

NOTA PER LA STAMPA

I FORNI MALATESTIANI RIPROPONGONO, IN LUCE NUOVA, I BRACCIATELLI DOLCE TIPICO DALLA STORIA MILLENARIA

In occasione del quarto compleanno, il 29 maggio, dell'Associazione "Forni Malatestiani" (aderenti alla Confartigianato), questi panifici artigianali ripropongono, in nuova luce, uno dei prodotti da forno più tipici della nostra terra: il bracciatello, "e brazadèl". Durante il mese di giugno, sino a San Giovanni, i bracciatelli saranno proposti in degustazione ai clienti dei panifici in questione, insieme ad una scheda illustrativa che racconta la lunga storia del bracciatello, con saporose notizie storiche emerse da una ricerca svolta in collaborazione con il giornalista Gabriele Papi. Già dall'anno Mille si trovano citazioni del "bracidellus", o "brazidellus" (da cui il termine romagnolo "brazadel"). Già allora erano una sorta di ciambella con il buco, che i venditori antichi proponevano infilati nel braccio (da cui il nome di bracciatello) oppure inanellati in un bastone. Iniziava il lungo e gustoso viaggio dei bracciatelli, che ricompaiono frequentemente nelle cronache dei tempi malatestiani e nell'arco dei secoli successivi, insieme al perfezionamento delle tecniche di elaborazione e di cottura. Nel Settecento, e fino ai giorni nostri, il bracciatello diventava sempre più dolce beneagurante. ad accompagnare sulle tavole romagnole, i battesimi, le cresime, le comunioni, le feste comandate. Un documento ottocentesco riporta precisi rituali: ad esempio, in occasione del pranzo che festeggiava un neonato, la mamma della puerpera doveva preparare un "paniere di bracciatelli, di ova, zucchero e ben lavorati" con, in cima, un bracciatello più grande dedicato al parroco. In passato, spesso, i bracciatelli venivano preparati in casa, ma poi portati a cuocere nei forni. "I bracciatelli, buoni e sani, hanno accompagnato generazioni di cesenati- dice il fornaio Roberto Reggiani, coordinatore dei "Forni Malatestiani"- Per questo ne proponiamo un gustoso rilancio, poiché il buon cibo è sempre cultura e tradizione. Inoltre, questa è solo la prima puntata della nostra iniziativa. Infatti, in occasione della festa di San Giovanni, e di altre feste importanti della nostra città, proporremo l'interpretazione di buoni ed antichi prodotti da forno, dalla storia antica, ma importante, in questi tempi, purtroppo, di sapori frettolosi ed omologati". Un'anteprima di bracciatelli appena sfornati è stata proposta, venerdì scorso, in occasione dei convivi culturali, all'Abbazia del Monte, promossi dagli "Amici del Monte". I panifici protagonisti dell'iniziativa (forni artigianali, dunque ogni proposta avrà una sua gustosa specificità, a differenza dei prodotti industriali) sono: Panificio Bolognese, Panificio Fratelli Lombardi, Panificio Strada, Panificio Sbrighi.....

