



# La tradizione delle favette triestine

Andrea Marchesi  
Trieste 2026



# LA TRADIZIONE DELLE FAVETTE TRIESTINE

INTRECCI ANTROPOLOGICI, STORICI E GASTRONOMICI NEL CULTO DEI  
DEFUNTI MITTELEUROPEO



# INDICE GENERALE

## INTRODUZIONE

- Il culto dei defunti e la cultura dolciaria mitteleuropea
- L'identità gastronomica di Trieste: un crocevia di culture
- Oggetto e scopi della ricerca

## CAPITOLO I – IL SIMBOLISMO DELLA FAVA DALL'ANTICHITÀ CLASSICA AL CRISTIANESIMO

- 1.1 Il legume sacro: botanica e mitologia del mondo sotterraneo
- 1.2 I rituali romani: *Parentalia*, *Lemuria* e il banchetto funebre (*silicernium*)
- 1.3 Il tabù pitagorico e la lettera  $\theta$  (*thánatos*)
- 1.4 La transizione medievale e la cristianizzazione del culto dei morti

## CAPITOLO II – DALLA TERRA ALLO ZUCCHERO: L'EVOLUZIONE DELLA RICETTA E LA MEMORIA TRADIZIONALE

- 2.1 La rivoluzione rinascimentale: la mandorla come ingrediente "spirituale"
- 2.2 L'introduzione dello zucchero e la nascita del marzapane in Europa
- 2.3 L'Ottocento e la codificazione cromatica delle "Favette Triestine"
- 2.4 La triade della vita: analisi semiotica dei tre colori (Bianco, Rosa, Marrone)
- 2.5 La memoria affettiva: il sacchetto dei nonni e i ricordi d'infanzia

## CAPITOLO III – ANALISI CHIMICO-GASTRONOMICA E DISCIPLINARE DELLA RICETTA TRADIZIONALE

- 3.1 Gli ingredienti d'elezione: la mandorla pelata e il ruolo degli aromi (Maraschino e Alchermes)
- 3.2 Tecniche di impasto e dosaggi della tradizione casalinga triestina
- 3.3 Il fenomeno fisico dell'asciugatura: il segreto della "pelle" superficiale
- 3.4 La cottura controllata e il segreto delle crepe superficiali
- 3.5 L'abbinamento enologico: tra tradizione e valorizzazione sensoriale

## CAPITOLO IV – GEOGRAFIA COMMERCIALE E STORIA DELLE PASTICCERIE DI TRIESTE

- 4.1 Trieste emporio asburgico: lo sviluppo dell'arte dolciaria giuliana
- 4.2 Il 1861 e il Castello di Miramare: le prime forniture d'onore (Pasticceria Penso)
- 4.3 Il Novecento letterario e i Caffè Storici: James Joyce, Umberto Saba e la Pasticceria Pirona
- 4.4 La tutela della stagionalità e la resistenza artigianale oggi (Maritani, La Triestina)

## CONCLUSIONI

- Il valore antropologico del cibo rituale nel XXI secolo
- Le favette come patrimonio immateriale della cultura giuliano-dalmata
- La memoria affettiva: il sacchetto dei nonni e i ricordi d'infanzia

# INTRODUZIONE

## Il culto dei defunti e la cultura dolciaria mitteleuropea

Il rapporto tra l'uomo e la morte si esprime, fin dall'alba delle civiltà, attraverso il linguaggio del cibo. Nel contesto mitteleuropeo, l'autunno inoltrato segna il passaggio dal tempo del raccolto al tempo del riposo della terra, un periodo liminale in cui il confine tra il mondo dei vivi e quello dei morti si fa tradizionalmente più sottile. La cultura dolciaria legata alle festività di Ognissanti e della Commemorazione dei Defunti (1 e 2 novembre) non risponde a una semplice esigenza edonistica, ma si configura come un vero e proprio rituale apotropaico e di comunione. I dolci dei morti, diffusi in varie forme in tutta l'Europa cattolica e nelle regioni dell'ex Impero Austro-Ungarico, mediano l'angoscia della perdita attraverso la dolcezza, trasformando il lutto in memoria condivisa e commestibile.

