

Pitigliano – ricetta e storia del dolce dello sfratto

“Un’Altra Estate 2018”

SFRATTO (dolce tipico pitiglianese)

Prodotto secondo la tradizione seguendo il disciplinare di Slow food “Pitigliano e colli di Maremma” dall’antico Forno del Ghetto

via Zuccarelli 167

Pitigliano

Tel. 0564 615303

<https://www.facebook.com/Forno-del-ghetto-346202305504311/>

https://www.facebook.com/pg/slowfoodpitiglianocollidimaremma/about/?ref=page_internal

Ricetta dello Sfratto di Pitigliano e Sorano che segue il disciplinare di Slow Food

INGREDIENTI

SFOGLIA TIPOLOGIA A

60/70% Farina di grano tenero 00

20% vino bianco

12% zucchero

8% olio evo

SFOGLIA TIPOLOGIA B

45%/50% Farina di grano tenero tipo 00

15% vino bianco secco

14% zucchero

8% uova

8% olio evo

RIPIENO

50%/55% Miele millefiori

45%/50% noci

Scorza d'arancia e noce moscata qb

PREPARAZIONE

Per preparare il ripieno si deve cuocere il miele avendo cura di mescolarlo bene; trascorsi circa 30 minuti vengono aggiunte le noci preventivamente tritate. Amalgamare con cura il miele e le noci fino ad ottenere una consistenza omogenea. Dopo aver tolto l'impasto dal fuoco si aggiungono scorza d'arancia e noce moscata grattugiate e si lascia raffreddare fino a consentire senza rischio di rottura la manipolazione dell'impasto che servirà da ripieno.

Sia per l'impasto di tipologia A che per quello di tipologia B è necessario impastare gli ingredienti nelle quantità indicate.

L'impasto viene steso e tagliato a strisce lasciando spazio sui bordi in modo da avvolgere e richiudere il ripieno, al termine si lucida la superficie con olio evo e poca acqua per lo sfratto tipologia A mentre si lucida con l'uovo per la tipologia B.

COTTURA

Lo sfratto viene cotto in forno per circa 30-25 minuti a 180° gradi fino ad ottenere una doratura della superficie della sfoglia; dopo la cottura viene lasciato raffreddare.

Lo Sfratto, è un dolce ebraico tradizionale, tipico della Maremma grossetana, in particolare della zona di Pitigliano, a base di noci e miele.

La Storia dello sfratto pitiglianese

Il suo nome trae origine dalla storia della comunità ebraica di Pitigliano che ricorda l'usanza locale di picchiare alla porta degli ebrei con un bastone, usanza che va fatta risalire al secolo XVII, quando il Granduca di Toscana Cosimo II de' Medici fece emanare un editto con il quale intimava agli ebrei delle zone di Pitigliano, Sovana, e Sorano, di lasciare le loro case per trasferirsi nel ghetto di Pitigliano.

Un secolo dopo, gli ebrei di Pitigliano crearono questo dolce per ricordare l'evento dei messi che, battendo alle porte degli ebrei, avevano intimato loro di lasciarle. Infatti, lo sfratto ha forma allungata, simile a un bastone, e contiene un ripieno composto da miele, scorzette di arancia, noci, anice e noce moscata, che conferiscono un sapore dolce e un profumo intenso. Poiché questi ingredienti erano usati anche nei secoli precedenti dalle popolazioni autoctone, è possibile che lo sfratto attinga a un'antica ricetta etrusca.

Un dolce dalla sfoglia sottile e leggera, che racchiude uno squisito ripieno di noci, miele, scorza di arancia e noce moscata. **Lo "sfratto" dei Goym è una specialità di borghi di Pitigliano e Sorano** (Grosseto), nel cuore della **Maremma toscana**, dove viene gustato soprattutto nel **periodo natalizio**, tagliato a fettine. Meno famoso di panpepato, cantucci, ricciarelli e buccellato, non ha nulla da invidiare alle più famose bontà della pasticceria regionale.

Questo **biscotto lungo 20-30 centimetri**, la cui forma ricorda quella di un piccolo bastone, racconta la storia dell'**integrazione tra due culture profondamente diverse, la maremmana e quella ebraica**. Nel XVI secolo, per sfuggire alle persecuzioni del granduca Cosimo II de' Medici, che intendeva rinchiuderli nei **ghetti** di Roma, Ancona, Firenze e Siena, gli ebrei che abitavano nel centro Italia si rifugiarono nelle zone di confine della Toscana. A Pitigliano la comunità ebraica iniziò una pacifica convivenza con gli abitanti del posto, tanto che col tempo il comune del grossetano prese l'appellativo di **"Piccola Gerusalemme"**, per la presenza della Sinagoga (poi chiusa nel 1960), di svariate botteghe artigiane e del cosiddetto "forno delle azzime", dove veniva impastato e cotto il pane non lievitato.

Dal **felice incontro tra le cucine dei due popoli ebbero origine diversi piatti**, come la "tegamata", uno stufato di carne di manzo, pomodoro e patate, la "minestra di lenticchie di Esaù", che ricorda una ricetta menzionata nell'Antico Testamento, il risotto con i carciofi e lo sfratto dei Goym (termine che vuol dire "coloro che non sono ebrei"), nato per ricordare il momento in cui i giudei venivano cacciati dalle proprie abitazioni da un messo del granduca, che con un bastone – chiamato, appunto, sfratto – batteva sulla porta delle case intimando agli abitanti di lasciarle. **In questo dolce trovarono spazio elementi della tradizione gastronomica ebraica**, per esempio l'assenza del lievito nell'impasto, ed altri tipici della pasticceria toscana, come **il miele e le noci**.