

## LA SFOGLIATELLA DI LAMA, DA DOLCE NOBILE A TRADIZIONE POPOLARE

27 Novembre 2021

di Barbara Del Fallo



LAMA DEI PELIGNI – Il nome è partenopeo, il gusto abruzzese. La sfogliatella di Lama è il dolce tipico della tradizione natalizia del paese del camoscio, nel Parco nazionale della Maiella. Di provenienza aristocratica, la sfogliatella ha origine nei primi anni del Novecento, quando donna **Anna Di Guglielmo**, di Civitella Messer Raimondo, sposa il barone **Giampietro Tabassi** di Lama dei Peligni (Chieti) ed eredita dalla suocera campana la ricetta della sfogliatella napoletana.

Anna, che era una brava cuoca, la modifica e la rivisita in chiave abruzzese. Aggiungendo ingredienti locali, come la marmellata d'uva Montepulciano e lo strutto. La ricetta, segretissima e custodita solo negli ambienti aristocratici, uscì da palazzo nel 1960, quando il cuoco di famiglia la diede ad una sua amica che a sua volta la fece conoscere ad altre signore lamesi. Da quel momento in poi divenne di dominio pubblico e non ci fu festa, principalmente nel periodo invernale, non accompagnata dal dolce tipico.

Ad illustrarci gli ingredienti e le fasi di preparazione, **Rita Cianfarra**, fondatrice de *I segreti di donna Anna*, il laboratorio artigianale gestito adesso dalla figlia **Laura Rotunno**, che sforna migliaia di sfogliatelle all'anno.

“Nel nostro laboratorio utilizziamo la ricetta originale ma la sfogliatella non è un dolce unico – spiega Rita a *Virtù Quotidiane* – ognuno ci mette qualcosa di suo e crea delle varianti in base a quello che ha in casa”.

Per l'impasto occorrono farina, acqua, tuorli, un pizzico di sale e strutto. Ottenuto l'impasto, va diviso in piccoli pani da far riposare in frigo. Dalla pasta si realizzano sfoglie molto sottili, quasi trasparenti che vanno stese su un tavolo d'acciaio lungo 3 metri e sovrapposte. Tra una sfoglia e l'altra va spennellato lo strutto liquefatto. Le 5/6 sfoglie sovrapposte vengono arrotolate manualmente e fatte riposare per trenta minuti. Si procede tagliando i rotoli di sfoglia a dischetti – dallo spessore di 1 cm – che, stesi singolarmente con il matterello, diventano sfogliatelle. Le quali vanno riempite con la farcia, richiuse come delle conchiglie e infornate per un quarto d'ora.

La farcitura si fa mescolando marmellate d'uva Montepulciano, di pesche, e di amarene, noci, pezzi di cioccolato fondente, biscotti secchi e un goccio di caffè. “Il sapore predominante è quello della marmellata d'uva – chiarisce la pasticciera – gli altri ingredienti sono complementari e vanno aggiunti mantenendo un perfetto equilibrio dei gusti, senza eccedere nelle singole quantità”.

La sfogliatura del dolce è provocata dal calore della cottura – 250° – che determina la fuoriuscita dello strutto spennellato tra le sfoglie, che si aprono dando vita alla ricercata croccantezza della pasta. Dopo la cottura, le sfogliatelle vanno raffreddate e servite con una spolverata di zucchero a velo.

“La particolarità sta nell'impasto friabile e raffinato – spiega Rita – e nella leggerezza che è garantita nonostante la presenza dello strutto”.

I lamesi sono talmente orgogliosi della sfogliatella che anni fa dedicarono al dessert una festa

con due appuntamenti annuali, uno ad aprile e l'altro ad agosto. Sebbene la pandemia abbia impedito l'organizzazione delle ultime edizioni, a Lama non c'è persona che non parli del dolce in modo entusiastico. Le massaie che, prossime al periodo natalizio, sono già all'opera per reperire gli ingredienti e mettersi al lavoro con matterelli e sfoglie. I giovani che lo apprezzano e ne tramandano la tradizione tenendo fede alla ricetta tradizionale. E chi si è messo in gioco, come Rita e Anna, che con il loro laboratorio artigianale ne garantiscono la produzione in ogni periodo dell'anno.

“La lavorazione – spiega Rita – è complicata poiché interamente realizzata a mano. Gli unici ausili che abbiamo sono l'impastatrice a braccia tuffanti che simula il movimento delle braccia e una sfogliatrice”. La realizzazione del dolce è sicuramente minuziosa e laboriosa ma l'impegno è ripagato dall'apprezzamento dei numerosi degustatori che accorrono in paese per assaggiare le famose sfogliatelle.

“Ci sono molti turisti che ci chiedono di assistere alla preparazione – racconta Rita Cianfarra – . È diventata nostra abitudine aprire le porte del laboratorio e offrire un'esperienza che va oltre l'assaggio”. E così il gusto si arricchisce del luogo, del profumo degli ingredienti e del racconto delle persone che si adoperano quotidianamente per custodire, e allo stesso tempo tramandare, la nobile ricetta delle sfogliatelle di Lama.

## LE FOTO

