

Il «Serpe di Pienza»: il dolce pientino per antonomasia

*Alma Giovannoni**

Il cosiddetto “Serpe di Pienza” è un dolce tipico pientino e forse, insieme ai ricciarelli, il più noto. È a base di mandorle tritate, zucchero e albume montato a neve. All’impasto viene data la forma di un cilindro assotti-



gliato alle due estremità e avvolto a spirale a simulare la postura di un serpentello dormiente. Ad una estremità, quella relativa alla testa, più grossa e di forma vagamente triangolare, vengono posti gli occhi incastrando

* *Note a cura di Umberto Bindi.*



Bassorilievo
Via dell'Angelo

nella pasta due chicchi di caffè o due acini di uva secca. Un pezzo di candito disegna la lingua biforcuta e altri due, posti lateralmente, le orecchie molto pronunciate... o sono forse appendici alari? Il dorso è irto di pinoli e arricchito di piccolissimi confetti multicolori. È forse la riproduzione del Serpente Regolo, il re dei serpenti, divinità greco-romana rimasta in numerose leggende dell'Italia centrale? La tradizione popolare toscana lo descrive come un grosso rettile con squame brillanti e due piccole ali, che si aggira per i boschi pronto ad attaccare gli uomini che in lui si imbattono. Per sfuggirgli, bisogna munirsi di uno specchio che respinga gli influssi malefici da lui emanati. Dolci con questa forma si incontrano nella tradizione gastronomica di molte regioni dell'Italia centrale e anche del sud ma cambiano gli ingredienti o la sagoma... pasta frolla invece che pasta di mandorle e serpente strisciante anziché dormiente.¹ Nelle nostre campagne, un tempo, c'erano tanti mandorli: di quanti fossero, si aveva la percezione solo a primavera, quando si vedevano fioriti... quindi è normale che i loro frutti venissero comunemente utilizzati per la preparazione di cibi.² Fino a 40 anni fa, prima dello svi-

¹ Tra i più simili citiamo il "Torciglione" di Perugia, diffuso in molti centri della provincia umbra. Gli ingredienti ed anche l'aspetto finale sono molto somiglianti: mandorle, chiara d'uovo, zucchero, pinoli e praline colorate vengono disposti a forma di serpente attorcigliato (con una sola spira).

² Che le campagne di Pienza fossero particolarmente ricche di mandorli è testimoniato in epoche diverse. Pio II nei suoi *Commerntarii*, parla di Sant'Anna in Camprena, visitata il 30 settembre 1463, sostenendo che i monaci traevano il loro sostentamento dai molti mandorli che avevano piantato intorno al convento (in G. B. MANNUCCI, *Pienza arte e storia*, II edizione, Tipografia La Rinascenza, 1927, p. 237). Sempre Pio II raccontava all'amico Ammannati che, nel luogo in cui fu edificato il giardino pensile di Palazzo Piccolomini, sorgeva un ampio mandorleto di famiglia. Nel volume "I castelli del senese" si nominano in man-

luppo dell'industria dolciaria, i dolci venivano preparati in casa e, casomai, portati a cuocere al forno del paese, dopo che il panettiere aveva sfornato il pane. Lì le donne s'incontravano e si scambiavano le ricette delle diverse preparazioni. E così, all'odore del pane, si univa quello delle crostate, dei ciambelloni, dei biscotti, dei ricciarelli, dei serpi ma anche quello dei polli e dei conigli arrosto... In prossimità del Natale o della Pasqua, le donne preparavano i dolci e spesso ne vedevamo alcune sedute davanti casa su una seggiolina bassa, le gambe coperte da un sacco di iuta, un mattone poggiato sulle

