Panforte di Siena

Panforte di Siena - *Nuss-Früchte-Kuchen*

Panforte, Cavallucci und Ricciarelli sind typische Süßwaren aus Siena, und sie bestätigen die Theorie, daß diese Stadt im Mittelalter ein wichtiger Rastplatz der Karawanen war. Siena befindet sich zentral auf der italienischen Halbinsel und die Bewohner der Stadt waren schon immer gute Geschäftsleute. Es ist also möglich, daß die Stadt eine Raststelle für die Karawanen war, die reich mit Seide, Juwelen und Gewürzen beladen, Richtung Norden zogen. Der orientalische Geschmack einige dieser Süßigkeiten ist noch ein weiterer Beweis, daß die Araber im Mittelalter einen Einfluß auf Siena hatten. Eine andere Theorie behauptet übrigens, daß diese Rezepte von den Kreuzfahrern mitgebracht wurden, die aus dem Orient zurückkehrten, auch dies unterstützt also die Theorie der orientalischen Herkunft dieser Süßwaren. Jedoch sind die Rezepte für dieses Gebäck, wie es in den letzten hundert Jahren hergestellt wird, verändert worden. Auch wenn es noch einen orientalischen Anklang gibt, dieses Gebäck ist sehr süß und stark gewürzt, ist das heute kein arabisches Rezept mehr sondern einfach ein Sienesisches.

Dieses Gebäck ist reich an Gewürzen und wird meistens in kleinen Mengen verzehrt. Ähnlich wie ein Lebkuchen, ist das Panforte ein Gebäck mit tiefer Bedeutung. Die Gewürze des Panforte sind Sinnbild für die Würze des Lebens. Zucker und Honig stehen für seine Süße, die getrockneten Früchte für Saft und Kraft, die wiederum ein langes Leben verheißen. Ursprünglich war das Panforte wie eine Hostie nur den hohen kirchlichen Würdenträgern vorbehalten. Aber schon seit dem frühen 18. Jahrhundert dürfen sich auch Laien daran erfreuen. Das Panforte gilt als wichtigste und feinste Spezialität Sienas. Früher verschenkte man es Freunden zu Weihnachten. Weil der mit Mandeln, kandierten Früchten und Honig gespickte Konfektkuchen sich problemlos monatelang hält, konnte man das Panforte in alle Welt schicken und so den Ruf Sienas weitertragen. Heute gibt es das Panforte das ganze Jahr über und man sollte nicht vergessen es in Siena zu kosten!

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED