

Buon anno con ceci e zampetti

Da un punto di vista etnografico, le festività di fine anno rappresentano una profonda stratificazione di usi e credenze tra le quali, a ben vedere, quelle apportate dalla cristianità costituiscono una patina piuttosto superficiale. In passato i mesi più freddi erano un tempo di profonde inquietudini e di timori ancestrali, dominato dall'apprensione che l'indebolimento dell'attività solare imbaldanzisse gli spiriti dell'oscurità e dell'oltretomba. Il solstizio di inverno, in prossimità del quale la Chiesa ha calcolatamente collocato la festività del Natale, segnava il punto di svolta di questo ciclico avvicendamento di forze benefiche e malefiche, di cui l'umanità doveva propiziare il positivo epilogo tramite gli strumenti prescritti dal culto.

All'interno di questo quadro, le pratiche alimentari legate alle ricorrenze di fine dicembre hanno assunto un profondo valore simbolico, legato da un lato al tema del culto dei defunti, che per la loro collocazione in grembo alla terra erano eletti a custodi delle sementi sparse negli arativi, e dall'altro a quello della corroborazione, con un afflato per lo più sacrificale, dell'universale ripresa della fertilità dopo gli aspri rigori dell'inverno. Più che di un'antica cucina del Natale, acquista dunque significato parlare di una sequenza coordinata di gesti gastronomici che in passato dal cuore dell'autunno aveva sviluppo sino all'inizio del nuovo anno.

Due erano i motivi di spicco che si alternavano in seno a questo ciclo culinario, cui oggi si stenterebbe ad assegnare alcuna connotazione natalizia. Da un canto aveva distinzione una cucina dei semi – cereali e legumi – intimamente connessa alla devozione per i trapassati. A questa si intercalava la cucina del porco, al quale numerose culture del passato – dal microcosmo Greco-Romano a quello germanico-scandinavo – associavano strettamente la nozione di fecondità.

Lungo la prima linea ha risalto la zuppa di ceci e tempia di maiale che la tradizione milanese lega al giorno dei morti, la cui chiara ispirazione pagana trae evidenza dalla stridente trasgressione della regola di magro, ma anche l'antichissima minestra di grani mangiativi che Antonio Tiraboschi rammenta si consumasse a Bergamo a fine anno. Il maiale è ancor oggi incontrastato primattore sulle tavole natalizie dei paesi baltici e della Transilvania, ma non sorprende che la testa lessata del suino venga servita il 25 dicembre sulle mense della bassa veronese, o che per la medesima ricorrenza nella marca trevigiana tra i bolliti con la *pearà* spicchi l'osso *magòn* (ossocollo). E neppure nella Bergamo ottocentesca del Tiraboschi poteva passare inosservato il florilegio di salumi da pentola – da prosciutti e zampetti a salsicciotti e cotechini – che nell'ultima decade dell'anno guarniva vetrine e scaffali delle botteghe cittadine.

Bergamo è Città Creativa Unesco per la gastronomia

Bergamo è Città Creativa Unesco per la gastronomia: il board del Patrimonio Mondiale ha diramato oggi pomeriggio la lista delle 66 città che entrano nella lista delle Città Creative del pianeta, riconosciute come “laboratori di idee e pratiche innovative”, capaci di costruire “un contributo tangibile al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile attraverso pensieri e azioni innovativi”. È il secondo importante riconoscimento che Bergamo riceve dall'Unesco, dopo quello delle Mura che cingono Città Alta, inserite nel 2017 nella lista del Patrimonio Mondiale insieme alle fortificazioni veneziane di altre cinque città.

Il sindaco Gori: “Premiato il saper fare bergamasco nell’arte casearia”

“Questo riconoscimento è per noi motivo di grande soddisfazione: – spiega il sindaco di Bergamo, Giorgio Gori – Bergamo entra oggi nella rete delle 246 Città Creative del mondo grazie al valore della produzione casearia del suo territorio montano, con i suoi 30 formaggi tradizionali, di cui 9 Dop e 3 presidi Slow-Food. Nel nostro Paese esistono 50 formaggi Dop, Bergamo da sola ne vanta quasi un quinto: nessuna provincia in Europa può vantare un record simile, ma soprattutto nessun altro territorio italiano vanta un “saper fare” come quello bergamasco nell’arte casearia. Questa candidatura è nata intorno all’idea di un’alleanza – quella tra il capoluogo e le sue valli, negli ultimi decenni in sofferenza a causa dello spopolamento; la città si candida ad essere la grande vetrina di un’eccellenza bergamasca con l’obiettivo di valorizzare la produzione casearia delle valli e di contribuire così alla sostenibilità economica del settore, fondamentale anche per la conservazione del paesaggio. Oggi Bergamo e le sue valli vincono insieme. Un grande grazie a tutti gli enti che hanno sostenuto il processo di candidatura.”



