

## CONFETTERIA TOSCANA TRA STORIA E NUOVI TRENDS



La confetteria toscana ha una lunghissima storia alle spalle, soprattutto nella provincia di Pistoia, dove si trovano alcune delle migliori confetterie della Toscana. Vi raccontiamo qui la storia della confetteria toscana, dei confetti e scoprirete il perchè i coriandoli di Carnevale si chiamano proprio così.



Confetti, ovvero amore in tutte le lingue del mondo.

Protagonisti indiscussi del **matrimonio**, nelle loro varianti classiche mandorla o cioccolato oppure aromatizzati e con ripieni dal gusto esotico ed evocativo, già in età romana questi raffinati dolcetti venivano utilizzati per festeggiare nascite e matrimoni. All'epoca, però, erano gli invitati a portare i confetti agli sposi per augurare loro **fertilità** e buona sorte; oggi, invece, la scelta dei confetti rappresenta un momento importante nel percorso di avvicinamento al grande giorno e può riservare inaspettate sorprese, che coinvolgono tutti e cinque i sensi.

La degustazione di questi piccoli gioielli di **pasticceria artigianale** è un vero e proprio viaggio a ritroso nel tempo, dove la Storia si intreccia con la scoperta di terre e costumi lontani per ritornare, trasformata e - se possibile - ancor più affascinante nelle storie e nelle **tradizioni** di famiglia.

## Udito

Dovevano fare un gran rumore, nel **Medioevo**, quando venivano lanciati agli sposi all'uscita dalla chiesa in-

sieme al riso e ai petali di rosa, ma invece di avere l'anima di mandorla, contenevano un seme di **coriandolo**. Da qui deriverebbe il nome dei coriandoli di carta che si lanciano a Carnevale ed ecco, inoltre, spiegato il perché ancora oggi in molte lingue straniere il sostantivo "coriandolo" viene tradotto al singolare con il nome botanico, mentre al plurale diviene "**confetti**" nelle varie lingue nazionali: "confetti" in inglese, "Konfetti" in tedesco e "confeti" in spagnolo.



## Olfatto

Profumo soave con note più intense di **vaniglia**, ma anche mandorla, cacao e caffè accompagna, a partire dal tardo Quattrocento, l'apertura del prezioso sacchetto o cofanetto. Contestualmente alla nascita dei confetti nella veste classica che noi conosciamo, si afferma infatti l'usanza delle **bomboniere**, la cui etimologia si ricollega al francese **bon bon**, un piccolo contenitore realizzato da esperti orafi e donato per celebrare i lieti eventi della vita. Forse a imitazione delle scatoline finemente decorate con cui nei secoli precedenti pregiate praline di mandorle, pinoli e noci, racchiusi in un impasto di miele e farina, arrivavano dall'estremo oriente in eleganti *packaging ante litteram*.

## Gusto

Secondo la leggenda il **primo confetto** è nato per scopi curativi. Lo avrebbe inventato un medico arabo di nome **Al Razi** per dissimulare il gusto troppo amaro dei medicinali. Il guscio dolce che ingannava gli occhi e gratificava il palato assunse l'aspetto del rivestimento attuale con l'introduzione dello zucchero in **Europa** e nel corso dei secoli si prestò a molteplici sperimentazioni di forme e colori, sempre mantenendo intatto il seducente contrasto tra il sapore sperato e l'indescrivibile sensazione del primo assaggio.



## Vista

Distese di confetti a perdita d'occhio per la gioia di grandi e piccini: è questa la tendenza più chic dei **matrimoni 2.0**, un intero tavolo allestito con alzate, vassoi, calici e coppe ad esaltare le mille sfumature di confetto che l'estro creativo può concepire, in un caleidoscopico gioco di fattezze, aromi e suggestioni che

solo a contemplarlo viene l'acquolina. Le **confettate**, già in voga nel Medioevo, oggi prevedono la degustazione di confetti, con puntuale indicazione del tipo, accompagnati da *macarons*, cioccolatini, caramelle e *cupcakes*, a seconda della stagionalità, del tema conduttore e della *location* prescelti.

