

# La sbrisolona è sotto assedio Giù le mani dalla nostra torta

**S**brisolona sotto assedio: come esce dalla tradizione mantovana, che tutti riconoscono, non basta più ed ecco un nuovo futuro, peraltro già disegnato, addirittura da Ernst Knam.

Nell'ipotesi che qualcuno ancora non lo conosca, lo presento come pasticciere (Milano, via Anfossi), maitre chocolatier, star televisivo di Real Time (Bake Off Italia), ma guest star alla Festa del torrone di Cremona, domenica 19 novembre 2017.

Ma è anche autore di libri: ultimo, editore Giunti, presentato per Bookcity al Castello Sforzesco di Milano e con Angela Frenda, food editor del Corriere. In piedi, per favore.

L'ho presa lunga e arrivo al titolo, "Giro d'Italia in 80 dolci", che ci coinvolge per la sbrisolona, interpretata con cioccolato fondente 80%, pistacchi e, a fine cottura, sulla superficie un'idea di sale. Che non poteva essere qualsiasi, ma di Maldon, che tutti ben sappiamo essere cittadina d'Inghilterra, contea dell'Essex e sull'estuario del fiume Blackwater. Come si dice, maitre Knam può fare tendenza, da influencer, o meglio, rafforzarla, visto che salata e con

farina di mandorle la propone un altro tele-chef, Luca Montersino, così come Donna Moderna (più origano). E va oltre Benedetta Parodi: salata non basta, la farcisce con prosciutto, tuorli d'uovo e grana, aprendo così nuovi orizzonti ad una possibile sbrisol - pizza o pizza - sbrisol. E sulla sbrisolona, o sbriciolosa o sbriciolata salata, si può andare avanti passando per mozzarella e speck; mortadella e fontina; patate, prosciutto e scamorza; zucchine, mortadella e fontina. Figurarsi se poteva mancare la sbriciolata alla Nutella, botta finale al vecchio cronista vostro per riportarlo a una sbrisolona semplicemente "alla sbrisolona", magari con il demonizzato strutto di una volta, che garantiva la giusta friabilità. In casa mia lo chiamavano sbrigliatamente "unt", i più vecchi addirittura "dlech" o "dolech", chissà quando e da chi ereditato. Il famoso Vocabolario mantovano-italiano compilato da Arrivabene dottor Ferdinando nel 1882, per la voce strut rimanda secco a "dlech", ma ignora la sbrisolona, forse troppo rustica per i suoi gusti aristocratici. Quando ancora la si produceva in famiglia, le

mandorle si dovevano comprare e pagare. Invece si era già pensato di seccare al sole le ar-mèle, cioè i noccioli d'le "armile", cioè albicocche e "d'i pèrsach", le pesche: poi si rompevano per recuperare il contenuto che, tritato, avrebbe garantito il sapore amarognolo. Intendiamoci, la sbrisolona è tra le più semplici e facili da fare, ma bisogna pur sempre sporcarsi le mani e perché mai, dal momento che la puoi ordinare anche on line, basta minimamente cercarsela. E propongono proprio sbrisolona mantovana, con il tocco in più di farla riapparire dalle tavole ducali dei Gonzaga, a convalida della tipicità. E senza aggiunta di sale. Andando verso est, può diventare fregolotta dalle parti di Castelfranco Veneto e in tutta la Marca Trevigiana, ma figurarsi se Verona non ha la sua sbrisolosa che, ben prima di Ernst Knam, ha meritato un'altra prestigiosa attenzione targata Perbellini, vip-pasticcerie a Bovolone e Isola Rizza: con la sua Sbrisolada, vuole "rendere omaggio a Mantova, città invidiabile e affascinante, a due passi da Bovolone". Grazie e sbrisoliamoci assieme.



Pomponesco, 1955. Mirna Poli - seconda in basso a sinistra - e la classe prima elementare



La squadra giovanile regionale federale del Mantova campionato 1955-56 con allenatore 'Scafa' Micheli



1970, Buscoido. Daniele Restelli comparsa in un film

AMARCORD  
DI RENZO  
DALL'ARA



1963, San Cataldo. La famiglia di Felice Benedetti



1934, Banzuolo di Viadana. Adalgisa Martelli