

DOLCI TIPICI DELLA GARFAGNANA: GOLOSI DEL MONDO... UNIAMOCI!



Chi tra di voi, cari lettori, è goloso di dolci? Vedo che siete in tanti, molto bene: questo è l'articolo che fa per voi. Viaggio alla scoperta dei dolci tipici della Garfagnana, un itinerario goloso al sapore di miele e di castagne.

Viaggio goloso alla scoperta dei dolci tipici della Garfagnana

"Ecco un'interessante novità per chi è a dieta: una torta tagliata in fettine sottili ha meno calorie di una torta intera" (Garfield, in Jim Davis, 1978)

Il dolce è quell'apostrofo rosa tra golosità e tentazione, che permette di terminare il pasto con un sorriso compiaciuto. Un vero appassionato di dolci, difficilmente rifiuterà il peccato di gola, malgrado il senso di

sazietà. Come si usa dire: lo spazio per il dessert, si trova sempre!

La Garfagnana e i suoi dolci tradizionali







Se non riuscite a rinunciare ad una dolce coccola per il palato, nonostante l'incombente prova costume in agguato, state leggendo l'articolo giusto: andiamo infatti alla scoperta dei dolci tipici della Garfagnana.

La Toscana vanta numerosi dolci tipici della tradizione, e la Garfagnana, è custode di sfiziose specialità dolciarie. Posta nell'incantevole territorio della provincia di Lucca, è compresa tra le Alpi Apuane e la catena montuosa dell'Appennino Tosco Emiliano.



Lo sapevi che la Garfagnana è uno dei territori più verdi della Toscana?

I sapori genuini della cucina della Garfagnana, come nel resto della Toscana, si rifanno a piatti semplici e genuini di origine contadina. Le materie prime, sono ottenute da prodotti coltivati, e da alimenti che la natura mette a disposizione naturalmente.



Dolci tipici della Garfagnana

Dolci con la Farina di Neccio







Entriamo nel vivo dell'argomento: i dolci tipici della Garfagnana, parlando dei nutrienti e squisiti Necci.

Essenzialmente, sono una sorta di frittelle dolci arrotolate con ricotta fresca. Il nome è tratto dalla loro realizzazione, perché l'ingrediente principale è la pregiatissima farina di neccio, che ha guadagnato il marchio DOP, ed è ottenuta da un particolare procedimento di macinatura delle castagne



[Scopri subito tutte le 16 DOP della Toscana](#)

La Garfagnana si trova in una privilegiata area boschiva, dall'altissima concentrazione di piante di castagno. Si presume che fin dall'anno Mille, i frutti di questi alberi, fossero già conosciuti ed utilizzati. La realizzazione della farina di neccio, ha un iter ben preciso: le castagne raccolte, si dispongono su cannicci di legno, all'interno dei metati (piccoli casottini in pietra), dove è acceso un fuoco perenne, alimentato esclusivamente da legna di castagno, per consentire una lenta essiccazione. A fine del processo, avviene la maci-



natura in mulini, mediante macine in pietra. Il termine neccio, si ipotizza abbia origine latina medievale o ligure.

La farina di neccio viene oggi impiegata anche per la preparazione del *Castagnaccio*, altro dolce tipico toscano, conosciuto in Garfagnana con il nome di Torta di Neccio.

La Pasimata







Tra i dolci tipici della Garfagnana segnaliamo la Pasimata, un dessert tipicamente pasquale. L'usanza prevede la sua preparazione per la messa del Sabato Santo, da portare in chiesa per la benedizione insieme alle uova pasquali. Si riscontrano tracce della ricetta a partire dal 1621, per merito della Confraternita del Santissimo Sacramento di Castiglione in Garfagnana, che la distribuì a tutti i confratelli.

La forma ricorda vagamente quella di un panettone, anche in virtù dell'uvetta sultanina presente al suo interno, e della lunga lievitazione richiesta prima della cottura. Ha una consistenza soffice, e per gustarlo al meglio, consigliamo di associarlo ad un delizioso Vin Santo del Chianti DOC.

La Mandolata

La Mandolata è uno dei dolci tipici della Garfagnana che si trovano in inverno. La tradizione lo colloca tra i dolci natalizi per eccellenza, riconducibile al Rione Santa Lucia, nella località di Castelnuovo Garfagnana. Si narra che la ricetta si tramandi di padre in figlio, e che la preparazione, in onore del rione di derivazione, fosse realizzata in concomitanza con la Festa di Santa Lucia, festeggiata ogni 13 dicembre. Contrariamente a quello che potrebbe suggerire il nome, la preparazione è priva di mandorle. È composta da gherigli di noce, miele di castagno locale, zucchero e ostie per il fondo, che conferiscono al dolce un sapore dolce ma deciso, dalla consistenza del croccante.



