



Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "



Erasmus+

Traditions et folklore liés à l'alimentation

Ricette

legate alle

Tradizioni ed

il Folclore

del Belgio



Erasmus+

N° convention 2015-1-BE01-KA219-013188



Ricette legate alle tradizioni ed il folclore del Belgio

<i>L' asparago alla fiamminga</i>	4
<i>Il coniglio alle prugne e alla « Chimay »</i>	12
<i>Il « Cougnou »</i>	18
<i>La crocchetta di gamberetti alla Ostendaise</i>	24
<i>La « Flamiche » dinantese</i>	33
<i>La « gaufre » di Bruxelles</i>	38
<i>La « gaufre » di Liège</i>	38
<i>Il « Matoufet »</i>	44
<i>Le patatine fritte</i>	52
<i>Le polpette alla liègeoise</i>	59
<i>La pralina</i>	65
<i>La « Rombosse »</i>	77
<i>Lo « Speculoos »</i>	83
<i>Le « Stoemp » alle carote</i>	100
<i>La « Târtte al djote » (crotata al cavolo) di Nivelles</i>	105
<i>La torta allo zucchero di Waterloo</i>	114
<i>Le vellutata di « chicons »</i>	120
<i>Il « Waterzooï » alla Gantoise</i>	131



L'asparago belga



Cécile Dasseler

Versione italiana realizzata da Andrea Saladino

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

LE ORIGINI ?

Alcuni storici hanno creduto di vedere la rappresentazione di asparagi sulle pareti della piramide Saqqara in Egitto, il che farebbe risalire la sua coltivazione a più di 5000 anni prima della nostra epoca.

In ogni caso, si sa che i Greci usavano gli asparagi selvatici "*Asparagus officinalis*" a scopo terapeutico. Ippocrate, per esempio, ha sostenuto che la radice di asparagi si rivelava molto efficace contro la dissenteria e la lombaggine. Inoltre, i Greci riconoscevano all'asparago virtù afrodisiache e contraccettive. Ecco perchè hanno dedicato questa piante ad Afrodite, la dea dell'amore.

Sono i Romani che hanno inventato la coltura dell'asparago che consideravano come un prodotto di grand lusso per la delicatezza del suo gusto, ma anche per le proprietà che gli venivano attribuite. Loro consumavano gli asparagi crudi, affumicati o cotti.

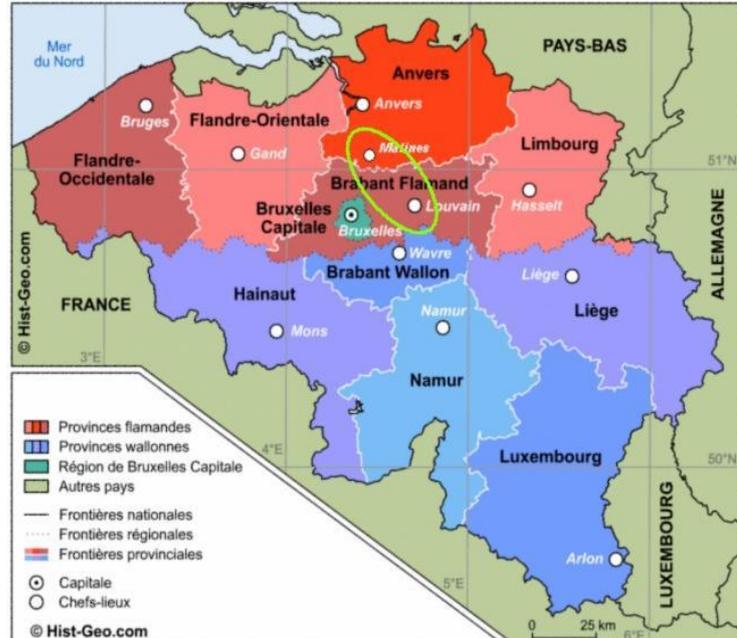
Il Medioevo è un periodo scarso per la coltivazione di asparagi considerata troppo difficile e complicata.

Durante il Rinascimento, la famiglia dei Medici gli diede di nuovo carattere di nobiltà, poi i re di Francia venuti a fare la guerra in Italia, e infine Carlo V che lanciò la ricetta degli asparagi fiamminghi. Fu l'inizio di una grande tradizione.

Ma fu nel XIX secolo che la coltivazione di asparagi raggiunse il successo, grazie all'invenzione dei metodi moderni di coltivazione che permisero così di lanciarsi all'assalto delle tavole della borghesia belga di quel tempo in cui il nostro paese era uno dei più ricchi del mondo.

Prodotta quasi esclusivamente nella parte fiamminga del paese, soprattutto nelle regioni di Malines e Louvain, gli asparagi belgi soprattutto i bianchi, hanno conosciuto una grande fama dal XVII secolo fino agli anni 1960.

Poi, la coltura di asparagi nelle Fiandre subì un lungo declino a causa della tassazione significativa sul prodotto considerato prodotto di lusso, rispetto alle importazioni concorrenziali provenienti da Asia, Grecia e Italia e per l'importanza del lavoro richiesto per produrre asparagi di qualità. Gli agricoltori hanno preferito dedicarsi alla produzione di cicoria o di cavolfiore, più redditizia e meno faticosa.



Ma dalla fine degli anni 1980, vi è stata una ripresa di interesse dei consumatori per i prodotti tradizionali di alta qualità, così la produzione è ricominciata nelle Fiandre, ma non è ancora sufficiente per soddisfare la domanda. Gli asparagi belgi restano pertanto molto costosi.