## L'identità gastronomica di Trieste: un crocevia di culture

Trieste rappresenta un laboratorio antropologico e gastronomico unico nel panorama europeo. Città-porto ed emporio dell'Impero Asburgico, ha storicamente fuso l'elemento latino-veneto, quello germanico e quello slavo. Questa natura di *melting pot* si riflette nella sua pasticceria, dove la severa precisione della *Konditorei* viennese incontra l'esuberanza aromatica del Mediterraneo e delle rotte commerciali d'Oriente. Le favette triestine emergono in questo panorama come un perfetto esempio di sincretismo culturale: un dolce che conserva la memoria dei culti classici romani, ma che viene rielaborato attraverso l'uso di ingredienti coloniali e mitteleuropei, come il Maraschino dalmata, lo zucchero raffinato e il cacao.

## Oggetto e scopi della ricerca

La presente ricerca si propone di analizzare le favette triestine (o *favette de morti*) non solo come manufatto gastronomico stagionale, ma come documento storico e culturale vivente. Attraverso un approccio interdisciplinare che spazia dall'antropologia classica alla storia della gastronomia, fino all'analisi chimico-fisica della ricetta e alla mappatura delle pasticcerie storiche cittadine, l'elaborato intende dimostrare come un piccolo dolce di mandorle possa racchiudere secoli di stratificazioni culturali, evoluzioni tecniche e dinamiche sociali identitarie per la città di Trieste.

# CAPITOLO I – IL SIMBOLISMO DELLA FAVA DALL'ANTICHITÀ CLASSICA AL CRISTIANESIMO



*Affresco di un Larario romano (Pompei), immagine rappresentativa che raffigura un esempio di riti domestici e del culto degli antenati nella Roma antica (il contesto culturale in cui si inseriscono i Lemuria).*

## 1.1 Il legume sacro: botanica e mitologia del mondo sotterraneo

Prima di essere un dolce, la fava (*Vicia faba*) è stata per millenni uno dei legumi cardine dell'alimentazione mediterranea e, contemporaneamente, un potente simbolo escatologico. Da un punto di vista botanico, la pianta della fava presenta caratteristiche singolari che colmarono l'immaginario arcaico: possiede radici fittonanti estremamente lunghe, capaci di penetrare in profondità nel terreno, e uno stelo cavo. Per le civiltà antiche, queste peculiarità morfologiche non erano casuali: la pianta veniva vista come un vero e proprio "tubo" o canale di comunicazione teso tra la superficie terrestre e le profondità dell'Ade. Si riteneva che attraverso lo stelo vuoto le anime dei defunti potessero risalire dagli inferi per mettersi in contatto con i vivi.

## 1.2 I rituali romani: *Parentalia*, *Lemuria* e il banchetto funebre (*silicernium*)

Nel mondo romano, il legame tra le fave e il culto dei morti era codificato dallo Stato e dalla religione. Durante i *Parentalia* (dal 13 al 21 febbraio) e i *Lemuria* (il 9, 11 e 13 maggio), il *pater*

*familias* compiva precisi gesti rituali per placare gli spiriti degli antenati. Ovidio, nei suoi *Fasti*, descrive dettagliatamente il rito dei *Lemuria*: l'uomo camminava a piedi nudi nella notte, gettando dietro di sé delle fave nere senza voltarsi e pronunciando la formula: "*Con queste fave io riscatto me e i miei*". Si credeva che i fantasmi raccogliessero i legumi o vi si identificassero. Inoltre, la fava era la protagonista indiscussa del *silicernium*, il banchetto funebre consumato presso le tombe: mangiare fave significava entrare in comunione diretta con i trapassati, accogliendone la memoria e, in modo apotropaico, tenendone lontana l'influenza nefasta.