[Scopri di più sui borghi della Garfagnana](#)

Giulebbe di ciliegie









Particolarmente ghiotto è il Giulebbe di ciliegie o visciole, frutti che crescono in abbondanza nel territorio. Era conosciuto come *Zuppa dell'Ariosto*, in memoria del poeta che soggiornò nella Rocca di Castelnuovo Garfagnana, tra il 1522 ed il 1525. Il termine “giulebbe”, è di origine persiana, ed indicava un evento felice. Era altresì il nome di una preparazione molto dolce, prodotta da acqua di rose, frutti, miele, zucchero e spezie, che bolliti insieme, originavano uno sciroppo. Il giulebbe, è composto da ciliegie lasciate cuocere nello zucchero, savoiardi e alchermes. Rivisitazioni moderne, aggiungono alla ricetta panna o gelato.

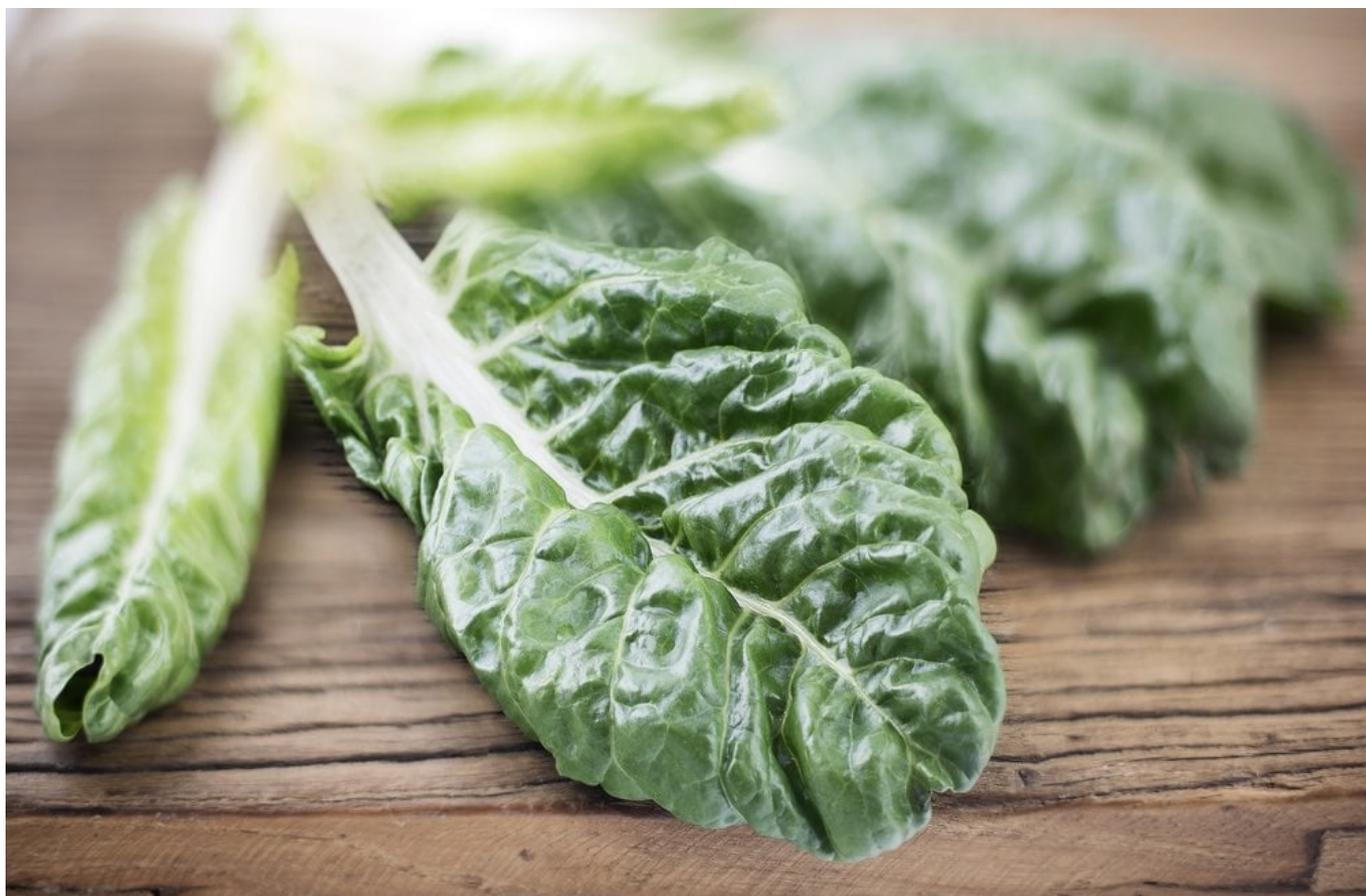
Benzone

Parliamo del Benzone, dolce in disuso originario del modenese. Arrivò in Garfagnana intorno al 1400, grazie al dominio degli Estensi su Castelnuovo Garfagnana e l'alta Versilia. Ricco e gustoso, prevede al suo interno frutta candita, uvetta e sentori agrumati conferiti dalla presenza di arancia e limone grattugiati. Generalmente è accompagnato da una composta di pere, fichi, mele, noci e mosto, lasciati addensare in cottura.

Torta d'Erbi







