

Il dolce senza nome, simbolo culinario delle feste lucane

scritto da Rocco Fornabaio | 02/04/2019



A Stigliano, sulla montagna lucana, sopravvive una gustosa tradizione dal particolare risvolto semantico: se entri in una pasticceria e ordini “un vassoio di dolci”, non hai bisogno di specificarne il nome. Hai già fatto la tua scelta: vuoi gustare un dolce che si chiama... DOLCE!!

La **Lucania** è terra ancestrale ammantata di autentiche tradizioni, ancora intatte. Questo è tanto più vero nei paesi dell'interno, nei luoghi meno battuti dai flussi turistici perché lontani dagli itinerari noti (Matera, Mar Jonio, Maratea...).

Al centro della regione, abbarbicato sull'appennino, sorge il paese di **Stigliano** che una volta era **epicentro culturale ed economico delle aree interne** e oggi è preda, come tanti altri, di una forte crisi demografica. Da sempre la località in provincia di Matera è il fulcro di tradizioni culinarie eccelse e rinomate, legate alla propria vocazione agricola e pastorale.

Le origini di dolce senza nome

Un tempo, e fino a qualche decennio fa, ogni matrimonio locale era una festa che coinvolgeva l'intero abitato. Non era questione di inviti: si andava tutti, parenti, amici e semplici conoscenti attratti da balli e leccornie offerte.

Nel menù della cerimonia, più o meno sfarzoso in base alle possibilità economiche delle famiglie coinvolte, una pietanza non mancava mai: il **"dolce"**.

A fine serata, tra una tarantella e uno spintone, i familiari degli sposi distribuivano su grossi vassoi di legno, con cura e parsimonia, il premio che tutti attendevano: una **pagnottella di morbidissimo pan di Spagna**, di forma ovale e grande poco più di un pugno chiuso, farcita con fresca crema pasticciera o al cacao, e guarnita con un sottile strato di glassa tirata a mano.

Sulla sommità di questa delizia, c'era un chicco di caffè o una perlina di zucchero. Era il **dolce degli sposi** ma anche il dolce di tutti, dei ricchi e dei poveri e veniva chiamato semplicemente **"dolce"**!

Tre giovani che portano avanti la tradizione artigianale

Ed oggi? Con una popolazione più che dimezzata e cerimonie nuziali ridotte al lumicino, il **"dolce senza nome"** è ancora il **simbolo culinario della festa** e della lieta conclusione di ogni pranzo importante. E questo grazie a tre giovani, ciascuno erede di terza o quarta generazione della pasticceria di famiglia.

Filomena Colangelo (*Pasticceria Colangelo V.*), **Alessio Capalbi** (*Bar Sarubbi*) e **Cesare Perrone** (*Pasticceria Perrone*), imperterriti, continuano a rompere uova, cuocere creme, mescolare farina, zucchero e latte e offrire in vetrina le proprie prelibatezze immutate da anni, con un'unica variante possibile: **"crema bianca"** (farcitura con crema pasticciera, riconoscibile dal chicco di caffè o da una glassa di colore più scuro) e **"crema nera"** (crema al cacao, riconoscibile dalla perlina di zucchero o da una copertura più chiara).

La produzione limitata dall'assenza di processi meccanici, la freschezza delle poche semplici materie prime, il ripetersi ossessivo nel tempo dei gesti: quasi un rituale che si annuncia con la fragranza dei profumi che invadono i vicoli limitrofi a prima mattina e si completa con la passeggiata rigorosamente **"vassoio al braccio"** dei tanti clienti.

Cesare, Filomena ed Alessio, i tre protagonisti di questa storia vecchia e nuova ad un tempo, concordano sulla necessità di mantenere la **forte identità di produttori artigianali di eccellenza**, pur rinunciando a maggiori volumi e più lautissimi guadagni: il miraggio di "sfondare fuori confine" non attrae se a farne le spese è la qualità della produzione e la reputazione conquistata sul campo da nonni e bisnonni. E nessuno di loro è disposto a mollare questo lembo di terra, a rinunciare al sorriso di soddisfazione che regala, giorno dopo giorno, alla clientela servita, del posto o da ogni luogo in cui è giunta la fama dei loro prodotti.

Perché ancora oggi da queste parti il pranzo della domenica, la festa patronale o qualsiasi ricorrenza non è tale se, in coda a tutto, non si assapora un pezzo di quel dolce, magari degnamente accompagnato da un sorso di buon passito (ideale quello di [Pantelleria](#)) o di un muffato orvietano ad esaltarne la rotondità di sapore.

Quel dolce... ma com'è che si chiama? Qualcuno oggi lo chiama **"Il Sospiro di Stigliano"**, ma da sempre per gli autoctoni è semplicemente **IL DOLCE!**

Indirizzi utili

- **Pasticceria Colangelo V.:** via Cialdini, 50 - Stigliano (Mt)
- **Bar Sarubbi:** Corso Umberto, 12 - Stigliano (Mt)
- **Pasticceria Colangelo Filomena:** Corso Umberto, 1 - Stigliano (Mt).