

LA RICETTA DELLA
TRADIZIONE

LA PINZA

Tratto da “La Cucina
Trevigiana” di Giuseppe
Maffioli



EURO SCOUT
Società Cooperativa



LA STORIA

È il più rustico dei dolci trevigiani, cotto, da tempo immemorabile, fra le braci dei falò augurali, la vigilia dell'Epifania, secondo un rituale forse presente già nel mondo pagano e ripreso da quello cristiano.

Al di là del Piave si dice che i fuochi erano accesi per indicare il giusto cammino ai Re Magi che avrebbero sbagliato strada, e di un bel po', nonostante la cometa.

Ed ecco che approfittando di quei fuochi entro ad essi si cuoceva un dolce di dura consistenza, da un po' di secoli impastato con farina di mais, e prima con la farina in uso, da quella bigia di grano saraceno, a quella di miglio, di spelta, o d'altro ancora.

Una variante dolcificata della "Puls juliana" riconosciuta antenata della nostra attuale polenta. Come il pane, che arricchito per le feste diventa "panettone" per i cittadini, così la polenta, arricchita diventa "pinza" per i contadini. Solo che gli arricchimenti della campagna sono assai più poveri, ma di più varia fantasia.

Tutto ciò che di dolce fornisce in campagna il declinante autunno, alle soglie dell'inverno, diventa ingrediente possibile per la pinza, e non c'è limite. La tradizione rusticana vuole che si intridesse la farina gialla di granoturco con il brodo grasso dei "musetti" e dei "codesini". Prima della diffusione dello zucchero, certo questo impasto lo si dolcificava col miele, più tardi con la melazza (...).

"Pinza" era sinonimo di cibo pesante e di consistenza, duro, e come tale viene usato nei comparativi.

"Duro come na pinza". Pasta non lievitata, cotta sotto le braci, altro non poteva essere.

Fatto l'impasto di farina gialla e brodo di musetto, aggiungendo poco sale, miele o zucchero con quel che nel Veneto si poteva aggiungere: uvetta dolce appassita, fichi secchi, fettine di mela o di pera fresche, oppure anche essiccate, ed anche di pesca, e di albicocche e ciliegie, trattate allo stesso modo, poi anche gherigli di noci, semi e barbine di finocchio, pezzetti di zucca già arrostita, persino verze (già cotte) e listerelle, bucce d'arancio e di limone o cedro (se i padroni avevano una serra, o se c'erano i soldi per comprarli, canditi dal "spezier").

Mancando il brodo grasso di cotechino, lo si poteva integrare o sostituire con "sfrissighe" (ciò che restava della preparazione dello strutto) e acqua bollente.

Formato questo impasto sodo, gli si dava una forma tondeggiante e lo si avvolgeva e legava in molti strati di foglie di verza, passando il tutto nella base dei falò augurali, prima di appiccare loro il fuoco. Bruciati che fossero, ridotti a una montagnola di braci baluginanti nella notte, fra esse e sotto di esse, con pale e badili, ci cercavano i fagotti con le foglie di verza bruciacchiate, che, tolte, lasciavano emanare la rustica fragranza della "pinza", spolverata convenientemente dalle ceneri e spartita ai famigliari e agli ospiti, in tal numero per cui, quasi sempre, sotto un falò i "fagotti" di pinza erano almeno quattro.

Chi aveva in casa "graspa" ne aromatizzava l'impasto, oppure la serviva come accompagnamento: un boccone di "pinza" e un sorso di "graspa" per riscaldare il cuore nella notte fra il 5 e il 6 gennaio. Tornati a casa magari, soccorrevole, sobbolliva sul fuoco un calderone di vino caldo, fiammeggiando, un poco magico.

Visto che oggi i "falò" sono ritornati di moda, potete riproporre la preparazione di una tal "pinza": vi consigliamo di procedere all'impasto con 4 parti di farina di mais, ed 1 di "maizena" che sempre di mais è, ma rende più omogeneo il tutto.



LA PINZA PRIMIGENIA

- Sciogliete in un litro e mezzo di acqua 400g di strutto, e 700g di zucchero, incorporatevi come per fare una polenta 1 kg di farina gialla di mais e 250g di maizena.
- Aggiungete 200g di uvetta, 200g di fichi secchi, tagliati a pezzetti, 3 mele e 3 pere, sbucciate e tagliate a fettine, 400g di zucca arrostita e tagliata a tocchetti, 200g di cedro candito tagliato a pezzetti, 100g di semi di finocchio pestati, e 2 bicchieri di grappa.
- Fate una pinza bella grande a forma di polenta ed avvolgetela in due strati di foglie di verza, legando ben bene.
- Passate poi sotto un falò, lasciando riposare per almeno un'ora sotto le braci finali.
- Non avendo "falò" passate l'impasto in due tortiere, e tenete in forno a 220° per almeno un'ora.



LA PINZA RAMMODERNATA

- Bollire 1 litro di acqua con 200g di margarina, aggiungere 500g di farina gialla e mescolare per 10 minuti.
- Lasciare intiepidire, e incorporare 250g di fior di farina, con mezza bustina di lievito in polvere, 300g di zucchero, un bicchiere di grappa (o rum o anice), 100g di uvetta fatta rinvenire, 100g di cedro candito a pezzetti, 200g di fichi secchi a pezzetti, 300g di zucca arrostita e tagliata a cubetti, 50g di semi di finocchio tritati, 1 mela e 1 pera mondate e tagliate a fettine.
- Mescolare tutto ben bene, versare il composto in una placca unta di strutto o di margarina e cosparsa di pangrattato.
- Passare al forno (con rimpasto di due dita d'altezza) per un'ora a 220°.