

IL BABA' NAPOLETANO

Il babà napoletano è uno dei dolci più iconici della pasticceria partenopea. La sua forma caratteristica, simile a un piccolo fungo dorato, lo rende immediatamente riconoscibile nelle vetrine delle pasticcerie di Napoli e del sud Italia. Ma non è solo l'aspetto a renderlo celebre: ciò che conquista davvero è il suo sapore unico, una combinazione perfetta tra la leggerezza dell'impasto e l'intensità del rum che lo bagna. Il babà è morbido, soffice, spugnoso, capace di assorbire lo sciroppo senza diventare pesante. Ogni morso è un'esplosione di profumi e aromi. La sua preparazione richiede tecnica e attenzione: non è un dolce improvvisato, ma frutto di una lunga tradizione artigianale. In ogni pasticceria napoletana che si rispetti, il babà occupa un posto d'onore accanto alla sfogliatella e alla pastiera. Viene proposto in tante versioni: classico al rum, farcito con crema pasticcera, panna, cioccolato o frutta fresca. Anche il formato può variare: dal piccolo babà da passeggio fino al grande babà a forma di ciambella, spesso servito nei pranzi di festa. Nonostante le sue molteplici varianti, il babà resta un simbolo della città di Napoli e del suo modo gioioso e generoso di vivere la cucina.



La storia del babà è affascinante e, come spesso accade con i dolci tradizionali, attraversa più paesi e secoli. La sua origine non è napoletana, bensì polacca. Secondo una delle versioni più accreditate, il babà nacque alla corte del re polacco Stanisław Leszczyński, nel XVIII secolo. Il re, ormai in esilio e poco incline al buon umore, era anche un grande amante della cucina. Si racconta che un giorno, stanco del solito kugelhupf, un dolce lievitato tipico dell'Europa centrale, decise di bagnarlo con un liquore per renderlo più morbido e saporito. Scelse il rum, che stava diventando di moda in quel periodo. Il risultato fu così apprezzato che il dolce cominciò a diffondersi anche in Francia, dove arrivò grazie alla figlia di Stanisław, Maria Leszczyńska, moglie di Luigi XV. In Francia, il babà venne perfezionato e prese il nome di "baba au rhum". Fu però a Napoli che il dolce trovò la sua patria definitiva. Durante il periodo borbonico, i cuochi francesi di corte portarono la ricetta a Napoli, dove venne accolta con entusiasmo e trasformata secondo il gusto locale. Da allora, il babà è diventato un'istituzione partenopea.

A Napoli il babà ha assunto un'identità completamente nuova. La pasticceria napoletana, già ricchissima e fortemente identitaria, lo ha reso un simbolo della città e della sua cultura. A differenza delle versioni francesi, spesso più asciutte e raffinate, il babà napoletano è generoso, grondante di bagna, intenso, e viene servito con una certa teatralità. Non è raro, infatti, che il cameriere in una pasticceria o in un ristorante lo presenti al tavolo con un gesto elegante e solenne, quasi fosse un'opera d'arte. Il babà è anche entrato nel linguaggio quotidiano napoletano come espressione affettuosa: dire a qualcuno "Sei proprio un babà" significa fargli un complimento, paragonandolo a qualcosa di dolce e piacevole. Ma non bisogna lasciarsi ingannare dalla sua aria soffice: preparare un buon babà richiede attenzione, esperienza e rispetto dei tempi. L'impasto, a base di farina, uova, burro e lievito, deve essere lavorato a lungo per diventare liscio ed elastico. Dopo la lievitazione e la cottura in forno, il dolce viene immerso in uno sciroppo caldo a base di acqua, zucchero, scorza di limone e rum. È questa la fase decisiva, che determina la bontà del risultato finale.