La tradizione dei bergamini

La produzione dei formaggi orobici ha le sue radici nella tradizione dei bergamini, gli antichi allevatori basati nelle

montagne bergamasche, che attraverso la transumanza hanno diffuso tecniche e conoscenze in tutta la Pianura Padana, e a cui quindi si deve la nascita e allo sviluppo dell'industria casearia italiana, tra le più prestigiose del mondo. "Questi formaggi – aveva detto Gori a Parigi, presentando la candidatura di Bergamo – sono un simbolo del nostro territorio, nel quale pratiche tradizionali, accompagnate dall'abilità di stringere relazioni commerciali, hanno consentito di proteggere la bellezza dei luoghi, rendendoli un modello di sostenibilità."

"Questo riconoscimento – sottolinea Francesco Maroni, dell'Associazione San Matteo Le tre Signorie – è davvero importante per la nostra Associazione che da sempre lavora perché la sapienza dell'arte casearia della Cheese Valleys vengano riconosciute a livello internazionale. Ora inizia il lavoro per far sì che i territori si uniscano in un progetto comune di valorizzazione del proprio patrimonio gastronomico legato alle Cheese Valleys."

Le altre città creative Unesco

Le città creative dell'Unesco sono diventate così 246. Le altre città italiane Creative sono Bologna (musica), Fabriano (artigianato e arte popolare), Roma (cinema), Parma (gastronomia), Torino (design), Milano (letteratura), Pesaro (musica), Carrara (artigianato e arte popolare) e Alba (gastronomia). Da oggi anche Biella si unisce al novero delle Città Unesco grazie al suo artigianato tessile, mentre Como e Trieste – che pure erano candidate – non hanno trovato l'approvazione della Direttrice Generale dell'Unesco M.me Audrey Azoulay, cui spettava il giudizio finale.

L'annuncio sul sito Unesco:
<https://en.unesco.org/creative-cities/events/unesco-designates-66-new-creative-cities>

A Pasqua si mangeranno meno uova e colombe

A Pasqua quest'anno si mangeranno meno colombe e più in generale meno dolci della tradizione come anche meno uova di cioccolato. Un sensibile calo degli acquisti dovrebbe riguardare le classiche uova con sorpresa tra il 25% e il 30% in meno, mentre le colombe subiranno un contraccolpo del 15%.

A tracciare una previsione è la Fida-Confcommercio, la Federazione dei dettaglianti dell'alimentazione, che conta 60 mila esercizi, i cosiddetti negozi di vicinato e alcune sigle della Gdo (Sigma, Crai).

“Non ci aspettiamo grandi numeri a causa dei mutati stili di vita, delle diete, delle condizioni meteo e della data di Pasqua, a primavera inoltrata. Tutti fattori che potrebbero indurre molti a partire e ad acquistare meno. Ciò è dovuto anche a un calo dei consumi alimentari più generale” afferma Donatella Prampolini, presidente di Fida. “Quest'anno i consumi alimentari non sono brillantissimi, – spiega – per i dolci abbiamo già visto una riduzione delle vendite dei panettoni a Natale. Il problema è che la gente è preoccupata e la propensione ai consumi risente di questo, anche del fatto di poter scongiurare l'aumento dell'Iva. Oggi non ci sono margini per assorbirlo”.

Comunque, nel caso delle colombe si tratta di un trend nazionale legato ai prodotti da forno per ragioni di dieta, non è una questione di risparmio. Secondo quanto riferisce la Fida i prezzi medi per le colombe industriali al supermercato sono intorno ai 3 euro, farcite su 8-10 euro e le uova, sui 300 grammi di peso, si aggirano sui 3-4 euro. Il discorso

cambia per le colombe gourmet di pasticceria che hanno prezzi decisamente più alti ma offrono grande qualità.

