

# VOGUE

## Calze della befana particolari, persino in tartan e seta e con le leccornie dei migliori pasticceri

Da quella con i tessuti d'archivio della pasticceria Marchesi a quella di Gruè tutta da mangiare, la nostra selezione per festeggiare alla Vogue anche l'Epifania

**DI ANDREA GUOLO**

4 gennaio 2023



Pasticceria Marchesi

**Calze della befana particolari, perché la calza della Befana chiude la stagione delle feste e come sceglierla in grande stile**

Era diventata la Cenerentola delle feste e forse, per qualcuno, ancora lo è. Eppure l'Epifania dovrebbe rappresentare l'esatto contrario: chiudendo la "holiday season", nel giorno consacrato ai regali – che i Re Magi portarono a Gesù bambino, ragion per cui molte nonne e nonni ricordano ancora il 6 gennaio come il vero "giorno di Natale" della propria infanzia, quello in cui ricevevano i doni attesi tutto l'anno –, il ruolo della "Befana" che vien di notte, con le scarpe tutte rotte, dovrebbe essere ben più importante rispetto a quello del vecchio signore vestito di rosso con la barba bianca. E non è solo una questione di riequilibrio dei pesi di genere. Qui entrano in gioco il significato stesso della festa, cioè il regalo che arriva da lontano, e la conservazione del ricordo in maniera centellinata – tramite i diversi dolcetti contenuti nella calza – per i giorni a seguire, quelli del ritorno alla normalità, solitamente caratterizzati (in era pre-climate change) dall'arrivo delle giornate più fredde dell'anno. La calza riempita di carbone (dolce, per chi se lo è meritato) e di cioccolatini o caramelle diventava così un premio e un elemento consolatorio, al termine delle feste e in attesa del carnevale.

Con il tempo, e con l'arrivo della civiltà dei consumi, l'Epifania ha perso nell'immaginario collettivo il significato di chiusura in grande stile per diventare semplicemente l'ultima tappa di un percorso festivo ipertrofico e ipercalorico, tra regali già scambiati e panettoni da finire controvoglia per evitare che finiscano nella pattumiera. E il rituale della

calza, preparata in casa e appesa al caminetto la notte del 5 gennaio, è diventato per i genitori un veloce passaggio al supermercato per acquistare quella già confezionata, riempita di dolciumi industriali, giusto perché i bambini non ci restino male.

E i pasticceri? Vista la piega che stavano prendendo le cose, anche loro hanno snobbato la ricorrenza. L'Epifania è diventata una delle poche festività senza un dolce iconico e di alta pasticceria in grado di rappresentarlo, perché la calza non poteva essere quel dolce. I tempi però cambiano e oggi la calza della Befana sembra destinata a recuperare la sua importanza, con diverse chiavi interpretative: quella della creatività, quella del riutilizzo delle eccedenze, quella della riscoperta della tradizione, quella dello stile, quella dell'oggetto prezioso destinato non soltanto ai bambini, perché la calza diventa anche uno scambio di doni tra adulti o un possibile mezzo di corteggiamento.

### 1. Grué e la calza da mangiare

La novità dell'anno per **Grué**, uno dei punti di riferimento a Roma per l'alta pasticceria, è la calza di pasta frolla ricoperta di biscottini decorati, gelatine di frutta e cioccolatini. “L'idea alla base di questa creazione – racconta **Marta Boccanera**, proprietaria con Felice Venanzi (entrambi premiati a Host 2021 dal maestro Iginio Massari tra i “Migliori pasticceri al mondo”) – era quella di uscire dall'ambito industriale. Così la stessa calza diventa un dolce da mangiare. Ogni prodotto usato per la decorazione viene realizzato da noi, secondo processi artigianali”. In vendita a 20 euro. Gli altri dolci tipici realizzati nel laboratorio di Viale Regina Margherita sono la Veneziana e le torte classiche le cui forme riproducono motivi tipici della ricorrenza: la calza, la befana e la scopa.

### 2. Tartan e seta per Marchesi 1824

La magia inizia dal tessuto. Le calze della Befana di **Marchesi 1824**, icona della pasticceria milanese appartenente al gruppo Prada, sono realizzate nei classici tartan natalizi o in seta color vischio. Ogni calza contiene una selezione di friabili torroncini, gianduiotti, cremini, bastoncini colorati, dorati marron glacé, tavolette di pregiato cioccolato grand cru e sfere dal cuore ripieno di gianduia, tutti prodotti dalla squadra che fa capo al maestro pasticcere Diego Crosara. Il prezzo è da grande firma: 150 euro.