La bagna al rum è l'anima del babà. È ciò che lo distingue da altri dolci lievitati e gli conferisce quel gusto inconfondibile. Il rum non è solo un aroma: è parte integrante della sua struttura. Deve essere dosato con equilibrio, perché troppo poco renderebbe il dolce asciutto, mentre troppo rischierebbe di coprire tutti gli altri sapori. Alcuni pasticceri preferiscono usare un mix di rum e liquori aromatici, come il Cointreau o il Grand Marnier, per dare un tocco personale alla ricetta. Altri scelgono varianti

senza alcol, per renderlo adatto anche ai bambini o a chi non consuma bevande alcoliche. In questi casi, il rum viene sostituito con aromi naturali, come agrumi o vaniglia. Esistono anche versioni al caffè, al limoncello o al cioccolato, ma il vero babà napoletano resta quello classico, con il suo profumo intenso di rum. La consistenza è un altro elemento chiave: deve essere soffice ma compatta, spugnosa ma non molle, capace di assorbire il liquido senza disfarsi. Un buon babà, se premuto con la forchetta, deve rilasciare un po' della bagna, segno che ha assorbito tutto il suo sapore.

Oggi il babà è un dolce che si trova ovunque, ma è a Napoli che mantiene il suo valore autentico. Le pasticcerie storiche del centro, come Scaturchio, Capparelli o Gambrinus, lo propongono ogni giorno,



preparandolo secondo metodi tradizionali e tramandando ricette antiche. In queste botteghe il babà è trattato con rispetto, quasi fosse un piccolo monumento gastronomico. Ogni pasticciere ha la sua interpretazione personale, un dettaglio segreto che rende unico il proprio prodotto: un particolare tipo di farina, un tempo di lievitazione diverso, un rum selezionato con cura. In molti casi, si tratta di ricette che si tramandano da generazioni. Non è raro trovare famiglie che da

decenni si dedicano con passione alla produzione di babà, mantenendo viva una tradizione che è parte integrante della cultura locale. Anche nei quartieri popolari, il babà è protagonista delle vetrine. Le persone si fermano, osservano, scelgono con cura la dimensione e la farcitura, come se ogni babà avesse una personalità propria. È un dolce democratico, amato da tutti, accessibile e festoso. Simbolo di una città che riesce sempre a mescolare tradizione, creatività e amore per il gusto.

Negli ultimi anni, il babà ha conosciuto una nuova popolarità, anche grazie alla sua presenza sui social media e nelle trasmissioni televisive di cucina. Chef e pasticceri lo hanno rivisitato, proponendo versioni moderne, destrutturate, gourmet. In molti ristoranti stellati, il babà viene servito come dessert di fine pasto, magari accompagnato da una spuma al rum, una crema chantilly o una riduzione di agrumi. Alcuni lo propongono in forma salata, con farciture a base di formaggio o pesce, in un gioco gastronomico che unisce tradizione e innovazione. Tuttavia, nonostante tutte queste reinterpretazioni, il babà napoletano rimane profondamente legato alla sua versione classica. È un dolce che resiste al tempo, alle mode e ai cambiamenti, proprio perché ha una struttura perfetta, un equilibrio difficile da superare. E poi c'è l'aspetto emotivo: per molti napoletani, il babà è legato a ricordi di famiglia, a feste, a momenti speciali. È un dolce che parla al cuore, oltre che al palato. Ed è forse per questo che continua a essere così amato, così presente, così vivo. Un vero patrimonio della pasticceria italiana.

In conclusione, il babà napoletano non è solo un dolce: è una piccola opera d'arte, un frammento di storia, un simbolo di una città intera. La sua storia, che attraversa paesi, corti reali e secoli di tradizione, lo rende un prodotto ricco di significato. Ma è a Napoli che ha trovato la sua vera anima, diventando espressione di una cultura gastronomica unica, fatta di passione, tecnica e creatività. Ogni volta che si assaggia un babà, si compie un piccolo viaggio: nel tempo, nello spazio e nel gusto. Che sia servito in una elegante pasticceria del centro storico o in un piccolo bar di quartiere, il babà conserva sempre il suo potere evocativo. È un dolce che unisce generazioni, che fa sorridere, che porta con sé il profumo di una città che ama vivere con intensità ogni attimo. Non è un caso che il babà sia diventato, negli anni, un'icona della napoletanità. E in un mondo sempre più veloce e superficiale, un dolce come il babà ci ricorda che la lentezza, l'attenzione e la passione possono ancora fare la differenza.