“Le ordinazioni e gli acquisti di colombe e di uova artigianali sono fermi al momento, ma è pur vero che questo genere di dolci viene comprato sotto la data” dichiara Maurizio Tasca, consigliere di Fipe, in rappresentanza delle pasticcerie che aderiscono a Confcommercio. “La Colomba artigianale costa circa tra i 20 e i 22 euro, le uova di cioccolato in pasticceria tra 40 e 45 euro, ma si tratta di prodotti che vengono regalati o da portare al pranzo di Pasqua, che vengono acquistati da una clientela ristretta, il 95% delle persone compra le uova di cioccolato al supermercato. Per noi va bene comunque, preferiamo produrre meno ma in qualità, alla fine otteniamo lo stesso risultato come ricavo”.

Pranzo di Pasqua al ristorante per oltre 6 milioni di italiani

Pasqua alta, alte le aspettative. Nonostante le incertezze metereologiche domenica 21 e lunedì 22 aprile saranno all'insegna del pranzo fuoricasa, secondo le stime della Fipe. Ben 6,3 milioni saranno infatti i clienti che consumeranno il pranzo di Pasqua nei ristoranti del Belpaese, per una spesa complessiva di 328,8 milioni di euro. “Stime in leggera flessione rispetto allo scorso anno, a causa delle previsioni meteo non favorevoli, ma che confermano, ancora una volta, quanto la ristorazione e la cultura del fuoricasa costituiscano una parte integrante dell'offerta turistica.

Particolarmente significativi – è il commento di Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe – anche i dati relativi alle aperture, a conferma del tessuto sano delle nostre imprese e di un comparto che ogni giorno opera con professionalità e passione, anche quando tutti gli altri festeggiano o sono in vacanza. Principi che testimoniano un’etica del dovere e del fare che rendono il nostro settore fondamentale per il futuro del Paese”.

I dati Fipe per il giorno di Pasqua

Presenze e aperture

Per domenica 21 aprile i ristoranti in attività saranno il 90% del totale, in leggera flessione (1,5%) rispetto allo scorso anno a causa dell’incertezza delle condizioni meteo che ancora impediscono alla stagione di decollare. Previsioni che tuttavia potranno risultare pienamente attendibili solo a consuntivo. Per quanto riguarda le presenze sono previsti 6,3 milioni di clienti che consumeranno il pranzo pasquale nei ristoranti del Belpaese. La metà saranno turisti, per la maggior parte di nazionalità italiana.

I menù e i piatti

A Pasqua i ristoranti proporranno soprattutto menù “a degustazione” (nel 63% del totale), perlopiù composti da sei portate ad un prezzo medio di 53 euro con bevande incluse, in leggero aumento rispetto allo scorso anno. Il 37% degli esercenti offrirà invece menù alla carta di tre portate ad un prezzo medio di 50 euro, bevande escluse. I ristoranti che propongono sia degustazione che à la carte confermano la preferenza dei clienti per la possibilità di comporre il pranzo a proprio piacimento. La spesa complessiva viene stimata in 328,8 milioni di euro. Ma cosa si mangerà prevalentemente sulle tavole pasquali? Nel 76,5% dei casi a farla da padrone sarà la tradizione, all’insegna dei piatti tipici del periodo come l’agnello. Per quanto riguarda i primi

piatti non mancherà la pasta fresca, declinata principalmente nella variante delle tagliatelle e dei ravioli; venendo al dessert sarà un trionfo di dolci tipici come pastiere, colombe e cassate, mentre molti piatti avranno la fragola come grande protagonista in qualità di frutto di stagione. Un ristorante su quattro ha invece pensato a menù con rivisitazioni creative e reinterpretazioni della gastronomia locale. Particolare attenzione sarà riservata alle famiglie con bambini, con menù dedicati ai più piccoli nel 37,5% dei ristoranti. Cresce la sensibilità dei ristoratori anche nei confronti di chi ha esigenze alimentari specifiche, da chi soffre di intolleranze alle persone vegetariane o vegane: il 14,7% degli esercenti proporrà menù ad hoc per soddisfare richieste di questo tipo.

Parola d'ordine, sostenibilità: cresce la pratica della doggy bag, anzi, del rimpiaattino

Saranno festività antispreco nei ristoranti del Belpaese: il 76% degli esercenti è infatti pronto a mettere a disposizione dei propri clienti un rimpiaattino per consentire loro di portare a casa cibi e bevande non consumati sul posto. In ogni caso in linea generale i ristoratori ritengono che almeno per il giorno di Pasqua lo spreco risulterà moderato.

