenta molliccia.  
Faville verso sud  
polenta tre volte al giorno.  
Fumo verso sud  
cassa piena di polenta»

andranno messi il giorno dopo. Dopo di che metteremo il composto in uno stampo imburrato e lo porteremo a cottura.

**Ogni città ha la sua variante, con il pane raffermo, senza semi di finocchio, noci ecc. Nasce come modo intelligente per non sprecare il cibo per poi ve-**

**nire mangiata durante la festa del Panevin accompagnata da un buon bicchiere di vin brulé.**

Un dolce particolare, per alcuni sconosciuto, per altri invece resta vivo solo il racconto dei propri nonni. Una tradizione che non dobbiamo perdere perché ricorda le nostre origini, ci

ricorda come dalle semplici cose riuscivano a creare dei momenti magici.

**Quest'anno non assisteremo ai fuochi, al "brusa la vecia" e non ci sarà il vin brulé a scaldare l'atmosfera ma possiamo rimediare aspettando la Befana con una buona fetta di pinsa ■**

© Riproduzione riservata