

PAMPAPATO/PAMPEPATO DI FERRARA

La tradizione natalizia dei “pani dolci arricchiti”

Molto probabilmente le origini del “Pampapato di Ferrara” affondano nella tradizione di preparare i cosiddetti pani arricchiti durante le festività natalizie. L’unicità del “Pampapato di Ferrara”, e la sua appartenenza unicamente alla provincia in questione, ci viene confermata da numerose fonti documentali che in oltre 500 anni di storia fanno riferimento al prodotto ed alla ricetta.”

Origine del nome

Il territorio ferrarese è stato per secoli sotto il dominio della Chiesa e non a caso questo tipico dolce natalizio porta ancora oggi il nome di *Pampapato*, ovvero “Pan del Papa”, chiaro riferimento al pubblico al quale era destinato. Il “Pane del Papa”, pertanto, nelle origini, veniva preparato nei monasteri ferraresi e destinato agli alti prelati della città e di Roma, e ciò spiegherebbe l’etimologia del nome come chiaro riferimento al “dolce degno del Papa”.

La presenza delle spezie tra gli ingredienti non può che confermare, peraltro, le origini storiche del dolce all’interno dei Conventi: le droghe come cannella, noce moscata e chiodi di garofano, agli albori del loro arrivo nel vecchio continente (XII secolo), erano infatti rare e costose ed il loro utilizzo esclusivo delle classi più agiate, dei prelati e dei religiosi..

Questi ultimi spesso le ottenevano in cambio dell’ospitalità offerta ai pellegrini in viaggio alla volta dei luoghi sacri del vecchio continente.

Secondo alcuni testi di storia della gastronomia locale, la ricetta originale, custodita gelosamente con molta probabilità dai gesuiti, è stata perduta: pare infatti che, allorché vennero attribuite proprietà afrodisiache al cacao, il nome del dolce sia stato corretto da *Pampapato* a *Panpepato*, in riferimento alle spezie impiegate, e, per non incorrere in accuse di eresia, le ricette custodite nei monasteri e nelle canoniche, vennero distrutte

Il Pampapato e la Corte Estense

Nella provincia ferrarese, le origini storiche dell’arte culinaria sono legate alle fastose tradizioni della Corte degli Estensi dove il dolce era noto e apprezzato fin dal XV secolo.¹

I primi riferimenti al prodotto possiamo trovarli nel *Libro della Interada della Casa Estense* dove si racconta che il Duca Borso d’Este, in data 11 novembre del 1465, consegnò ad un suo maggiordomo “*un ducato d’oro da mettere dentro un panpepato che sarebbe poi stato offerto agli invitati*”.²

Contemporaneamente operava presso la Corte di casa d’Este uno dei più famosi cuochi dell’epoca, Cristoforo da Messisbugo, creatore di piatti unici che tuttora rappresentano in modo superbo l’espressione culinaria delle risorse alimentari locali.

Il passaggio del dolce dal Convento del *Corpus Domini* di Ferrara alla Corte Estense, viene confermato dal particolare legame che quest’ultima aveva con il monastero. Infatti, all’interno del Convento, sono presenti le tombe in cui hanno avuto sepoltura alcuni appartenenti alla famiglia d’Este quali Ercole II, Eleonora d’Aragona, Alfonso I, con la sua seconda moglie Lucrezia Borgia, Alfonso II ed, infine, Eleonora (figlia di Alfonso I

¹ A quei tempi, i nobili di Corte erano soliti dare banchetti molto elaborati al termine dei quali vi era l’abitudine di servire dolci che spesso erano veri e propri pani a base di spezie e aromi.

² G. RIGHI PARENTI, *Dolci di Siena e della Toscana*, p. 33.

d'Este) e Lucrezia (figlia di Ercole II), che vissero a lungo la loro vocazione monastica in questo luogo.

Guido Ghezzi e la storia del Pampapato dai primi anni del 1900 ai giorni nostri

Tuttavia, la vera rivoluzione nella tecnica di preparazione del dolce risale ai primi del 1900.

A dare un contributo decisivo alla storia del prodotto è stato Guido Ghezzi, pasticcere di origini milanesi che, nel 1902, dopo aver appreso in Svizzera l'arte della lavorazione del cioccolato, acquisì una profonda esperienza tecnica e qualitativa nel campo ed avviò, a Ferrara, un laboratorio di pasticceria nel pieno centro storico della città.

C'è da rilevare, peraltro, come, in quel periodo, la lavorazione del dolce fosse caduta un po' in disuso ma, proprio grazie all'estro ed alla creatività del Ghezzi, la sua produzione ebbe a recuperare fama e notorietà, divenendo il prodotto che tutti ora conoscono e apprezzano.

Infatti, prima dell'innovazione introdotta dal Ghezzi, la superficie del dolce era decorata unicamente con i *diavulin*, ovvero piccoli confettini di zucchero colorati.

Di lì a poco, il prodotto ottenne numerosi consensi non solo a livello locale e nazionale, diventando poi la ricetta ufficiale del dolce, ma anche in ambito internazionale tant'è che nel 1908 ottenne un riconoscimento all'*Esposizione di Parigi*, nel 1909 a quella di *Londra* e nel 1910 a quella di *Bruxelles*.

Tuttavia, il maggior riconoscimento nel campo dolciario lo riscosse l'anno seguente, nel 1911, quando, all'*Esposizione di Torino*, allora capitale della lavorazione del cioccolato, venne premiato con la massima onorificenza: il "Diploma d'Onore".

L'importanza del prodotto nella tradizione locale è tale che, fino al secondo dopoguerra, il panettiere e il droghiere, durante il periodo natalizio, erano soliti omaggiare il cliente abituale con forme del prodotto.

A sostituire l'offerta dell'esercente hanno poi provveduto, per molti anni, Enti Pubblici e privati che, per Natale, regalavano il "Pampapato di Ferrara" ai propri dipendenti in segno di fraternità e affetto.³

Tuttavia, dalla fine degli anni '60 del XX secolo, questa consuetudine andava progressivamente scomparendo, così come l'usanza di lasciar maturare il prodotto fuori dalle finestre delle case, sfruttando l'umidità naturale tipica del clima ferrarese dei mesi invernali.

Si tratta, ad ogni modo, di piccole modifiche che non ne alterano la rinomanza e la tradizionalità della lavorazione, legittimando il "Pampapato di Ferrara" a consuetudine alimentare della gastronomia ferrarese.

³ G. LONGHI, *...le donne, i cavalieri, l'armi e gli amori e...la cucina ferrarese*, ed. Calderoni, Bologna 1984, p. 225.