



# I DOLCI SENESI TRA STORIA E LEGGENDA

*L'evoluzione dei dolci Senesi dalle origini ai giorni nostri*

*Typical Sienese Cakes between History and Legend*

---

*Süßwaren aus Siena in Geschichte und Legende*

---

*Les Gâteaux Siennois: entre Histoire et Légende*

---



Tante sono oggi le persone che conoscono e apprezzano il PANPEPATO, ancora di più sono gli estimatori del PANFORTE e degli altri dolci senesi

che a pieno diritto vanno considerati tra i dolci più antichi e tipici della nostra penisola.

Pochi ne conoscono le origini e la storia, cerchiamo quindi di fargli giustizia, attingendo notizie, date, leggende da manoscritti e documenti che hanno accompagnato la lunga, gloriosa e tumultuosa storia di Siena e le abitudini dei suoi cittadini.

Certamente il "Panforte" di oggi è diverso da quello che sin dall'alto Medioevo era in uso consumarsi in città e nel contado. Esisteva allora un "Panes Melatos", una specie di focaccia con farina, acqua, fichi, uva e miele che, ricca e gustosa da fresca, con il tempo tendeva ad inacidire e a prendere di forte; da qui il suo nome di "Panis fortis" o Panforte.

Con l'avvento delle crociate ed il successivo fiorire dei commerci con l'Oriente siamo nel Duecento i Senesi si trovano in prima fila tra coloro che scoprono, apprezzano e infine trasportano in patria le allora preziosissime "spezie". Ne fa fede lo stesso Dante Alighieri nella sua "Divina commedia" (Inferno, XXIX, 127-128) quando dice: <<Ser Niccolò che la costuma ricca / del garofano primo discoperse / nell'orto dove tal seme si appicca>> parlando del Senese Niccolò Salimbeni, un mercante del tempo, che con un gruppo di giovani, dette vita alla leggendaria "Brigata Spendereccia", e insieme sperperarono il loro patrimonio in tante stranezze raffinate, anche culinarie. Il Salimbeni, e la sua allegra brigata sono testimonianza di una Siena vista tradizionalmente come una città tesa verso i piaceri del palato ed il "bello e nobile mangiamento".

Probabilmente è stato concepito

in ambito senese il noto "Liber de coquina" codice RICCARDIANO del XIV secolo, uno dei capisaldi per lo studio della cucina medioevale che a tante ricette Senesi ne unisce alcune di origine Veneta. Ciò è la riprova che la cucina della Città faceva scuola in Italia. Infatti, la comparsa delle spezie in Occidente fu un evento di particolare importanza perché oltre a generare profumi e sapori nuovi, queste furono riconosciute molto interessanti dagli studiosi dell'arte medica alla ricerca di nuovi medicamenti; entrarono così nelle farmacie del tempo (SPEZIERIE) nella maggior parte patrimonio di Conventi ed Abbazie. Non è un caso quindi che il primo documento ufficiale che ne parla sia una pergamena esistente presso l'Archivio di Stato di Siena, datato 7 Febbraio 1205, dove, in alcune testimonianze rese a favore del Monastero di Montecellesi (alle porte di Siena), è scritto testualmente che i servi o coloni censuari del Convento erano obbligati a portare come tributo a quelle monache un buon numero di "panes melati et pepati" di cui alcuni "magni". I "Panes melatos" con l'aggiunta di cannella, pepe, chiodi di garofani appena conosciuti ed apprezzati, sono diventati "Panes melatos et pepatos" con il duplice risultato di dare gusto e sapore e di allungare la conservazione della focaccia.

La tradizione vuole che il panforte nasca sempre nel monastero di Montecellesi, dove Suor Leta, addetta alla cucina, trovando nella dispensa rosicchiati i sacchetti che contenevano mandorle, canditi, farina, spezie etc., non sapendo come dividere le materie che si erano mescolate, pensò bene di mettere al

fuoco un po' di miele e di mescolarci successivamente gli altri ingredienti trovati sparsi nella credenza per preparare un alimento per i poveri. Mentre lo preparava, Le si avvicinò un gatto nero che si struscio alla sua tonaca, lasciandosi sfuggire un'espressione non propria dei gatti, per cui la suora, riconoscendovi la personificazione del diavolo, lo seccò gettandogli contro l'impasto bollente. Accorse la Madre Badessa, Suor Berta che, sentendo il fatto, fu contenta della fuga del demonio e, incuriosita, volle assaggiare ciò che rimaneva. Ne apprezzò moltissimo il profumo e il gusto denominandolo "PANPEPATO". Tornando ai fatti ed agli avvenimenti documentati, dobbiamo dire che il successo del Panpepato (o più genericamente Panforte) travalicò presto i confini senesi e da molti documenti risulta la sua presenza in menu di sontuosi banchetti dati da ricchi signori in ogni parte di Italia ed anche all'estero.

Troviamo negli archivi di Genova, in una carta contenente alcuni capitoli del 1383, che il Panforte di Siena è ricordato fra i più rinomati dolci d'Italia. Del pari nel 1400 a Venezia si usava mangiare il classico e storico Panforte in occasione delle solennità più importanti. Al pranzo di nozze del M.ilo Trivulzo che sposava Beatrice d'Avalos d'Aquino, di stirpe Aragonese, fu presentato alla 14 ^

portata un dolce di zucchero, miele e mandorle a guisa dei panpepati senesi. Nel 1493, ad Innsbruck in un banchetto dato da Bianca Maria Sforza fu gustatissimo, fra i molti dolci offerti, il Panpepato confezionato secondo l'uso antico di Siena. Naturalmente, anche in ambito cittadino molti erano gli avvenimenti e le ricorrenze sia in campo politico che religioso che davano l'opportunità di donare e scambiarsi i dolci caratteristici:

1442: regali a Papa Eugenio IV e cardinali da parte dell'Ospedale S. Maria della Scala

1536: doni a Carlo V imperatore e suo esercito con ben 100 marzapani Doni a Governanti Senesi in occasione di feste e ricorrenze (BALIA 1515) Come si deduce da questi documenti, sono entrati nelle usanze di consumo comune anche altri dolci che hanno trovato posto e apprezzamento prima in città e quindi ovunque come Marzapani e Biriucocoli di cui parleremo in seguito.

E' presumibile che all'inizio preparassero queste leccornie le suore ed i conventi, data la possibilità di poche persone di disporre delle spezie; i monasteri invece le ricevevano, in pegno di riconoscenza, dai mercanti di ritorno dall'Oriente. Magari è stato proprio il Monastero di Montecellesi ad iniziare la preparazione del Panpepato con le spezie che lo stesso Niccolò Salimbeni avrebbe portato, come parlano le storie del tempo, al convento come segno del suo

pentimento insieme ad una ricetta per il loro utilizzo.

E' certo che successivamente la produzione è passata in mano agli "Speziali" che, potendo disporre di spezie per la preparazione di infusi, decotti, tisane ed unguenti vari ed essendo riconosciuti tali

dolci come medicamenti ricostituenti ed energetici, avevano la possibilità di riunire con la loro sapienza in un unico prodotto virtù salutari e gustative.

A prova di tutto ciò esiste una richiesta dei 12 Speziali esistenti allora a Siena, datata 1599 ed indirizzata al Granduca Ferdinando de Medici governatore della città, per non essere sottoposti al controllo pubblico nella preparazione di Panpepati e Biriucocoli, avendo nel contempo l'esclusiva della preparazione nella città. In cambio si sarebbero prestati ad insegnare la loro arte ad altri. Raggiunsero senz'altro il loro scopo, visto che esistono decreti di condanna e sanzioni nei confronti di pasticceri e droghieri che avevano osato sfidare il decreto producendo dolci di scadente qualità. Quasi a voler ribadire la necessità di una grande competenza nella preparazione del Panpepato, esiste un'antica pergamena dei primi del 1700 in cui si elencano gli ingredienti primari che, uniti ai due essenziali, l'acqua e il "foco", portano la lista a diciassette, quante le "Contrade" nel numero che dal 1675 sono rimaste a Siena.

Nell'ordine: miele, farina di grano, noci, nocciole di monte, mandorle, popone candito, cedro candito, arance candite, limone scorza candita, cannella corteccia, coriandoli, pepe aromatico, chiodi di garofano, noce moscata.

Però per un buon Panpepato, quasi si rispettasse un rito magico, occorreva aggiungere:

- l'onestà
- la laboriosità
- l'amore per le cose buone
- la temperanza

tutte virtù che doveva possedere il "panfortaio" quali cose atte alla perfezione".