LA SUA COLTIVAZIONE ?

L' asparago (*Asparagus officinalis* L., Liliaceae) è una pianta da orto rustica che può raggiungere 1,5 m di altezza. E 'così perenne grazie alle sue parti sotterranee, e tollera tutti i tipi di clima, ma con una preferenza per i luoghi soleggiati. Bisogna evitare il suolo freddo e umido. Fra tutti gli asparagi, ne troviamo più o meno tardivi o precoci, il che può permettere di ripartire il suo raccolto.



Ciò che chiamiamo "artigli di asparago" è in realtà l'insieme delle radici. E 'da questi artigli che vengono emessi steli, « turion », « germogli » che sono commestibili. Questo è il germoglio che noi chiamiamo "asparago".

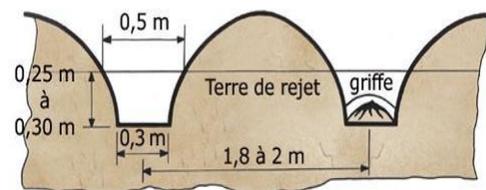
Al fine di ottenere un raccolto è necessario avere pazienza. Bisogna teoricamente attendere 3 anni. Poi, i raccolti si fanno annualmente per 10 - 15 anni.

Il suolo della regione Malines si presta bene alla coltivazione di asparagi perché gli artigli di asparago amano particolarmente i terreni sabbiosi che si riscaldano rapidamente. Ma possono anche accontentarsi di un terreno più convenzionale.

Come piantare gli artigli d'asparago ?

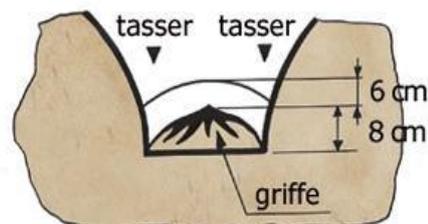
Cominciate a preparare il terreno in autunno :

- Scavate delle buche di circa 25-30 cm di profondità, a una larghezza di 30 cm, distanziate da 1,80 a 2,00 metri.
- Lasciate la terra estratta tra le buche.
- Dissodate il fondo della buca e incorporate composto e fertilizzante.



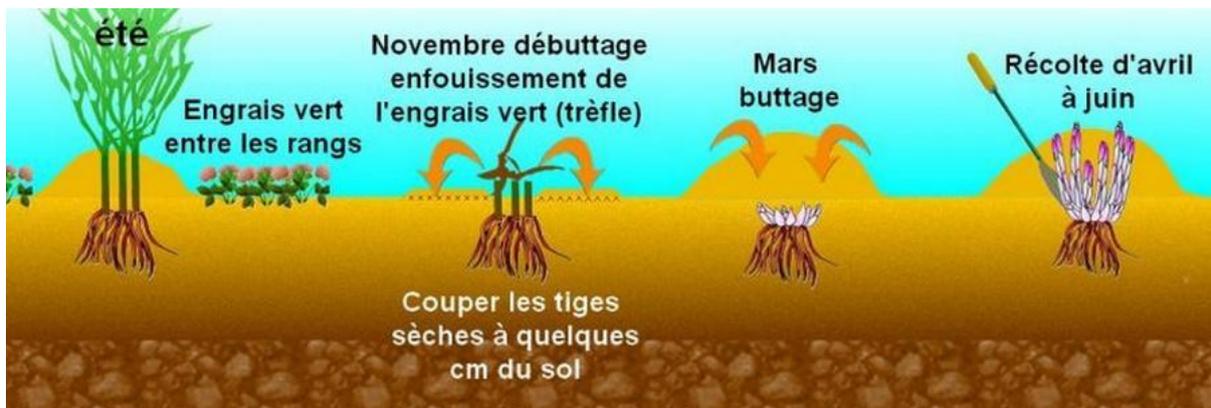
Al momento di piantare gli artigli di asparago, la primavera successiva :

- Fate nel fondo della buca dei piccoli cumuli di terra di circa 8 cm di altezza ogni 60-80 cm.
- Piantate un tutore, che permetterà di trovare il posto ma anche di fissare i fragili steli durante i primi anni.
- Su ciascuno di questi piccoli cumuli, mettete un artiglio, con l'efflorescenza centrale nella parte superiore della cupola, spargendo bene le radici tutt'intorno. Accorciare quelli che sono troppo lunghi.
- Coprire il fondo della buca con 10 cm di terra fine, gli artigli sono così coperti molto poco (2-3 cm), il tempo per acclimatarsi al terreno.
- Nel corso di questo primo anno, la pianta prenderà lentamente l'avvio.



Gestione della coltura

- Il secondo anno, riempite la buca con il resto della terra depositata sui bordi.
- Durante i primi tre anni::
 - zappare regolarmente per mantenere le buche libere da erbacce.
 - Legate gli steli fragili ai tutori.
- A partire dal terzo anno, in primavera :
- Sollevate il cumulo di terra da 30 a 50 cm (questa operazione è inutile per gli asparagi verdi o porpora) et aggiungere un fertilizzante naturale ricco di fosforo e potassio.
 - Dopo i raccolti, mettere un paillage, legate gli steli ai tutori.
 - A fine autunno, tagliate gli steli secchi.
 - Appiattite i cumuli di terra e mettete del composto in superficie.