Le calze in tartan di Marchesi - Pasticceria Marchesi

### 3. Pennestri e la torta di recupero

“Tutti a casa abbiamo qualcosa da recuperare dopo le feste. Il pandoro, in particolare, non manca mai”, racconta **Vincenzo Pennestrì**, maestro gelatiere e pasticciere a Reggio Calabria. Nella logica dell'economia del riciclo, Pennestrì si è inventato la sua **torta dell'Epifania**, che si può fare con il dolce natalizio tipico di Verona o in alternativa con il panettone: le fette rimaste vengono bagnate con il liquore Strega (ideale collegamento con la vecchietta che scende dal camino), si aggiunge poi una crema allo Strega e della frutta secca (noci, mandorle, pistacchi, uvetta sultanina, pinoli). Infine, dei cioccolatini golosi vengono utilizzati come decorazione, arricchendo il tutto con un cappello di cioccolato o con una riproduzione in miniatura di una scopa. Così nulla viene gettato e tutto viene gustato anche nei giorni dopo le feste (prezzo 45 euro).

#### 4. Moschella, di “serie” o bespoke

La calza dei fratelli **Nicolò e Christopher Moschella**, arrivati lo scorso anno sulla piazza di Milano dopo l'esperienza maturata nell'hinterland, è squisitamente natalizia, essendo realizzata con tessuto rosso di ciniglia e risvolto bianco. Dentro troviamo: biscotti artigianali, una tavoletta di cioccolato, varie praline e gelée, l'immane torrone e una crema spalmabile. I clienti particolarmente esigenti possono però ordinare la propria versione, nel colore desiderato e con il contenuto che più li ingolosisce. Il prezzo è di 60 euro, salvo richieste particolari.

#### 5. Leone, pastiglie al gusto di biscotto

Natale di novità per **Leone**. Il marchio delle celebri pastiglie ha presentato una nuova collezione ispirata allo Schiaccianoci, una delle favole più amate del Natale, realizzando delle confezioni di latta illustrate dall'artista Mondo Mombo, con sfumature di rosso e di rosa alternate da tocchi di verde e azzurro pastello, rappresentazioni di fiabeschi castelli, del soldatino che affronta il duello con il re dei topi e dei simboli natalizi. L'altra news è il ritorno della calza della Befana che contiene la pastiglia di Natale al dolce gusto di biscotto assieme a gelatine e lingottini misti. In vendita a 19 euro.

#### 6. Cucchi sceglie la tradizione

Moda e design fanno parte della tradizione di **Cucchi**, pasticceria che vanta collaborazioni con Msgm, Cristina Celestino e La DoubleJ. Per l'Epifania, invece, la celebre insegna milanese rilancia la tradizione della calza di lana, in unica misura, disponibile in tre diversi colori, quelli della bandiera tricolore. Contiene torroncini friabili alle nocciole, cioccolatini assortiti, carbone dolce, un pandorino e bastoncini di zucchero. Disponibili in pasticceria e con delivery su [cosaporto.it](http://cosaporto.it) (prezzo: 39 euro).

#### 7. La “coppia” del maestro Rinaldini

Il mago del Macaral, **Roberto Rinaldini**, ha pensato che una calza sola non bastasse ed ecco pronta la coppia. Due calze, realizzate con il suo nome in evidenza e con i colori della maison di pasticceria, al cui interno si trovano: biscotto Befana, carbone dolce nero, le Golosine (drageés di nocciole ricoperte di cioccolato al latte), i cremini assortiti, lo spiedino misto di gelée Regina, la tavoletta di cioccolato Denisy, la barretta frutta secca Armonia e i cookies di Natale. Prezzo: 49 euro (su [cosaporto.it](http://cosaporto.it))

#### 8. Zaini, un mare di cioccolato

La calza gourmet di **Zàini Milano** ha i colori del Natale e contiene un mare di cioccolato prodotto dalla storica azienda di via Imbonati. Dentro troviamo una tavoletta di fondente extra con peluche, i cremini in scatola di velluto, il blocco del cioccolato al latte Emilia e un vasto assortimento di cioccolatini sfusi. Con l'ordine su [cosaporto.it](http://cosaporto.it) (prezzo 60 euro) si può far aggiungere anche un biglietto scritto a \*mano.