Rileggendo la storia di questi secoli, ci rendiamo conto che l'antico panpepato senese ha certamente ricevuto varie "modifiche" a seconda di tempi, luoghi e conoscenze di nuove materie prime che si sono, di volta in volta, presentate. Intorno ai primi dell'Ottocento la produzione



di panforte si trasferì dalle Farmacie (o spezierie) alle prime fabbriche aperte a Siena. In quelle fabbriche furono prodotti prima il PANFORTE AL CIOCCOLATO (intorno al 1820) e successivamente un prodotto che rivoluzionerà il gusto ed il sistema di produrre panforte. In occasione di una visita a Siena per il palio di Agosto 1879, del Re Umberto e della consorte Margherita di Savoia, venne fatto dono alla Regina di un Panforte, da allora chiamato "Margherita" preparato con zucchero raffinato, canditi fabbricati con procedimenti più aggiornati, una miscela di spezie dal gusto più delicato ed era ricoperto da uno strato di zucchero impalpabile.

Fu una vera rivoluzione che senz'altro seguiva quello che era il cambiamento del gusto nel tempo. Il prodotto ebbe subito un successo strepitoso e soppiantò in molti casi il panforte tradizionale da allora chiamato "nero" o "pampepato". A ridosso della guerra 1940-45, la produzione del Panforte si portò a livelli industriali e alla fine del millennio, dopo vari accorpamenti, ci troviamo con poche realtà industriali e diversi piccoli produttori. Sono nati infine prodotti "dell'ultima generazione" come il "PANFORTE MORBIDO" dove la naturalezza, l'originalità ed il sapore del prodotto sono proposti con una "struttura" più pastosa e quindi idonea ad ogni tipo di consumatore.

Ma i dolci di Siena non si fermarono solo al Panforte. I più antichi sono i CAVALLUCCI, rustici biscotti, a cui seguirono i più raffinati





BIRIQUOCOLI,  
per palati più  
delicati: biscotti  
piccanti con farina e  
miele, noci ed anici, successivamente  
arricchiti con frutta candita e  
nocciole.

Nati nel XIV secolo ed oggetto di  
omaggio ai Cavalieri della Signoria  
della Repubblica Senese, devono  
il loro nome forse all'usanza di  
imprimere sulla pasta ancora  
fresca l'impronta di un cavallo, uso,  
questo, oggi abbandonato. L'origine,  
del nome cavalluccio può risalire  
anche al fatto che nelle osterie del  
tempo, dove si fermavano diligenze  
e barrocciai, veniva venduto come  
solletico al palato, e anche come  
invito a berci insieme un "rosso",  
di quello buono o addirittura un  
"vinsanto" di caratello.  
Oggi si fabbricano semplificati nella  
forma, ma molto morbidi e migliorati  
nel gusto.

Altro dolce di primaria importanza  
nella genealogia dei dolci senesi è  
senz'altro il RICCIARELLO.  
Non sappiamo con certezza quale sia  
l'origine del nome, ma senza dubbio  
è un discendente diretto del tanto  
conclamato "Marzapane" e degli  
apprezzatissimi "marzipanetti alla  
usanza senese" che tanta diffusione  
ebbero sin dal 1400 nelle tavole più  
suntuose di Italia e di Francia. Ne  
fanno fede i documenti che attestano  
la predominanza dei marzapani alla  
senese serviti a:

1447 Nozze Caterina Sforza e  
Giordano Riario  
1475 Nozze Costanzo Sforza e  
Camilla D'Aragona

1477 mensa dei Priori  
di Firenze  
Roma: Banchetto  
cardinale Borghese al  
duca di "feria" in visita  
al Papa  
1573 Palio del Falcone a  
Venezia  
Nell'archivio degli  
Estensi, tra gli atti  
del XV secolo, i marzapani  
senesi sono più volte ricordati

con lode.

Certo è che la loro origine è  
senz'altro mediterranea e che  
presero il nome di "RICCIARELLI"  
nel XVIII secolo.

Composti da un miscuglio di  
mandorle, zucchero e miele,  
finemente raffinato e impastato  
con albume d'uovo, i ricciarelli si  
distinguono dal comune marzapane  
essendo di pasta molto morbida e  
aromatica e cotti in forno spolverati  
da uno strato di zucchero a velo.  
L'aspetto, l'estrema morbidezza e la  
delicatezza del sapore ne fanno oggi  
un prodotto che mette d'accordo tutti  
i palati più esigenti  
Esiste oggi anche una versione in  
cui del buon cioccolato fondente  
amaro ricopre una lingua di pasta  
di mandorle oppure, in modo  
più originale, viene miscelato  
"intimamente" all'impasto e il  
tutto cotto come un ricciarellino  
tradizionale, acquistando così un  
aspetto ed una vitalità di gusto prima  
impensata.

Questa breve "monografia" sulle  
origini e sulla Storia del Panforte e  
degli altri dolci Senesi, è una sintesi  
della ricerca fatta, su documenti di  
storia Senese, per iniziativa della  
"FABBRICA DEL PANFORTE",  
un'azienda a carattere artigianale,  
nata intorno al 1995 con l'intento di  
valorizzare il patrimonio culturale  
della tavola che, insieme a quello  
artistico, storico, paesaggistico,  
costituisce il vanto e la fama che  
Siena e la Toscana hanno conquistato  
nel mondo intero.

A buon diritto infatti, anche il  
Panforte e gli altri dolci trovano  
un posto di rilievo nel panorama  
gastronomico Senese, insieme  
all'olio e al vino, in quanto

rappresentano al meglio i segni  
distintivi dell'indole, della cultura  
e dello stile di vita della gente,  
semplice, schietto, originale e  
naturale.

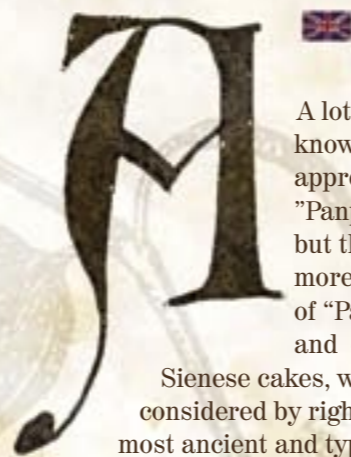
Naturali sono le materie prime  
utilizzate e semplici i procedimenti  
di preparazione tali da generare  
prodotti assolutamente sani e  
altamente digeribili, come il costume  
del tempo insegnava e la dietetica  
moderna ci impone.

La "Fabbrica del Panforte" grazie al  
possesso di ricette originali e della  
grande esperienza di alcuni suoi  
componenti, cerca di valorizzare al  
meglio questi prodotti, selezionando  
scrupolosamente le materie  
prime da utilizzare, producendo  
artigianalmente durante tutto l'anno  
per offrire prodotti sempre freschi  
e fragranti. Anche la veste grafica  
attraverso i suoi due marchi: "Antichi  
Dolci di Siena" e "Speziali Senesi",  
rappresenta al contempo lo spirito e  
la filosofia aziendale: rispetto della  
tradizione e scrupolosa maestria  
nella preparazione.

A ciò si aggiunge un fattore di vitale  
importanza rappresentato dalla  
ricerca di nuovi prodotti, per meglio  
seguire e soddisfare il gusto e le  
esigenze dei consumatori del nostro  
tempo.

Sono nati così i prodotti dell'ultima  
generazione: "PANFORTE AL  
CIOCCOLATO", "RICCIARELLI AL  
CIOCCOLATO" ed infine "PANFORTE  
MORBIDO" che rispondono appieno  
alla richiesta di sapori più attuali e di  
una struttura più "soft".

A questo proposito "LA FABBRICA  
DEL PANFORTE" si sente dunque  
come una pianta piccola ma vigorosa  
che affondando le sue radici nella  
"Terra di Siena", sa estrarre  
alimento per produrre "frutti" sani,  
accattivanti e di grande qualità.



A lot of people  
know and  
appreciate  
"Panpepato" today  
but there are even  
more estimators  
of "Panforte"  
and other typical

Senese cakes, which are  
considered by right among the  
most ancient and typical cakes in  
Italy.

Few people know its origin and  
history. That is why we are going  
to try and do it justice, by taking  
information, dates and legends from  
old manuscripts and documents  
which have gone hand in hand with  
the long, glorious and tumultuous  
history of Siena and its inhabitants'  
customs.

The modern Panforte is obviously  
different from the one which was  
eaten in the town and in the rural  
area during the Middle Ages. Then  
there was the so called "Panes  
Melatos", a sort of cake made with  
flour, water, figs, grapes and honey,  
which was rich and savoury when it  
was fresh and after a few days turned  
sour and took a strong taste: that is  
why it was called "Panis Fortis" or  
"Panforte".

During the 13th Century, thanks to  
the crusades and the following trades  
with the East, the Senese were  
among the first who discovered,  
appreciated and took the precious  
spices to their country. Even Dante  
Alighieri talked about that in his  
"Divina Commedia" (Inferno, XXIX,  
127-128): "Ser Niccolò che la  
costuma ricca / del garofano primo  
discoperse / nell'orto dove tal seme si  
appicca" he said, talking about the  
Senese merchant Niccolò Salimbeni,  
who had founded together with a  
group of young men the legendary  
"Brigata spendereccia", whose  
members wasted their fortunes on  
refined eccentricities - also culinary.  
Mr. Salimbeni and his cheerful party  
witness the fact that Siena has been  
traditionally considered a town  
inclining to the pleasures of taste and  
of "bello e nobile mangiamento".

The famous "Liber de coquina", an  
ancient codex from the 14th Century,  
was probably born here and it is still  
considered one of the basis to study  
how people cooked in the Middle  
Ages; among the several Senese  
recipes it contains a few ones  
coming from Veneto. This proves  
that the Senese cuisine was leading  
in Italy. Using spices in the Western  
Countries was indeed very important,  
not only because they produced new  
smells and tastes, but also because  
they were considered very interesting  
by those who studied medicine and  
were trying to find new treatments;  
spices were adopted by the chemists  
of that time, whose shops were  
called "Spezierie" and were owned  
for the most part by convents,  
monasteries and abbeys. Therefore  
it is not mere chance that the first  
official document talking about that  
is a parchment, now at the Record  
Office in Siena, dated 7th February  
1205, where we can read a few  
witnesses in favour of the monastery  
of Montecellesi (not far from Siena)  
saying that the servants and farmers  
working for the convent were obliged  
to take those nuns as a tribute a  
good amount of "panes melati et  
pepati", some of them "magni". The  
old "Panes melatos" with addition of  
cinnamon, pepper and cloves - just  
discovered and appreciated - have

become "Panes melatos  
et pepatos", which had  
a double result: it added  
taste and savour and  
extended its storage time.  
According to tradition  
"Panforte" was also  
born in the monastery  
of Montecellesi, where  
one day Sister Leta,  
who was in charge of  
cooking, opened the  
kitchen cupboard and  
saw that the small bags  
containing almonds,  
candies, flour, spices etc.  
had been gnawed off. As  
she could not separate  
the things that had mixed  
up, she decided to boil  
some honey and add all  
the ingredients spread  
in the cupboard, in  
order to cook something  
for the poor. While she  
was cooking, a black  
cat arrived, he rubbed  
against her dress and  
made a strange sound,  
which was not typical of  
cats: the nun thought  
he was a personification  
of the Devil, so she sent  
him away and threw him  
the hot mixture. When



Sister Berta, the Mother Abbess arrived she was happy that the Devil had run away and wanted to taste what was left. She enjoyed its smell and taste very much and decided to call it "Panpepato". Let us go back to the facts which have been documented. We must say that the success of "Panpepato" ( or more generally "Panforte") soon passed over Sieneese frontiers and several documents proof its presence at elegant banquets offered by the rich all over Italy and also abroad. At the Record Office in Genua we can find a paper containing a few chapters dated 1383, saying that Sieneese Panforte is well-known as one of the most famous cakes in Italy. Furthermore, in Venice in 1400

people used to have the classical and historical Panforte on the occasion of the most important ceremonies. At the wedding party of M.llo Trivulzio who married Beatrice d'Avalos d'Aquino, of Aragonese birth, the 14th course was a cake made with sugar, honey and almonds just like the Sieneese Panpepato. In Innsbruck in 1493 Bianca Maria Sforza offered a banquet and, among the several cakes, Panpepato too, which had been made after the old tradition of Siena and was really appreciated by her guests. Also in Siena there were lots of political and religious events and feasts giving the chance to exchange typical cakes: 1442: presents to Pope Eugenio IV and Cardinals given by S. Maria della

Scala Hospital 1536: gifts to the Emperor Charles V and his army with 100 marzipans; gifts to members of the Sieneese government on the occasion of feasts and celebrations (Balìa 1515). As we can see from these documents, there were also other cakes which became part of the general eating habits and were appreciated not only in Siena but also in other places with the name of "Marzapani" and "Briquocoli"; we will talk about them later. We suppose that at first these titbits were prepared by nuns and convents, since just few people could afford spices; on the other hand, monasteries received them from the merchants back from the East as a sign of thankfulness.

According to the legends of that time, the Monastery of Montecellesi was probably the first to start the preparation of Panpepato with the spices that Mr. Nicolò Salimbeni had taken the Convent, together with a recipe for their use, as a sign of his regret. Certainly the production was taken later by the chemists (the so called "speziali") who had spices at their disposal to prepare infusions, decoctions, tisanes and ointments; furthermore, since those cakes were considered as a sort of tonic medicines, they were able to combine healing and taste virtues in one product.

As a proof of this, in 1599 the 12 chemists existing in Siena at that time asked the Grand Duke Ferdinando de Medici, city governor, not to be controlled during the preparation of Panpepati and Briquocoli, having the exclusive right for their production. In change for this they would be ready to teach their art to others.

They must have obtained what they wanted, since we know that those confectioners and grocers who dared to challenge the ordinance and produced low quality cakes were sentenced and sanctioned. In order to give emphasis to the great competence which was necessary to produce Panpepato, in an old parchment of the first years of 18th

century we can read a list of primary ingredients which, in addition to water and fire, reach the number of seventeen ( as many as the Sieneese quarters, "contrade", ever since 1675).

The order was: candied oranges, candied lemon skin, cinnamon bark, corianders, aromatic pepper, cloves, nutmeg. Furthermore, as if it were a magical rite, the following virtues were to be added:

- honesty
- laboriousness
- love for good things
- temperance

The man who made Panforte had to be so virtuous, because those virtues led to perfection.

When we read the history of these centuries we realize the ancient Panforte has changed a lot in time, according to the places and the knowledge of raw materials. In the first years of 19th Century the production of Panforte moved from the Chemists' to the first factories which were established in Siena. At first those factories produced chocolate Panforte (round 1820) and then a new product which would make a revolution not only in matter of taste but also in the way of producing Panforte. On the occasion of a visit of King Umberto and Queen Margherita di Savoia during the palio in August 1879, the Queen received a Panforte for present: since then this type of Panforte has been called "Margherita" and it was made with refined sugar, candied fruit - prepared after the most modern processes - a mixture of spices with a more delicate taste and it was covered with a lay of impalpable sugar.

It was a real revolution, which surely followed the changing of taste in time. The product was immediately successful and in many cases it replaced the traditional Panforte, then called "black" or "Panpepato". During the years of the 2nd World War the production of Panforte was carried on at industrial level and nowadays, after several mergings, there are few industries and several small manufacturers producing this cake. Among the products of the

last generation we find "PANFORTE MORBIDO" ( soft Panforte), which combines the original taste of the product with a softer dough, which is good for any kind of consumer. Actually, among Sieneese cakes there is not only Panforte. The oldest ones are called "cavallucci", rustic biscuits which were followed by the more refined "briquocoli", for more delicate palates: sharp biscuits with flour and honey, walnuts and aniseeds, enriched later with candied fruit and hazel-nuts. They were born in 14th Century and had been a present for the Knights of the domination of the Sieneese Republic too; they probably owe their name to the habit of impressing a hoof print on the fresh dough no longer in use nowadays. The origine of the name "cavalluccio" may also come from the fact that this biscuit was offered in the old taverns, where diligences and carters stopped for a while, in order to stimulate the customers' appetite and also to invite them to have some good red wine or a keg vinsanto.

Today they have a simpler shape, a better taste and they are very soft. Another important cake in the genealogy of Sieneese specialities is "ricciarelo".

We do not know exactly the origine of its name, but no doubt it is a direct descendent of the famous "Marzapane" and of the very appreciated "marzapanetti alla usanza senese" which spread in Italy and France ever since 1400 and were enjoyed during the most elegant banquets. As a proof of this, several documents state the predominance of those "marzapanetti" after the Sieneese fashion, which were served at the following banquets:

1447 wedding of Caterina Sforza and Giordano Riario  
1475 wedding of Costanzo Sforza and Camilla d'Aragona  
1477 table of the Priors of Florence  
Rome: banquet offered by cardinal Borghese to the Duke of "feria" visiting the Pope  
1573 "Palio del falcone" in Venice  
In the archive of the Estensi, among the deeds of 15th century, the Sieneese marzipans are often reminded with praise.

