I sapori della memoria Pizza Sette Sfoglie, quando un dolce diventa arte

Author : Geppe Inserra

Date : 16 Dicembre 2016

La Pizza Sette sfoglie ha una peculiarità che la rende unica, impareggiabile, nel pur variegato panorama dei dolci natalizi pugliesi e meridionali. Devi farla con le mani, con il cuore, con la pazienza di chi vuole fare le cose per bene.
Non è ancora stata creata la macchina che possa produrla industrialmente. Così come non è stato inventato, e probabilmente non lo sarà mai, un robot che possa sostituirsi alle mani delle donne di Cerignola o dei pasticcieri artigianali.
Il panettone puoi anche sfornarlo di serie e produrlo in fabbrica. La Pizza sette sfoglie, no. Ogni pezzo è qualcosa di unico ed irripetibile. Ha la sua forma, il suo colore, il suo profumo.
Per mia suocera era un rito non solo prepararla ma pure regalarla a figli e a nipoti. Ne sfornava dunque diverse, ciascuna con la sua "pezzatura", più o meno grande a seconda della consistenza della famiglia cui sarebbe stata regalata.
E la casa si riempiva di ineffabili fragranze che annunciavano e facevano pregustare il Natale.
Cucinare la Pizza sette sfoglie è un esercizio di virtuosismo allo stato puro. Del resto, basta il nome a incutere un certo timore reverenziale in quanti s’accostano per la prima volta alla preparazione di questo monumento culinario, sinfonia di profumi e di sapori, rapsodia della cucina contadina.
Il punto fuori discussione è che di sfoglie bisogna farne proprio sette, e sovrapporle mettendoci in mezzo il ripieno: e va da sè che devono essere sottili sottili, al limite della trasparenza.
Perché siano sette, nessuno lo sa con certezza. Qualcuno azzarda che possa trattarsi di un omaggio alla madonna dei Sette Veli, che si venera nella vicina Foggia. Personalmente, la tesi mi sembra improbabile, considerato anche l’attaccamento dei cerignolani verso la “loro” Vergine, la Madonna di Ripalta.
Come accade per gli altri dolci natalizi dauni e pugliesi, gli ingredienti sono rigorosamente a chilometro zero: quelli offerti dalle campagne del Tavoliere.
E vediamo quali. Per la sfoglia sono necessari 500 gr. di farina, 70 grammi di olio extravergine di oliva,

80 grammi di zucchero, 200 ml. di vino bianco e un pizzico di sale. La farina, setacciata, va posta a fontana assieme allo zucchero. Quindi, versare l’olio al centro, aggiungere il pizzico di sale, e impastare con il vino bianco intiepidito, lavorando fino a quando non si sarà ottenuto un composto morbido, ma consistente e ben amalgamato.
Lasciare il panetto a riposare per una mezzora, preparando nel frattempo il ripieno, i cui ingredienti sono: 200 grammi di mandorle, 50 grammi di pinoli, 150 grammi di mostarda d’uva (alcuni usano la marmellata, ma ha poco senso…), 100 grammi di uvetta, 80 grammi di cioccolato fondente, mezzo cucchiaino di cannella, 150 grammi di zucchero, olio di oliva.
Si comincia triturando le mandorle ed il cioccolato e mescolando quindi il tutto con lo zucchero. A questo punto vanno aggiunti, mescolando per bene, l'uvetta, la mostarda, i pinoli e la cannella.
Adesso viene la fase più delicata. Prendere il panetto e dividerlo in sette pezzi, lavorando ciascuno in modo da ottenere una sfoglia molto sottile. Una dev’essere più grande delle altre: è quella di sotto, che andrà riposta per prima nella teglia unta d’olio, e dovrà essere di dimensione sufficiente a foderare anche i bordi della teglia. Completata questa operazione, ungere leggermente la sfoglia di fondo e stendere aiutandosi con un cucchiaio, il ripieno, procedendo così uno strato dopo l’altro, fino al settimo, che servirà da copertura e su cui occorrerà spennellare dell’olio di oliva e spargere un po’ di zucchero. L'olio è una componente essenziale di questo dolce, sianell'impasto, sia per ammorbidire i diversi strati.
Infornare per circa 45 minuti ad una temperatura di 170°. Al punto giusto di cottura la pizza deve assumere un colore bruno, che non dovrà essere nè molto chiaro, né molto scuro.
Si mantiene per diversi giorni, il che la rende ideale ad accompagnare tutte le feste natalizie e di fine d’anno, fino all’Epifania.
Da qualche anno la Pizza Sette Sfoglie è entrata a far parte del Catalogo dei prodotti tradizionali pugliesi riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura, assieme alla Pizza Sette Panni che si usa nella vicina Orta Nova, in una variante più ricca, che prevede liquore, frutta candita e chiodi di garofano.