I dati per Pasquetta

Presenze e aperture

Lunedì 22 aprile l'82,2% dei ristoranti sarà operativo, un dato leggermente inferiore rispetto al 2018 (-1,1%), tenendo conto della Pasqua molto alta che, meteo permettendo, potrebbe favorire le gite fuori porta. Per quanto riguarda le presenze sono attesi 4,7 milioni di clienti, in linea con i numeri dello scorso anno: per il 59,6% saranno turisti e per il 41% clienti "autoctoni".

I menù

A Pasquetta il 79% dei ristoranti proporrà menù à la carte, in

generale composti da tre portate. I menù degustazione avranno invece un prezzo medio di 46,50 euro con bevande incluse. Per il giorno di Pasquetta si stima una spesa complessiva di 229,1 milioni di euro.

Le aperture per il 25 aprile e il 1 maggio

Per le festività del 25 aprile e del 1 maggio gli esercenti mostrano ottimismo, con un saldo positivo tra chi dice che saranno giornate migliori rispetto allo scorso anno e chi pensa che saranno peggiori. Particolarmente significativo il dato relativo alle aperture, con la quasi totalità dei ristoranti (il 98,2%) che sarà aperta.

Con la magia del Natale anche a tavola si torna bambini

Le vetrine dei negozi si colorano di bianco, rosso, verde e oro, l'atmosfera diventa più gioiosa, le melodie allegre conquistano il cuore, si respira un'aria calda ed accogliente, i profumi delle pasticcerie ti travolgono in un viaggio sorprendente, la famiglia si riunisce e i preparativi per il pranzo portano entusiasmo... E' arrivato Natale, la festa più magica di tutte! In molti paesi del mondo si celebra la Natività con tradizioni uniche, soprattutto a tavola. Tra golosità salate, antipasti, primi e secondi, c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Ma quali dolci si mangiano nelle nazioni europee? Scopriamo insieme le più amate prelibatezze natalizie di Germania, Francia, Spagna e Grecia e proviamo a trarre ispirazione per un Natale "international".

Germania – Stollen



“Frohe Weihnachten” dicono con allegria i bambini in Germania quando arriva la stagione più amata di tutte. Gli alberi natalizi si addobbano, le candele si accendono e si appoggiano sui bordi delle finestre creando un’immagine suggestiva, i famosi mercatini natalizi, Weihnachtsmärkte, accolgono i visitatori con decorazioni tradizionali, mentre il profumo del glühwein (vino speziato) avvolge tutti con la sua scia calda, dolce e quasi esotica. Dalle stelline alla cannella Zimtsterne, ai bastoncini al profumo di vaniglia Vanillekipferl, ai Lebkuchen con zucchero di canna, miele e burro, al tradizionale e ricco Stollen, i dolci non mancano dalle case tedesche. Quest’ultimo è il più diffuso, si trova in molte varianti e ha una storia lunga con le radici profonde nella cultura germanica. La sua pasta dolce, ricca di burro, canditi, frutta secca (mandorle e uvetta passa), è spesso ricoperta di zucchero a velo. La prima documentazione di questo dolce risale al 1329 a Naumburg, citato solo 150 anni dopo, nel 1474, in un manoscritto rinvenuto a Dresda. Non è un caso che viene chiamato Dresdner Stollen e ha ottenuto

l'Indicazione geografica protetta (Igp). Nel corso degli anni lo Stollen è cambiato molto: da un semplice pane è diventato un dolce ricco che a seconda della zona viene preparato con marzapane, ricotta, vino, mele, prugne ecc.

Stollen

500 gr farina 00 (un po di più per infarinare), 200 gr uvetta sultanina, 100 gr uva di Corinto, 100 gr canditi a pezzetti, 30 gr mandorla a lamelle, scorza di 2 limoni, $\frac{1}{2}$ cucchiaino cardamomo in polvere, $\frac{1}{2}$ noce moscata in polvere, un pizzico di pepe nero, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di estratto di vaniglia, 3 cucchiaini di rum, 6 cucchiaini di lievito secco, 250 ml latte intero tiepido, 1 cucchiaino e $\frac{1}{2}$ di sale, 100 gr zucchero granulato, 150 gr burro non salato, zucchero a velo.

