

STORIA DELLO ZUCCOTTO FIORENTINO, L'ELMO DI CATERINA DE' MEDICI



Il dolce tipico di Firenze, lo Zuccotto fiorentino, sarà servito ai membri delle delegazioni straniere arrivate in città per il meeting “The State of the Union 2014”. Ecco la storia di quello che fu... l'Elmo di Caterina.

Lo Zuccotto Fiorentino, l'Elmo di Caterina de' Medici

Oggi è il dolce più apprezzato dai fiorentini, anche se spesso i gusti dei turisti restano legati a coni e coppette. Eppure lo Zuccotto fiorentino - proprio perché dolce da tavolo, più che da passeggio - ha una storia antica e ha attraversato i secoli vivendo le evoluzioni del gusto popolare. A riscoprirne la ricetta originale e riproporla per un'importante occasione diplomatica, è stato il team di gelatieri coordinato da Vetulio

Bondi, presidente dei [Gelatieri Artigiani Fiorentini](#) e titolare della gelateria “Il triangolo delle Bermuda” (via Nazionale, Firenze). E’ stato lui, insieme ai maestri gelatieri, ad effettuare una ricerca approfondita e scrupolosa della ricetta originale dello Zuccotto fiorentino.



La riscoperta della ricetta originale dello Zuccotto Fiorentino

“Abbiamo scoperto che lo Zuccotto fiorentino era conosciuto già ai tempi della regina Caterina II de' Medici - spiega - e in principio era chiamato “Elmo di Caterina” (che oggi è un marchio registrato dell'associazione, ndr) proprio in onore della sovrana, perché si dice che i primi esemplari siano stati realizzati all'interno di un piccolo elmo chiodato da combattimento chiamato appunto zuccotto e in uso alla fanteria di quell'epoca. Si ritiene anche che l'autore sia Bernardo Buontalenti, l'architetto inventore del gelato semifreddo così come oggi lo conosciamo.



Certo, era un dolce molto diverso da quello che oggi si trova in commercio, a partire dal colore: era monocolore bianco, perché in origine la ricetta prevedeva della ricotta con scorza di agrumi, provenienti dalla zona delle residenze medicee (Artimino, Poggio a Caiano, ecc...), e del gruè di cacao, la granella ottenuta dalle fave di cacao frantumate, tostate e poi sbucciate. L'esterno, invece, aveva la colorazione rosso acceso perché veniva aromatizzato con l'alchermes. E' solo negli anni Trenta che lo Zuccotto è stato riscoperto, ma con delle varianti pensate per andare incontro al gusto del Novecento".



"Il nostro obiettivo - continua Vetulio - era riproporre oggi quello Zuccotto fiorentino, senza gli elementi contemporanei come la mousse o la crema chantilly. Dopo alcune sperimentazioni, che hanno visto anche un tentativo di aromatizzazione alla rosa, abbiamo scelto di mantenere il colore bianco, usando inoltre la cioccolata Toscano 70% di Amedei e un leggero Pan di Spagna realizzato con olio e farina. Un modo per valorizzare un'eccellenza dolciaria fiorentina usando materie prime prodotte sul territorio e ingredienti di altissima qualità."

Valorizzare gli antichi sapori

L'Elmo di Caterina verrà riproposto stasera, 9 maggio, durante la cena conclusiva del "The State of the Union 2014", l'incontro tra le delegazioni europee riunite a Villa La Petraia. Dopo aver affrontato i temi di politica estera ed economica, ministri, economisti, sottosegretari e autorità provenienti da tutti i Paesi del Vecchio Continente riscopriranno così una tradizione gastronomica *made in Florence*.

E chissà che, cucchiaino dopo cucchiaino, lo Zuccotto fiorentino non contribuisca ad alimentare propositi di pace nello scenario europeo, con buona pace delle sue origini chiaramente legate al mondo bellico.

[Sei un Eccellenza Toscana? Raccontaci la tua Storia.](#)

Scopri come diventare "[Ambasciatore di TuscanyPeople](#)" ed essere premiato.



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