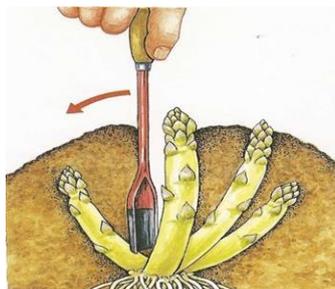
Raccolta da aprile a giugno (in piena terra)

- Dal terzo anno è possibile raccogliere 1 o 2 « turions »
- Solo dal quarto anno è possibile un raccolto normale. Solo il 60 % dei « turions » vengono raccolti, bisogna lasciare gli altri a sviluppare per fare delle foglie che rigenereranno il piede e poter fare delle riserve per il raccolto successivo (lasciate almeno 3 o 4 steli per ogni ciuffo).
- Non raccoglieteli troppo giovani, i « turions » devono misurare almeno 1 cm di diametro
- L'asparago bianco viene raccolto dal momento in cui esce da terra, quello viola quando è spuntato da qualche centimetro, quello verde viene raccolto quando misura una quindicina di centimetri.



Tecnica di raccolta

- Tagliate i bianchi alla base con l'aiuto di una gouge (scanalatura), effettuando un movimento di leva.
- Tagliate a mano i verdi o i porpora, eseguendo un movimento rotatorio.



LE DIVERSE VARIETÀ DI ASPARAGI

Esistono, secondo le norme fissate dall'Unione europea, quattro varietà di queste liliacee della famiglia del giglio e del porro: gli asparagi bianchi, verdi, viola e quelli verdi e viola.

La colorazione degli asparagi dipende essenzialmente dalla modalità di coltivazione:



L'**asparago bianco**, il più tradizionale (70% della produzione) è prodotto in coltura "a cumulo" al riparo da aria e luce (si ricopre di terra man mano che spunta).



L'**asparago a punta viola** (20% della produzione) è un asparago che ha trafitto il cumulo di terra: la punta prende così un colore malva o viola. Il suo sapore è generalmente simile a quella dell'asparago bianco.



L'**asparago verde** (circa il 10% della produzione totale) non richiede il cumulo di terra sopra. Cresce all'aria aperta, e deve il suo colore a un processo di sintesi clorofilliana, che avviene sotto l'azione della luce. Il suo colore è quindi verde uniforme (asparago verde tipo "Californiano") e il suo gusto, forte, un po' diverso da quello dell'asparago bianco.



Infine, vi è anche un asparago chiamato "**viola-verde**", il cui stelo rimane bianco (lo standard richiede che almeno un terzo dell'asparago sia colorato di verde).

LA RICETTA DELL'ASPARAGO ALLA FIAMMINGA

L' « asperge à la Flamande », è una ricetta tradizionale, semplice e gustosa.

Ingredienti (4 persone)

- 12 asparagi bianchi
- 4 uova
- 4 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 100 g di burro
- 1 pizzico di noce moscata
- Sale & pepe macinato



Preparazione:

- Cuocere le uova alla coque, cioè circa 5 minuti a partire dall'ebollizione dell'acqua.
- Una volta cotte, portatele a temperatura ambiente sotto l'acqua corrente fredda e poi sgusciatele. Infine, in una ciotola, rompere le uova con una forchetta e mettere da parte. Tritate il prezzemolo e mettere da parte.
- Pelate gli asparagi dopo averli "guarniti" (vedi la tecnica nel prossimo capitolo).
- Legare gli asparagi in un mazzetto (questo protegge le punte che sono più fragili) poi cuocerli in acqua bollente salata (si veda la tecnica nel prossimo capitolo). L'ideale è quello di verificare il grado di cottura con la punta di un coltello. Quando questa penetra facilmente gli asparagi con un po' di resistenza al centro, è cotto.
- Scolate gli asparagi e quindi rimuovere l'umidità in eccesso mettendoli su carta assorbente.
- Mentre gli asparagi riposano, sciogliete il burro in una casseruola a fuoco moderato.

Impiattamento :

Nella ciotola versate l'uovo, il prezzemolo, il burro fuso, un pizzico di noce moscata, il sale e il pepe poi mescolate delicatamente.

Impiattate gli asparagi tiepidi sul piatto e ricoprite con il miscuglio.

Accompagnate con una buona birra "trappiste" (birra prodotta da o sotto il controllo dei monaci trappisti)



COME PULIRE GLI ASPARAGI ?

Gli steli sono molto ricchi di filamenti, dunque bisogna togliere la parte esterna dell'asparago. Li potete pulire con un coltello molto tagliente, ma è preferibile usare il coltellino adatto. Partite da sotto la punta verso l'estremità più spessa cercando di non spezzare lo stelo delicato.

Con il coltellino a lama oscillante è meglio adagiare l'asparago su un piano o su un tavolo e passare il coltellino dalla punta verso la radice spingendo : questo metodo è veloce e se si appoggia il coltello in modo rettilineo, non si rischia di rompere gli steli.



COME « ADDOBBARE » GLI ASPARAGI ?

Non basta pulire gli asparagi, bisogna tagliarli per la lunghezza e raccogliarli in un mazzetto: questo è ciò che viene chiamato "addobbare".

Ci sono due modi per togliere le estremità

Primo caso:

Se si sceglie di avere tutti gli asparagi della stessa lunghezza, si prendono 10 asparagi che si sistemano in modo da avere tutte le punte della stessa lunghezza, si arrotola un laccetto di cotone attorno al mazzetto di asparagi. Quando si sono fatti tutti i mazzetti si raggruppano tutti alla stessa lunghezza.

Secondo caso:

Se decidete invece di avere gli asparagi con qualche filamento, spezzateli nel punto d'incontro tra la parte più dura e quella più tenera. Fate dei mazzetti di 10 asparagi ognuno come nel primo caso. In questo modo perderete un pò più di prodotto ma certamente nessuno si lamenterà che gli asparagi sono duri. Inoltre con i resti potete preparare una vellutata.



I DIVERSI METODI DI COTTURA DEGLI ASPARAGI

Cottura degli asparagi all'acqua o all'inglese

In questo modo di procedere ci sono diverse varianti. La più semplice e rapida è quella di cuocerli semplicemente in acqua salata. L'inconveniente è che le parti dure e fibrose cuoceranno quanto la punta che è molto più tenera.

E' per questo motivo che si possono mettere i mazzetti di asparagi verticalmente in acqua con le punte fuori dall'acqua, così gli steli cuociono in acqua e le punte a vapore. Per controllare la cottura, basta pungerli in una delle punte con un coltello: se è morbida vuol dire che è cotta. Secondo la varietà e la misura dell'asparago può cuocere da 15 a 22 minuti in acqua salata bollente.

E' preferibile avviare la cottura in acqua già bollente, in questo modo i sapori restano imprigionati nell'asparago e non si disperdono nell'acqua di cottura.



Cottura a vapore

La cottura a vapore conserva meglio le vitamine, ma una parte dell'aroma è trascinato via dal vapore. Si può certamente utilizzare acqua aromatizzata al pesce o alla carne ma la gestione dei sapori è più delicata della cottura in acqua. Utilizzate degli asparagi dello stesso diametro perchè il tempo di cottura differisce in base alla misura ma è comunque compreso tra i 12 e i 18 minuti.

Cottura al cuoci-asparagi

Poiché i cuoci-asparagi si basano sulla cottura a vapore per le punte e la cottura in acqua per gli steli i vantaggi sono evidenti. Il tempo di cottura varia da 8 a 18 min.



Cottura in padella

E' un metodo poco utilizzato ma che valorizza i sapori degli asparagi verdi: fate fondere un pezzo di burro e fatevi cuocere dentro gli asparagi tagliati a pezzetti fino a che diventeranno teneri. Si può anche utilizzare un olio di buona qualità. E' un metodo adatto agli asparagi verdi. Si possono anche sbollentare gli asparagi per 5 min. prima di cuocerli in padella. Tempo di cottura: circa 10 min. ma controllate la cottura con la punta di un coltello.

Cottura al forno

Si possono sbollentare o no prima di infornarli e si possono condire con formaggio, burro, limone o altri aromi. Tempo di cottura: da 15 a 20 min a 180°C ; 15 min a 220°C. Il tempo può variare in funzione della grossezza degli asparagi.

Cottura al forno a micro-onde

E' il modo più veloce di cucinare gli asparagi: disponeteli su un piatto in pyrex, aggiungete un pò d'acqua sul fondo, salate e mettete un pò di succo di limone per non farli annerire. Mettete una pellicola adatta al forno a micro-onde per impedire che si seccino troppo. Tempo di cottura, secondo la grossezza da 7 a 8 minuti.



Il coniglio alle prugne e alla « Chimay »



Loukia Ceressia

Versione italiana realizzata da Elisa Ragona

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

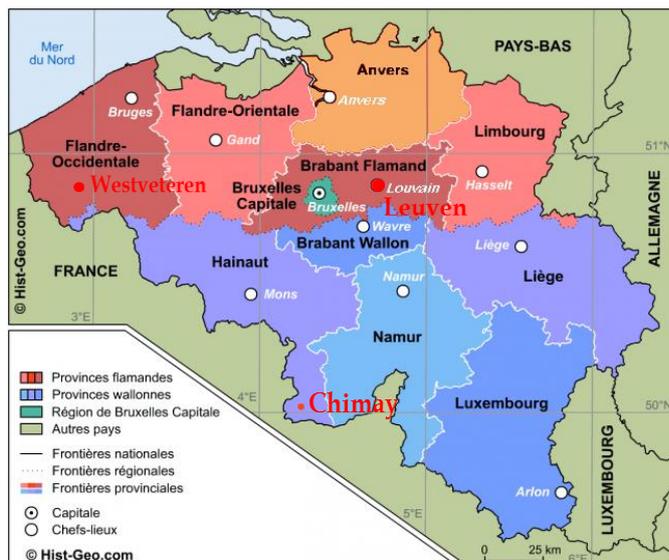


Institut Ilon – Saint-Jacques

Il Belgio é conosciuto come il Paese della Birra.
Si cucina dunque con la birra.
Uno dei piatti più conosciuti è:
Il coniglio con prugne e birra, soprattutto la birra Chimay.
Le basi di questa ricetta risalgono al Medioevo.



[Per vedere questo dossier in video \(versione francese\)](#)



Da dove viene la « Chimay » ?

Chimay è una città francofona del Belgio situata nella Regione Vallonia nella provincia di Hainaut. Chimay si trova in una grande radura aperta nella foresta delle Ardenne. La birra di "Chimay" è prodotta in questa città e in particolare nell'Abbazia Notre-Dame di Scourmont.

