



**Storia di una coccola  
culinaria:  
i «Brazadlin»**



## Le origini: la «Brazadela»

Parlare di «Brazadela» a Ferrara e parlare di una parte della città, non ci sono delle origini storiche ben definite ma bensì un insieme di storie, un insieme di racconti che parlano di Famiglia.. Il Messisbugo nel suo libro codifica per la prima volta la ricetta e così leggendola si nota subito che da allora non è cambiata nella forma, non è cambiata nella Preparazione e soprattutto non sono cambiati gli ingredienti.

---

## La forma della «Brazadela»



La “leggenda” vuole che la forma sia dovuta a una questione di comodità infatti si narra che quando gli avventori si sedevano nelle vecchie osterie del centro storico L’oste si presentava con un boccale di vino e la brazatella da inzupparci dentro infilata nel braccio il buco infatti era fatto apposta . Ancora oggi infatti la forma classica e quella a ciambella con della granella di zucchero, un’altra forma tipica e a filone.

---



Cos'è la «Brazadela» ?

È un ricordo, è un insieme di emozioni. quando si parla di brazadella si parla di nonne si parla di focolai si parla di momenti felici in cui nipoti, cugini, fratelli si trovavano tutti insieme attorno ad un tavolo e con pochi ingredienti ,uova farina e zucchero si passavano dei momenti belli. Si parla di coccole familiari ed erano quelle coccole che ti accompagnavano per tutta la vita. Sono quei ricordi che ancora oggi ritornano quando si assaggia un «brazadlin» tornano in mente quegli odori quei sapori e quei momenti felici... questo per un prodotto alimentare è il successo più grande. La «Brazadela» non è un grande prodotto commerciale non è un piatto gourmet da ricercare nei ristoranti stellati ma è qualcosa che rimane dentro, qualcosa che ti accompagna per tutta la vita



Questa è l'immagine emersa dalle interviste che i ragazzi hanno fatto ai loro nonni ed ai loro genitori per scoprire le origini della «Brazadela».. L'immagine di una famiglia intorno ad un tavolo. La «Brazadela» è il tipico alimento che fa famiglia, che fa unione, in tutte le sue varianti sia imbevuto nel latte la mattina, nel vino dopo pranzo oppure come merenda nel pomeriggio. Un alimento che va sempre bene.... a tutte le ore

A photograph of a white plate filled with numerous round, golden-brown cookies. The cookies are arranged in a somewhat circular pattern on the plate. The background is dark, and the lighting highlights the texture of the cookies.

**L'evoluzione:  
dalla «Brazadela» al «Brazadlin»**

Si può migliorare un prodotto che nell'immaginario comune è già completo, qualcosa che dà appagamento sensoriale?  
Sicuramente un'evoluzione delle forme sicuramente l'evoluzione del modo di presentare il prodotto, ma gli ingredienti quelli devono rimanere immutati,

**così come sono rimasti immutati i nostri ricordi.....**

***A partire da quanto accadde quel fatal giorno di  
domenica 24 gennaio A.D. 1529***



# Il «Brazadlin»

L'ORIGINE DEI  
"BRAZADLIN"  
di Valentina Giannini

Tra cronaca e storia.....

---

## L'ORIGINE DEI "BRAZADLIN" –

di Valentina Giannini

(ispirata alle storie della tradizione estense)

Correva l'anno **1529**: a **Ferrara**, domenica 24 gennaio, si sarebbero tenute le **nozze tra Ercole II d'Este**, figlio di Alfonso I e Lucrezia Borgia, e **la principessa di Francia Renata** di Valois-Orléans, figlia del re Luigi XII. Le nozze avrebbero suggellato il trionfo politico e diplomatico del duca Alfonso I e sarebbero state l'occasione per ricevere ospiti illustri, tra cui gli ambasciatori di Venezia, il vescovo di Milano, Isabella d'Este (sorella di Alfonso e vedova Gonzaga), ma soprattutto l'ambasciatore di Spagna, stato con il quale il casato estense aveva tutto l'interesse ad entrare in contatto, date le sue copiose liquidità derivanti dall'oro in arrivo dalle colonie: gli Este, infatti, all'epoca erano specializzati anche nella produzione e nel commercio d'armi ed erano sempre alla ricerca di nuovi committenti.

Il banchetto avrebbe, perciò, dovuto essere molto di più di un semplice festeggiamento in onore degli sposi: sarebbe stato una vera e propria messa in scena della magnificenza e della raffinatezza del casato estense. Alfonso I ne affidò la perfetta regia a Cristoforo di Messisbugo. Questo gentiluomo (di origini fiamminghe, ma nato a Ferrara), occupava l'ambito ruolo di scalco ducale, ovvero Maestro di cerimonia: tale figura si occupava non solo del banchetto vero e proprio, con l'ideazione del menu e la gestione del servizio di cucina e di tavola, ma aveva anche il compito di orchestrare sapientemente gli intrattenimenti – balli, musiche, rappresentazioni teatrali, momenti comici, giochi... persino fuochi d'artificio! - che avrebbero dovuto intramezzare le diverse portate. Al Messisbugo, dunque, Alfonso I diede l'incarico di organizzare l'evento, che avrebbe dovuto essere spettacolare e perfetto in ogni suo aspetto.