No doubt that their origine is from the mediterranean area and that they were called "ricciarelli" in 17th Century. Made with a mixture of almonds, sugar and honey, finely refined and worked into dough, together with white of eggs, "ricciarelli" are different from the ordinary marzipan because their daugh is very soft and aromatic, they are baked and finally covered with a lay of castor sugar. The way they look, their softness and their delicate taste make them a product which is appreciated even by the hardest- to- please palates.

There is also a type having a surface of almonds paste covered with plain chocolate or, in a more original way, some good plain chocolate is mixed up in the dough and then it is baked just like the traditional "ricciarelo": the result is a new look and a lively taste, which were unknown before.

This short monography about the origins of "Panforte" and the other Sieneese cakes is a summary of a research based on documents of Siena' history, which has been made by "La Fabbrica del Panforte": a small industry established around 1995 that wants to give right value to the cultural inheritance of the table,





since this inheritance, together with art, history and landscape is what made Siena and Tuscany proud and well known all over the world. Indeed Panforte and the other cakes have an important place in the gastronomical outline of Siena, as well as olive oil and wine, since they represent at the very best some peculiarities of the local life-style and people: being simple, sincere, original and natural.

The ingredients of these products are natural and the manufacturing processes are so plain, that the resulting products are absolutely healthy and easy digestible, just like ancient rules of life taught and modern dietetics dictates. "La Fabbrica del Panforte" owns original recipes and some of its members have a great experience: that is why they try to turn these products to better account, make a strict selection of the ingredients to use and produce all year long, so that their articles are always fresh and fragrant. The graphic look shows two trade-marks, "Antichi Dolci di Siena" and "Speziali Senesi", representing the attitude and the principles of

this firm: respect for tradition and scrupulous skill in preparation. Furthermore a very important peculiarity of this firm is the search for new products in order to be able to meet the modern consumer's taste and requests. The last generation products were born as a result of this search: "Panforte al cioccolato", "Ricciarelli al cioccolato" and "Panforte morbido" (soft), which meet the modern demand for softer doughs.

These are all the reasons why "La Fabbrica del Panforte" feels just like a small but strong plant whose roots are well plunged in the Siesene soil, which nourishes it and allows to produce healthy, appetizing, high-quality fruits.



Viele Menschen kennen und schätzen heute das PANPEPATO, vor allem das PANFORTE, aber auch die anderen sienesischen

Süßspeisen, die zu Recht als die ältesten und typischsten der italienischen Halbinsel angesehen werden.

Aber nur wenige kennen ihre Ursprünge und ihre Geschichte dem wollen wir nun Abhilfe schaffen, indem wir historische Begebenheiten, verschiedene Daten und Legenden aus Handschriften und anderen Urkunden, die die lange, ruhmvolle und bewegte Geschichte Sienas sowie die überlieferten Gewohnheiten ihrer Bürger aufzeigen.

Gewiss unterscheidet sich das "Panforte", das wir heute kennen, von dem, das bereits seit dem Frühmittelalter in der Stadt und ihrer ländlichen Umgebung üblicherweise gegessen wurde. Es gab damals ein "Panes Melatos", eine Art Fladenbrot aus Mehl, Wasser, Feigen, Weintrauben und Honig, das, wenn es frisch war, sättigte und gut schmeckte, aber wenn es etwas länger lagerte, bekam es leicht einen säuerlichen Stich; daher rührt auch sein Name das Brot mit dem säuerlichen Stich "Panis fortis" oder "Panforte".

Mit dem Aufkommen der Kreuzzüge und dem daraus resultierenden Aufblühen der Handelsbeziehungen mit dem Orient im 13. Jahrhundert entdeckten die Sienesen schon sehr früh die damals ausgesprochen wertvollen Gewürze, lernten sie wertschätzen und transportierten sie schließlich in ihr Vaterland. Das bezeugt selbst Dante Alighieri in seiner "Divina commedia" (Hölle, XXIX, 127-128), wenn er schreibt " ... Und Nicolo, von dem der Brauch gekommen, der teuren Nelkenwürze, der sie fand, wo ihr des Gartens Boden frommen.... "Hier ist der

Sieneser Niccolò Salimbeni gemeint, ein Händler jener Zeit, der mit einer Gruppe von jungen Leuten die legendäre "Brigata Spendereccia" (die spendable Gesellschaft) gegründet hatte. Gemeinsam verschleuderten sie ihr Vermögen mit allen möglichen raffinierten, unter anderem auch kulinarischen, Extravaganzen. Salimbeni und seine vergnügte Gesellschaft bestätigten das Bild von Siena als eine Stadt, in der man den Gaumenfreuden zugeneigt war, dem "bello e nobile mangiamento" (dem schönen und edlen Speisen).

Höchst wahrscheinlich wurde in diesem sienesischen Umfeld der berühmte Riccardiano - Kodex "Liber de coquina" - aus dem 14. Jahrhundert verfasst, der einer der Eckpfeiler bei der Erforschung der mittelalterlichen Küche ist. Aus diesem Kodex geht hervor, dass zahlreiche Rezepte aus Siena mit einigen venetischen Ursprungs verschmolzen sind, die sienesischer Küche hat also durchaus Schule in Italien gemacht. In der Tat war das Aufkommen der Gewürze im Abendland ein herausragendes Ereignis, denn, einmal abgesehen von der Tatsache, dass die Menschen durch sie ganz neue Aromen und Geschmacksnoten kennenlernten, bezogen auch die Gelehrten der Heilkunst die Gewürze bei der Erforschung neuer Heilmittel mit ein. So hielten sie Einzug in die Apotheken jener Zeit (Spezierie), die zum größten Teil den Klöstern und Abteien gehörten. Es ist also kein Zufall, dass das erste offizielle Dokument, ein auf den 7. Februar 1205 datiertes Pergament, das sich heute im Staatsarchiv von Siena befindet, von dem vor den Toren Sienas gelegenen Kloster Montecellesi berichtet. Darin heisst es, dass die Bediensteten oder steuerpflichtigen Pächter des Klosters dazu verpflichtet waren, den Nonnen eine beträchtliche Anzahl von "Panes melatos et pepatos" (Früchtebrot und Gewürzkuchen), von denen einige "groß" zu sein hätten, abzugeben

hatten. Die "Panes melatos" unter Zugabe von Zimt, Pfeffer und Gewürznelken, die man gerade erst kennen- und schätzengelernet hatte, wurden dann zu den "Panes melatos et pepatos" diese bekamen einerseits mehr Geschmack und Würze und waren andererseits länger haltbar als die ursprünglichen Früchtebrote.

Es heisst, dass das "Panforte" in eben diesem Kloster von Montecellesi erfunden wurde, als die für die Küche zuständige Nonne, Schwester Leta, eines Tages die Päckchen mit Mandeln, kandierten Früchten, Mehl, Gewürzen usw. angenagt im Vorratsschrank vorfand. Die verschiedenen Zutaten hatten sich miteinander vermischt, und da Schwester Leta nicht wusste, wie sie sie wieder auseinanderbekommen sollte, erhitzte sie etwas Honig auf dem Herd und mischte die verstreuten Zutaten dann nach und nach darunter, um daraus ein Nahrungsmittel für die Armen zu machen. Während sie dabei war, näherte sich ihr ein schwarzer Kater und streifte ihre Kutte, wobei er eine für Katzen ganz unübliche Miene aufsetzte. Darin erkannte nun Schwester Leta die Personifizierung des Teufels und, um ihn zu verjagen, schüttete sie ihm die kochende Masse entgegen. Die Äbtissin, Schwester Berta, kam herbeigeeilt, und nachdem sie erfahren hatte, was sich zugetragen hatte, freute sie sich über die Flucht des Teufels, war aber auch neugierig geworden und wollte von dem übriggebliebenen Rest probieren. Er schmeckte ihr vorzüglich, sie lobte das Aroma, den Geschmack und nannte die Kreation "Panpepato" (Pfeffer- bzw. Gewürzkuchen).