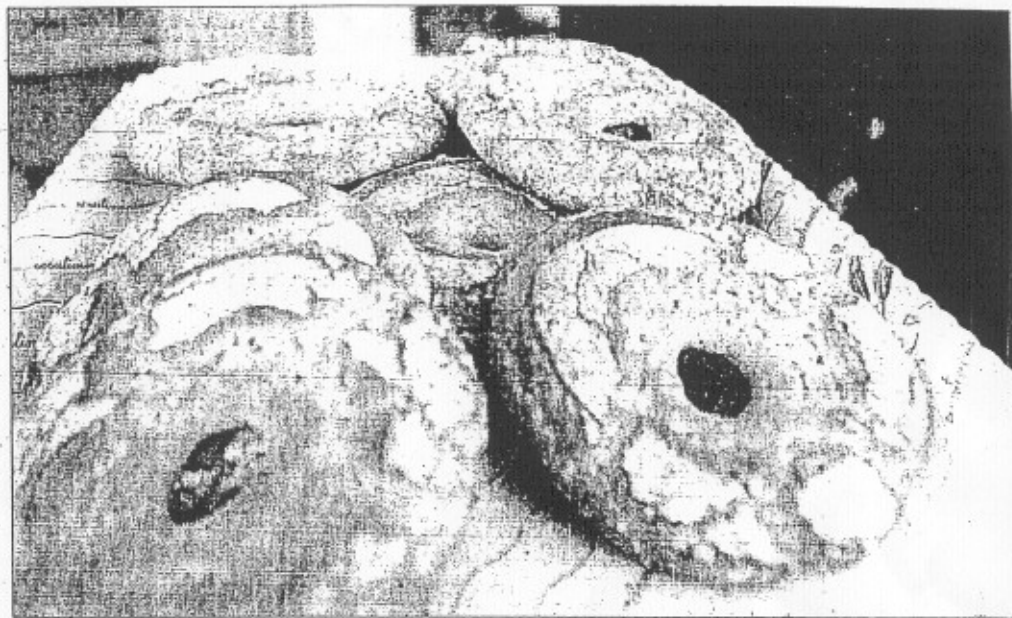
Con gentile preghiera di pubblicazione o citazione.

Nei "forni malatestiani" ritorna in auge l'antico dolce cesenate Alla riscoperta del "brazadel"

CESENA - Può un braccio dare un nome ad un dolce? In Romagna sì, e questo dolce si chiama il "brazadel" (bracciattello). Torna in auge un antico dolce Romagnolo. Un prodotto da forno che Tonino Guerra definirebbe "semplice e squisito come la terre di Romagna". L'origine del bracciattello si perde nella notte dei tempi. Fin dall'anno mille le cronache locali parlano di un dolce sottile, rotondo, cotto a forno e con un buco in mezzo per infilarlo al braccio oppure in un lungo bastone. Si tratta del "bracidellus" o "brazidellus" una sorta di ciambella bucata al centro che fornai e commercianti proponevano nelle feste comandate e nelle cerimonie. Infatti si può arguire che il "brazidellus" non era un dolce per "tutte le stagioni", ma veniva fatto solo in occasioni particolari proprio come per voler evidenziare un evento forse non unico, ma certamente indimenticabile nella vita di ciascuno. Già nelle epoche malatestiane le cronache ci parlano di nuove tecniche di perfezionamento e di cottura del bracciattello. Certo è che la sua "santificazione" ufficia-

**Una ricetta
che affonda
le radici
nell'anno
Mille**

le come dolce beneaugurante la si può trovare nel '700. Da allora fino ad oggi non c'è ricorrenza dalla nascita al matrimonio dove non sia presente, in Romagna, questa gustosa sottile ciambella. Un documento dell'800 riporta precise regole di impasto. Ecco cosa bisognava fare in occasione di una nascita: la madre della puerpera doveva preparare "un paniere di bracciattelli, di ova, zucchero ben lavorati" in cima a tutto troneggiava un bracciattello più grande da offrire al sacerdote. L'associazione "Forni Malatestiani" ripropone, in luce nuova, questo antico manicaretto. Il coordinatore dei forni malatestiani Roberto Reggiani si sofferma sul valore tradizionale e di cultura "i bracciattelli buoni e sani hanno accompagnato intere generazioni di cesenati, per questo ne proponiamo un gustoso rilancio, poiché il buon cibo è sempre cultura e tradizione". Il bracciattello sarà solamente il primo prodotto del passato riscoperto e riproposto dai "forni malatestiani", infatti "in occasione della festa di S. Giovanni - continua Roberto Reggiani - e di altre ricorrenze im-



portanti proporremo nuove interpretazioni di antichi dolci da forno. Gli "Amici del Monte" hanno già avuto, in una serata conviviale presso l'Abbazia del Monte, un anticipo dei bracciattelli, ma presto i nostri forni riusciranno a stupire ancora di più i cesenati e tutti i roma-

gnoli". I panifici protagonisti dell'iniziativa sono: Panificio Bolognese, Panificio Fratelli Lombardi, Panificio Sbrighi, Panificio Bartoletti e Ceccarelli, Panificio Strada, Piccolo Forno Francese.