## Tatto

Solitamente liscio, immacolato e perfetto, in Toscana, a Pistoia per l'esattezza, ve n'è uno chiamato **Birig-noccolato** o **confetto riccio**, una rarità che fu preparata per la prima volta nel 1372 per la festa in onore di San Jacopo e che nel 1397 l'Antica Spezieria dei Ferri offrì in dono alle autorità straniere in visita in città, come narrano i documenti di spesa dell'epoca.

Fatti con semi di coriandolo, mandorle, nocciole, canditi, gocce di cioccolato o chicchi di caffè, questi **anici confetti** divennero ben presto famosi in tutto il mondo tanto che **Federico Fellini** li volle per girare la scena del "Carnevale di Venezia" nel film *Casanova* (1997). In realtà, aveva scoperto che confetti increspati venivano lanciati sulla folla durante il Carnevale, ma ne ignorava la provenienza; fu il regista pistoiese **Mauro Bolognini**, impegnato presso la sua stessa casa di produzione, la "Dear Film", a dargli la dritta giusta.

Tuscanypeople



Tuscanypeople





## Confetteria toscana: 4 indirizzi di eccellenza

Noi di indirizzi dove trovare l'eccellenza della **confetteria toscana** ve ne suggeriamo tre, anzi quattro, ognuno con una sua nota caratterizzante che lo rende una tappa obbligata per i futuri sposi e per chi, invece, *per sempre* sposa il massimo della qualità.

### Confetteria Bruno Corsini

Dal 1918 con gli stessi semplici ingredienti - sciroppo di acqua e zucchero - riveste le anime di mandorla, nocciola, bacche di cacao, cioccolato, arancio ed i medievali *coriandoli*, rigorosamente senza amido e quindi adatti anche ai celiaci. Tra le altre prelibatezze l'esclusivo **Panforte Glacé** e le **Delizie del Cioccolato**, tavolette fondenti in vari formati con un leggero aroma di vaniglia e al latte Abetone, anche nelle versioni a maggior percentuale di cacao e light.

Info: [brunocorsini.com](http://brunocorsini.com)





## La Confetteria Pistoiese

Custode gelosa dell'antica ricetta dei Birignoccoluti, che segue fedelmente, selezionando ingredienti di qualità purissima. Lo *showroom* è anche un laboratorio di **wedding design**, con servizi di personalizzazione addobbi, bomboniere e inviti; al suo interno propone, inoltre, una linea di prodotti dolciari del territorio e un angolo bottigliera con etichette adatte a ricorrenze e occasioni speciali.

Info: [confetteriapistoiese.com](http://confetteriapistoiese.com)



## Roberto Catinari

Ciocolataio famoso in tutto il mondo, citato anche dal **New York Times**, con personaggi della moda e del mondo dello spettacolo tra i clienti più affezionati, lo potete trovare ogni giorno nel laboratorio di **Agliaia** (Pistoia). Nel suo paese d'adozione, Catinari, oltre al negozio storico sulla Provinciale, ha aperto da qualche anno un secondo punto vendita dall'arredamento più moderno, ma comunque semplice ed essenziale, funzionale a dar risalto a quello che è il suo habitat da oltre quarant'anni e che tra le sue mani diviene autentico oro nero.

A **Firenze**, dal 2009, in una traversa di **via Tornabuoni**, tutta la linea di cioccolato e cioccolatini firmata da Catinari è acquistabile presso **L'Arte del Cioccolato**, 20 mq di puro godimento, dove si possono assaggiare in esclusiva le proposte estive - gelato e cioccolatini freddi - e una collezione di bomboniere alternative ai classici confetti.

Info: [robertocatinari.it](http://robertocatinari.it)