L'origine storica della « Chimay »

Nel 1830, il principe di Chimay invita i monaci dell'Abbazia di **Westvleteren** (Fiandra Occidentale) a venire a fondare una nuova abbazia.
Dal 1862, la birra è prodotta a partire dall' acqua dei pozzi dell'abbazia.

Dopo la seconda guerra mondiale, i monaci ripresero il possesso dell'abbazia che era stata presa dai Tedeschi. Tutti i serbatoi furono fusi. Dovettero ricreare interamente la fabbrica di birra.
Nel 1948, Padre Theodore Haene scrive presso l'Università di **Leuven**, dove impara la fabbricazione della birra con il Padre di Clerck. Insieme creano un nuovo lievito di birra che viene ancora utilizzato per la produzione delle attuali birre Chimay.

La "Chimay" è una birra « trappiste » cioè che non è né filtrata né pastorizzata.

Folclore e tradizioni legate al coniglio

Il "Lunedì perduto": si tratta di una festa tradizionale che si svolge il lunedì' dopo l'Epifania, oppure il lunedì seguente il 6 gennaio.

La tradizione del "Lunedì perduto" è ancora praticata a **Tournai** e nella provincia di **Anvers**.
In occasione di questo pasto di festa, di regola si mangia il coniglio e si pratica un'altra tradizione : giocare con i "Biglietti dei Re" ([spiegazione nel dossier sul Rombosse](#))

La ricetta

La lista degli ingredienti:



- ❖ 1 coniglio di 1,5 kg già tagliato a pezzi
- ❖ 1 bottiglia di Chimay blu di 33 cl
- ❖ 12 prugne snocciolate
- ❖ 4 foglie di alloro
- ❖ 1 cucchiaio grande di sciroppo di Liegi
- ❖ 2 cucchiai grandi di legante per salsa
- ❖ circa 25 cl d'acqua.
- ❖ 2 cipolle.
- ❖ 150 g di farina
- ❖ 100 g di burro
- ❖ 1 cucchiaino di timo
- ❖ sale e pepe

Gli ingredienti per l'accompagnamento

- ❖ 1,5 kg di patate per « frites »
- ❖ insalata mista
- ❖ 8 pomodorini
- ❖ una vinaigrette con erba cipollina
- ❖ prezzemolo

Il materiale necessario

- ❖ Una pentola
- ❖ Un tegame di legno
- ❖ Una casseruola
- ❖ Un cucchiaio di legno
- ❖ Una ciotola o piatto fondo
- ❖ Un cucchiaio
- ❖ Una tavola di legno
- ❖ un coltello piccolo

- ❖ Una friggitrice
(per cucinare le patatine).



Le differenti fasi della preparazione



1. Infarinare il coniglio

2. Mettere il burro in padella e sciogliere a fuoco vivo



3. Posizionare il coniglio in padella e rosolarlo su entrambi i lati per 5 minuti abbondanti

4. Sale e pepe su ogni lato

5. Versare il contenuto della padella nella pentola

6. Sbucciare le 2 cipolle e tagliarle a pezzetti



7. Aggiungere le cipolle nella casseruola

8. Versare circa 25 cl di acqua (1 ciotolina) in padella, e fare a cuocere a fuoco lento

9. Aggiungere le foglie di alloro e 1 cucchiaio e mezzo di timo

10. Mettere un cucchiaio di sciroppo di Liegi

11. Aggiungere 12 prugne

12. Lasciare cuocere a fuoco lento per 15 min



13. Aggiungere la bottiglia di birra Chimay

14. Fate bollire a fuoco basso da 45 minuti a 1 ora.

15. Quando il coniglio è cotto, aggiungere 2 cucchiaini di legante per salsa.

16. Mescolare con un cucchiaio di legno per 3-4 minuti fino a quando la salsa si addensa

Ora non resta che assaggiare questo piatto, con patatine, una piccola insalata e una birra Chimay



Varianti della ricetta

Le ricette possono essere a volte un po' diverse. A volte le prugne sono marinate nell'Armagnac, il coniglio può essere saltato nel lardo e aggiunti ad esso marmellata di mirtilli rossi. È inoltre possibile utilizzare la pancetta affumicata e le cipolle. Si può anche sostituire la birra con il vino. Si può anche aggiungere l'aglio, ... Ce n'è per tutti i gusti.

Altre ricette a base di birra « Chimay »



Cozze alla birra di Chimay



Pollo in casseruola alla birra di Chimay



Filetti di sogliola alla birra di Chimay



Stufato di manzo alla birra di Chimay



Arrosto di maiale in tegame alla birra di Chimay e prugne



Coscia d'anatra alla birra di Chimay

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



Il Cougnou



Arnaud Braet

Versione italiana realizzata da Vincenzo La Grutta

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Che cosa è un « cougnou » ?

Il « cougnou » è un prodotto di pasticceria tipico del Natale fabbricato a partire da una pasta lievitata preparata con latte uova e generalmente condita con uva passa e zucchero perlato. Ha la forma allungata e termina alle due estremità con un cerchio, che rappresenta due teste. Il tutto rappresenta Gesù bambino avvolto da una coperta.

I cougnous sono spesso decorati. Li troviamo ricoperti da un bambino Gesù in zucchero o ricoperti di zucchero perlato. Nell' Hainaut, nel Namurois e nel Pays de Liège, sono decorati talvolta con dei cerchi di terracotta. A Tournai, sono decorati con un piccolo Gesù Bambino.



