

LI CELLI PIJNE CON MARMELLATA D'UVA, IL DOLCE TIPICO DI TORNARECCIO

5 Marzo 2022



TORNARECCIO – Gustosi, dall'impasto morbido che si scioglie in bocca e dal profumo inebriante della marmellata d'uva. Sono i cellipieni, in dialetto locale li celli pijne, di Tornareccio (Chieti). All'ombra del Monte Pallano, conosciuto per il suo patrimonio archeologico e naturalistico, la famosa patria del miele e dei mosaici artistici si fa notare anche per il suo dolce tipico.

Non si hanno notizie certe sulle origini dei biscotti, ma una cosa è chiara. I cellipieni, con la loro inconfondibile forma a S, si preparavano in occasione dei matrimoni. Si tramanda infatti che sia proprio il ripieno del dolce ad essere inteso come simbolo di prosperità e di buon auspicio per la crescita della famiglia.

C'è chi ancora conserva la tradizione e li vuole immancabilmente nel buffet dei dolci nelle

ricorrenze speciali, tuttavia la preparazione di questa golosità adesso avviene tutto l'anno. La ricetta tradizionale, a Tornareccio, viene riproposta da **Romano Fioriti e Loredana Cattafesta** del panificio "Il tuo pane" che raccontano a *Virtù Quotidiane* come si realizzano i cellipieni. Quelli tradizionali e dal sapore classico che invoca la semplicità dell'antica vita contadina.

"È un prodotto immancabile nel nostro bancone – dice Romano – lo sforniamo ogni giorno ed è un dolce che rappresenta da sempre il nostro territorio. È consumato molto dalla gente del posto ma anche da persone di fuori che vengono apposta per degustarlo".

La morbidezza del dolce è data in prima battuta dall'impasto, fatto con farina, lievito, uovo, olio e zucchero. E dato che siamo nella città del miele, una piccola aggiunta di nettare degli dei non guasta. Una volta amalgamata la pasta, viene fatta riposare per mezz'ora, prima di essere lavorata. Nel frattempo si procede alla creazione del ripieno, composto principalmente da marmellata d'uva e allungato con marmellata di albicocca, cacao e mosto cotto. L'aggiunta di questi ingredienti servirà per contrastare il sapore aspro dell'uva.

"La marmellata d'uva è l'ingrediente principale della ricetta – spiega Romano – perché concede un profumo particolare durante l'assaggio e rende il dolce morbido, unico nel gusto e nella consistenza".

"La confettura è realizzata da un piccolo produttore di Cupello – aggiunge – l'abbiamo scelta perché rispecchia perfettamente la nostra idea di marmellata d'uva tradizionale. Non è gelatinosa, ha pochissimo zucchero, ha poca elasticità ed è anche grumosa. Tutto questo la rende particolare e insostituibile".

Una volta pronto l'impasto, e dopo il periodo di riposo, si passa alla lavorazione. La pasta viene suddivisa in piccole palline, che vanno allargate e poi richiuse con all'interno il ripieno. Si fa tutto a mano, compresa la tipica forma a S. Il dolce poi viene infornato per 10/15 minuti e dopo la cottura, una volta raffreddato, va ricoperto di zucchero di semola che ne permette la conservazione per diversi giorni. La copertura, in tempi antichi, era fatta con albume d'uovo e zucchero. Così da creare sul biscotto una glassa bianca che a volte viene ancora usata, soprattutto in occasioni speciali come i matrimoni.

"Anche se sulla derivazione del nome non abbiamo nessuna certezza, si pensa che richiami, e questo è visibile anche dalla forma, la sagoma di un uccello", dice Romano Fioriti che di cellipieni ne produce tantissimi ed è molto legato alla ricetta tradizionale, quella che un tempo veniva riproposta da ogni famiglia del posto.

Il panificio di Romano e Loredana ne sforna anche le varianti alla crema di limone con copertura di zucchero a velo, alla nocciola e al mascarpone. Ma la versione classica rimane sempre la più richiesta.

Semplicità, profumo e morbidezza sono i veri ingredienti di questo dolce che non passa mai di moda e che è perfetto per qualsiasi momento della giornata, dalla colazione alla merenda, fino ad un gustoso spuntino nel segno della tradizione.

LE FOTO







