

19 Aprile 2019

Savoardi, biscotti leggeri per palati raffinati

Friabili e gustosi, il loro impasto fatto di uova, zucchero e farina ha conquistato fin da subito le dispense della reale Casa Savoia a cui deve il nome



Emilia-Romagna

I **Savoardi** sono biscotti leggeri dalla forma oblunga e il gusto raffinato. Non è certo un caso se il loro impasto fatto di uova (con albumi montanti a parte), zucchero e farina abbia addolcito per secoli le corti di mezza Europa. La [storia](#) [1] vuole infatti che questi biscotti ?di Savoia? abbiano **origini regali**. La loro nascita pare si leghi alla visita che i regnanti di Francia fecero alla corte di Amedeo VI nel **tardo Medioevo**. Per onorare gli ospiti, il cuoco ufficiale inserì questa nuova ricetta nel fastoso banchetto di benvenuto, ottenendo un successo memorabile. Da quel momento i biscotti si fregiarono del nome di Savoardi, e divennero una delle golosità più apprezzate dalla reale Casa Savoia.

Ad indicarne la composizione è una **ricetta cinquecentesca** in cui si legge: ?Si fanno con poca farina, albume d'uovi e zucchero?. Ben presto i Savoardi si diffusero dal Piemonte alle diverse aree d'influenza dei Savoia, assumendo anche **nuove sfumature**. Come chiarisce il sito Taccuinistorici.it: In Francia, dove vengono chiamati biscuit à la cuillère (biscotti a forma di cucchiaio), li troviamo citati nel dizionario di cucina di Dumas; in Sardegna persero parte delle uova assumendo una forma più appiattita; in Sicilia abbondarono gli albumi diventando maggiormente biscottati.

[Tiramisù leggero alle fragole con savoardi home made](#) [2]

Le nobili origini non hanno tuttavia intaccato la semplicità dei Savoiaardi. Tra i punti di forza di questo biscottone ci sono infatti la leggerezza e la friabilità. L'impasto si prepara montando gli albumi a neve separatamente e, durante la cottura, possono così gonfiarsi fino a raggiungere la tipica **consistenza spumosa**. Conosciuti anche oltremarica con il nome di Ladyfingers (dita di dama), i Savoiaardi sono ottimi per la **realizzazione di dolci** come la [zuppa inglese](#) [3], i soufflé e il [Tiramisù](#) [4]. Vengono inoltre serviti in ogni occasione con bavaresi, salse alla vaniglia e al cioccolato, gelati e le macedonie di frutta.

Links

- [1] <https://www.taccuinistorici.it/ita/news/medioevale/dolci/Savoiaardi-biscotti-dalle-origini-regali.html>
- [2] <http://www.territori.coop.it/ricette/tiramis%C3%B9-leggero-alle-fragole-con-savoiaardi-home-made>
- [3] <http://www.territori.coop.it/territori/zuppa-inglese-il-dolce-legendario-dalle-origini-tutte-italiane>
- [4] <https://www.accademiadeltiramisu.com/curiosita/>