



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

Provincia di Modena

C.F. e P.I. 00308030360

Piazza Vittorio Emanuele II, 1 – C.A.P. 41011

Tel. 059/899422

email: protocollo@comune.campegalliano.mo.it



SCHEMA DESCRITTIVA

BRAZADELA DI CAMPEGALLIANO

prodotto De.C.O. n. 1 del 19.11.2025

Un dolce di origini antiche

È un dolce della tradizione dalla forma di ciambella. La sua ricetta a base di farina, burro, zucchero e uova, è rimasta invariata per secoli. Il nome deriva dal fatto che veniva indossata come un bracciale per facilitarne il trasporto.

Era uso a Campegalliano che i cresimati regalassero ad amici e parenti, intervenuti alla cerimonia, una Brazadela sul sagrato della chiesa.

Caratteristiche del prodotto

La Brazadela è il dolce di Modena più antico. La sua forma tonda con un buco al centro, ricorda un bracciale da cui, appunto, il nome.

Si tratta di un dolce semplice che può essere facilmente replicato anche in casa.

La ricetta è rimasta sostanzialmente la stessa nei secoli. Le varianti consistono in miglioramenti tecnologici come la sostituzione del lievito madre utilizzato in origine, che ci fa ricondurre questo dolce alla tradizione panificatoria locale, con lievito di birra o lievito chimico, più rapido ed efficace.

Notizie storiche e culturali

Il dolce è citato da Jacopino Lancellotti nella sua Cronaca Modenese per la prima volta nel 1474. Il Cronista annota *"Item nota che nell'anno 1471 era portà da li uomini e done de Rubiera e Campogaiano... pani che pexavano l'uno L. 1 on. 6 l'una e brazadele che l'una pesava L 1."*, ed ancora nel 1480 *"In questo tempo si vendeva pan in su la piazza de Modena... che pexava L. 1 on. 11 e brazadele de Rubera e Champo guaian de L. 1 per uno quattrin l'una e così lo pan."*

Il figlio Tomasino, continuatore della cronaca, parla di brazadele in più occasioni: nel 1507 *"dopo tanta carestia si trova farina e pan bianco come neve ma ogni home vuole brazadele, e se ne vende assai per latterà perche i puti van portande li bastoni pin de brazadele e criande ale bone brazadele fresche."*

Nel 1528 in occasione delle nozze di Ercole d'Este i frati di San Pietro donano al Duca due ceste di Brazadele che dovevano essere eccellenti perché anche il Pincetta le canta nei suoi sonetti burleschi. Sempre in questo anno il Collegio dei banchieri organizza una festa con rinfresco (*colazione a base di brazadele, pignoccati, cialdoni e vino trebbiano*).

Negli anni seguenti in molte occasioni, dal mercato in Piazza Grande ai festeggiamenti pubblici e privati, le nostre ciambelle sono sempre presenti (carestia permettendo) assieme agli altri dolci cioè: *tortioni, pignoccati, cialdoni, zucarine, calisone e feste*.

Anche il Pincetta cita questi dolci nei suoi sonetti attorno al 1560, aggiungendo *spungadelle e pan zan*.

A Campogalliano fino alla fine degli anni '50 del Novecento le brazadele si distribuivano ai parenti dei cresimati sul sagrato della chiesa di Sant'Orsola.

Le brazadele di Campogalliano vantano dunque una tradizione di oltre cinque secoli ed è possibile recuperare storia e composizione di questo antico dolce. Infatti le ricette cinquecentesche (Messisbugo, Scappi), correlate con quelle locali (Molza, Valdrighi) ci permettono di realizzare un'ottima approssimazione alla ricetta originale e comprenderne l'evoluzione.

Uso in cucina

Il dolce si presta ad essere gustato in diversi momenti nelle occasioni; tagliato a fette ed inzuppato nel latte la mattina o intinto in un buon calice Lambrusco o di Trebbiano per una corroborante merenda o un fine pasto.

Zona di produzione:

Il territorio del Comune di Campogalliano

ELENCO INGREDIENTI

Farina di frumento (preferibilmente da varietà MENTANA)

Burro e/o strutto

Zucchero

Uova fresche intere

Lievito madre e/o baking powder

Aromi: acqua di rose e/o anice