Aber kehren wir zu den geschichtlichen Tatsachen zurück. Der Erfolg des "Panpepato" (oder allgemeiner des "Panforte") sollte schon bald die Grenzen Sienas überschreiten. Aus zahlreichen Quellen geht hervor, dass es auf der Speisekarte von vielen prunkvollen Banketten stand, die die reichen Herrschaften überall in Italien und im Ausland gaben. In einigen Kapiteln aus dem Jahre

1383 eines Schriftstückes, das sich in den Archiven von Genua befindet, wird das "Panforte" aus Siena als eine der renommiertesten Süßspeisen Italiens erwähnt. Ebenso wurde im 15. Jahrhundert in Venedig das klassische "Panforte" üblicherweise bei den bedeutendsten Feierlichkeiten gegessen. Beim Hochzeitmahl des Oberstallmeisters Trivulzo, der Beatrice von Avalos und Aquino aus dem Geschlecht der Aragoner, heiratete, wurde als 14. Gang eine Süßspeise aus Zucker, Honig und Mandeln gleich dem Siener "Panpepato" serviert. 1493 in Innsbruck bei einem Bankett, das Bianca Maria Sforza gegeben hatte, wurde das "Panpepato", das nach der alten sienesischen Tradition zubereitet worden war, unter all den vielen anderen aufgetragenen Süßspeisen als außerordentlich wohlschmeckend hervorgehoben. Natürlich gab es auch im bürgerlichen Umfeld, sowohl im politischen als auch im religiösen Bereich, zahlreiche Gelegenheiten und Anlässe, bei denen man sich die charakteristischen Süßspeisen schenkte oder austauschte : 1442: Geschenk an Papst Eugenio den IV. und an die Kardinäle von dem Krankenhaus S. Maria della Scala 1536: Geschenk an Kaiser Karl den V. und sein Heer mit gut 100 Stück Marzipan. Gaben an die Regierenden der Stadt Siena im Rahmen von Festen und anderen feierlichen Anlässen. (BALIA 1515)

Den vorliegenden Schriftstücken können wir entnehmen, dass auch andere Süßspeisen zunächst in der Stadt und später überall Verbreitung und Zuspruch gefunden haben, wie etwa das Marzipan oder die "Biriquocoli" (würzige Kekse), auf die wir im folgenden noch näher eingehen werden. Vermutlich wurden diese Leckerbissen von den Nonnen und Mönchen in den Klöstern zubereitet, da ja nur wenige Menschen Zugriff auf die Gewürze hatten. Die Klöster dagegen erhielten sie als Zeichen der Dankbarkeit von den Händlern, die aus dem Orient zurückkehrten. Möglicherweise war es genau das

Kloster von Montecellesi, das mit der Zubereitung des "Panpepato" begann und dazu die Gewürze benutzte, die, will man der geschichtlichen Überlieferung Glauben schenken, Niccolò Salimbeni als Zeichen für seine Reue dem Kloster brachte, und zwar zusammen mit einem Rezept, wie sie zu gebrauchen seien. Sicher ist, das später die Herstellung von den "Speziali", den Drogisten, übernommen wurde, die auch über Gewürze verfügten, die man zur Zubereitung von Kräutertees, Aufgüssen und den verschiedensten Salben benötigte. Daher erkannte man diese Süßspeisen als kräftigende und energiespendende Heilmittel an. Die "Speziali" konnten also mit ihrem Wissen in einem einzigen Produkt gesundheitsfördernde Aspekte mit den Bedürfnissen des Feinschmeckers miteinander verknüpfen.

In einem Gesuch von 1599 baten die 12 damals in Siena ansässigen Drogisten ("Speziali") den Regenten der Stadt, Großherzog Ferdinando de Medici, darum, bei der Zubereitung der "Panpepati" und "Biriqocoli" nicht mehr von staatlicher Seite kontrolliert zu werden, da sie in der Zwischenzeit sowieso die einzigen waren, die in Siena diese Art von Süßspeisen zubereiten durften. Als Gegenleistung erklärten sie sich bereit, ihre Kunst anderen zu lehren. Die Qualität der Erzeugnisse wurde aber weiterhin überprüft, denn es gibt Verurteilungsdekrete und Strafandrohungen, die sich an solche Konditoren und Drogisten richteten, die es gewagt hatten, Gebäck von minderer Qualität herzustellen. In einem alten Pergament aus dem frühen 18. Jahrhundert finden wir eine Auflistung der wichtigsten Zutaten, fast so, als wolle man

die Notwendigkeit von grösster Könnerschaft bei der Zubereitung des "Panpepato" unterstreichen. Es sind, wenn man noch die beiden Grundvoraussetzungen Wasser und Feuer hinzufügt 17, was genau der Anzahl der "Contrade", den Stadtteilen, die es seit 1675 bis heute in Siena gibt, entspricht. In der Reihenfolge sind es: Honig, Weizenmehl, Walnüsse, Haselnüsse aus den Bergen, Mandeln, kandierte Zuckermelone, Zitronat, kandierte Orangen, kandierte Zitronenschale, Zimtrinde, Koriander, aromatischer Pfeffer, Gewürznelken und Muskatnuss. In ein in wirklich gutes "Panpepato" jedoch gehören noch Ehrlichkeit, Arbeitsamkeit, Liebe für die guten Dinge und Besonnenheit das ist beinahe so, als befolge man ein Zauberritual. Diese Tugenden sollte ein Konditor besitzen, denn sie werden bezeichnet als Dinge, die zur Perfektion geeignet sind". Wenn man die Geschichte der Jahrhunderte liest, wird man feststellen, dass das frühe "Panpepato" aus Siena im Laufe der Zeit verschiedene Abwandlungen erfahren hat, entsprechend dem jeweiligen Zeitgeist, den Orten und der Kenntnis von neuen Rohstoffen, die nach und nach entdeckt wurden. Um den Beginn des 19. Jahrhunderts herum wurde die "Panforte"-Zubereitung von den Apotheken (oder Drogerien) in die ersten Fabriken, die in Siena eröffnet wurden, verlegt. In diesen Fabriken stellte man um 1820 zunächst ein "Panforte" mit Schokolade her. Darauf folgte ein Erzeugnis, das den Geschmack und das Produktionssystem revolutionieren sollte. Als König Umberto und seine

Gattin Margherita di Savoia Siena im Jahre 1879 anlässlich des Palio im August besuchten, wurde der Königin ein "Panforte" als Geschenk überreicht, das seitdem "Margherita" genannt wird. Es war mit feinem Zucker, mit moderneren Verfahren erzeugten kandierten Früchten, einer delikateren Gewürzmischung hergestellt und einer hauchdünnen Zuckerschicht bestreut. Es war eine wahrhaftige Revolution, die zweifellos die Veränderungen des Geschmackes jener Zeit aufgriff und ihnen entsprach. Das Produkt hatte einen großartigen Erfolg und ersetzte größtenteils das traditionelle "Panforte", das seitdem "schwarzes Panforte" oder "Pampepato" genannt wird. Um die Zeit des zweiten Weltkrieges 1940/45 wurde das "Panforte" auf industriellem Niveau hergestellt. Nach verschiedenen Firmenvereinigungen haben wir am Ende des Jahrtausends einige wenige große industrielle sowie verschiedene kleinere Hersteller. Schließlich sind die Erzeugnisse der "letzten Generation" entstanden, wie z.B. das "Panforte Morbido" ("weiches Panforte"), bei dem die Natürlichkeit, die Ursprünglichkeit und der Geschmack auf eine weichere Art angeboten werden, und das somit für jede Art von Verbraucher geeignet ist.

Aber aus Siena stammt nicht nur das "Panforte". Das älteste Gebäck sind die "Cavalucci" (Pferdchen), robuste Kekse, denen bald für empfindsamere Gaumen die feineren "Biriqocoli" folgten: würzige Kekse aus Mehl und Honig, Walnüssen und Anis, die später noch mit kandierten Früchten und Haselnüssen angereichert wurden.