Ronds en terre cuite

Origine geografica e storica del cougnou

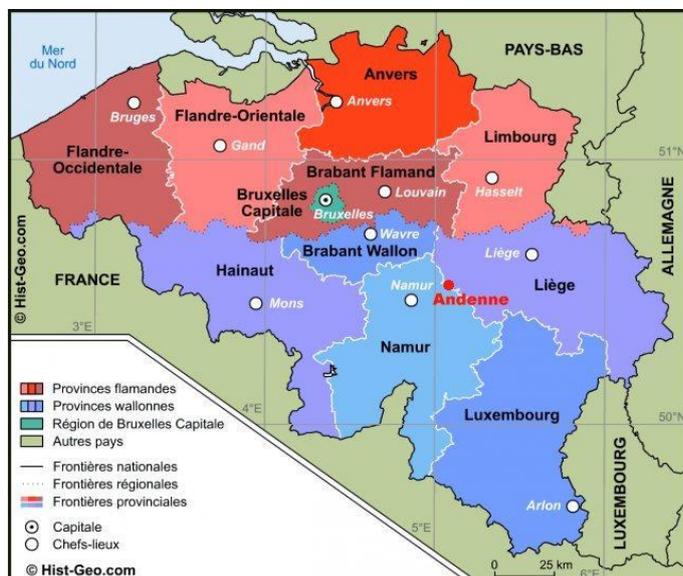
Il cougnou sarebbe nato nel IX secolo nell' Hainaut, principalmente nella regione di Charleroi. Il termine « conuada » che apparve in un testo di quell'epoca, potrebbe indicare dei piccoli pani impastati con latte e uova.

Il termine « cougnou » viene menzionato in un'altra fonte datata al XVII secolo. L'origine della parola verrebbe dalla parola vallona « quenieux » che indica un piccolo pane realizzato con latte e uova. La parola « quenieux » deriva dal latino « cuneolus », che significava piccolo angolo. Il cougnou originale sarebbe stato quindi di forma triangolare. Solo a partire dal XVI secolo il cougnou avrebbe assunto la forma di un bébé avvolto da una coperta.

Il cougnou a forma di bébé apparve in un'altra fonte che racconta che i primi missionari cristiani, arrivando nelle nostre regioni, avrebbero recuperato le tradizioni pagane che si svolgevano in occasione delle festività che segnavano il cambio delle stagioni. I nostri antenati avevano già sostituito i sacrifici di animali vivi con sacrifici sotto forma di cibo e, in particolar modo, cibo a base di cereali. Grazie all' influenza di questi missionari il cougnou si è pian piano trasformato fino a somigliare ad un bambino avvolto in una coperta.

La tradizione del cougnou si è evidentemente diffusa in altre regioni. Nel Borinage e nel Centre, si parla di « Cougnole ». A Lessines, si chiama il « Jésus » e a Ath, il « Fransqueman ». Anche nel paese fiammingo il cougnou è conosciuto con il nome di « Toteman ». Questa parola viene dall'olandese « man met toten » in cui il termine « toten » indica le due estremità del cougnou che formano da un lato la testa e dall'altro i piedi avvolti da una coperta.

Tradizione e Folclore legati al cougnou: le « Trairies »



Apparse nel XIX secolo, le « Trairies » sono una tradizione della città di Andenne.

E' una partita del gioco di carte che iniziava per tradizione dopo la messa di mezzanotte di Natale e che si svolgeva inizialmente nelle tre panetterie della « Place du Perron », situata nella parte antica della città. Il cougnou serve da posta in questa partita a carte che gli abitanti di Andenne non perderebbero per nulla al mondo.

Col passar del tempo, le « Trairies » sono cambiate e si sono evolute. Visto l'interesse economico, non si gioca più solo nelle panetterie ma il gioco è stato introdotto nei café, negli hotel e anche nella cerchia familiare. I giochi iniziano più presto e non si aspetta più la fine della messa di mezzanotte.



Secondo uno studioso di folclore francese, sembrerebbe che le prime « Trairies » siano state introdotte dai fabbricatori di pipe tedeschi attirati dalla località di Andenne per la qualità della sua argilla, una terra ideale per la fabbricazione di pipe e mattoni refrattari. Ma secondo altri, l'origine di questo folclore sarebbe molto anteriore e risalirebbe alla notte dei tempi.

L'origine della parola « Trairies » non è unanime : Secondo certe fonti, essendo i cougnous tirati a sorte, il termine « Trairies » verrebbe da « traire » e significherebbe « tirer = tirare ». Altri ne rintracciano l'origine nella parola vallone « trêreye » (traduzione: azione del "tirare").

Nel paese fiammingo, il « Kruisspel » (il gioco della croce) in cui le poste sono i « Totemannen », si assomiglia alle « Trairies » di Andenne.

Le « Trairies » non sono il solo gioco per vincere dei cougnous : a Mettet, si gioca al « couyon », una partita a carte molto conosciuta in Vallonia, e nella regione dei Fourons, a Mouland, essi sono tirati alla lotteria.

La spiegazione delle regole del gioco di carte delle « Trairies » d'Andenne.

Ci vogliono 52 carte e la partecipazione di 10 giocatori (senza limite d'età).

I giocatori devono mettere una somma di denaro per partecipare al gioco e si mettono attorno a un tavolo.

Cinque premi sono in gioco: un tronchetto di Natale e quattro cougnous di peso decrescente.



