

# **Lo Zuccotto**

**Scritto da Il Poeta del Gusto**

**Tali son quegli ingredienti  
che servono per far dello Zuccotto  
di pasticceri abili e sapienti  
conquista d'ogni animo più ghiotto.  
Si prenda stampo a forma di scodella  
e s'adagi Pan di Spagna sopra e sotto  
a ricoprire forma così bella.  
S'annaffi quindi con liquore  
che Benevento nominò a favella  
per dare al preparato quel calore.  
Nel mentre che si sposi il cioccolato  
croccante e panna, cibo da Signore  
che pronto debba esser adagiato  
in stampo che reca beatamente  
ciò che chiameremo...Pan Bagnato.  
Ordunque, ricopri immantamente  
con mousse di cioccolato preparata  
ciò a cui manca solamente  
al freddo d'essere baciata.  
Ora lascia al gelo d'animo corsaro  
che l'abbia finalmente amalgamata  
rendendolo più unico che raro  
che il Sieni, come mente illuminata  
tutt'oggi ripropone...paro paro.**

# ***I Cantucci di Prato***

Scritto da Il Poeta del Gusto

**I Cantucci rivelo con dovizia,  
per biscotto che ancor oggi è  
sopraffina  
tal ricetta che svela la delizia.  
Si prenda lo zucchero e farina,  
ch'al burro e la vaniglia va sposata  
la mandorla di qualità più fina  
e assieme lasciarla levitata,  
quel tempo che basta del panetto  
a darvi forma più allungata.  
S'appresti dunque ad infornare  
ciò che fatto sì perfetto  
ancora caldo si dovrà tagliare.  
E quindi nasce quel biscotto  
che ancor va fatto riposare  
et di Prato oggi è fama e motto  
et d'Italia tutti vengono a provare.  
Il Sieni tramandò questo gioiello  
e tutt'oggi ha ricetta singolare  
e da Prato fanno tanto di cappello  
e da li' lo vengono a mangiare.  
Oh, provarlo quanto è bello  
immerso un un goccio di Vin Santo  
che assieme calzano a pennello  
e il Sieni ne fece un proprio vanto.**



# LA MERINGA

Scritto da Il Poeta del Gusto

**Gran Dama del dolce, la Meringa  
candor la veste, come neve  
e zucchero di cui dolcezza attinga.  
Riponi la Chiara, con fare lieve  
non di donna parlo, ma d'ovo  
che franto lasciar il core suo deve  
Cangiar l'abito suo, per farlo novo  
abbraccio zuccherino poi montato  
marroni, pistacchi e more a rovo  
finchè l'aspetto suo divien mutato.  
L'attende il calor tenue di fornace  
che renda immenso il core vellutato  
a offrirsi nel mò che più ti piace.  
Che sia sola, con fare naturale  
s'appare ella Venere vivace  
se s'accompagna a cibo più speciale.  
Ci disse il Sieni, "chi vuol la panna,  
levata su cotanto materiale  
si mangia tutta, con gola che s'affanna  
e sul gelato doventerà regale."  
Par scesa dal Divin codesta manna  
correte quindi a prenderne a palate  
ma monito si faccia: della linea  
lasciate ogni speranza, o voi che entrate.**

# La Millefoglie

Scritto da Il Poeta del Gusto

**Vi narrerò quest'oggi con ardore  
come s'addica a far la millefoglie  
ch'ad ogni età solletica il languore.  
Si prenda della panna a cui va in moglie  
la crema a cui Vatel diede i natali  
e tolse allo Re Sol tutte le voglie;  
Del Sieni questa sfoglia non ha eguali  
e chiusa nello core più cremoso  
delizia tutti quanti i commensali.  
Cantarla per Voi meglio più non oso  
descrivere l'ineffabile fragranza  
che capo e core cullano a riposo!  
Lo dolce fatto in tutta sua baldanza  
coperto di dolcissimo candore  
richiede bricioline in abbondanza  
di sfoglia che si lascia con timore;  
Alchè in fresco quieto riposare  
E poscia lo gustarsi con vigore!  
Tanto gentile e tanto onesto pare  
codesto dolce che fattosi tesoro  
l'occhi non l'ardiscon di guardare  
poichè son impegnati allo divorio!  
Orsù provate al Sieni millefoglie  
che mille e più di mille foglie d'oro.**

# **La Torta della Nonna**

**Scritto da Il Poeta del Gusto**

**Rimembri lo pensier tornar bambino  
lo quieto sventolare della gonna  
e la saggezza, a quella io m'inchino  
di colei che dell' infanzia fu colonna.  
Il Sieni, della sua ancor richiama  
con l'esperienza propria d'una donna  
che dunque per portar proclama  
Le intitolò la Torta della Nonna  
Che d'allor tutto il mondo ama.  
Si fa col principiar di pastafrolla  
creando dischi d'essa con mestiere  
e poscia mescolar dentro un'ampolla  
l'ova, zucchero e sapere.  
A questo fe' la crema pasticcera  
li unisca e lo palato fa godere  
laddove altra crema più sincera  
ricopresi con mandorle l' mantello  
e velo come cielo a primavera.  
Gelo poi ch'abbracci quel gioiello  
quel tanto che ne basti per uscire  
perfetto per la punta di coltello  
e il gaudio che s'aspetti a conseguire:  
e lindo che s'appaia quel sorriso  
che in bocca tal delizia divenire.**



# L'Amor Polenta

Scritto da Il Poeta del Gusto

**D'amor, non d'arme oggi canto  
d'un cibo d'altro tempo che c'insegna  
che i dolci d'una volta piaccion tanto.  
Il Sieni, in tempi ch'oggi più non sono  
con mente pasticcera et ingegna  
ai posterì lascia dolce sì buono  
che tra ricette sue tutt'oggi regna.  
Si prenda burro, zucchero e farina  
e tosto si presenta tanto degna  
che l'ovo lega poi in una terrina  
la qual s'aggiunga un poco di polenta  
e Amor nel far l'impasto s'avvicina.  
"Amor che a nullo amato amar perdona"  
sperando che qualcun non si risenta  
Quand'ecco uscir di forno cosa buona  
che a stampo fugge e a tavola s'intenta.  
"Lo velo poi di zucchero l'adagio,  
però chi è golosetto non si penta"  
Assaggi e di dolcezze v'è contagio  
per questo gran capolavoro  
odor fragrante invade lo palagio.  
Lo modo re di far di ciò tesoro  
e tesserne le lodi e gaudimento  
è al mattino, che ha in bocca l'oro.**



# **La Torta dello Zar**

Scritto da Il Poeta del Gusto

**Tutte le Russie corrano a corte,  
dello Zar che crei di meraviglia  
cotante festa e dolce di consorte.  
Che giunga gola a batter alle porte  
l'artista crei di sfoglia  
ch'assottiglia  
e Pan di Spagna posi sulle torte  
Zabaion, croccante s'accipiglia**