Mettete in una ciotola la frutta secca, le mandorle, la scorza di limone, le spezie, pepe, canditi, aggiungete l'estratto di vaniglia e il rum e lasciate riposare per 2 ore.

Mettete il lievito secco in una ciotola che contiene il latte tiepido. Lasciate a riposo per 5 minuti e poi mescolate per diluire il lievito.

Mescolate la farina e il sale in una grande ciotola.

Fatte un buco nel centro della farina e versate il latte con il lievito.

Con un cucchiaino portate in centro la farina per formare un impasto morbido.

Coprire con una salvietta e lasciate riposare per 20 minuti in luogo caldo.

Aggiungete lo zucchero e il burro.

Lavorare tutto per ottenere un impasto solido e morbido.

Disponete l'impasto su una superficie infarinata.

Lavorate per 10 minuti per ottenere una pasta morbida ed elastica.

Mettete la pasta in una ciotola imburrata, coprite con una pellicola e successivamente in un sacchetto di plastica.

Lasciate riposare in luogo caldo per 2-2 $\frac{1}{2}$ ore affinché si sarà raddoppiato.

Lavorate ancora un po' la pasta sulla superficie infarinata e lasciate riposare per 10 minuti.

Togliete dalla ciotola, disponete sulla superficie infarinata e con i palmi delle due mani appiattite la pasta dando una forma quasi rettangolare con spessore di 2,5 cm.

Aggiungete il composto della frutta secca nella pasta e lavorate gentilmente per amalgamare il tutto.

A questo punto create con l'impasto il classico rotolo, schiacciatelo leggermente e fatelo riposare per 1 ora. Spennellate con del burro fuso.

Infornate, in forno preriscaldato, per 30-45 minuti.

Lasciate raffreddare.

Copritelo di zucchero a velo.

Può mantenersi fresco per una settimana in contenitore ermetico (anche se sappiamo che non rimarrà neanche una fetta per il giorno dopo).

Francia – Bûche de Noël



Joyeux Noël: la Francia celebra il Natale con dolcezza e il profumo di burro regna nell'aria. I francesi si preparano per il "Réveillon", la vigilia di Natale, quando tutte le famiglie si riuniscono per gustare tutte le tipiche specialità della stagione. Il tavolo è apparecchiato con attenzione e raffinatezza, mentre gli angoli della tovaglia sono accuratamente legati a nodi per... evitare che il diavolo si ci nasconda sotto. Galette des rois, bûche de Noël, nougat, la

scelta dei dolci è più che varia e può soddisfare anche i più eclettici. Il protagonista del Natale francese non è altro, però, che quel “tronco di legno” al cioccolato che fa impazzire di gioia piccoli e grandi. Bûche de Noël con la sua curiosa forma, che simboleggia un ceppo, viene quindi considerato un portafortuna in molti paesi del Nord Europa. La sua golosa e soffice pasta e la sua copertura di ganache, lo rendono un dolce sfizioso a cui tutti dicono “oui”!

Bûche de Noël

Burro per imburrare la teglia, 1/3 tazza di farina setacciata per tutti gli usi, 1/3 tazza di cacao amaro, $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale fine, 4 grandi uova (separate tuorlo e albume), 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, $\frac{3}{4}$ tazza più 3 cucchiaini di zucchero a velo, 1 tazza di panna fresca liquida, 1 cucchiaio di panna acida.

Riscaldare il forno a 175° C.

Imburrare una teglia.

Mescolare in una ciotola la farina, il cacao e il sale.

Sbattere con lo sbattitore elettrico per 2-3 minuti i tuorli d'uovo, la vaniglia, e $\frac{1}{4}$ tazza di zucchero. In una ciotola diversa, montare gli albumi (con lo sbattitore pulito) a neve per 1-2 minuti. Gradualmente aggiungere $\frac{1}{2}$ tazza dello zucchero rimasto e sbattere per ancora 2-3 minuti.

Versare piano piano il composto dei tuorli in quello degli albumi.

Gradualmente aggiungere anche gli ingredienti secchi.

Spostare tutto l'impasto nella teglia e con una spatola uniformare la sua superficie.

Infornare per 8-10 minuti.

Togliere, lasciare raffreddare e appoggiarla su una pellicola trasparente.

Sbattere la panna fresca con il resto dello zucchero per 1-2 minuti.

Spargere la panna fresca montata sulla pasta lasciando 2 cm di bordo.

