



LA SULMONA DEI CONFETTI

SE SULMONA SI ACCENDE DI COLORI E DI FRAGRANTI PROFUMI LUNGO IL CORSO OVIDIO E NELLE BOTTEGHE LO DEVE ALLA SUA TRADIZIONE CONFETTIERA E ALL'INCREDIBILE VARIETÀ DELLE FOGGE CON CUI FABBRICHE E ARTIGIANI RIESCONO A PRODURRE E CONFEZIONARE QUESTI CARATTERISTICI DOLCI.

LA CITTÀ È L'INDISCUSSA PATRIA DEI CONFETTI: VI SI FABBRICAVANO ALLA "MANIERA MODERNA" NEL XV SECOLO, MA GIÀ NEL TRECENTO ALCUNI DOCUMENTI NE ATTESTANO LA LAVORAZIONE, COSÌ COME L'USO DI *CONFECTERIA*, CONTENITORI DI PREGIATA FATTURA, ANCHE ORAFA, ANTENATI DELLE BOMBONIERE.

IL CONFETTO HA ORIGINI REMOTE TANTO CHE COMPARE COME DOLCE FIN DALL'ANTICA ROMA. IL SUO NOME, INFATTI, DERIVA DAL VERBO LATINO *CONFICERE*, PREPARARE, CONFEZIONARE. IL GASTRONOMO MARCO GAVIO APICIO (I SECOLO D.C.), AUTORE DEL *DE RE COQUINARIA*, ILLUSTRA LE PRATICHE PER LA PREPARAZIONE DEI CONFETTI DELL'EPOCA, FRUTTA SECCA RICOPERTA DI MIELE.



SULMO MIHI
DELIZIA
EST



I Confetti

Tradizione e fantasia



CITTÀ DI SULMONA
ASSESSORATI ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E AL TURISMO

UFFICIO TURISTICO COMUNALE
Corso Ovidio, Palazzo SS. Annunziata - 67039 Sulmona (AQ)
Tel. +39 0864.210216 - Fax +39 0864.207348
www.comune.sulmona.aq.it - serviziituristicicomune.sulmona.aq.it

Find us on  Città di Sulmona - Pagina Ufficiale

TESTI DI: Maria De Deo



PROMOTION & GRAPHICS:  Comunicazione

© COMUNE DI SULMONA - Tutti i diritti riservati - ed. maggio 2012

© FOTO Dmg Comunicazione

SULMONA
L'ABRUZZO
INTORNO



LA DOLCE SULMONA

IL MANTO BIANCO E DOLCE

Si dovette attendere l'arrivo dello zucchero dall'Oriente e la sua diffusione in Europa perché il confetto diventasse quello che tutti conosciamo: un' *anima* morbida ricoperta dai suoi dolci strati, bianchissimi o colorati. Mandorle, faggioline, nocciole, caffè, cacao, pistacchi, anice, cannella... tutto quanto si prestava ad essere rivestito divenne confetto. Lo zucchero fu per lungo tempo preziosissimo: estratto dalla canna e ridotto in cristalli, chiamato *sale arabo* poiché inizialmente diffuso dagli arabi nel Mediterraneo (sec. VIII), fu via via reintrodotta nelle coltivazioni siciliane da Federico II (sec. XIII), pur restando comunque spezia pregiata e dai costi proibitivi, addirittura in vendita nelle farmacie. La presenza sul Monte Morrone e nelle campagne intorno a Sulmona di mandorli, faggi, nocciole, attestata fin da tempi remoti, è indice di una naturale vocazione che porterà al radicarsi della peculiare tradizione manifatturiera, come riferiscono alcuni studiosi: *“Questi colli producon cumini, coriandri, anisi ed altri semi, che in questi paesi san superiormente confettare”*, così testimonia nel 1792 Michele Torcia e Antonio De Nino nel 1874 scrive che *“in antico i frutti dei faggi delle nostre montagne si raccoglievano, se ne traevano fuori quelle graziose mandorline e si confettavano”*. Nonostante ciò durante il Seicento la produzione non dovette essere cospicua, dato l'alto costo dello zucchero e la difficoltà di reperirlo. Il confetto restò un dolce di lusso e per pochi, da donarsi in occasioni particolari a personaggi illustri. Solo alla fine del Settecento si arrivò ad una “industrializzazione” del prodotto, legata anche all'invenzione del procedimento estrattivo dello zucchero dalla barbabietola, quando i pionieri sulmonesi ampliarono i loro opifici familiari introducendo macchinari moderni, dapprima a vapore e poi elettrici. La lavorazione avviene oggi non diversamente dal passato: la con-

fettazione procede lentamente nelle ruotanti *bassine* di rame e, scioppato e aromatizzato lo zucchero che aderisce al nucleo in strati successivi, il confetto si avvia ai vari trattamenti per le diverse forme da ottenere, infine all'asciugatura e al confezionamento.

