

Una storia centenaria: il Buccellato di Lucca

scritto da Redazione | 17/03/2018



In lucchesia c'è un dolce semplice e genuino che è una vera e propria istituzione secolare. Scopriamone storia e ricetta.

Il **Buccellato di Lucca** è un tipico dolce della “*città dall’arborato cerchio*” che di solito viene servito come portata di fine pasto e accompagnato da un bicchiere di [vin santo](#). Non di rado, tuttavia, viene consumato anche a colazione.

Un vecchio detto popolare lucchese recita: «**Chi viene a Lucca e non mangia il Buccellato è come non ci fosse mai stato**», evidenziando quanto sia radicata la tradizione di questa ricetta dal cuore morbido ed insaporito da uvetta e anice. La superficie viene spennellata con un miscuglio di zucchero e uovo che, dopo la cottura, conferisce il tipico colore bruno.

Per evitare gli sprechi, qualora ne rimanga una parte, l’*sanza* vuole che il Buccellato venga tagliato a fette le quali si bagnano nell’uovo e poi fritte: si ottiene, così, una deliziosa variante calda e succulenta.

Cenni storici sul Buccellato di Lucca

Il nome deriva dal latino “*buccellatum*” ossia il “*pane da trasformare in bocconi o buccelli*” mentre l’etimologia della parola è collegata alla “**buccina**”, la tromba ricurva usata dai legionari romani. Da

qui, sono nati il termine **"buccella"**, cioè il pane a ciambella che gli Imperatori distribuivano al popolo, e **"buccellaro"** che era colui che operava la distribuzione.

Una specialità non solo lucchese

Il Buccellato si prepara in diverse regioni italiane dove assume vari nomi e caratteristiche. In **Sicilia** è un dolce natalizio mentre in **Calabria** è un pane rituale; in **Friuli** si chiama *"Perseghin"*, in Emilia è il *"Bussiarei"* mentre in **Veneto** ha il profumo di [grappa](#).

Tuttavia la patria d'eccezione è sicuramente **Lucca** dove è un dolce tradizionale e dalle antiche origini. Il **Buccellato lucchese**, infatti, risale al XV secolo quando questo termine compare nei documenti di un processo che si è tenuto nel 1485 a carico di una donna accusata di aver avvelenato il buccellato prima di servirlo al marito.

Ricetta del Buccellato di Lucca

In virtù della sua umile estrazione, la **ricetta originale del buccellato** è molto semplice e composta da poche componenti.

Ingredienti

- 550 grammi di farina
- 20 grammi di semi di anice
- 50 grammi di uva sultanina
- 60 grammi di burro
- un albume d'uovo
- 20 grammi di lievito di birra
- 1 bicchiere d'acqua
- 150 grammi di zucchero

Preparazione

1. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e mettere a riposare in un contenitore ricoperto con un panno, per circa un'ora, a temperatura ambiente
2. Prelevare l'impasto e creare delle forme. Di solito il buccellato lucchese viene preparato a forma di ciambellone, ma oggi si può trovare anche come filoncino
3. Terminato questo procedimento, le porzioni si mettono a lievitare per un'altra ora, sempre a temperatura ambiente
4. Passato il tempo di riposo, praticare dei tagli superficiali sulle pagnotte e spennellarle con l'uovo sbattuto
5. Infornare quindi a 180°C per circa 45 minuti.

Se vi capiterà di visitare Lucca, è d'obbligo provare il Buccellato che è facilmente reperibile in vari negozi del centro storico. Tra questi, il più rinomato ed antico è il **"Taddeucci"**, attivo dal 1881 ed ubicato nella centrale piazza San Michele.