

CIFÙT

Dolce povero che utilizza ingredienti diversi spesso i cosiddetti avanzi impastati in dosi opportune e con aggiunta dosata di lievito. La ricetta base proposta dalla Lina è semplice:

300 g di farina; 4 cucchiaini di zucchero; 2 uova; 100 g di zucchero; ¼ di latte; 100 g burro lievito istantaneo Mescola . inforna a 180 ° per ¼ ora e a 150° per un altro quarto d'ora



Una variante alla ricetta precedente gradita ai cremonesi del XIX sec. utilizza l'aggiunta di polenta 3 o 4 fette, con un opportuno dosaggio del liquido: la consistenza del dolce simile a pan dolce lo fa definire "**pagnòc**". Un consiglio avuto sul cifut tradizionale è aggiungere alla dose di polenta indicata 3 manciate di farina bianca, 3 cucchiaini di zucchero, burro o strutto e 2 uova

Il termine lessicale deriva con evidenza dal latino panis, dal provenzale panhota, diventa **pagnotta** nelle novelle del Sercambi : "pane di forma rotonda" (sec.XV) . Il prefisso chiarisce la derivazione di **Panettone**: "panattone: tipico dolce milanese a forma di cupola, tradizionalmente consumato nelle feste natalizie, ottenuto facendo cuocere al forno un impasto di farina, uova, burro, zucchero, uva sultanina e dadetti di cedro candito" (1801-1803, U. Foscolo). Il **Pandolce** è : "Pan dolce alla genovese, o pan di Natale: Sorta di pane che comunemente presso di noi si mangia nelle feste di SS. Natale, e s'impasta con burro, farina, acqua nanfa, zucchero, pinocchi, uva di Corinto e talora col zibibbo" (da Casaccia, 1876).

La **Torta di pane**, specialità piemontese ma anche della Lombardia Brianza, si può far risalire allo spirito della ricetta del cifùt. Questo dolce prevede l'utilizzo di avanzi come il pane aggiunti alla formula base del cifùt e arricchiti con frutta secca, candita, uvetta come richiede la preparazione di un lontano budino come il **pudding** inglese che come tale non richiede evidentemente lievito. (interessanti sono le varianti della pasticceria casalinga cremonese nei dolci come "muruziina" e "firulelu" in cui si fanno prevalentemente aggiunte di avanzi di polenta (la campagna cremonese è sempre stata coltivata a granoturco da quando Cortez lo importò dal Messico nel 1519 e gli spagnoli si impossessarono del Ducato di Milano nel 1535). In Brianza o nella ricca Inghilterra, è più facile trovare ricette che usano avanzi di pane per un riciclo culinario. Per Natale, il Bresciano riferisce del pane di Natale, un dolce simile al panettone lombardo chiamato anche "**pan speciato siddetto per le varie speciarie che vi son dentro**".

Nel cremonese il Cifut poteva arricchirsi con la cosiddetta Giazza (o ghiaccia o lustrata) **“una crostata che i cuochi fanno ai dolci con fior di farina, zucchero, chiara d’uova e sugo di limoni”**, formula molto simile alla classica glassa.

Il classico Pasticcio in cucina richiama anche la preparazione del Timballo fatto con vari ingredienti e riso o pasta (Giovanni Battista Maggi (1842 - 1885) aretino era famoso per il suo timballo di maccheroni ripieni o cannelloni). La pasticciata in cucina ha diverse varianti ma tutte necessitano di un fondamentale legante: la salsa besciamella. Un dosaggio superiore di latte aggiunto alle stesse dosi della torta dolce di cifut crea la base della cosiddetta **“papina”** che secondo una ricetta tedesca del 1581 può essere arricchita anche con pane grattugiato (la ricetta consiglia la crema sia per accompagnare dolci se zuccherata o piatti salati senza la componente dolce)

Pappin: Nimm Mehl, Eierdotter und ein wenig Milch darunter, streich es durch ein Haartuch und rühr es in gesottene Milch. Wenn es auf gesotten ist, so rühre frische butter darunter, die unzerlassen ist und Salz es ab. Wenn du es anrichtest, so tu klein geschnittenes Brot darauf. Auch darfst du das Muslein nicht zuckern, denn es ist an sich selber gut und Wohlgeschmack. Und das Mus nennt man Pappin.

(Crema poltigliosa: Prendi farina, rosso d’uovo ed un poco latte, fai passare attraverso un foulard e mescola a latte bollito. Quando bolle aggiungi burro fresco, e sul finire metti sale. Quando servi aggiungi pane grattugiato. Puoi anche non zuccherare, perché è buono stesso e ha buon sapore. Questa purea si chiama Pappin ovvero crema poltigliosa.)

Il caos ragionato, in cui razionalmente le dosi non sono mai definite, sembrò essere il modello più convincente per riprendere le teorie di Democrito all’inizio del sec XIX immaginando la materia, non uniforme e coerente, ma costituita da particelle indivisibili. È J.J. Thomson che nel 1904, propose un modello di atomo, nel quale gli elettroni potevano essere distribuiti all’interno di una sfera caricata positivamente: il modello venne chiamato **plum-pudding**, paragonando gli elettroni alla frutta sparsa in un dolce natalizio. Un buon pasticciere sa che si possono variare le dosi per ottenere prodotti diversi ma le proporzioni dei componenti devono seguire una legge precisa affinché si possa ottenere un prodotto di qualità. Una intuizione ragionevole per il pasticciere. Chimici che con Rutherford, Bohr, Heidelberg, Maxwell, Einstein, faticarono negli anni successivi ad individuare il razionale che regola la complicata struttura della materia e dell’atomo.

In chimica lo studio delle proporzioni tra reattivi sono definite dalle leggi di Lavoisier, Dalton e Proust e sono alla base della stechiometria: la formula di un composto chimico è rigorosamente legata a proporzioni definite e costanti così come i reattivi interagiscono tra loro secondo rapporti interi.

In cucina pur nel rispetto di quantità proporzionali ragionevoli è dato alla fantasia del pasticciere la possibilità di variare le dosi per personalizzare la composizione del prodotto: una metafora che potrebbe spiegare concetti più complessi legati alla differenza tra il razionale scientifico e il ragionevole...naturale.

Una tabella forse perfettibile spiega le varie proporzioni di ingredienti proposte per diversi prodotti:

Per 1000 di farina	brioche	Panbrioche	Frolla	Crapfen	Cifut-base	kranz	Pane
Burro	500	400	400	150	300	350	
Zucchero	60	200(miele)	500	150	200	150	
Uova	10	8	6	8	2	6	
Acqua/latte / Lievito /Sale qb							

La tabella spiega che è possibile personalizzare le proporzioni mentre la qualità del prodotto sarà determinata da una serie di variabili legate alla quantità di liquido, lievito usati, al tipo di base se ottenuta da biga (preimpasto compatto), da poolmix (preimpasto liquido), o senza preimpasto. La temperatura, e i tempi di cottura influiranno anch'essi sul risultato. (tra le tante variabili si può aggiungere l'uso di uova fresche per i pasticceri e l'obbligo dell'uso di uova in polvere per panificatori che sfornano nei loro negozi pan brioche)