

# Panforte, l'Amiata "sfida" Siena

La pasticceria Corsini di Castel del Piano nella città del Palio: qui produrrà il dolce dalle origini contese

**di Fiora Bonelli**  
CASTEL DEL PIANO

La Corsini biscotti di Castel del Piano fa il grande salto e si impianta con una sua pasticceria e punto di produzione anche a Siena. E sarà una bella competizione con la tradizione della Balzana e soprattutto una dolce competizione, vista le griffes e i blasoni che Corsini andrà a esibire in terra senese, universalmente riconosciuta come il sancta sanctorum del panforte, dei ricciarelli e di altre golosità tutte senesi doc.

Anzi, Igp: tale deve essere, infatti, obbligatoriamente, il marchio del panforte. E Corsini dunque confezionerà proprio nella bocca dei leoni il suo panforte Igp.

Ubaldo Corsini, capostipite dell'azienda, il suo panforte l'ha sempre ritenuto un dolce amiantino, fino a che un documento ducenese gli ha dato ragione. Una carta del 1206 dimostra, infatti, come il panpepato (l'antenato del panforte) arrivasse a Siena proprio dall'Amiata. Vi sono documenti di archivio che attestano, come ricorda il professor Michele Nucciotti dell'Università di Firenze che alcuni anni or sono si interessò della questione, che al monastero femminile di Sant'Ambrogio di Montecelso presso Siena, arrivassero dal convento di Santa Trinità di Santa Fiora, "pani mielati e pepati buoni e grandi".

«Il panpepato senese è quindi probabilmente, almeno in origine \_ afferma lo studioso \_ un panpepato anche amiantino e aldobrandesco».

Insomma, oltre che per le sue delizie dolciarie ormai conosciute in tutto il mondo, addirittura fino al Giappone, Corsini arriva a Siena con tutti i crismi anche storici e aprirà una pasticceria con produzio-

ne dolciaria annessa, di prodotti tipici di Siena: «È una grande scommessa per la nostra azienda», commenta Ubaldo Corsini. «Ci abbiamo pensato tanto con tutti i miei figli e la famiglia e poi abbiamo deciso di andare. Il momento, con la crisi in atto, è pesante, ma crediamo che presenterci con i nostri prodotti

di qualità ci possa dare soddisfazioni proprio nella città di Siena che ha una grande e nobile tradizione dolciaria. La produzione in cui ci cimenteremo riguarda in specie i dolci senesi, di cui il panforte è il re indiscusso. E qui abbiamo una tradizione davvero eccellente, che per noi amiatini viene dal medioevo aldobrandesco. Le

monache di Santa Trinità, preparavano panpepati per il convento senese di Montecelso e a quanto pare erano maestre insuperabili. Certo, con un pedigree di tal fatta, dovremo fare bene, anzi benissimo».

La pasticceria Corsini, con un ambiente di produzione annesso da cui si potrà vedere, grazie a una parete di vetro, il momento della lavorazione del prodotto, si aprirà in via Diaz, a cui si accede da una scaletta dalla piazza della Lizza. In pieno centro, insomma.

La pasticceria Corsini di Siena sarà l'ultima di una serie di pasticcerie, tutte assai note, di cui due a Castel del Piano, una a Santa Fiora e una a Grosseto.



Il negozio "storico" di Corsini a Castel del Piano



## Quel "gioco da tavolo" che in montagna ha radici antichissime



Che il panforte sia un alimento ben radicato nella montagna e che rappresenti, soprattutto, una tradizione antica, lo dimostra il fatto che il panpepato è protagonista di uno dei giochi tradizionali dell'Amiata, tipico specialmente dei piccolissimi borghi dove sopravvivono cerimoniali e consuetudini di tempi lontani. Quello del panforte è forse il più diffuso gioco popolare natalizio dell'Amiata. Basta un panforte rotondo, un tavolo rettangolare di legno e due squadre di diverse persone ciascuna. Si lancia il panforte da una distanza di 6-7 metri dal tavolo e bisogna

avvicinarlo il più possibile al bordo finale. Chi si avvicina di più fa punto. Se si sborda e il panforte resta nel tavolo si fa "capanna", e anche questa viene misurata. Se il panforte finisce con un lancio sbagliato, sotto il tavolo, si parla di "infernata". Una volta, subito dopo la guerra, si giocava in ogni bar e in ogni famiglia e alla fine il panforte, quasi macerato dai lanci, veniva consumato tutti insieme. Un gioco da taverna, insomma, riconducibile a intrattenimenti medievali, uguali nelle bettole come nei castelli. Un'altra griffe folkloristica della montagna incantata.

AMIATA

## Corsini sfida Siena sul panforte

■ ■ La pasticceria Corsini di Castel del Piano apre un punto di produzione anche a Siena. Confezionerà dunque nella tana del leone il suo panforte Igp. Ubaldo Corsini, capostipite dell'azienda, ha infatti sempre ritenuto che il suo panforte sia un dolce amiantino. In un documento del Duecento si dice infatti che dal convento di Santa Trinità di Santa Fiora arrivano a Siena "pani mielati e pepati buoni e grandi" «Il panpepato senese (antenato del panforte) è quindi probabilmente, almeno in origine - afferma il professore Michele Nucciotti dell'università di Firenze - un panpepato anche amiantino).