### 1.3 Il tabù pitagorico e la lettera $\theta$ (*thánatos*)

Il profondo valore spirituale e infernale della fava generò anche forti tabù, il più celebre dei quali è legato alla scuola di Pitagora. Il filosofo di Samo e i suoi discepoli osservavano un divieto assoluto di mangiare, coltivare o persino toccare le fave. I motivi, oltre a possibili ragioni cliniche legate al favismo, erano di natura strettamente metafisica. Pitagora riteneva che il baccello della fava fosse l'involucro in cui si condensavano le anime dei morti in attesa di reincarnazione; consumarlo equivaleva a compiere un atto di cannibalismo. Inoltre, l'osservazione dei petali bianchi del fiore della fava, segnati da macchie nere che ricordavano la forma della lettera greca theta ( $\theta$ ), iniziale di *thánatos* (morte), sanciva definitivamente il carattere funesto e sacro della pianta.

### 1.4 La transizione medievale e la cristianizzazione del culto dei morti

Con la caduta dell'Impero Romano e la progressiva cristianizzazione dell'Europa, la Chiesa Cattolica si trovò nella necessità di gestire e risignificare i radicati culti pagani dei defunti. Nel 998 d.C., Odilone di Cluny istituì la Commemorazione dei Fedeli Defunti il 2 novembre, il giorno successivo alla festa di Ognissanti. I rituali agrari legati alle fave non scomparvero, ma vennero assorbiti: le fave vere e proprie continuarono a essere distribuite ai poveri come atto di carità suffraganea per le anime del Purgatorio o consumate in minestre rituali durante i primi giorni di novembre. Il legume manteneva la sua funzione di "moneta di scambio" e di tramite tra il mondo terreno e la dimensione ultraterrena, preparando il terreno per la successiva evoluzione gastronomica.

## CAPITOLO II – DALLA TERRA ALLO ZUCCHERO: L'EVOLUZIONE DELLA RICETTA



### 2.1 La rivoluzione rinascimentale: la mandorla come ingrediente "spirituale"

Tra il XIV e il XVI secolo, l'introduzione della canna da zucchero e il raffinamento delle tecniche di pasticceria nelle corti nobiliari italiane ed europee avviarono una profonda metamorfosi dei cibi rituali. La fava intesa come legume plebeo e rustico venne progressivamente sostituita, sulle tavole aristocratiche, da un simulacro dolce a base di mandorla. Questa sostituzione non rispondeva solo a un cambio di gusto, ma conservava una forte carica simbolica. La mandorla, racchiusa all'interno di un guscio legnoso e protettivo, veniva associata alla natura umana di Cristo e, per estensione, all'anima racchiusa nel corpo mortale. Il "marzapane" o pasta di mandorle divenne così la materia prima ideale per plasmare dolci figurativi legati alla spiritualità e al ricordo.

### 2.2 L'introduzione dello zucchero e la nascita del marzapane in Europa

L'espansione dei commerci veneziani e genovesi rese lo zucchero un ingrediente cardine dello *status* sociale delle classi dominanti. La lavorazione della mandorla pestata finemente con lo zucchero diede vita alle prime "fave dolci". Questo fenomeno si sviluppò

prepotentemente lungo le coste dell'Adriatico. A Venezia, la produzione delle *fave da morto* o *fave di San Nicolò* si impose come consuetudine autunnale, diffondendosi rapidamente nei territori dell'Istria, della Dalmazia e, infine, nell'emporio di Trieste, dove la ricetta trovò una sua specifica e originale codificazione di texture e di aromi.