Piero Pasini

BRAZADEL DEI FORNI MALATESTIANI

In occasione del quarto compleanno della nascita dell'Associazione "Forni Malatestiani" (aderenti alla Confartigianato), questi panifici artigianali hanno riproposto, nei giorni scorsi, uno dei prodotti da forno più tipici della nostra terra: il bracciatello, "e brazadèl". I panifici protagonisti dell'iniziativa sono stati: Panificio Bolognese, Panificio Fratelli Lombardi, Panificio Sbrighi, Panificio Bartoletti e Ceccarelli, Panificio Strada, Piccolo Forno Francese.

Grazie a una ricerca del giornalista Gabriele Papi, è stata distribuita una scheda illustrativa che racconta l'antica storia del bracciatello, con notizie storiche dimenticate. Già dall'anno Mille si trovano citazioni del "bracidellus", o "brazidellus" (da cui il termine romagnolo "brazadel"). Già allora erano una sorta di ciambella con il buco, che i venditori antichi proponevano infilati nel braccio (da cui il nome: bracciatello), oppure inanellati in un bastone. Iniziava dunque il lungo e gustoso dei bracciatelli, che ricompaiono frequentemente nelle cronache dei tempi malatestiani e nell'arco dei secoli successivi, insieme al perfezionamento delle tecniche di elaborazione e di cottura. Nel Settecento, e fino ai giorni nostri, il bracciatello diventava sempre più dolce beneagurante, rituale nell'accompagnare - sulle tavole romagnole i battesimi, le cresime, le comunioni, le feste comandate. Un documento ottocentesco riporta precisi "comandamenti" nelle nostre campagne: ad esempio, in occasione del pranzo che festeggiava un neonato, la mamma della puerpera doveva preparare un "paniere di bracciatelli, di ova, zucchero e ben lavorati" con, in cima al ce-



I bracciatelli tipici romagnoli, presentati in anteprima al Monte

sto, un bracciatello più grande dedicato al parroco. In passato, inoltre, i bracciatelli erano preparati in casa, ma sempre portati a cuocere nei forni. "I bracciatelli, buoni e sani, hanno accompagnato generazioni di cesenati - dice il fornaio Roberto Reggiani, coordinatore dei Forni Malatestiani -. Per questo ne proponiamo un gustoso rilancio, poiché il buon cibo è sempre cultura e tradizione. Inoltre, questa è solo la prima puntata delle nostre iniziative. Infatti, in occasione della festa di San Giovanni, e di altre ricorrenze importanti della nostra città, proporremo nuove interpretazioni di diversi e antichi prodotti da forno". Un'anteprima di bracciatelli appena sfornati è stata proposta con successo, la scorsa settimana, in occasione d'una delle serate conviviali e culturali, all'Abbazia del Monte, promosse dagli "Amici del Monte".

Alla riscoperta del bracciatello

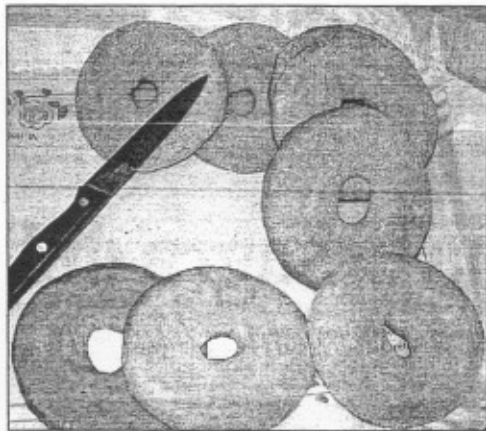
I "Forni Malatestiani" domani daranno assaggi in degustazione

di Filippo Focaccia

CESENA. In occasione del quarto compleanno della nascita dell'Associazione "Forni Malatestiani" (aderenti alla Confartigianato), questi panifici artigianali ripropongono, in nuova luce, uno dei prodotti da forno più tipici della nostra terra: il bracciatello.

