

IVG

La storia del Pan di Spagna, creato da un cuoco genovese per i Borbone

di **Elisa e Stefano Pezzini**

07 Settembre 2020 - 8:46



Dici Pan di Spagna e pensi, immediatamente, a quel soffice impasto di tanti golosi dolci, immaginando arrivi dalla sfarzosa corte dei Borbone. Vero, la prima apparizione la fa in un banchetto settecentesco a Madrid, ma a prepararlo è l'ambasciatore di Genova presso la Corte Spagnola, il marchese Domenico Pallavicini. Beh, a dirla tutta, non è proprio il nobiluomo a mettersi ai fornelli, piuttosto il cuoco che si è portato da Genova, Giovanni Battista "Giobatta" Cabona.

Il cuoco-pasticcere, siamo gli inizi del 1700, vuole stupire i nobili invitati, basta con i "pesanti" gateau, dolci all'epoca di moda, ma stucchevoli. La sua idea è quella di creare un dolce soffice, leggera, sulla falsariga dei savoiardi torinesi nati da poco alla corte dei Savoia. Usa quattro elementi, farina, zucchero, uova e burro, ma il segreto è nella frusta, creare un impasto che assomigli più ad una crema che ad una torta. Il risultato stupisce e piace, al punto che i Borbone battezzano il dolce "pâte génoise", in onore della città natale del talentuoso cuoco. Con il tempo la "pâte" si è però affermata in versione più semplificata, dando vita al "pan di Spagna". Già, perché il procedimento del "pâte génoise" vede zucchero e uova lavorate a bagno maria, mentre il pan di Spagna mescola tutto gli elementi a freddo, dettagli, il risultato è simile, se non eguale.

Il ricoluzione Giobatta Cabona, però, non si sarebbe ispirato solo ai savoiardi. Qualche decennio prima, 1683, in Portogallo il cuoco della casa reale portoghese Domingos

Rodriguez nel suo Arte de cozinha, parla dei “biscoutos de la reyna”, molto simili al pan di Spagna, preparati con gli stessi ingredienti usati da cabona, ma la preparazione avveniva a freddo. È possibile che il cuoco pasticcere di Domenico Pallavicini, visti anche i rapporti commerciali tra Genova, la Spagna e il Portogallo, abbia tratto ispirazione anche dal collega portoghese. Per la cronaca, la pâte génoise oggi è maggiormente diffusa nei Paesi di cultura anglosassone, mentre il pan di Spagna è utilizzato soprattutto in Italia e nel resto dell’area mediterranea come base per dolci da farcire con creme o confetture.

“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).