### 2.3 L'Ottocento e la codificazione cromatica delle "Favette Triestine"

È nel corso del XIX secolo che la versione triestina del dolce si distacca dalle varianti regionali limitrofe (come quella veneziana, rimasta prevalentemente monocolore o bicolore e di dimensioni maggiori) per assumere l'aspetto odierno. La borghesia triestina dell'Ottocento, influenzata dal gusto per l'esattezza e per le presentazioni geometriche tipiche della pasticceria viennese, codificò la produzione delle favette in tre colori distinti e in dimensioni ridottissime, simili a piccole perle o grosse nocciole. Questo formato non solo facilitava il consumo nei salotti e nei caffè, ma trasformava il vassoio di dolci in un compendio visivo immediato.

### 2.4 La triade della vita: analisi semiotica dei tre colori

I tre colori delle favette triestine costituiscono un sistema di segni visivi che narra il ciclo biologico e spirituale dell'esistenza umana. La semiotica del sacchetto di favette si articola così:

- **Il Bianco:** Ottenuto lasciando l'impasto di mandorle al naturale o aromatizzandolo con liquori chiari. Rappresenta l'alba dell'esistenza, la purezza dell'infanzia, l'innocenza e l'inizio del percorso terreno.
- **Il Rosa:** Ottenuto storicamente con l'infuso di petali di rosa o con il liquore Alchermes. Rappresenta la pienezza della vita, la giovinezza, la passione, la maturità biologica e l'esperienza terrena nel suo culmine.
- **Il Marrone:** Ottenuto con l'aggiunta di cacao amaro o caffè. Rappresenta la terra, l'autunno, la morte e il ritorno dell'anima alla materia originaria.

La consuetudine triestina prevede che nel sacchetto vi sia una prevalenza numerica di favette bianche e rosa rispetto a quelle marroni: un'affermazione visiva e gastronomica della vittoria della vita e della rinascita sulla morte.

## CAPITOLO III – ANALISI CHIMICO-GASTRONOMICA E DISCIPLINARE DELLA RICETTA TRADIZIONALE



### 3.1 Gli ingredienti d'elezione: la mandorla pelata e il ruolo degli aromi

La ricetta delle favette triestine si basa su un perfetto equilibrio idrico e lipidico tra tre ingredienti strutturali: la farina di mandorle pelate, lo zucchero e l'albume d'uovo. La mandorla deve essere di ottima qualità, preferibilmente con una percentuale di olio stabile, e macinata finemente ma non surriscaldata, per evitare la fuoriuscita precoce dei grassi che comprometterebbe la coesione dell'impasto.

Gli aromi non hanno solo una funzione palatale, ma anche chimica di idratazione differenziata:

- Il **Maraschino** (distillato di ciliegie marasche della Dalmazia) apporta una nota alcolica e fruttata secca alla favetta bianca senza alterarne il colore.
- L'**Alchermes**, ricco di spezie e colorato tradizionalmente con la cocciniglia, dona la sfumatura cromatica e l'aroma pungente alla frazione rosa.

- Il **Cacao amaro in polvere** idrata l'impasto marrone assorbendo al contempo parte dell'umidità dell'albume, richiedendo una calibrazione manuale esperta per evitare che il panetto risulti troppo friabile.

### 3.2 Tecniche di impasto e dosaggi della tradizione casalinga triestina

Nelle produzioni domestiche e artigianali, il dosaggio matematico è fondamentale per garantire la costanza dimensionale e la riuscita strutturale del dolce. Di seguito si riporta la matrice dei dosaggi scientificamente calibrata per un lotto standard:

| Ingrediente               | Peso (g) / Quantità | Funzione Chimico-Fisica                       |
|---------------------------|---------------------|-----------------------------------------------|
| Farina di mandorle pelate | 150 g               | Struttura portante, matrice lipidico-proteica |
| Zucchero semolato         | 100 g               | Plastificante, igroscopico, cristallizzazione |
| Albume d'uovo             | 30 g                | Collante proteico, agente legante idrico      |
| Baccello di vaniglia      | ½ unità             | Profilo aromatico di fondo                    |
| Liquore Maraschino        | 1 cucchiaino        | Solvente aromatico (frazione bianca)          |
| Liquore Alchermes         | 1 cucchiaino        | Colorante e aromatico (frazione rosa)         |
| Cacao amaro in polvere    | 1 cucchiaino        | Strutturante e colorante (frazione marrone)   |

