

# I RICCIARELLI di Nannini

**LA VISITA ALLA STORICA PASTICCERIA NANNINI DI SIENA EMOZIONA, MA LASCIA UN PO' DI AMARO IN BOCCA PER L'ATMOSFERA FREDDA E UN SERVIZIO NON ALL'ALTEZZA**

**N**annini a Siena è un'icona, l'attrazione per visitatori e turisti che, dopo aver ammirato Piazza del Campo, il Duomo e altri incomparabili gioielli, vi si recano per apprezzare perle di bontà irrinunciabili per ogni goloso: sto parlando del panforte senese e dei ricciarelli. Agli inizi del Novecento, **Guido Nannini** aprì il Bar Ideale, che nel 1930 si spostò nel cuore del centro di Siena, in via Banchi di Sopra, dove si trova tuttora. Il fascino è quello del locale storico: soffitti alti, lampadari sontuosi, specchi alle pareti, pavimenti di marmo e un'offerta completa di dolci della tradizione: panpepato, cavallucci, cantucci, panforte, ricciarelli, copate, le classiche torte senesi come quella fichi, noci e cioccolato. Il locale si apre sulla via a pochi metri da Piazza del



Campo, con l'insegna Nannini a caratteri cubitali e con le vetrine decorate a tema che non passano di certo inosservate. A colpirvi, entrando, saranno l'ampiezza della sala principale e gli altissimi soffitti, l'ampio bancone della caffetteria e paste fresche, mignon, brioche, torte e biscotteria. In fondo si apre una saletta raccolta dove sedersi, ma sulla sinistra ecco un altro bancone specializzato in dolci senesi sfusi, con uno scaffale sulla parete opposta dove compaiono centinaia di pacchetti souvenir ben confezionati. Eppure, in mezzo a tanta offerta, lo spettacolo non emoziona: il locale è dispersivo, le luci non valorizzano i prodotti, ma soprattutto il servizio è assente, tanto da non invogliare la clientela a sedersi ai tavoli e neppure ai tanti posti al bancone dislocati nella pasticceria. Nel mio caso, dopo mezz'ora trascorsa fra i dolci, nessuno si è preso la briga di servirmi e di guidarmi fra tanta storia e dolcezza. Di tutta quella storia, dell'anima pulsante di una città che ha conquistato fama nel mondo, non si avverte neanche un guizzo: la sensazione è quella di una scena antica congelata ai tempi d'oro, in cui non scorre più vita. Eppure Nannini è pieno, ma i presenti entrano, comprano e portano via, come se si trattasse di un supermarket del dolce. Al personale chiedo notizie sul locale, ma la risposta si limita a un: "Siamo qui da cent'anni". Scelgo in piena autogestione due ricciarelli che consumo, nell'indifferenza generale, appoggiata a uno dei banchi sparsi nello spazio: uno tradizionale, l'altro al cioccolato. Mandorle, zucchero e albume d'uovo sono gli ingredienti di questo dolce tipico del Natale senese, una tradizione che



Dove: **Pasticceria Nannini  
Conca d'Oro, Siena**

Quando: **24.10.2022,  
ore 12.45**

Degustazione:  
**Ricciarelli**

risale al XV secolo, e che fa di questo soave pasticcino una piccola meraviglia a forma di chicco di riso. Croccante fuori, imbiancato dallo zucchero a velo, ha un cuore soffice, morbido e granuloso. Il ricciarellino di Nannini è gradevole, fresco, ma non ha corpo o forse manca, pure a lui, quell'anima autentica che dovrebbe renderlo protagonista. La variante al cioccolato è migliore, la virtù energizzante del cacao regala almeno una piccola euforia. L'offerta salata è scarsa e consta di sandwich, tramezzini, toast, pizzette e della tipica focaccia. A un personale in divisa che andrebbe totalmente formato, pago il conto, senz'altro molto democratico, di 2,40 euro per i due ricciarelli. Un passaggio nel bagno ampio, elegante, in linea con il locale, ma poco profumato e un po' trascurato. Davvero un peccato.

© Riproduzione Riservata

## Scheda valutazione

**Ambiente** 🍰🍰🍰🍰🍰

**Esposizione** 🍰🍰🍰🍰🍰

**Accoglienza** 🍰🍰🍰🍰🍰

**Servizio** 🍰🍰🍰🍰🍰

**Degustazione** 🍰🍰🍰🍰🍰