



Il Dolce dell'Asino



Nel corso di ricerche, Antonio e Fabrizio due miei amici varzesi appassionati di antichi documenti locali, si sono imbattuti in un atto notarile redatto nel 1375 dal notaio Paratti di Varzo, avente per oggetto la compravendita di un bosco di castagni appartenente alla parrocchia. Imperante la peste che in quegli anni periodicamente faceva la sua comparsa in Italia e in Europa, l'Arcipretura di Varzo (la parrocchia), a causa della morte pressoché consecutiva di ben tre arcipreti, si trovava a corto di quattrini per assoldare un nuovo arciprete.

Tali avvenimenti costrinsero la parrocchia a mettere in vendita alcune proprietà e, tra queste, anche i boschi di castagno. Ciò che è curioso osservare è che, l'amministrazione parrocchiale, pur vendendo i boschi si garantì l'usufrutto "de diricto e de facto" degli stessi castagneti al fine di poter preparare un dolce che veniva descritto nello stesso atto notarile. Nel manoscritto si legge, infatti, che la farina di castagne "con l'aggiunta di mele, noci, nocciole e castagne della Valle, per antica tradizione è destinata alla produzione, a favore e in nome della parrocchia, in piccola parte durante l'anno e in dosi massicce nella festa del santo patrono S. Giorgio, del Santo Natale e della Santa Pasqua, di un dolce destinato a finire i pasti riservati ai canonici e ai preti officianti le sacre funzioni. L'entusiasmante scoperta dell'antica ricetta non poteva che portare con sé la voglia di cimentarsi nella preparazione del dolce in modo da riscoprirne il sapore perduto. Da qui il mio intervento, dopo alcuni tentativi poco riusciti, dato che il dolce originale era troppo "pesante", per i fini palati odierni, c'era da "modernizzare" l'antica ricetta nel pieno rispetto della tradizione.

La soluzione è giunta dai racconti dello zio Benito che, ricordando i giorni passati nell'antico abitato della Casa grande narrava di una crema preparata con le castagne bollite, le mele cotte, noci, nocciole zucchero e le patate bollite e schiacciate che, a quel tempo, venivano conservate in una grossa buca scavata nel terreno: la "bòsa".

Il connubio tra la ricetta dell'antico manoscritto e i ricordi di gioventù dello zio Beni-

to, mi ha condotto alla preparazione di un dolce più soffice e accattivante sostituendo la farina di castagne presente nella ricetta originale con le patate bollite, rispettando la tradizionale umiltà dei suoi ingredienti, tutti presenti sul territorio locale: noci, nocciole, castagne, patate e mele che vanno ad unirsi allo zucchero ed al cioccolato, per poi essere guarniti con uva spina ("gruseglia" nel dialetto locale), ribes e panna fresca.

L'ultima divertente questione da risolvere è stata quella di dare un nome al dolce. L'antico manoscritto, infatti, non riportava l'originario nome col quale le genti di Varzo nominavano il dolce, nei secoli passati.

La soluzione è stata a tutti immediatamente chiara, se non scontata: "dolce dell'asino"! Quello di "asini", infatti, è il tradizionale appellativo col quale gli ossolani, da sempre, soprannominano scherzosamente gli abitanti di Varzo.

Ed è così che il "dolce dell'asino", ripescato dal passato e modernizzato, è stato presentato nel corso del consueto "aprile varzese", ossia i giorni che il paese dedica ai festeggiamenti del Santo Patrono: San Giorgio.

Non poteva esservi momento migliore per un dolce che porta il nome del palio cittadino: il "palio degli asini".

Ma non fatevi trarre in inganno dal nome... nessun animale prende parte a questa competizione: sono gli "asini" varzesi, suddivisi per frazione, a sfidarsi in una esilarante corsa per le vie del paese! Gli abitanti delle diverse trazioni del paese, muniti di portantina, corrono portando il loro "asino" per aggiudicarsi la vittoria del palio. E agli abitanti delle frazioni sconfitte? Non resta che consolarsi con il dolce dell'asino!