Arrotolate la pasta delicatamente aiutandovi con la pellicola che piano piano lasciate andare.

Mettete il tronco su un vassoio.

Preparate la crema ganache con 1/3 di tazza di panna fresca liquida e 85 gr di cioccolato semidolce tagliato a pezzetti.

Fatte bollire la panna.

Togliete il pentolino, aggiungete il cioccolato e lasciate riposare per 5 minuti.

Mescolate e lasciate raffreddare piano piano.

Versate la ganache su tutto il tronco.

Lasciate per 5 minuti.

Con una forchetta disegnate delle linee sul tronco.

Spagna – Roscón de Reyes



Appena il profumo de “los polvorones” si sente nell’aria si capisce subito che Navidad, il Natale, è arrivato in Spagna. Talmente “sbriciolosi” che si sciolgono in bocca, i

polvorones, con la loro consistenza ricca di zucchero, farina, latte, noci e il profumo di limone, cannella, vaniglia non mancano mai dalle tavole spagnole durante le festività. I migliori "tortini in polvere" provengono dall'Andalusia. Particolarmente amato dagli spagnoli, però, è anche il famoso Tortel o Roscón de Reyes che si gusta di solito il 6 gennaio. La ciambella dei Re Magi è talmente soffice, leggera e gustosa che già prima dell'assaggio il suo sapore dolce arriva in bocca. Il pan dolce con la frutta candita non è solo gustoso, ma anche pieno di sorprese: di solito chi la prepara nasconde al suo interno un fagiolo o una figurina dei Re Magi. Chi trova la figurina viene incoronato "re" o "regina" e chi invece trova il fagiolo deve pagare per il Roscón de Reyes dell'anno dopo. Prepariamo insieme questa squisita torta di grande effetto che tutti gusteranno con tanta voglia. ***iFeliz Navidad y próspero año nuevo!***

Roscón de Reyes

650 gr di farina 00, 250 ml di latte tiepido, 25-30 gr di lievito fresco, 120 gr di zucchero, 120 gr di burro, 2 uova e un tuorlo, 10 gr di sale, 2 cucchiaini e $\frac{1}{2}$ di acqua di fiori d'arancio, la scorza di un limone grande e 1 arancia. Per decorare: canditi, zucchero, 1 uovo sbattuto, 1 arancia, figurine decorative.

Mescolate un po' del latte tiepido con 2 o 3 cucchiaini di farina 00.

Aggiungete 25-30 gr di lievito fresco e mescolate.

Coprite e lasciate fermentare per 15-20 minuti in un luogo caldo.

Una volta fermentato l'impasto, mettete in una grande ciotola il resto della farina e poco a poco il resto degli ingredienti: zucchero, scorza d'arancia e di limone, sale, latte, 2 uova, zucchero.

Aggiungete l'acqua di fiori d'arancio, e alla fine il burro fuso, successivamente l'impasto con il latte, la farina e il lievito.

Lavorate l'impasto finché diventi un composto omogeneo.

Infarinate una superficie e impastate.

Se necessario aggiungete un po di farina per poter lavorare meglio l'impasto.

Formate una palla e riponetela in una ciotola coperta con la pellicola, quindi fate lievitare il tutto in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria per circa 2 ore.

Dopo le due ore l'impasto dovrebbe essersi raddoppiato.

Toglietelo dal contenitore e su una superficie infarinata, lavoratelo piano piano dando una forma rotonda alla pasta, facendo anche un buco in mezzo con le dita (il buco diventa più piccolo quando lo si cuoce, quindi è conveniente renderlo grande).

Lasciate riposare coperto per circa un'ora in luogo caldo (potete accendere il forno a 50° C, farlo scaldare, spegnerlo e mettere il Roscón per il tempo necessario).

Di seguito, passate la superficie del Roscón con dell'uovo, decorate a vostro piacimento con i canditi e nascondete le figurine al suo interno.

Mettete il dolce in forno preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

Togliete dal forno, lasciate raffreddare e spolverate con dello zucchero a velo.