Sie sind im 14. Jahrhundert entstanden als ein Zeichen der Ehrerweisung für die Cavalieri della Signoria (Edelleute der Stadtherrschaft) der sienesischen Republik. Sie verdanken ihren Namen möglicherweise dem Brauch, auf den noch frischen Teig den Hufabdruck eines Pferdes zu prägen, der heute allerdings aufgegeben wurde. Der Ursprung des Namens "Cavaluccio" kann auch auf die Tatsache zurückgehen, dass in den damaligen Wirtshäusern, in denen die Postkutscher und Fuhrmänner Halt machten, diese Kekse verkauft wurden, um den Gaumen anzuregen oder auch als Einladung, zusammen einen kleinen "roten" zu trinken, von dem guten, oder sogar von dem "Vinsanto" (Likörwein) aus den kleinen Holzfäßchen. Heute werden sie in einer vereinfachten Form hergestellt, aber sie sind auch sehr viel weicher und im Geschmack verfeinert worden. Auch dem "Ricciarelo" (Mandelteig Gebäck) gebührt ein wichtiger Platz im Stammbaum der sienesischen Süßwaren. Wir kennen nicht mit Sicherheit den Ursprung des Namens, aber zweifellos ist er ein direkter Nachfahre des so viel gerühmten "Marzapane" und der sehr geschätzten "marzipanetti nach sienesischem Brauch", die seit 1400 auf den prunkvollsten Tafeln in Italien und Frankreich anzutreffen waren. Das belegen Texte, die

aufzeigen, dass das sienesisische Marzipan folgenden Persönlichkeiten serviert wurde:

- 1447 Hochzeit Caterina Sforza Giordano Riario
- 1475 Hochzeit Costanzo Sforza Camilla D' Aragona
- 1477 Mahl der Priore von Florenz Rom: Banchett Kardinal Borghese für den Herzog "di feria", der auf Papstbesuch war
- 1573 Falcone Palio ("Falken"-Wettbewerb) in Venedig

In den Archiven der Familie Este befinden sich Quellentexte aus dem 15. Jahrhundert, in denen das sienesisische Marzipan mehrmals lobend erwähnt wird. Auf jeden Fall liegt ihr Ursprung im Mittelmeerraum. Sicher ist auch, dass sie ihren Namen "Ricciarelli" im 18. Jahrhundert erhielten. Sie bestehen aus einer Mischung von Mandeln, Zucker und Honig, die mit etwas Eiweiss delikater verfeinert und durchgeknetet wird. Die "Ricciarelli" unterscheiden sich vom gewöhnlichen Marzipan dadurch, dass ihr Teig sehr weich und aromatisch ist, und dass sie mit einer Schicht Puderzucker bestreut im Ofen gebacken werden. Das ansprechende Aussehen, die äusserste Weichheit und Feinheit des Geschmacks befriedigt heute auch die anspruchsvollsten Feinschmecker. Inzwischen gibt es eine weitere Ausführung, bei der eine Zunge

des Mandelteiges mit einer guten Zartbitterschokolade bestrichen oder noch origineller, ganz "intim" mit dem Teig vermischt und dann wie ein traditioneller "Ricciarelo" gebacken wird auf diese Weise erwirbt er ein Aussehen und eine Lebendigkeit im Geschmack, die früher undenkbar waren.

Diese kurze Monographie über Ursprung und Geschichte des "Panforte" und den anderen sienesischen Süßwaren ist eine kurze Zusammenfassung der Forschungsergebnisse, die aufgrund von Quellentexten über die sienesisische Geschichte zusammengetragen wurden. Die Arbeit geht auf eine Initiative der "Fabbrica del Panforte" zurück, ein 1995 gegründetes Unternehmen, das einen gewissen "handwerklichen" Charakter hat. Dahinter steht die Absicht, das Kulturgut mit seinen verschiedenen Aspekten (Essenskultur, Kunstschatze, historisches Erbe und landschaftliche Vielfalt), das den Stolz und den Ruhm der Stadt Siena sowie der Toskana in der ganzen Welt begründet, aufzuwerten. Zu Recht nehmen das "Panforte" und die anderen aus Siena stammenden Süßspeisen, genauso wie das Olivenöl und der Wein, einen wichtigen Platz in dem gastronomischen Panorama Sienas ein, insofern als sie am besten darstellen, was die Wesensart,



die Kultur und den Lebensstil der Menschen charakterisiert: einfach, offenherzig, ursprünglich und natürlich.

Natürlich sind die benutzten Rohstoffe und einfach sind die Verfahren der Zubereitung, sodass Produkte entstehen, die vollkommen gesund und sehr gut verträglich sind, genauso wie der Brauch von früher es lehrte und die moderne Ernährungswissenschaft es uns nahelegt.

Die "Fabbrica del Panforte", die über Originalrezepte verfügt und ausserdem hochqualifizierte Mitarbeiter mit einem großen Erfahrungsschatz beschäftigt, hat es sich zur Aufgabe gemacht, diese Produkte aufzuwerten. Die Rohstoffe werden gewissenhaft ausgewählt und es wird das ganze Jahr über manuell produziert, um eine Ware anbieten zu können, die immer frisch und aromatisch ist. Auch das graphische Outfit ihrer beiden Marken "Antichi Dolci di Siena" und "Speziali Senesi" stellt zugleich den Geist und die Philosophie des Unternehmens dar: Respekt vor der Tradition und gewissenhafte Meisterschaft bei der Zubereitung. Ein weiteres wichtiges Standbein des Unternehmens ist die Entwicklung neuer Erzeugnisse, um besser den Geschmack zu treffen und die Bedürfnisse der Verbraucher von heute zufriedenzustellen. So sind die Produkte der "letzten Generation" entstanden: "Panforte al cioccolato" ("Schokoladen-Panforte"), "Ricciarelli al cioccolato" und schließlich das "Panforte morbido" ("weiches Panforte"), die ganz und gar den heutigen Geschmackswünschen nach etwas mehr "soft" entsprechen. In der Hinsicht fühlt sich die "Fabbrica del Panforte" also wie eine kleine, aber kräftige Pflanze, die, indem sie ihre Wurzeln tief in die "Terra di Siena", die Erde von Siena, geschlagen hat, es versteht, sich von ihr zu nähren, um gesunde, unwiderstehliche "Früchte" von großer Qualität hervorzubringen.



De nos jours, les consommateurs qui connaissent et apprécient le «PAN-PEPATO» sont de plus en plus

nombreux, mais on rencontre actuellement de plus en plus de vrais amateurs du «PANFORTE» et des autres gâteaux siennois qui, à juste titre, sont considérés parmi les gâteaux les plus anciens et les plus typiques de notre péninsule.

Peu de personnes en connaissent les origines et l'histoire, cherchons donc à leur rendre justice en ayant recours aux informations, dates, et légendes recueillies dans les manuscrits et les documents qui ont accompagné la longue, glorieuse et tumultueuse histoire de Siena et les coutumes de ses habitants.

Le «PANFORTE» d'aujourd'hui est sans doute différent de celui que depuis le haut moyen âge on avait l'habitude de consommer dans les villes et les campagnes. Il existait alors un «PANE MELATOS» qui était une espèce de fougasse faite de farine, d'eau, de figues, de raisins et de miel, qui riche et savoureuse lorsqu'elle était fraîche, avait tendance, avec le temps, à devenir plus aigre et plus acide, d'où sont nom de «PANIS FORTIS» ou «PANFORTE»

Avec l'arrivée des croisades et le commerce florissant avec l'Orient qui s'en suivit nous sommes au douzième siècle les siennois se trouvèrent parmi les premiers à découvrir, à apprécier et à rapporter chez eux les épices si précieuses en ce temps. En fait foi Dante Alighieri qui rapporte dans la divine comédie ( Enfer, XXIX, 127-128 ) «Sieur Niccolo qui le premier découvrit la coutume raffinée de la girofle, dans son jardin où germent ces graines» en parlant du siennois Niccolo Salimbeni, un marchand de cette époque, qui avec un groupe de jeunes gens, donna le jour à la

légendaire «Brigata Spendereccia» (La bande des dépensiers). Ensemble ils dilapidèrent leur patrimoine en dépenses extravagantes et raffinées, y compris pour la bonne chère. Salimbeni et sa joyeuse bande sont les témoins d'une Siena connue traditionnellement comme une ville portée sur les plaisirs de la table et du «bel et noble manger».

Le célèbre code RICCARDIANO «LIBER DE COQUINA» (Livre de cuisine) a probablement été conçu dans le cadre de Siena. C'est un des ouvrages fondamentaux concernant l'étude de la cuisine du moyen âge et qui, à d'innombrables recettes siennoises, ajoute quelques éléments d'origine vénitienne. Ceci est encore une nouvelle preuve que la cuisine siennoise faisait école dans toute l'Italie. En effet l'apparition des épices en occident fut un événement d'une importance considérable car non seulement elles apportaient des saveurs et des parfums nouveaux, mais elles furent également reconnues pour leurs vertus médicales, par les savants à la recherche de nouveaux médicaments. elles firent ainsi leur entrée dans les pharmacies de l'époque «SPEZIERIE» (épicerie) qui dans la plupart des cas faisaient partie du patrimoine des couvents et des abbayes. Ce n'est donc pas par hasard que le premier document officiel qui en parle soit un parchemin conservé dans les archives de Siena et daté du 7 Février 1205. Ce document stipule que d'après certains témoignages rendus en faveur du monastère de Montecellesi (situé aux portes de Siena) les serviteurs ou les métayers dépendant du couvent pour le paiement du cens étaient obligées d'apporter, comme impôt, à ces soeurs, un nombre significatif de « pains au miel et au poivre » dont quelques uns de belle taille. Les «PANES MELATOS» ( pains au miel) auxquels furent ajoutés de la cannelle, du poivre, des clous de girofle et qui dès qu'ils furent connus devinrent les «PANES MELATOS ET PEPATOS» ( pains au miel et au poivre) avec le double avantage de donner plus de goût et de saveur et d'allonger la durée de

conservation de la fougasse.

