

I dolci della tradizione autunnale lombarda

scritto da Patrizia Ferlini | 29/11/2021



Con il freddo torna anche la voglia di riaccendere i forni e il ricettario lombardo si arricchisce di una grande varietà di gustose e tradizionali preparazioni

Non esiste solamente il [panettone](#) nella cultura dolciaria della Lombardia; sono molte le ricette che caratterizzano ogni provincia e seguono la stagionalità delle materie prime a disposizione.

Dolci autunnali della Lombardia

L'autunno aiuta quest'usanza, grazie alle temperature più fredde che richiamano il tepore di una fetta di torta appena sfornata e per l'arrivo di prodotti stagionali diventate vere eccellenze, come la [farina di castagne](#) e la **frutta secca**.

Dalle spezie alla frutta secca: il pan dei morti e il torrone

L'autunno richiama anche una festività molto radicata nella cultura lombarda: il giorno dei morti. Talmente importante da avere un dolce dedicato, il **pan dei morti**, una ricetta povera a base di

biscotti secchi, frutta secca e cannella.

Le **sue origini sono molto antiche** e sembra che la prima versione fosse stata dedicata addirittura alla **dea Demetra**, un dono per assicurare un buon raccolto che oggi è diventato un omaggio alle anime dei defunti in visita al mondo dei vivi.

Sempre la frutta secca è protagonista di un'altro dei dolci della tradizione lombarda ma anche tra i più celebri in Italia e al mondo. Si tratta del **torrone**, al quale viene dedicato un festival nella città natale di Cremona. Pare che questo dolce nacque nel 1441 con la forma del Torrazzo della città. La ricorrenza era delle più nobili, venne infatti preparato in onore del **matrimonio fra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti**. Miele, mandorle, zucchero e albume sono gli ingredienti che lo vanno a comporre e che ancora oggi stuzzicano il palato di grandi e piccini.

La scelta della farina

Autunno fa rima con castagne. I boschi della Lombardia, specialmente quelli a confine con Liguria, Piemonte ed Emilia Romagna, ne sono ricchi. Tra i dolci autunnali della Lombardia c'è anche il **castagnaccio**, una specialità che risente dell'influenza anche della cucina toscana.

La ricetta base la si trova per la prima volta intorno al 1500 ma quella che ancora oggi cuciniamo, arricchita con uvetta e pinoli, risale al 1800. Alcune zone prevedono l'aggiunta di qualche foglia di rosmarino per conferire maggiore aromaticità. Fra Cremona e Pavia prende il nome di pattona.

La farina classica è invece impiegata per un altro tipico dolce della tradizione lombarda, per la precisione bergamasca: **polenta e osei**. Riprende il nome dall'iconico piatto veneto, richiamandone la forma e le sembianze, ma in versione dolce. Sembrerebbe un impasto a base di farina di mais ma, in realtà, la colorazione è data dal rivestimento a base di marzapane giallo.

Farina di mais che è veramente presente nel **pan de mej**, il **dolce di San Giorgio**. Celebrato il 23 di aprile, trova spazio sulle tavole autunnali quando, tra una polenta ai funghi e una alla salsiccia, si cerca un sapore dolce dalla consistenza friabile e dal sapore burroso, impiegando la farina d'avanzo.

I classici della tradizione lombarda

La zucca è una delle regine indiscusse dei prodotti autunnali, per questo non può mancare un dolce a lei dedicato. La **torta di zucca della Val Trompia**, in provincia di Brescia, trasforma un ortaggio che solitamente viene impiegato in preparazioni salate, in qualcosa di leggero e dolce.

Un classico di ogni stagione è invece la **torta paradiso**, ricetta nata a Pavia grazie al pasticciere **Enrico Vigoni** ma protagonista di una famosa leggenda. Si narra di un frate della Certosa di Pavia che era solito eludere le rigide regole della vita monastica per raccogliere erbe curative. Un giorno incontrò una giovane donna che gli donò la ricetta della torta; tornato alla Certosa, e qui rinchiuso per punizione, si dedicò alla preparazione del dolce che per tutti i suoi compagni era talmente buono da divenire torta del paradiso.