### 3.3 Il fenomeno fisico dell'asciugatura: il segreto della "pelle" superficiale

Il passaggio più critico e squisitamente tecnico nella produzione delle favette è il periodo di riposo di 12 ore a temperatura ambiente, da effettuarsi **dopo** aver foggiate le palline e prima della loro cottura. Durante questa fase, l'elevata igroscopicità dello zucchero combinata con l'evaporazione superficiale dell'acqua contenuta nell'albume d'uovo innesca un processo di parziale cristallizzazione esterna. Si forma così una sottile "pelle" o guscio rigido che sigilla l'umidità interna della pallina. Se si omettesse questo passaggio, in cottura i gas

e il vapore acqueo si libererebbero immediatamente, facendo collassare la struttura sferica e appiattendolo sul piano di cottura.

### **3.4 La cottura controllata e il segreto delle crepe superficiali**

La cottura delle favette avviene a una temperatura insolitamente bassa per la pasticceria secca: circa 130°C in forno ventilato, per un tempo che oscilla tra i 10 e i 12 minuti. Questo calore dolce è fondamentale per innescare una vera e propria magia geometrica.

Quando le favette entrano in forno, l'aria e la pochissima umidità intrappolate nel cuore morbido del dolcetto iniziano a scaldarsi e a espandersi, spingendo verso l'esterno per uscire. Questa spinta interna, però, si scontra immediatamente con il guscio rigido che si è formato in superficie durante le 12 ore di riposo all'aria.

Non potendo gonfiare la pallina in modo uniforme, la pressione interna spacca il guscio nei suoi punti più fragili e sottili. È esattamente in questo momento che sulla superficie nascono quelle deliziose crepe geometriche che rendono le favette così riconoscibili.

Il segreto dei pasticceri sta nel togliere i dolcetti dal forno quando sono ancora pallidi e morbidi al tatto. Sarà il successivo raffreddamento fuori dal forno a far indurire definitivamente la crosta esterna, regalando la tipica consistenza che i triestini amano: un guscio friabile che scrocchia sotto i denti e nasconde un cuore tenero, quasi filante, di puro marzapane.

### **3.5 L'abbinamento enologico: tra tradizione e valorizzazione sensoriale**

La natura della favetta triestina, caratterizzata da una spiccata dolcezza e dall'aroma intenso della mandorla, richiede un accompagnamento in grado di valorizzare il prodotto senza appesantirne la degustazione. L'abbinamento ideale deve creare un equilibrio tra le note speziate e floreali dei liquori utilizzati nell'impasto — il Maraschino e l'Alchermes — e la base zuccherina del dolce.

La tradizione locale offre diverse opzioni che ben si armonizzano con questo profilo. Il Moscato Rosa del Friuli-Venezia Giulia rappresenta una scelta indicata per affinità aromatica: i suoi sentori che ricordano la rosa si legano naturalmente alla delicatezza della mandorla, rendendo l'assaggio particolarmente armonioso. In alternativa, la Malvasia Istriana in versione passito si presta a un abbinamento basato sul bilanciamento dei sapori, dove la fragranza di miele e frutta secca aiuta a pulire il palato dopo la ricchezza del dolce.

Un'opzione di particolare prestigio è rappresentata dal Picolit. Questo vino, tra le espressioni più raffinate della produzione regionale, accompagna la favetta con eleganza grazie ai suoi sentori di frutta candita e miele. La sua capacità di arricchire l'esperienza sensoriale senza risultare invadente lo rende un compagno ideale per esaltare la qualità dell'artigianato dolciario triestino. In definitiva, l'abbinamento con vini di questo tipo non costituisce solo un complemento al momento della degustazione, ma si inserisce nel più ampio contesto di valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale, creando un punto di incontro tra la storica tradizione pasticceria e la vocazione vinicola regionale.

