

MESTIERI ALIMENTARI E PATRONI/2

Sant'Onorato, protettore di panettieri e pasticceri

CULTURA

28_03_2021

*Liana
Marabini*



Tra una settimana festeggeremo la Pasqua, con il suo corollario di devozione e commemorazione della Resurrezione del Redentore, ma anche con i piatti tradizionali (molti dei quali di panetteria e di pasticceria), che accompagnano questa importante festa.

Ma chi è il santo patrono dei pasticceri e dei panettieri? È sant'Onorato di Amiens

(saint Honoré in francese), uno dei più giovani vescovi nella storia della Chiesa. La sua ricorrenza ha luogo tra qualche settimana, il 16 maggio. Certo, come molti santi patroni, anche Onorato condivide questo “ruolo” con altri santi (per i panettieri, con sant’Alberto di Lovanio, santa Elisabetta d’Ungheria, san Firmino di Amiens; per i pasticceri con san Macario di Alessandria, san Michele Arcangelo e san Paolo di Verdun). Ma Onorato rimane il santo di riferimento.

Ha avuto una lunga vita: infatti ha vissuto per quasi tutto il VI secolo. La data di nascita è incerta: la principale fonte a nostra disposizione è una *Vie de Saint-Honoré*, composta verso la fine dell’XI secolo da un canonico di Amiens, dopo antichi manoscritti e leggende di quella città.

C, influente e molto ricca. È nato ad Amiens, capitale della Piccardia, una regione situata nel nord della Francia (oggi crocevia delle strade europee, perché situata al cuore del triangolo formato da Parigi, Londra e Bruxelles). Fin dalla più tenera età, il bambino mostra disposizioni pie: le preghiere e il digiuno erano la sua gioia. La famiglia, sensibile a queste inclinazioni così inusuali in un bambino, capisce che lui è speciale e così gli danno come maestro san Beato, vescovo di Amiens.

Onorato ha una vocazione precoce, tant’è vero che, bambino, si confida con la sua balia, esprimendo il suo desiderio di diventare prete. La balia, che lo ascolta parlare mentre lei inforna il pane, intimidita forse da tale dichiarazione, cerca di scherzarci su, dicendogli che questo accadrà quando la sua pala rinverdirà. (La pala con la quale si infornava il pane era in legno ed era dotata di un lungo manico). Ma quale non fu la meraviglia della balia, vedendo che la pala metteva su le foglie e perfino i fiori di gelso! Questo è il primo miracolo (e non è un caso che sia legato al pane), che sarà poi seguito da altri che costruiranno la leggenda attorno al santo.

Il desiderio di Onorato si realizza: diventa sacerdote. E poi vescovo. Coloro che lo conoscono sono impressionati dalle sue innumerevoli virtù, dalla sua devozione e dallo zelo per la fede. Il suo carisma è indiscutibile, fin dall’inizio della sua vita sacerdotale ottiene molte conversioni, alcune inimmaginabili, che hanno del miracoloso. Alla morte del suo maestro, il vescovo Beato, avvenuta intorno al 554, il popolo e il clero, edificati dalle sue qualità, lo nominano per succedergli. Ma Onorato rifiuta, perché non se ne considera degno. In quel momento, un raggio celeste e un olio misterioso scendono sul suo capo, segno della volontà divina. E Onorato si ritrova così miracolosamente consacrato.

La sua vita fu semplice: non fu un mistico, né un martire, e i miracoli che lo riguardano sono intrisi di poesia umana. Ebbe una vita piena di fede, di dedizione al suo ruolo di pastore e di amore per le anime. Era molto vicino al popolo, visitava i malati e aiutava i bisognosi, ispirando i fedeli con il suo esempio. Mentre celebrava una Messa per i più poveri, si dice che la mano di Dio sia apparsa per offrirgli un'ostia di pane, legando così un'altra volta Onorato a questo alimento. Durante una delle sue visite episcopali, morì a Port-le-Grand, il suo villaggio natale. Era il 16 maggio 600. Fu sepolto in quello stesso villaggio; il suo corpo fu posto sotto l'altare maggiore di una chiesa che presto sarebbe stata costruita in suo onore.

Loro corpo rimasero nel luogo della sua morte fino all'invasione normanna. Per preservarle da qualsiasi profanazione, a quel tempo furono portate ad Amiens. Questa traduzione fu segnata da un nuovo miracolo: il corpo era stato deposto nella chiesa dei Santi Pietro e Paolo, ma quando fu tolto, per essere portato nella cattedrale, il Crocifisso che dominava il paravento si chinò per salutare le spoglie del santo vescovo e lo osservò a lungo. Questo Cristo, noto con il nome di *Saint Sauve*, è ancora visibile nella cattedrale di Amiens il cui portale meridionale, chiamato la Vergine d'Oro, è in parte dedicato a *Saint-Honoré*.

La devozione a sant'Onorato è perdurata per secoli e anche oggi è presente. Nel 1202 un panettiere parigino nato in Piccardia decise di cedere un pezzo di terra per costruire una cappella in memoria di sant'Onorato: la *Chapelle de Saint-Honoré* ha dato il nome al sobborgo in cui si trovava, situato nell'ottavo arrondissement di Parigi. Fu la costruzione di questo edificio, che aveva come mecenate appunto un panettiere, a riportare alla ribalta Saint Honoré e molti commercianti di farina e fornai decisero di nominarlo loro santo patrono. (Oggi il *Marais Saint-Honoré* è uno dei luoghi iconici del mondo, tempio della moda e del lusso).

Ma sant'Onorato non è ricordato solo per questo luogo magico, i miracoli e la sua vita esemplare: più prosaicamente, pronunciamo spesso il suo nome perché è legato ad una delle preparazioni più apprezzate della pasticceria: la torta Saint-Honoré. Fu inventata intorno al 1850 alla pasticceria parigina Chiboust (situata in rue Saint-Honoré a Parigi): era molto famosa all'epoca e ben frequentata. Il suo ideatore, Auguste Jullien, era il giovane pasticcere della casa, autore anche del *Savarin*, un altro dolce entrato nella storia della pasticceria.

Jullien concepì inizialmente il dolce *Saint-Honoré* come una grande brioche ripiena di crema pasticciera. Più tardi, il giovane pasticcere fondò il suo proprio negozio

di pasticceria ed ebbe l'idea di modificare leggermente la ricetta, utilizzando una base di pasta frolla come supporto per posizionare delle palline di pasta *choux*, meno spugnose della brioche, guarnendole con crema *chiboust* (una crema pasticciera leggera a base di albumi montati a neve); più tardi, Jullien sostituì questa crema con la *chantilly*, più leggera e aerea. I bignè venivano fissati con del caramello posto sulla base dell'impasto e poi il tutto veniva coperto di glassa. Oggi al posto della pasta frolla viene utilizzata la pasta sfoglia. Questo dolce è molto complicato da fare, perciò ho creato la ricetta semplificata (vedi [la ricetta](#) di oggi).

In Canada ci sono ben due villaggi e una città, tutti e tre nel Québec, dedicati al santo. Nel gruppo di isole di Lérins, in Francia, una di esse si chiama Sant'Onorato: ne abbiamo parlato [in un articolo precedente](#), quando abbiamo evocato i monaci che producono vino. È un posto bellissimo, che merita di essere visitato. Inoltre, parecchie chiese, santuari e luoghi di culto sono intitolati a Sant'Onorato.

Infine, *last but not least*, l'azienda orafa specializzata in orologeria "Omega" ha dedicato a Saint-Honoré uno dei più bei modelli della linea De Ville. Perché non si vive di solo pane...