

## Lo sfratto



Lo **sfratto** è un dolce di forma allungata, a bastone. È lungo 28-30 cm, con diametro di 7 cm. Di solito viene consumato dopo aver tagliato il "bastone" in tante piccole fette della lunghezza di circa 3-4 cm. Una cialda di pasta sottilissima avvolge il ripieno costituito da un impasto di miele, scorza d'arancio, noci, semi di anice e noce moscata. Esternamente ha il colore del pane, all'interno invece è ambra brunito. Il sapore è dolce ed ha un profumo intenso.

E' un tipico dolce ebraico la cui origine risale alla metà del XVII secolo. Nei primi anni del 1600 gli ebrei che abitavano nella zona furono costretti da un editto del Granduca di Toscana Cosimo II dei Medici a lasciare le proprie abitazioni ed a concentrarsi in una zona, il "ghetto", a ridosso della Sinagoga. Lo sfratto fu intimato dall'**Ufficiale Giudiziario** e dal Messo Notificatore mediante il gesto rituale di picchiare sulla porta delle case ebraiche con un bastone. Gli ebrei di **Pitigliano** e **Sorano**, 100 anni più tardi, vollero ricordare le imposizioni subite tramite la creazione di questo dolce che assunse nome e forma di questa triste vicenda (da "L'ebreo errante tra arte e storia nella Maremma collinare" di Roberto Pivrotto).

Per preparare l'impasto si pone una certa quantità di miele a cuocere avendo cura di mescolarlo bene; dopo circa mezz'ora di cottura vengono aggiunte le noci preventivamente tritate, buccia d'arancia a pezzettini, noce moscata grattugiata e semi di anice,

mescolando con cura fino ad ottenere un perfetto amalgama. Per controllare la perfetta cottura del miele è usanza versarne alcune gocce in un recipiente contenente dell'acqua fresca: il miele si solidifica e solo se sbattendolo nel bordo del piatto produce un suono cristallino, ha raggiunto una perfetta cottura. Successivamente si toglie l'impasto dal fuoco e lo si lascia raffreddare fino a consentirne, senza rischio di rottura, la manipolazione. La sfoglia che costituisce l'involucro si fa con zucchero, farina, vino bianco, vaniglia e olio di oliva: viene tagliata in strisce della lunghezza desiderata e della larghezza sufficiente a contenere il ripieno. Su ogni striscia, per tutta la lunghezza, viene adagiato l'impasto a forma di cordone, lasciando ai lati spazio sufficiente per chiudere il tutto. La superficie viene lucidata con il tuorlo d'uovo. La cottura avviene in forno in tempi variabili dai 20 ai 25 minuti, alla temperatura di 150°C. Una volta sfornato e fatto raffreddare lo sfratto viene servito tagliato a fette.

Si produce tutto l'anno soprattutto nel periodo natalizio per un quantitativo complessivo medio di 3,5-4 quintali all'anno. Il prodotto viene destinato prevalentemente alla vendita diretta, solo una piccola quantità è destinata alla vendita nel resto della regione.

Territorio interessato alla produzione: Comune di **Pitigliano**, provincia di Grosseto.

(da [www.vacanzeitinerari.it](http://www.vacanzeitinerari.it))