## CAPITOLO IV – GEOGRAFIA COMMERCIALE E STORIA DELLE PASTICCERIE DI TRIESTE



### 4.1 Trieste emporio asburgico: lo sviluppo dell'arte dolciaria giuliana

La proclamazione del Porto Franco di Trieste da parte di Carlo VI nel 1719 e lo sviluppo urbanistico voluto da Maria Teresa d'Austria trasformarono la città in un emporio cosmopolita. Le merci preziose provenienti dalle rotte d'oltremare — zucchero grezzo dalle

Indie Occidentali, caffè dallo Yemen e dalle Americhe, cacao, spezie e mandorle dal Sud Italia — arrivavano direttamente sulle rive triestine senza dazi. Questa straordinaria disponibilità di materie prime favorì la nascita di una classe di maestri confettieri e pasticceri svizzeri, austriaci e friulani che aprirono botteghe destinate a fare la storia sociale della città. Le favette divennero ben presto il prodotto stagionale di punta, atteso tutto l'anno dalla borghesia cittadina.

#### 4.2 Il 1861 e il Castello di Miramare: le prime forniture d'onore

Il legame tra le favette triestine e l'aristocrazia imperiale trova una sanzione storica fondamentale nella metà dell'Ottocento. Nel 1861, in occasione dei ricevimenti ufficiali legati al completamento e all'inaugurazione delle sale del Castello di Miramare — residenza dell'arciduca Massimiliano d'Asburgo e della consorte Carlotta del Belgio —, le storiche pasticcerie della città vennero incaricate di fornire i rinfreschi. Tra queste, la **Pasticceria Penso** (fondata nel 1856 in via Cavana) e la scomparsa *Pasticceria Urban* si distinsero per la fornitura di vassoi di favette confezionate secondo i canoni della perfetta sfericità e della tripartizione cromatica. I documenti d'archivio confermano come il dolce, nato da radici popolari e rituali, fosse ormai diventato un simbolo della raffinatezza gastronomica della Trieste asburgica.

#### 4.3 Il Novecento letterario e i Caffè Storici: James Joyce, Umberto Saba e la Pasticceria Pirona

All'inizio del Novecento, la geografia delle favette si sposta verso i luoghi del modernismo letterario. La **Pasticceria Pirona**, fondata nel 1900 da Alberto Pirona in Largo Barriera Vecchia, divenne il fulcro di questa temperie culturale. Caratterizzata da arredi liberty in mogano, la pasticceria era frequentata regolarmente dallo scrittore irlandese James Joyce durante i suoi anni triestini. I biografi accennano a come Joyce, amante delle dolcezze locali e dei liquori, consumasse i dolci di mandorla proprio mentre elaborava i primi capitoli dell'*Ulisse* e di *Gente di Dublino*.

Accanto a lui, il poeta Umberto Saba trovava nella Pasticceria Pirona un rifugio intellettuale. Pirona ebbe il merito storico di dare una definitiva veste commerciale ed elegante alle favette, inserendole in scatole di cartone litografate che i triestini si regalavano il 2 novembre come segno di affetto e legame familiare, un uso documentato che trasformava il dolce in un oggetto di scambio sociale e di alta rappresentanza.

#### 4.4 La tutela della stagionalità e la resistenza artigianale oggi

Nel contesto contemporaneo del mercato alimentare globale, caratterizzato dalla destagionalizzazione dei consumi, la produzione delle favette a Trieste rappresenta un caso di forte resistenza culturale. Le pasticcerie storiche e moderne della città — da realtà secolari come **Penso** e **Pirona**, fino a eccellenze consolidate sul territorio come la **Pasticceria Maritani** e la **Pasticceria La Triestina** — continuano a rifiutare la produzione continua di questo dolce durante l'anno. Le favette compaiono nei banconi rigorosamente a metà ottobre e scompaiono a metà novembre. Questa rigida difesa della stagionalità preserva il valore rituale del cibo: le favette mantengono il loro statuto di "tempo ritrovato", legando il sapore del dolce a un momento preciso del calendario, della memoria affettiva e del clima cittadino.