- Il primo giocatore (che da le carte) viene scelto dagli altri giocatori.
- Egli mischia le carte e fa tagliare il mazzo dal suo vicino di destra.
- Poi lui dà le carte al suo vicino di sinistra che le distribuisce cominciando dal suo vicino di sinistra in senso orario.
- Chi distribuisce si serve per ultimo poi scopre la carta seguente che diventa la briscola.
- Il vincitore è colui che possiede la carta più alta nel colore della briscola.
- Se nessuna carta ha lo stesso colore della briscola, la partita si ripete.
- Chi distribuisce le carte diventa il nuovo primo giocatore....
- Lo stesso accade se il premio viene vinto, una nuova partita inizia con il nuovo primo giocatore.....Ci sono 5 partite per i 5 premi.
- Il gioco finisce quando tutti i cougnous sono stati vinti.

Il primo vincitore riceve la « bûche de Noël » ;
il secondo, il cougnou da 900gr ;
il terzo, il cougnou da 500 gr ;
il quarto, il cougnou da 250 gr ;
il quinto, il cougnou da 125 gr chiamato anche « il trôye » (la scrofa) in dialetto patois vallone.



Il vincitore del cougnou piccolo quindi diventa lo zimbello del tavolo e inizia un'altra partita. Un giocatore fortunato può vincere diversi premi nel corso del gioco.



La ricetta tradizionale del cougnou.

Liste degli ingredienti e quantità necessarie alla realizzazione della ricetta.

250 gr di farina



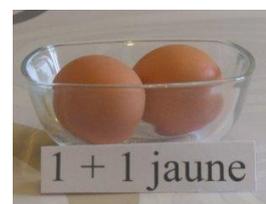
15 gr di lievito di panetteria



15 cl di latte



1 uovo intero + 1 tuorlo



50 gr di zucchero semolato



75 gr di burro



50 gr di uva passa

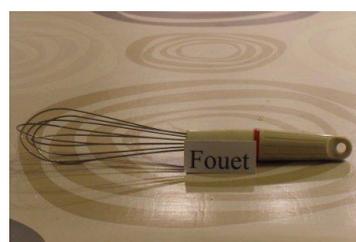


75 gr di zucchero perlato



NOTA : Nella ricetta tradizionale del cougnou, l'uva passa e lo zucchero perlato sono menzionati come facoltativi.

Lista del materiale necessario all'esecuzione della ricetta.



Le fasi della ricetta

Per vedere la preparazione della ricetta in [vidéo](#) (*versione francese*)

- In una ciotola , setacciare la farina e fare una fontana
- Sciogliere il lievito nel latte intiepidito.
- Versare il lievito sciolto nel latte al centro della fontana.
- Aggiungere il tuorlo.
- Versare lo zucchero fine sul bordo della fontana.
- Mescolare pian piano la farina al lievito sciolto aggiungendo poco a poco il burro ammorbidito.
- Lavorare a mano fino ad ottenere una palla di impasto liscio e elastico.
- Coprire con un piatto e lasciare riposare 1 ora a temperatura ambiente.

- Preriscaldare il forno a 210 °C tenendo conto del tipo di forno.

- Dopo 1 ora la pasta dovrà aumentare di volume.
- Lavorare di nuovo rapidamente la pasta e incorporare l'uva passa e lo zucchero perlato.
- Mettere da parte 2 piccole palle di pasta per formare le 2 teste del cougnou.
- Con il grande pezzo di pasta, confezionare il corpo del cougnou e aggiungere le due teste premendo leggermente la parte superiore delle due palle in modo da formare i colli.
- Spennellare il cougnou con l'uovo battuto.
- Infornare e lasciar cuocere 30 min. su una placca imburdata .

- Dopo 30 min, togliere il cougnou dal forno e lasciare raffreddare.



Il nostro cougnou é pronto per essere degustato al naturale, con del buon burro salato o, altra tradizione natalizia, con del « boudin aux choux ».

Da poco esiste una variante commerciale in cui l'uva passa viene sostituita da gocce di cioccolato.



I gamberetti grigi di Oostduinkerke



Maëlle Baeyens

Versione italiana realizzata da Alessia Manzo

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

I gamberetti grigi (Crangon crangon)



Il gamberetto grigio (nome scientifico : Crangon crangon) è un piccolo gambero che si trova lungo le coste europee del Mar Baltico, del Mar del Nord, dell'Atlantico ma quello del Mar del Nord è particolarmente famoso per il suo sapore.

Si chiama gambero grigio perché, sebbene quasi trasparente allo stato naturale, esso assume un colore grigio-marrone al momento della cottura. I gamberetti grigi della città di Oostduinkerke sulla costa belga sono conosciuti perché sono pescati secondo un metodo tradizionale molto antico, si tratta della pesca con cavalli da traino.



Una tradizione classificata come patrimonio culturale e immateriale dell'UNESCO

Ciò fa parte integrante del folklore della città di Oostduinkerke: i pescatori praticano ancora la pesca secondo il metodo tradizionale, cioè con i cavalli da traino.



Già un secolo fa, lungo tutta la costa del Belgio, soprattutto a Oostduinkerke, si potevano vedere i pescatori di gamberetti a cavallo in mezzo al mare. Essi indossavano una giacca e un pantalone di tela gialla. Il cavallo trasportava due grandi panieri di vimini sui fianchi e tirava una grande rete per raccogliere i gamberetti. Su un tratto di spiaggia pianeggiante i pescatori percorrevano centinaia di metri a cavallo in mare.