La tradition veut que le panforte soit né au monastère de Montecelli où la sœur Leta, préposée aux cuisines trouvant dans le garde-manger les sachets qui contenaient les amandes, les fruits confits, la farine et les épices tout rongés et ne sachant pas comment séparer les produits qui s'étaient mélangés, pensa que ce serait une bonne idée de mettre à cuire un peu de miel et de mélanger par la suite les autres ingrédients trouvés éparpillés dans le buffet pour confectionner un plat pour les pauvres. Pendant qu'elle le préparait, un chat noir s'approcha d'elle et se frotta à sa tunique, avec une expression qui n'avait rien à voir avec celles de la gent féline, la sœur y reconnut la personnification du diable, elle le chassa en lui jetant dessus la préparation bouillante. La mère abbesse, Sœur Berta, en entendant ce récit se réjouit de la fuite du démon et intriguée, voulut goûter à ce qui restait. Elle en apprécia grandement le parfum et la saveur et lui donna le nom de «panpepato».

En revenant aux faits et aux événements rapportés dans les documents, nous constatons que le succès du Panpepato (ou plus généralement Panforte ) traversa rapidement les frontières de Siena et de nombreux documents témoignent de sa présence dans les menus de somptueux banquets donnés par de riches seigneurs dans toutes les régions de l'Italie et même à l'étranger.

Nous trouvons dans les archives de Gènes, dans un document daté de 1383, que le Panforte de Siena est cité parmi les gâteaux les plus renommés d'Italie. De même, à Venise, dans les années 1400, on avait l'habitude de manger le Panforte classique et traditionnel à l'occasion des cérémonies les plus importantes. Aux noces du Maréchal Trivulzo, qui épousait Beatrice d'Avalos d'Aquino, d'origine aragonaise, on présenta comme 14ème plat un gâteau de sucre, miel et amandes en guise de Panpepati siennois. En 1493, à Innsbruck, au cours d'un banquet donné par Maria

Sforza on apprécia particulièrement, parmi le grand nombre de gâteaux présentés, le Panpepato confectionné selon l'antique usage de Siena. Naturellement, dans les milieux citadins, également, on comptait de nombreux événements et fêtes, que ce soit dans le domaine religieux ou de la politique, qui donnaient l'occasion d'offrir ou d'échanger les gâteaux les plus caractéristiques 1442: cadeaux au Pape Eugène IV et aux cardinaux de la part de l'Hôpital S. Maria della Scala 1536: dons, à Charles Quint empereur et à son armée, de bien 100 massepains

Dons aux Gouverneurs de Siena à l'occasion de fêtes et anniversaires (BALIA 1515 )

Comme on peut en déduire d'après ces documents, on a donc pris également l'habitude de consommer communément d'autres gâteaux, que l'on a commencé d'abord à préparer et à apprécier en ville puis dans tout le pays comme les massepains et les Biriquocoli dont nous parlerons plus loin.

Il est probable qu'au début, ces mets de choix étaient préparés par les sœurs et les nones, car seules quelques personnes avaient la possibilité de se procurer des



épices. Par contre, les monastères en recevaient des marchands, à leur retour d' Orient, en gage de reconnaissance.

C'est peut être le monastère de Montecelli qui est à l'origine de la préparation du Panpepato avec les épices et une recette pour les utiliser, que Niccolo Salimbeni lui même aurait rapportées au couvent en signe de son repentir, comme le racontent certaines histoires de l'époque.

Il est avéré que par la suite, la production est passée aux mains des «Epiciers» qui pouvaient disposer d'épices pour la préparation d'infusions, de décoctions, de tisanes et de divers onguents. En outre, ces gâteaux étant reconnus comme médicaments reconstituants et énergétiques, les «Epiciers» avaient donc la possibilité, grâce à leur science, de réunir en un seul produit, leurs vertus sanitaires et gustatives . Comme preuve de ceci, on retrouve une requête formulée par les 12 «Epiciers» installés alors à Sienne, datée de 1599 et adressée au Grand Duc Ferdinando de Medici Gouverneur de la ville et demandant que la préparation des Panpepati et des Biriqoli ne soit pas soumise au contrôle du gouvernement et qu'il leur soit accordé l'exclusivité de leur préparation, dans cette ville . En contre-partie ils se seraient engagés à enseigner leur art à d'autres personnes. Ils atteignirent sans doute leur but car il existe certaines sentences qui condamnent et sanctionnent des pâtisseries et des épiciers qui avaient osé défier ce décret en produisant des gâteaux de médiocre qualité.

Comme si on voulait insister sur la grande compétence nécessaire à la préparation du Panpepato, il existe un ancien parchemin du début des années 1700 sur lequel sont listés les ingrédients de base, qui unis à l'eau et au feu, portent à dix-sept le nombre des éléments utilisés pour cette préparation, nombre égal aux quartiers de la ville de Sienne et qui depuis 1675 est resté inchangé. On trouve dans l'ordre : miel, farine de blé, noix, noisettes de montagne, amandes, melon confit, cédrat

confit, orange confite, écorce de citron confite, écorce de cannelle, coriandre, poivre aromatique, clous de girofle, noix muscade.

Cependant pour faire un bon Panpetato, comme si l'on voulait répéter un rite magique, il convient d'ajouter:

- l'honnêteté

- le goût du travail

- l'amour du Bien

- la tempérance

toutes vertus que devait posséder l'artisan responsable de la préparation du Panforte, pour que la recette puisse être réussie à la perfection. En relisant l'histoire de ces siècles, nous nous rendons compte que l'antique panpepato siennois a certainement subi, au fil du temps, de nombreuses modifications selon les périodes, les lieux, et la découverte de nouvelles matières premières. Aux environs du 19<sup>ème</sup> siècle la production du panforte fut transférée des pharmacies (ou Epiceries) vers les premières fabriques ouvertes à Sienne. Dans ces fabriques on produisit d'abord le panforte au chocolat (autour de 1820) et par la suite un article qui révolutionnera le goût et le mode de production du panforte. A l'occasion d'une visite à Sienne du Roi Umberto et de son épouse Margherita de Savoie, pour le palio d'août 1879 on fit don à la Reine d'un panforte qui depuis s'appelle « Margherita ». Ce panforte fut préparé avec du sucre raffiné, des fruits confits élaborés d'après un procédé plus moderne, un mélange d'épices au goût plus délicat et il fut recouvert d'une couche de sucre farine. Ce fut une vraie révolution qui certainement suivait le changement de goût de l'époque.

Le produit eut aussitôt un succès fulgurant et supplanta dans bien des cas le panforte traditionnel qui alors pris le nom de «noir» ou pampepato. Au lendemain de la guerre de 1940-1945, la production de Panforte se développa sur une échelle industrielle et à la fin du millénaire, après divers regroupements, on se retrouva avec un tissu industriel faible et une diversité de petits producteurs. Enfin arrivèrent les

gâteaux de la dernière génération comme le Panforte moelleux où le naturel, l'originalité et la saveur du produit sont proposés avec une structure plus souple et donc plus adaptée à toutes les catégories de consommateurs.

Mais les gâteaux de Sienne ne s'arrêtent pas au seul Panforte. Les plus anciens sont les «cavallucci»: biscuits rustiques auxquels succéderont les «biriquocolo» plus raffinés, pour les palais plus délicats: biscuits relevés avec de la farine et du miel, noix et anis, enrichis successivement de fruits confits et de noisettes.

Créés au XIV siècle en hommage aux Chevaliers Gouverneurs de la République Siennoise, ils doivent peut être leur nom à la coutume d'imprimer sur la pâte encore fraîche l'empreinte d'un cheval, usage de nos jours abandonné. L'origine du nom «cavallucci» peut également être rattaché au fait que, en ce temps, dans les auberges où faisaient halte diligences et charretiers, ces biscuits étaient vendus comme amuse-bouche ou pour être dégustés avec un verre de bon vin rouge ou même de «vinsanto» vieilli en fût.