## CONCLUSIONI

#### Il valore antropologico del cibo rituale nel XXI secolo

L'analisi delle favette triestine evidenzia come un elemento apparentemente effimero come un dolce stagionale possa operare come un potente archivio culturale. Nel XXI secolo, un'epoca caratterizzata dalla velocità e dalla dematerializzazione delle esperienze, il consumo rituale delle favette reinsedia l'individuo all'interno di una temporalità ciclica e comunitaria. Mangiare le favette oggi a Trieste non significa semplicemente consumare un prodotto a base di mandorle e zucchero, ma reiterare un gesto che connette il cittadino contemporaneo ai salotti letterari del Novecento, alle feste della corte asburgica, alle mense medievali e, infine, ai banchetti funebri dell'Antica Roma. Il cibo si conferma uno strumento per rendere commestibile la complessità del tempo storico.

#### Le favette come patrimonio immateriale della cultura giuliano-dalmata

Le favette triestine meritano di essere considerate a pieno titolo come un patrimonio immateriale della cultura giuliano-dalmata. La loro peculiare evoluzione — che unisce la durezza del tabù pitagorico, la finezza del marzapane veneziano, l'aroma del Maraschino

dalmata e il rigore visivo austro-ungarico — ne fa un monumento commestibile dell'identità di frontiera di Trieste. La salvaguardia di questa tradizione, garantita dal lavoro filologico e artigianale delle pasticcerie storiche, rappresenta un atto di tutela della biodiversità culturale europea, dimostrando come l'anima di una città possa essere custodita, intatta e vibrante, all'interno di un piccolo scrigno di mandorla crepato dal fuoco del forno.

### **La memoria affettiva: il sacchetto dei nonni e i ricordi d'infanzia**

Al di là del rigore delle ricette e dei riferimenti storici, la vera forza delle favette triestine risiede nella loro capacità di attivare la memoria affettiva, trasformando un semplice dolcetto in un legame tra le generazioni. Per chi è cresciuto a Trieste, il profumo della mandorla e del maraschino che si sprigiona nei primi giorni di novembre è indissolubilmente legato ai ricordi dell'infanzia e alla figura dei nonni.

La magia cominciava nel momento in cui i nonni arrivavano a casa stringendo tra le mani il classico sacchetto di carta trasparente, chiuso da un nastrino. Da bambini, quel sacchetto appariva come un piccolo tesoro prezioso e colorato, da osservare con meraviglia prima ancora di aprirlo. C'era un intero rituale domestico nel rovesciare le favette su un piattino per ammirare la precisione di quelle minuscole sfere perfette, così simili a biglie colorate.

Il gioco preferito di ogni bambino era la scelta del colore, che diventava una divertente "trattativa" familiare. Le bianche erano le più rassicuranti e dolci, le rosa affascinavano per il loro profumo di rose e alchermes, mentre le marroni, al gusto di cacao, erano le più contese e ricercate, quasi una rarità da conquistare. I nonni osservavano sorridendo queste preferenze, spiegando con pazienza che ogni colore aveva un significato speciale e che quel regalo serviva a ricordare chi non c'era più, ma con il sorriso e la dolcezza, mai con la tristezza.

Mangiare le favette insieme ai nonni, seduti al tavolo della cucina mentre fuori cominciava il primo freddo autunnale, insegnava senza bisogno di troppe parole il valore della famiglia e del ricordo. Oggi, riassaporare una favetta da adulti o vederle ricomparire nelle vetrine delle pasticcerie significa fare un salto indietro nel tempo: quel sapore antico e immutato riporta all'istante a galla il calore di quelle mani che ce le porgevano e la voce dei nonni, custodi di una tradizione che continua a vivere attraverso di noi.