LAVORAZIONE ARTISTICA

La particolarissima consuetudine sulmonese di presentare i fragranti confetti in innumerevoli forme variopinte e gradevoli pare sia nata dalla creatività delle suore di clausura del convento di Santa Chiara, che lì univano fra loro con fili di seta per realizzarne *rosari*, spighe, grappoli d'uva, simboli cristiani da donarsi a nobili sposi o in altre importanti occasioni. Tale pratica è documentata dal XV secolo, ma nulla esclude che fosse già consolidata. La tradizione proseguì e si specializzò in singolare forma di artigianato producendo caratteristici fiori, cesti e bouquet confezionati non più solo con fili di seta ma anche con stoffe finissime come il tulle o il raso. I confetti, con i loro colori e profumi, si affacciano oggi dai negozi fino a sporgere sul Corso e negli slarghi del centro, suscitando lo stupore dei passanti.

CURIOSITÀ

In moltissime lingue i *confetti* indicano i *coriandoli*, i pezzetti di carta colorata derivanti dall'uso rinascimentale di lanciare in aria, in occasioni festose, dolcetti di buon augurio ripieni di semi di coriandolo, come recita la filastrocca: *“Viene viene Carnevale, viene innanzi e non fa male; con i sacchi pieni zeppi di coriandoli e confetti...”*. E anche in Italia, già nel Cinquecento, i confetti erano chiamati *coriandoli* quando, anziché avere un'anima di mandorla, *“cuopronsi i coriandoli di zucchero per confetti”*.

TRADIZIONI E FOLKLORE

E' noto l'uso del lancio dei confetti come buon augurio ai novelli sposi. Il confetto è l'immaneabile co-protagonista del giorno delle nozze: il bianco richiama il candore della castità della sposa e del suo abito, la mandorla con le sue due valve intrecciate sulla punta rappresenta l'unione, lo zucchero la serenità e prosperità del vincolo. Oltre che in maniera sfusa il confetto viene offerto in un'infinita gamma di confezioni, le *bomboniere*: per tradizione, il numero dei confetti è sempre dispari poiché nelle credenze popolari esso rappresenta ciò che è insolito, con poteri magici e il suo non essere *divisibile* per due augurerebbe l'inscindibilità della nuova unione. Infine: il dispari è di ottimo auspicio per divenire da due... almeno tre, con la nascita di un figlio! Dunque il confetto come augurio per la continuità della famiglia, della vita.

NON SOLO BIANCO

Simbolo della festa, della felicità dichiarata, della data importante, il confetto si presta duttilmente a interpretare ogni occasione, *vestendosi* dei colori più diversi, ciascuno specifico di una ricorrenza: l'azzurro e il rosa per nascita e battesimo di un maschietto o femminuccia, il rosso per la laurea, ricoperto di argento o oro per gli anniversari di matrimonio, infine lilla per venire incontro alle nuove unioni nella mutata società odierna.

FABBRICHE

In città attualmente sono nove gli stabilimenti che lavorano a pieno ritmo rappresentando l'orgoglio di una tradizione sempre viva. Dalle più antiche alle più recenti, tutte partecipano alla stimolante sfida reciproca, in un miglioramento continuo, nel segno di una qualità eccellente che contraddistingue il confetto di Sulmona in maniera inconfutabile. Sussistono ancora oggi le aziende che furono pioniere e che seppero resistere alle difficoltà dei tempi: visitandole si possono assaporare le mille varietà del prodotto lavorato ed ammirare oggetti del passato in esposizione. Caratteristiche le forme liberty degli edifici, come anche le linee sinuose delle mostre delle botteghe lungo il Corso o i dettagli degli utensili conservati con orgoglio in alcune fabbriche.

MUSEO

Il *Museo dell'Arte e della Tecnologia Confettiera*, istituito nel 1992 dal Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, riassume egregiamente la storia della produzione. Distribuiti sui due piani della bella palazzina fine Ottocento della *Fabbrica Mario Pelino*, sono in mostra permanente interessanti e rari cimeli storici: macchinari, strumenti per la gestione amministrativa, utensili, bomboniere, riconoscimenti, citazioni. Suggeriva la ricostruzione di un laboratorio settecentesco con antichi strumenti: una tostatrice, una filettatrice, vasi con gli antichi ingredienti, mortai, colini multipli per lo sciroppo di zucchero, una macchina per lucidare, una sbucciatrice, ecc.

La **dolce Sulmona** ha una tradizione dolciaria che non si limita al confetto: cassata sulmonese, torroni, ferratelle, scarponi, ceci ripieni, fiadoni... un trionfo di zucchero e nocciole, mandorle, cedro, noci, mostocotto, cioccolato... leccornie per tutti i gusti. Infine, non può mancare il digestivo, un prezioso distillato a base di radici di genziana o l'apprezzato *Centerbe*.



I CONFETTIFICI IN CITTÀ

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| • Confetti Pelino | • Confetti William Di Carlo |
| • Confetti Di Carlo e Figlio | • Confetti Rapone |
| • Confetti Pareggi | • Confetti Ovidio |
| • Confetti D'Alessandro | • Confetti Palazzone |
| • DiSulmona Confetti | |