De nos jours leur fabrication est plus simple en ce qui concerne l'aspect, mais plus moelleux et savoureux en ce qui concerne concernant le goût. Un autre gâteau de première importance dans la généalogie des gâteaux siennois est sans doute le «Ricciarelo»

Nous ne savons pas avec certitude quelle est l'origine de son nom mais il est certain qu'il est un descendant direct du très fameux «Marzapane» (massepain) et des «Marzapanetti» à la façon siennoise si grandement appréciés et que l'on retrouva, à partir des années 1400, sur les plus somptueuses tables d'Italie et de France. En font foi les documents attestant la place de choix accordée aux massepains à la siennoise servis au cours des événements suivants 1447 Noces de Catherine Sforza et Giordano Riario 1475 Noces de Costanzo Sforza et Camille d'Aragon 1477 Banquet des Prieurs de Florence

Rome: Banquet donné par le Cardinal Borghese pour le Duc de «feria» en visite chez le Pape

1573 Palio des Falcone à Venise. Dans les archives des Estensi, parmi les actes du XV siècle, on rappelle plus d'une fois avec grand éloge les massepains siennois.

Une chose est sûre c'est que leur origine est méditerranéenne et qu'ils prirent le nom de «ricciarelli» au XVII siècle.

Ils sont composés d'un mélange d'amandes; de sucre et de miel finement raffiné et pétrit avec du blanc d'œuf. Les «ricciarelli» se distinguent du massepain ordinaire car ils sont composés d'une pâte plus moelleuse et plus et aromatisée, puis ils sont cuits au four, saupoudrés d'une couche de sucre farine.

Leur aspect, leur moelleux et leur saveur délicate en font de nos jours un produit qui rallie le palais des plus exigeants.

Il existe actuellement une version dans laquelle du chocolat noir fondant et amer de première qualité recouvre une couche de pâte d'amande . Dans une autre version plus originale le chocolat est ajouté au mélange et l'ensemble est cuit au four comme un «ricciarelo» traditionnel, ce qui lui donne un aspect, une vigueur de goût insoupçonnés au paravent.

Cette brève «monographie» sur les origines et l'histoire du Panforte et des autres gâteaux siennois est une synthèse des recherches faites sur des documents historiques de Sienne, à l'initiative de la maison «Fabbrica del Panforte», une entreprise

à caractère artisanal, née aux alentours de 1995 dont l'intention est de valoriser le patrimoine culturel de la table, qui joint au patrimoine artistique, historique et aux exceptionnels paysages de cette région constituent la fierté et assoient la réputation que Sienne et la Toscane ont conquises dans le monde entier.

En effet, à bon droit , le Panforte et les autres gâteaux trouvent également une place de choix dans le panorama gastronomique siennois, de même que l'huile d'olive et le vin, car ils représentent de façon parfaite les signes caractéristiques de la nature profonde, de la culture et du style de vie des gens, simple, sincère, original et naturel.

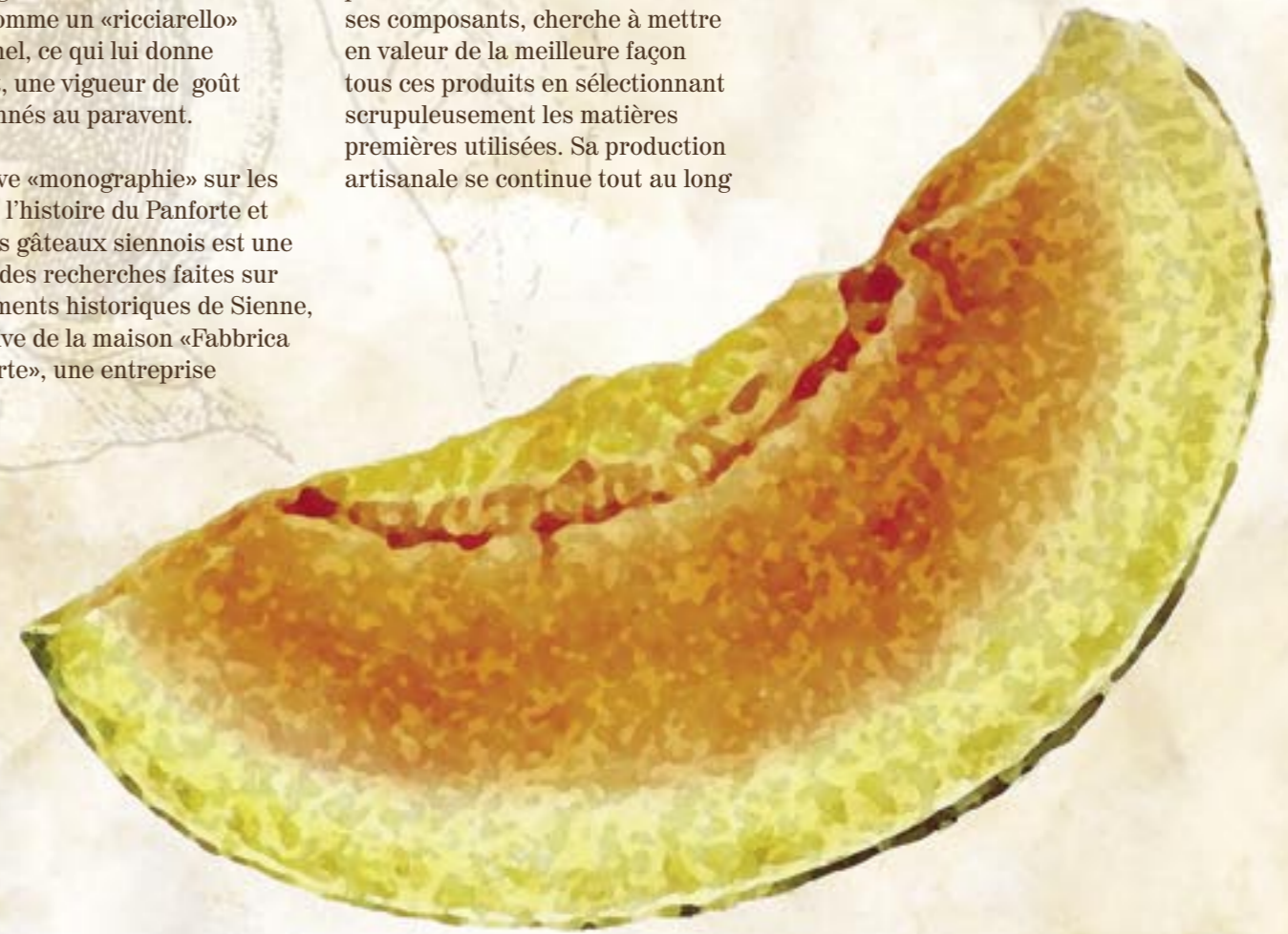
Les matières premières utilisées sont toutes naturelles et les procédés de fabrication restent simples et permettent de préparer des produits absolument sains et hautement assimilables, comme l'enseignaient les antiques traditions et l'impose la diététique moderne.

La «Fabbrica del Panforte» grâce à la maîtrise de recettes originales et à la grande expérience qu'elle possède concernant certains de ses composants, cherche à mettre en valeur de la meilleure façon tous ces produits en sélectionnant scrupuleusement les matières premières utilisées. Sa production artisanale se continue tout au long

de l'année offrant ainsi des articles toujours frais et au parfum délicat. De même, l'habillage graphique de ses deux marques «Antichi Dolci di Siena» et «Speziali Senesi» représente dans un même temps l'esprit et la philosophie de la maison: respect de la tradition et maîtrise de la préparation.

A ceci il faut ajouter un élément d'importance vitale: la recherche de nouveaux produits, afin de suivre et de satisfaire du mieux possible le goût et les exigences des consommateurs de notre temps. Ainsi sont nés les produits de la dernière génération : «Panforte au chocolat», «Ricciarelli au chocolat» et enfin le «Panforte moelleux» qui répondent pleinement à la demande d'un goût plus actuel et d'une structure plus «soft».

A ce sujet, la «Fabbrica del Panforte» se considère donc comme une plante, petite mais vigoureuse, qui en enracinant ses racines dans «la terre de Sienne» a su extraire la matière pour produire des «fruits» sains, de grande qualité et qui retiennent la confiance du consommateur.







**GLI SPECIALI SENESI**  
Arte Dolciaria Senese



*La Fabbrica del Panforte S.r.l.*  
*Via Po 20, Loc. Pian dei Mori 53018 Sovicille (SIENA)*  
*Tel. ++39 0577 349338 Fax ++39 0577 349389*  
*www.fabbricadelpanforte.com info@fabbricadelpanforte.com*

