

Le nostre antiche tradizioni

## Pandolce genovese, ovvero "o pandôçe zenéize"

Le tradizioni vorrebbe continuità e ripetitività di azioni; invece il mondo è un continuo evolvere se non addirittura stravolgere. Ovvio che occorre mediare: non irrigidirsi nelle usanze ma anche non abbandonare tutto al nulla. Ma, un limite lo poniamo, specie in questa epoca di strombazzature mediatiche e di globalizzazione, che fanno perdere la voglia del nostro per andare a cercare l'esotico. Ribadiamo che, quello genovese si chiama pandolce; panettone o pandoro sono parole foresti (prevalentemente lombardovenete).

Nicolò Bacigalupo, del pranzo di Natale (in genovese, il Natale si chiama Dênà, contrazione da 'della nascita'), scrisse nel 1901 - e rifacendosi ai costumi dei nonni dei nonni: «...il dolce è ad libitum... (ovvero) secondo i gusti; (ma) la regola esplicita, formale, vuole il caratteristico pandolce di Natale, di forme mastodontiche perché soddisfi l'occhio, con il ramo d'alloro piantato sulla sommità. A questo punto non si deroga, e il capo famiglia, per sacro ed inviolabile suo privilegio, prende l'arma del sacrificio, e subito si mette

a farne tante fette, con tutta serietà. Pandolce dunque...». Ma qualcun altro fa fare il primo 'colpo di coltello' (magari guidato da mano esperta... o al limite togliere l'alloro) al giovincello di famiglia, per simboleggiare il ripetersi nel futuro. E via così!

E la ricetta vuole: 1 kg. di farina; 250 gr. di burro; ½ bicchiere di marsala secco; 50 gr. di acqua di fiori d'arancio; 300 gr. di zucchero; 50 gr. di semi di finocchio; 100 gr. di pinoli (di Pisa...); 400 gr. di uvetta (zebibbo); 50 gr. di cedro candito; latte tiepido quanto basta per sciogliere 50 gr. di lievito di birra e tenere umido l'insieme per lavorarlo. Dopo aver impastato bene il tutto, 'dimenandolo' ben bene (una oretta), dargli forma, posarlo in un tegame adatto spolverandolo di farina, ed infine fasciarlo - per tenerlo due ore a lievitare in posto tiepido - incidere la sommità con tre tagli a triangolo e metterlo a cuocere per circa un'ora ad almeno 250 °C.

Il moderno concede il lievito in bustine al posto dell'antica crescenza: esso permette far prima, non occorrendo la lievitazione; alcuni mettono un pizzico

di sale; altri due uova per un chilo di farina; l'acqua d'arancio fatta in casa con scorza a bollire e rum. E poiché in porto arrivavano spezie a non finire (l'uvetta detta zebibbo proveniva dalla Calabria o da Pantelleria; ma quella sultanina addirittura da Smirne o da Corinto) così che varianti, erano concesse alla fantasia ma anche a quello che arrivava; ma il classico è classico, anche nel pandolce.

Di quelli venduti già fatti, attenti, specie quando costano poco..., alle sofisticazioni ed ingredienti fasulli (margarine al posto del burro; zucca candita al posto del cedro; uvetta con semi al posto di quella di Corinto o di Smirne senza semi; pinoli cinesi senza gusto; moscato col bastone; sostanze grasse non naturali, al fine di mantenerne la morbidezza anche dopo mesi). Anche qui, la fantasia di certi pasticciere non ha confine, se non che tutto fa iperimpegnare il fegato, il quale - ricordatelo ai sindacati - ferie e feste natalizie non ne fa: lavora sempre.

E.B.

Laurea con 110 e lode

## Brava Marta!



La nostra giovanissima collaboratrice Marta Gadducci, lo scorso 13 gennaio, si è brillantemente laureata in Teorie e Tecniche della Mediazione Interlinguistica, con una tesi dedicata al libro "Rosa e le streghe di Venezia" di Helke Rosenboom. Chi ha assistito alla discussione ha detto che Marta è stata bravissima anche se soltanto lei e i suoi professori capivano qualcosa, visto che l'esposizione è stata tutta in russo e tedesco. C'è comunque da fidarsi vista la votazione: 110 con lode. A Marta, che nella foto vediamo con il papà Renzo, la mamma Sonia e la sorella Sara, vanno le felicitazioni e i complimenti di tutta la redazione del Gazzettino.