Il Messisbugo fu all'altezza del compito ricevuto: possiamo rivivere quella giornata attraverso le sue stesse parole (oltre a quelle dei cronisti dell'epoca), grazie ad un libro che scrisse alcuni anni dopo, "*Banchetti. Composizioni di vivande et apparecchio generale*", in cui racconta, tra gli altri, anche quello straordinario banchetto. Ferrara, vera culla del Rinascimento, era al culmine del suo splendore e ospitava, all'epoca, i più illustri artisti e scrittori, pertanto doveva mostrare anche in quell'occasione il proprio volto più sensibile alla cultura: il banchetto vero e proprio fu, quindi, preceduto dalla rappresentazione della *Cassaria*, una commedia moderna scritta da **Ludovico Ariosto** che, per l'occasione, ne presentò una nuovissima versione. Ma la vera sfida di Messisbugo fu riuscire a mostrare da un lato la ricchezza del casato estense, dall'altro la sua grande raffinatezza...

E allora, possiamo provare ad immaginare l'atmosfera sontuosa di quella lontana domenica di gennaio e di quel simposio divenuto leggendario: al centro del grande salone, illuminato da una cinquantina di candelabri pendenti dal soffitto, vi era una tavola con tre mantili (tovaglie) sopra, lunga una quarantina di metri, ai cui lati si disposero un centinaio di Gentil'huomini e Gentildonne abbigliati secondo i più sfarzosi costumi d'epoca, in un tripudio di sete, damaschi, velluti e gioielli; in un tavolo separato e sopraelevato, disposto perpendicolarmente, sedevano invece gli sposi con pochi ospiti, scelti tra quelli di rango più elevato. Il succedersi delle vivande - 99 in tutto, divise in nove servizi – fu incredibilmente scenografico e sontuoso: odori, colori, persino movimenti e suoni, giacché ogni portata era accompagnata da musiche e precise coreografie (ad esempio, la carne da affettare andava tenuta alta e tagliata dal trinciante con eleganza a mezz'aria, senza essere appoggiata su un tagliere) si succedettero armoniosamente ed inebriarono per ore i commensali...

Ma il vero colpo di genio del Messisbugo fu stupire gli ospiti ancor prima che si sedessero a tavola, grazie ad un'ardita scelta sull'apparecchiatura: per la prima volta alla corte ferrarese, infatti, in omaggio alla sposa francese del duca, egli decise di sostituire l'apparecchiatura "all'italiana" – per ogni commensale vi era un piatto su cui servire man mano le vivande - con quella "alla francese" che, oltre al "tondo" (il piatto) su cui servire le diverse portate, prevedeva che al momento di accomodarsi a tavola ogni commensale trovasse già anche un panino e dei **biscotti dolci**. Scrive Messisbugo: *"Per cadauna posta, pane intorto uno, un boffetto per persona, un pezzo di marzapane biscottato e un mazzetto di fiori"*. Se nel "pane ritorto" possiamo cogliere l'antenato della celeberrima coppia ferrarese, il "boffetto", fatto di farina, zucchero, uova e latte è sicuramente il progenitore del **tradizionale brazadlin ferrarese**: possiamo perciò immaginarlo, a partire da quella famosa occasione,

comparire in occasioni importanti accanto al tovagliolo di ciascun commensale, piegato in forme eleganti (l'uso delle salviette individuali si era diffuso da poco, proprio in Italia – si dice che la sua "invenzione" risalga addirittura a Leonardo da Vinci, anch'egli, come Messisbugo, "*Gran Maestro di feste e banchetti*" presso gli Sforza di Milano), dal momento che nella sua opera Messisbugo ne raccomanda la presenza alle tavole nobiliari. In origine, dunque, il brazadlin era una sorta di antipasto: questa usanza può apparirci bizzarra, ma bisogna considerare che durante il Rinascimento il sapore dolce accompagnava tutto il banchetto (si diceva, infatti "zucchero non guasta mai menestra": basti pensare che al termine del banchetto, quando ormai era notte fonda, era in uso servire acqua zuccherata – la cosiddetta "collazione" – assieme a canditi e frutta secca, utili per rinfrancare lo spirito e i corpi affaticati dal ballo) e che a Ferrara, in particolare, le coltivazioni di canna da zucchero erano molto diffuse, tanto che per alcuni anni la città fu il centro europeo più importante per l'esportazione dello zucchero.

Ma chi si occupava di preparare e cuocere questi biscotti? È molto probabile che si trattasse di monache: così come i frati erano specializzati nel distillare erbe e radici per ricavarne liquori e farmaci, le monache, nel silenzio e nella tranquillità dei loro chiostri, si occupavano dei dolci e li distribuivano, donavano e vendevano anche fuori dai conventi. Si trattava di dolci semplici, ma nutrienti e gustosi come, appunto, i brazadlin, ben lontani dalla pasticceria elaborata e spesso stucchevole di corte: una corte il cui mondo sontuoso e raffinato era destinato, di lì a non molto, a tramontare con la devoluzione di Ferrara, tornata a far parte dello Stato pontificio nel 1598.

Di quel mondo che, per dirla con le parole di Messisbugo (e chi meglio di lui?), era *“tutta ombra, sogno, chimera, finzione, metafora e allegoria”* sarebbe sopravvissuto ben poco, mentre invece gli umili biscotti, portati per la prima volta sulla tavola dei duchi d'Este solo per stupire, grazie alla pazienza delle monache sarebbero rimasti ed entrati a far parte, col passare del tempo, della

migliore tradizione ferrarese, tramandata dalle massaie di generazione in generazione sino ai giorni d'oggi: il loro nome popolare sarebbe diventato, appunto, “brazadlin”, ovvero piccole “brazzadèle”, il tipico dolce pasquale ferrarese di cui già Messisbugo aveva lasciato la ricetta e i cui ingredienti sono sostanzialmente gli stessi del biscotto.

Biscotto che, allora come ora, è pronto ad allietare le nostre “colazioni”... con una “L” sola!

---