dorli di Pienza a pagina 345: "Nel 1552 la cinta delle mura venne rinforzata, per cura del Conte d'Elci, commissario senese, e tutti i mandorli che circondavano Pienza furono abbattuti per procurare legna per la costruzione di un forte dinanzi alla porta verso Siena". (CAMMAROSANO - PASSERI, *I castelli del senese*, Nuova Immagine Editrice, Siena, 2006). Nel 1719 i prodotti tipici di Pienza figurano nei doni in favore del Collegio petroniano delle Balie Latine in Siena: "Donò Pienza alla Casa delle Balie Latine due casse di cera bianca lavorata, dodici some di vino rosso, quattro forme di cacio di Creta, e due casse di mandorle". La pubblicazione contiene decine di elenchi di doni provenienti da tutta la provincia ma le mandorle provengono solo da Pienza. Un'altra citazione viene dal Prof. Gaetano Savi, Botanico presso l'Università di Pisa e successore del pientino Giorgio Santi alla guida del Giardino Botanico della stessa Università. Scrive il Savi, nel saggio su *Viscum Album* "E moltissimo [visco] n'ho veduto su i mandorli nelle Crete di Siena, e segnatamente intorno a Pienza, ove presso il defunto Prof. Santi di degna e grata memoria, più volte nella mia prima gioventù ho passati i mesi dell' Estate. Ivi ne esaminai la fioritura e ne preparai gli scheletri per il mio erbario". (G. SAVI, *Nuovo Giornale de' Letterati*, IV, S. Nistri, Pisa 1823, p. 291). Infine, in alcuni testi economici dell'Ottocento, tra le produzioni pientine non mancano mai le mandorle; ecco alcuni esempi: "A Pienza [...] Vi sono quattro molini ad olio e fa buon commercio di pregiatissimo cacio, bestiami, pania, canape e mandorle distinte" (*Nuovo dizionario Geografico universale statistico-storico-commerciale*, vol. IV dai tipi di Giuseppe Antonelli, Editore, Librajo, Calcografo, Venezia, 1831, pag. 949) e "Vi si commercia di olii, di cacio, di bestiami, di canape e di mandorle molto pregiate" (*Corografia dell'Italia* di G. B. Rampoldi, Vol. III, per Antonio Fontana, Milano, 1834, pag. 229). I mandorli sono poi presenti nella toponomastica locale; Podere "Il Mandorlo" e "Via Pian del Mandorlo" ne sono due esempi.



ginocchia, intente a schiacciare le mandorle usando un martello o un grosso sasso. L'operazione era delicata e bisognava stare attenti che la mandorla non si rompesse perché rotta, an-

che se solo scheggiata, non poteva essere utilizzata per la preparazione dei dolci e, men che mai, del serpe. Sarebbe interessante conoscere il vero motivo di questa scelta, è comprensibile che in un seme spappolato potesse celarsi un frammento di scorza che avrebbe potuto danneggiare i denti, o che comunque, sarebbe risultato sgradito in bocca... ma perché non si poteva utilizzare una mandorla a cui mancava solo un pezzettino? Forse perché imperfetta? Ecco allora che diventa legittimo il sospetto che il serpe non avesse solo un valore gastronomico ma anche magico e augurale infatti, se regalato, è accolto ancora oggi dai vecchi pientini come un dono prezioso. La figura del serpente è un simbolo fra il bene e il male: ricorre misteriosamente nel parlare comune, nella simbologia paleocristiana, nell'iconografia religiosa, nella Bibbia e rappresenta, di volta in volta, la forza, la prudenza, la saggezza, l'insidia o la tentazione.³ Man-

³ Tra i tanti studiosi dell'iconografia del serpente ricordiamo i lavori di Silvio Bernardini sulle pievi romaniche toscane, tra cui non potevano mancare riferimenti e citazioni della nostra Pieve di San Vito e Modesto - meglio conosciuta come Pieve di Corsignano - con i suoi tanti simboli presenti nei portali. In particolare nel capitolo intitolato "Nelle spire del serpente" lo studioso elenca tutte le pievi in cui si trovano raffigurati i rettili e cerca di dare una motivazione alla presenza del simbolo del male all'interno dei luoghi di culto; "[...] Nelle pievi non sembra che sia tale. Esempio è il caso di San Vito a Corsignano, dove il serpente è l'unico elemento figurato nell'interno della pieve. Perché si sarebbe messo in una chiesa



Pieve di Corsignano, capitello serpentinato

giare il serpe significa quindi vincere e distruggere il male, oltre a incamerare, ingerendole, tutte virtù legate al simbolo di questa magica creatura e, cosa non trascurabile, gustare un dolce squisito.

come unica figura un simbolo del male? [...] Nella navata di San Vito, invece, i due serpentelli se ne stanno soli e tranquilli, e nessuno li schiaccia, come se fossero, invece che simboli di male, i numi tutelari della chiesa.” La disquisizione prosegue ed analizza le figure di rettili che, nella facciata, parlano nelle orecchie delle figure umane presenti. Bernardini ipotizza un richiamo alla figura mitologica di Melampo, al quale due serpenti, leccandogli le orecchie, trasmettevano il dono della conoscenza. (S. BERNARDINI, *Il serpente e la sirena*, Editrice Don-Chisciotte, San Quirico d’Orcia, 2000, p. 22). Interessante anche l’articolo di Aldo Lo Presti, pubblicato nel nostro sito tra le curiosità e datato 21 febbraio 2015, dove si ipotizza che il bassorilievo rintracciato in Via dell’Angelo raffigurante un serpente con in bocca una colomba, potesse appartenere alla pieve di Santa Maria, demolita da Pio II per fare posto alla cattedrale del Rossellino. Le argomentazioni di Lo Presti non sono dissimili da quelle di Bernardini, sebbene nel suo caso, il serpente poteva rappresentare, in ambito ecclesiastico, la “prudenza” e la “semplicità”. (A. LO PRESTI, *Il serpente e la colomba*, Centro Studi Pientini, Pienza, 2015, www.centrostudipientini.it).