"E brazadèl": domani (dalle ore 9 alle 12) saranno proposti in degustazione ai clienti, insieme a una scheda illustrativa che racconta l'antica storia, con notizie dimenticate, emerse da una ricerca. Già dall'anno Mille si trovano citazioni del "bracidellus", o "brazidellus" (da cui il termine romagnolo "brazadel"). Già allora erano una sorta di ciambella col buco, che i venditori antichi proponevano infilati nel braccio (da cui il nome: bracciatello), oppure inanellati in un bastone. Iniziava dunque il lungo e gustoso percorso dei bracciatelli, che ricompaiono poi frequentemente nelle cronache dei tempi malatestiani e nell'arco dei secoli successivi, insieme al perfezionamento delle tecniche di elabora-

zione e di cottura. Nel '700, e fino ai giorni nostri, il bracciatello diventava sempre più dolce beneagurante, rituale nell'accompagnare sulle tavole romagnole i battesimi, le cresime, le comunioni, le "feste comandate". Un documento ottocentesco riporta precisi "comandamenti" nelle nostre campagne: ad esempio, in occasione del pranzo che festeggiava un neonato, la mamma della puerpera doveva preparare un "paniere di bracciatelli, di ova, zucchero e ben lavorati" con, in cima al cesto, un bracciatello più grande dedicato al parroco. In passato, inoltre, i bracciatelli erano preparati in casa, ma sempre portati a cuocere nei forni. «I bracciatelli, buoni e sani, hanno accompagnato generazioni di cesenati - dice



il fornaio **Roberto Reggiani**, coordinatore dei "Forni Malatestiani". Per questo ne proponiamo un gustoso rilancio, poiché il buon cibo è sempre cultura e tradizione. Inoltre, questa è solo la prima puntata delle nostre iniziative. Infatti, in occasione della festa di San Giovanni, e di altre ricorrenze importanti della nostra cit-

tà, proporremo nuove interpretazioni di diversi e antichi prodotti da forno». Un'anteprima di bracciatelli appena sfornati è stata proposta con successo, la scorsa settimana, in occasione

d'una delle serate conviviali e culturali, all'Abbazia del Monte, promosse dagli "Amici del Monte". I panifici protagonisti dell'iniziativa sono: Panificio Bolognese, Panificio Fratelli Lombardi, Panificio Sbrighi, Panificio Bartoletti e Ceccarelli, Panificio Strada, Piccolo Forno Francese.

'DOLCEZZE' SEI PANIFICI DELL'ASSOCIAZIONE FORNI MALATESTIANI LI DISTRIBUIRANNO DOMANI

Bracciatelli in dono con scheda sulla loro storia secolare

C'È QUALCOSA di nuovo, anzi d'antico: i bracciatelli, tipico e millenario dolce da forno. Domani dalle 9 alle 12 i panifici aderenti dell'associazione «Forni Malatestiani» della Confartigianato, in occasione del 4° compleanno del sodalizio, li proporranno in degustazione gratuita a clienti e cittadini, insieme a una gustosa scheda storica che racconta la secolare sto-

ria di questa sorta di piccole ciambelle con il buco, con fragranza particolare. I forni protagonisti (ognuno con la sua ricetta): panificio Bolognese, Fratelli Lombardi (Macerone e Cesena), panificio Moderno, panificio Sbrighi, panifici Bartolotti Stella Loredana (Cesena, Diegaro, San Vittore), Piccolo Forno Francese. Le prime notizie sui bracciatelli risalgono ad

antiche cronache dell'Anno Mille: "bracidellus", o "brazidellus", da cui il termine dialettale "brazadèl", poiché il dialetto è anch'esso un impasto di lingue antiche. Il nome deriva da "braccio": infatti, i primi venditori proponevano bracciatelli, più grandi di quelli attuali, inanellati nel braccio oppure in un bastone. Poi i bracciatelli divennero dolce benaugu-

rante, rituale nelle feste comandate, per le cresime, le comunioni ed i battesimi. Nelle campagne romagnole, già nel primo Ottocento, era buona norma, allorquando nasceva un neonato, che la mamma della puerpera preparasse per il pranzo del battesimo un bel cesto di bracciatelli con, in cima, uno più grande dedicato al parroco.

g.p.