Grecia – Kourabiedes



Il profumo inebriante di cannella, chiodi di garofano e scorza di arancia si diffonde in tutte le case greche durante il periodo natalizio. I dolci tipici greci variano da località a località, ma quelli che non mancano mai dalla tavola sono i melomakarona e i kourabiedes. Questi due tipi di biscotti, soddisfano il palato di ogni tipo di goloso: chi ama la versione morbida e succulenta dal gusto di miele e semolino dei primi e chi la croccantezza delle mandorle e la delicatezza dello zucchero a velo dei secondi. Ogni anno è una vera lotta tra i due protagonisti natalizi per la conquista del cuore dei greci che finisce sempre a pareggio. I dubbi svaniscono quando ci si trova di fronte alla “vassilopita”, il pane dolce che accompagna tutti i Greci dopo la cena del 31 dicembre e si taglia subito dopo l’arrivo del nuovo anno. Perché è così importante? Perché all’interno del suo impasto soffice e profumato di arancia si nasconde una moneta che chi trova nella sua fetta sarà fortunato per tutto l’anno. Andiamo a vedere, però, con l’aiuto della chef pâtissier greca Ioanna Stamoulou, come si preparano i kourabiedes che sembrano

nuvole dolci, leggeri e irresistibili. **Καλά Χριστούγεννα!**

Kourabiedes

Per 50-60 biscotti: 750 gr di farina per tutti gli usi, 150 gr di zucchero, 500 gr di burro, 2 tuorli d'uovo, 1 tazza di cognac, 1 cucchiaino di soda da cucina, 2 vanilline, 200 gr mandorle intere.

Per la copertura 50ml. acqua di fiori d'arancio o liquore di masticha, 300gr. zucchero a velo

Scaldate il forno a 180gradi e fatte tostare le mandorle per 10 minuti.

Nel frattempo montate con il mixer lo zucchero e il burro per 10 minuti.

Mentre il mixer è in funzione, versate i tuorli d'uovo.

Sciogliete la soda dentro la tazza del cognac e versatela dentro l'impasto. Aggiungete la vanillina.

Quando l'impasto sarà omogeneo fermate il mixer e versate la farina setacciandola.

Con una spatola mescolate il tutto così la farina si unisce agli ingredienti liquidi.

Aggiungete le mandorle tostate e mescolate un'ultima volta.

La pasta o deve essere morbida come il velluto e facile da impastare.

Mettete carta da forno in due teglie non profonde.

Prendete piccole quantità di pasta assicurandosi che all'interno ci siano 2 o 3 mandorle e formate piccole palline grandi come una noce.

Disponete i kourabiedes nelle teglie lasciando poco spazio tra loro e premeteli al centro.

Cuocete in forno riscaldato per 20-25 minuti finché prendono un colore dorato.

Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare.

Non muoveteli dalla teglia se non sono completamente freddi perché si scioglieranno.

Mettete l'acqua di fiori di arancia in uno vaporizzatore e spruzzate leggermente i kourabiedes.

Setacciate lo zucchero a velo in una ciotola profonda.
Immergete uno ad uno i kourabiedes nella ciotola e copriteli tutti bene.
Poi servite in un vassoio a strati e cospargete ancora con zucchero a velo tra i diversi strati.

Agricola Maroni: a Ranzanico violini, salami e bresaole di pecora bergamasca stagionano alle brezze di collina

Silvestro Maroni e Vanni Forchini esaltano le carni di pecora bergamasca, allevate direttamente e al pascolo brado dagli Spiazzi di Gromo alle pianure bresciane, con salumi di altissima qualità

Il lecca lecca? Fu inventato a Bergamo

La più antica forma del bon bon di cui si abbiano dettagliate notizie è il cinamomo confetto di Bergamo, i cui natali sono da collocarsi nella prima metà del cinquecento

Città alta, fino a domenica la festa del casoncello

Venerdì 12 maggio il piatto tipico si potrà gustare in tante varianti, proposte dai ristoratori. Con figuranti e addobbi sarà ricreata l'atmosfera della fine del '300 , il periodo che ha visto la nascita del prodotto

Il cibo nella tradizione bergamasca, scuole in concorso con Food Film Fest

Nel contest internazionale quest'anno c'è anche una sfida per i ragazzi delle elementari di Bergamo e provincia che realizzeranno filmati dedicati alle tipicità. In palio buoni per l'acquisto di materiale scolastico

Quante cantonate sulla storia del riso. Pure Cracco ne ha

presa una

“Chi non conosce le celebri piantagioni siciliane di riso?”, l’ironia dello dello chef nel riprendere un concorrente di Hell’s Kitchen. Eppure il riso è profondamente radicato nella tradizione culinaria di quasi ogni angolo del nostro paese