

## Buone Feste con il pandolce genovese!



Burro, pinoli, uvetta, arancia e cedro candito, finocchietto, acqua di arancia, lievito, farina e zucchero, sono tanti e nobili gli ingredienti del **dolce natalizio ligure per eccellenza**, il pandolce genovese, che qui è preferito ai più noti panettone milanese e pandolce veronese!

Una lunga tradizione - che nasce ai tempi del **Doge Andrea Doria** che bandì addirittura un concorso tra i maestri pasticceri dell'intera regione, allo scopo di creare un dolce fragrante e adatto a durare per molto tempo nelle cambuse delle navi - la cui ricetta insieme agli immancabili "segreti" su procedimento e componenti, si tramanda da nonna, mamma, figlia... è facile quindi che ne esistano più versioni, alte o basse, con più o meno canditi, ma tutte ugualmente buone.

Per voi, carissimi lettori, ho seguito **la preparazione di un artigianale pandolce genovese** preparato secondo la tradizione nella cucina di un'amica di Sori, che ogni anno, a pochi giorni dal Natale, si trasforma in una sorta di

laboratorio che sforna pandolci uno dietro l'altro...

Un tempo le nostre nonne, forse anche perché gli ambienti erano meno riscaldati di oggi, imbastivano la lavorazione almeno un paio di giorni prima, visto che il processo di lievitazione richiedeva molte ore, ma lungi dal pensare che prepararlo ai giorni nostri sia una passeggiata...

In cucina i **tempi sono essenziali** ed il nostro pandolce se li prende tutti, dal primo impasto, infatti, iniziato alle 8.30 del mattino, è stato sfornato alle 14.30!



Si inizia con il preparare il **lievito madre**, impastando ½ cubetto di lievito di birra insieme a 3 etti di farina per dolci, lasciandolo riposare bene al caldo (la mia amica lo ha messo vicino alla stufa a legna per ottenere un risultato ottimale) per circa un'ora o poco più.

Trascorso il tempo porre la "pallina" lievitata di questo primo impasto sulla madia, aggiungere altri 4 etti di farina insieme ad un cubetto e mezzo di lievito di birra sciolto in acqua a temperatura ambiente, impastare e **rimettere a riposare al caldo** per almeno un'altra ora.

Nel frattempo preparate tre etti di **zucchero**, due etti di **pinoli**, due di **arancini**, due di **cedrino**, ½ chilo di **uvetta sultanina** ammorbidita in acqua e grappa, altri due cubetti di **lievito** di birra, 250 gr di **burro** sciolto a bagnomaria (250 gr per chilo farina); un pizzico di **finocchietto** e due fiale di aroma di **acqua di fiore d'arancia** ed il resto della farina (3 etti).

Disponete l'impasto lievitato sulla madia formando un disco, circondate con la farina, aggiungete i canditi, i pinoli, l'uvetta ed il finocchietto in ordine sparso, al centro versate il burro fuso, ed iniziate ad amalgamare aggiungendo il lievito sciolto in un po' di acqua di fiore d'arancia, **impastate energicamente** fino a quando il composto sarà un tutt'uno, risultando morbido ed elastico.



Dividere la massa **in tre parti uguali** dandole la forma del classico pandolce genovese, sulla cima "dare il taglio" triangolare e porre il luogo caldo per continuare la lievitazione (coprendo con un panno) che questa volta richiederà almeno tre ore.

Infornare a 160 gradi per quarantacinque minuti per vedere il risultato finale.

La tradizione vuole che sulla cupola del Pandolce, nel **giorno di Natale**, venga infilato un ramoscello d'ulivo o di alloro, simbolo di devozione, che deve essere tolto dal componente più giovane della famiglia, il taglio è compito del più anziano, mentre la prima fetta deve essere conservata per darla al primo povero che bussa alla porta!

Valeria Hotellier

Pavia, 22/12/2010 (9358)

### RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

### Articoli della stessa rubrica

- » [e fugasette ...](#)
- » [La mia focaccia al formaggio](#)
- » [Ricetta senza nome...](#)
- » [Un gusto di dolcezza...](#)
- » [Il panettone gastronomico](#)
- » [La Torta Virulà](#)
- » [Riso alla certosina](#)
- » [Il risotto allo champagne](#)
- » [Prepariamo il panettone](#)
- » [Insalate... del mondo!](#)
- » [... in via d'estinzione?](#)
- » [Marmellate di frutta](#)
- » [A tutta insalata!](#)
- » [Riempiamo la calza](#)
- » [Una bella coppa di gelato!](#)
- » [Mimosa da mangiare](#)
- » [La zuppa alla pavese](#)
- » [Risotto con uvàrtiss \(Risotto con cime di luppolo\)](#)
- » [Meini](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)