Tra i dolci tipici della Garfagnana annoveriamo anche la particolare quanto insolita Torta d'Erbi, a base di bietola ma eccezionalmente dolce. La base in pasta frolla, è impreziosita a scelta, da uvetta passa, canditi, pinoli e formaggi. Nacque per onorare Santa Zita, che si festeggia il 27 aprile, patrona di fornai, casalinghe e domestiche. Si racconta che la Santa, nata da umili origini, si adopererò sempre insieme alla famiglia, fornendo cibo ai bisognosi.

Torta Garfagnina

Specialità dolciaria apprezzata è la Torta Garfagnina, in omaggio a San Pietro, patrono di Castelnuovo. La consistenza morbida, ed il sapore accattivante delle mandorle amare, la rendono adatta ad un target adulto, in quanto al suo interno, è previsto l'utilizzo di liquore.

Befanini



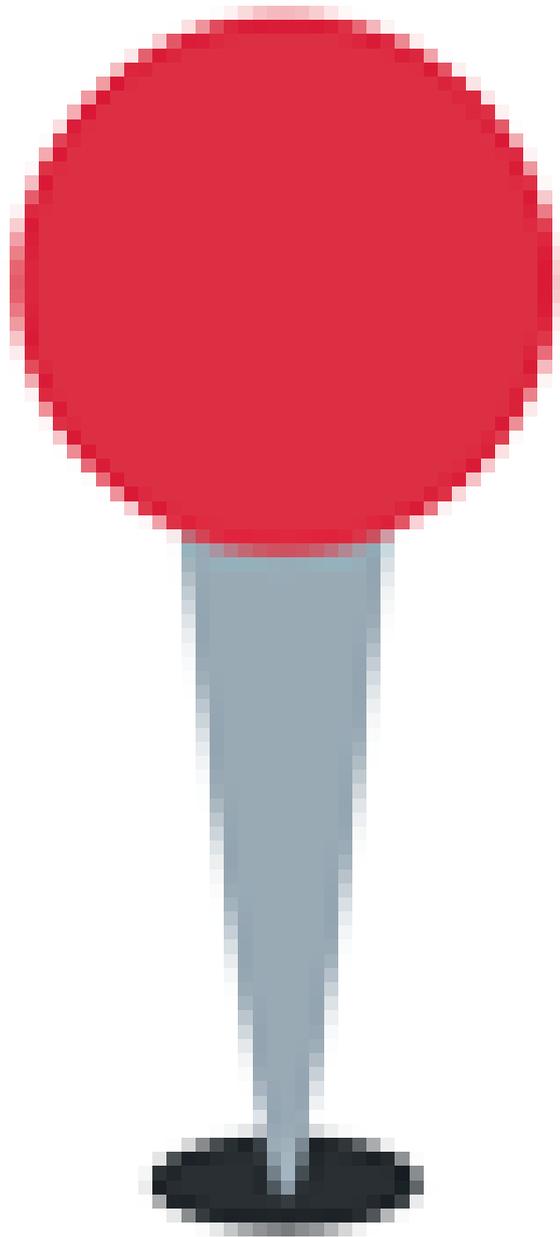






Per i più piccoli, tra i dolci tipici della Garfagnana, proponiamo i Befanini, biscotti natalizi di pasta frolla con scorze di agrumi, nati per impreziosire le calze nel tradizionale giorno dell'Epifania. Esistono alcune versioni che prevedono l'utilizzo di rum, o liquore all'anice.

Golosi di tutto il mondo, uniamoci!



PER APPROFONDIRE:





[Schiacciata alla fiorentina: dalle origini al primo boccone](#)





[Ricetta della schiacciata con l'olio, la vera merenda toscana](#)





Dolci di Carnevale, in Toscana ogni frittella...vale!

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