## Un parcheggio pericoloso



Di solito si sente parlare di strade pericolose, di curve, di strettoie o situazioni simili che coinvolgono la pubblica incolumità, ma quella del "parcheggio pericoloso", forse, non l'avevate ancora sentita, ed ecco qui che ve la racconto. In via Degola esiste da diversi anni il supermercato di una importante catena ligure della grande distribuzione. Data la conformazione della città di Genova, e di San Pier d'Arena in particolare,

un bel parcheggio clienti come quello che si apre davanti a quel punto vendita può essere considerato una vera mosca bianca, e questo spiega la considerevole affluenza di clienti. Tutto benissimo, ma... da qualche tempo è stato aperto l'accesso da via Dondero al parcheggio stesso, per facilitare i clienti che provengono dalla zona di via Avio, via Molteni, ecc. Si passa sotto la ferrovia ed in un attimo si è davanti al supermercato, ed ecco qui che i soliti furbetti hanno capito che tale passaggio rappresenta una scorciatoia per andare verso ponente se il semaforo in fondo a via Dondero (su via Pacinotti) è rosso. Capita quindi molto frequentemente che moto ed auto entrino velocemente nel parcheggio come per andare a comprare, mentre in realtà tirano diritto, e con prepotenza per "bruciare i concorrenti" che si sono messi correttamente in coda al semaforo. Dall'uscita su via Degola, in un secondo, sono alla rotonda e da lì proseguono verso Cornigliano decisamente soddisfatti, beati loro. Piccolo particolare: nel parcheggio ci sono continuamente persone che vanno e vengono con carrelli pieni e vuoti, anziani che fanno (magari con lentezza) le loro manovre con l'auto o passano a piedi, nonché bambini che i genitori non tengono per mano ritenendoli al sicuro in un parcheggio privato. Mi è già capitato più volte di essere sfiorato da moto che fanno questa manovra da sconsiderati e di vederne altri con auto che fanno la stessa cosa, in barba a qualsiasi regola di buon senso. Dato che siamo in ambito privato, credo che la Polizia Municipale non possa intervenire per sanzionare i furbetti, e quindi la soluzione del problema è delegata alla direzione della catena, sperando che ciò avvenga prima di un incidente e non dopo. Forse si può risolvere il tutto con i dissuasori di velocità posti sul terreno sotto il voltino di accesso da via Dondero, oppure creando altri ostacoli artificiali, ma il problema va risolto con urgenza.

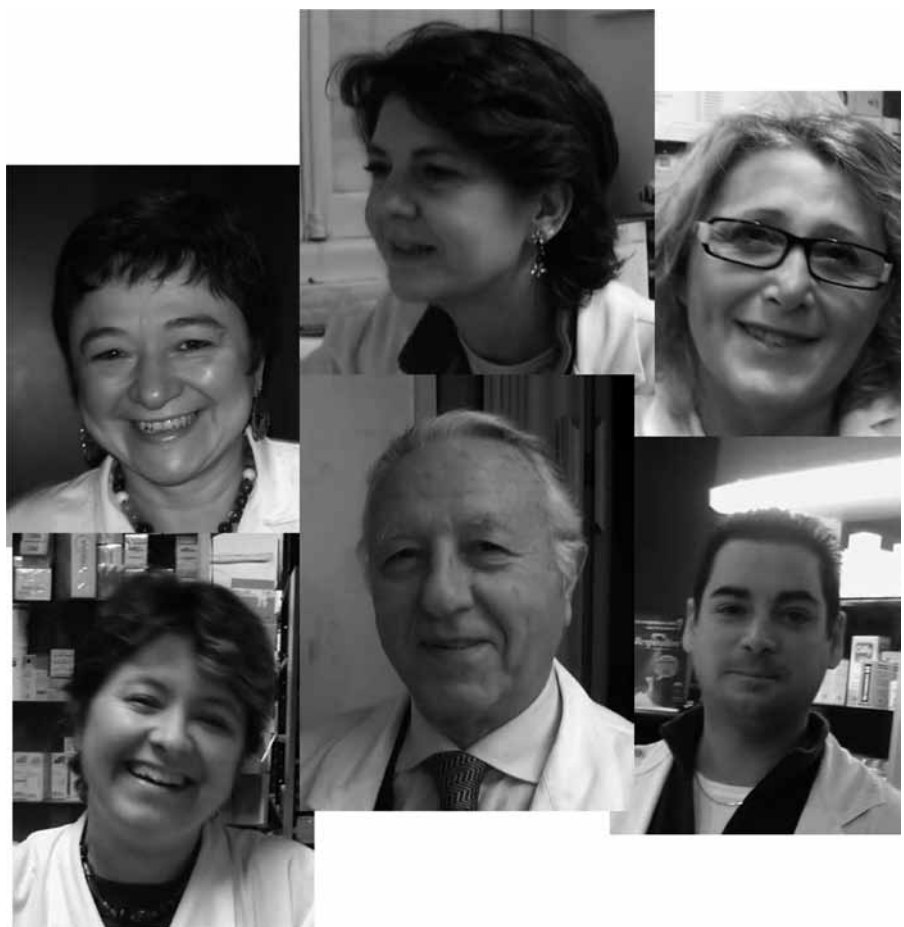
Pietro Pero

## FARMACIA POPOLARE SOCIALE

dott. Giulio Prato

Via Carzino 24r - tel/fax 0106459005

*A Sampierdarena,  
da quarant'anni insieme a voi*



## AUGURI di BUONE FESTE

**Società S.O.M.S. - A.R.C.I.**  
**FRATELLANZA AMICIZIA**

*Augura Buone Feste ai Soci  
ed a tutti i frequentatori*

16151 GENOVA - Salita G.B. Millelire, 2  
Tel. 010/41.15.69