



ANTICA DOLCERIA BONAIUTO
A Tradizione dal 1880

SAPORI DI SICILIA

Giovanni Portelli

La nascita della produzione artigianale dei dolci è cosa relativamente recente nell'ampio panorama dei mestieri collegati all'alimentazione. Legata alla storia della panetteria, ne segue la sua naturale evoluzione sin dall'antichità. Tra i Romani era comune che i *pistori* preparassero focacce, ciambelle e biscotti di semplice fattura, mentre i *crastulari* preparavano e vendevano frittelle nelle fiere o per strada. La tradizione romana continuò ancora nel Medioevo, ma bisogna attendere fino alla seconda metà del XIV secolo e il XV secolo per vedere affermarsi, definitivamente, il mestiere di "venditore di dolci".

Fino al XII secolo veniva fatta una grande confusione tra il lavoro del panettiere, che per definizione doveva impastare e preparare la pasta per venderla, e quello del fornaio a cui era, invece, consentito l'utilizzo

del forno per preparare il pane e che, molto spesso, anche lui vendeva. Succedeva, così, che i due gruppi di artigiani entrassero in concorrenza, causando, frequentemente, l'intervento delle autorità. A poco a poco i panettieri riuscirono, però, a conquistare la loro autonomia e ad ottenere la prerogativa di utilizzare un proprio forno per la loro attività.

Già nel XIII secolo, in Europa, i panettieri impiegavano, abitualmente, solo farina di frumento per preparare tre tipi di pane, di fattura e qualità diverse, allo scopo di soddisfare le richieste di altrettanti livelli di classi sociali. Nei giorni di festa le panetterie sfornavano, poi, anche cialde, ciambelle e dolci preparati con ripieni vari. Ai panettieri era concesso, inoltre, di aggiungere, alla farina, latte, uova, aromi ed era anche permesso di preparare crostatine che potevano essere