Questo tipo di pesca si pratica in Belgio dal XV secolo. A quell'epoca, la pratica di questa attività era comune nelle Fiandre poiché permetteva ai contadini e agli agricoltori di disporre di una rendita supplementare. Fino alla prima guerra mondiale, i pescatori hanno utilizzato dei piccoli cavalli e, solo dopo la guerra, anche dei muli e degli asini.

Dopo la prima guerra, sono apparsi delle nuove grandi reti che sono utilizzate ancora oggi: esse hanno una larghezza da 10 a 15 metri e una lunghezza che arriva fino a 30 metri. A questo punto, i pescatori si sono resi conto che l'impiego di queste nuove reti richiedeva una forza di trazione che i piccoli cavalli da soli non potevano avere. Così sono apparsi sulle spiagge quei favolosi cavalli da traino. Le razze dei cavalli utilizzate per la pesca tradizionale sono i Brabançons, i Boulonnais o ancora



i Percherons che sono allenate per affrontare le acque tumultuose del Mar del Nord. Questi equini, il cui peso varia da 800/900 chili fino a 1200 chili, sono capaci di sopportare condizioni climatiche molto critiche e di resistere alle basse temperature.

Il cavallo è il più fedele compagno del pescatore.

Questa tecnica di pesca artigianale esige una buona conoscenza dell'animale, del mare e anche delle maree. Il pescatore deve avere una fiducia assoluta nel suo cavallo e viceversa. La pesca che dura circa tre ore, ha luogo due volte alla settimana, tranne in inverno. Essa inizia un'ora e mezza prima della prima bassa



marea della giornata. Il cavallo avanza in acqua all'altezza del torace e continua così in parallelo alla costa tirando la rete. Il gruppo dei pescatori, composto sempre da due uomini per motivi di sicurezza, percorre così la costa in lungo e in largo su una certa distanza. E' durante questo lasso di tempo che i passi ripetuti dei cavalli e le vibrazioni provenienti dai cassoni delle reti fanno uscire i

gamberetti, nascosti nella sabbia, che vengono così catturati nelle reti. Ogni mezz'ora la pesca viene interrotta per tornare sulla spiaggia dove la rete viene svuotata.

Questo tipo di pesca è piuttosto familiare poiché, in effetti, di generazione in generazione, gli uomini insegnano ai propri figli a usare i cavalli mentre le donne si occupano della cottura dei gamberetti. Oggi soltanto una decina di famiglie praticano ancora questo tipo di pesca.



Questa attività, che un tempo serviva ai pescatori per guadagnarsi da vivere, è diventata principalmente un'attrazione turistica sostenuta da diverse associazioni e servizi pubblici come l'« Oostduinkerke paardenvissers » creata nel 1997. Inoltre, dal 2013, questa pesca particolare è stata classificata come patrimonio culturale e immateriale dell'UNESCO.

Oostduinkerke è la sola città costiera a mantenere questa tradizione nel quotidiano. Per questo motivo, dal 1950, vi si svolge una volta all'anno la festa della pesca ai gamberetti. Ci sono dei cortei, degli spettacoli da strada o ancora delle iniziazioni per i più giovani. Tutta la città è in effervescenza per festeggiare questa tradizione antica più di 500 anni.



Per meglio comprendere questa antica tradizione, vi propongo di dare un'occhiata al [Vidéo](#) seguente.



La ricetta della crocchetta di gamberetti alla Ostendaise

Ingredienti per 20 crocchette di 50 gramme

- 250g di gamberetti grigi sgucciati
- 60g di burro
- 150g di farina + 200g
- 6 cucchiaini di fumetto o bisque (passato di pesce e frutti di mare) di astice
- 60g de gruyère (formaggio)
- 4 uova
- della mollica per panatura
- 10 cl di panna liquida
- 1 limone
- sale / pepe / noce moscata



Utensili necessari

- 1 casseruola
- 1 cucchiaio di legno
- 3 ciotole
- carta da forno
- un grande coltello
- una friggitrice
- un grande tagliere
- 2 piatti
- una frusta
- una forchetta
- un piatto rettangolare



La preparazione

ETAPE 1 : Fate fondere il burro in una casseruola e aggiungete i 150g di farina



ETAPE 2 : Incorporate il latte progressivamente



ETAPE 3 : Aggiungete un uovo e la panna sbattuti come per l'omelette



ETAPE 4 : Aggiungete dopo i 6 cucchiaini di fumetto
o un quarto di bicchiere di bisque di astice



ETAPE 5 : Incorporate la gruyère e mescolate fino a che non si scioglie



ETAPE 6 : Aggiungete i gamberetti (A), salate, pepate e mettete la noce moscata (B).
Dopo mescolate fino ad ottenere un impasto ben omogeneo.
Potete aggiungervi qualche goccia di limone (C).



A



B



C

ETAPE 7 : Prendete un recipiente rettangolare e ricopritelo di carta forno.
Poi versatevi il composto e mettetelo nel frigo per 12 ore.



ETAPE 8 : dopo le 12 ore di pausa, tagliate in 20 parti (D) uguali l'impasto e formate delle polpettine (E).



D



E

ETAPE 9 : Immergete le polpettine nel tuorlo (F) e poi nel pangrattato (G).



F



G

ETAPE 10 : Mettete il tutto nel congelatore per minimo 2 ore.

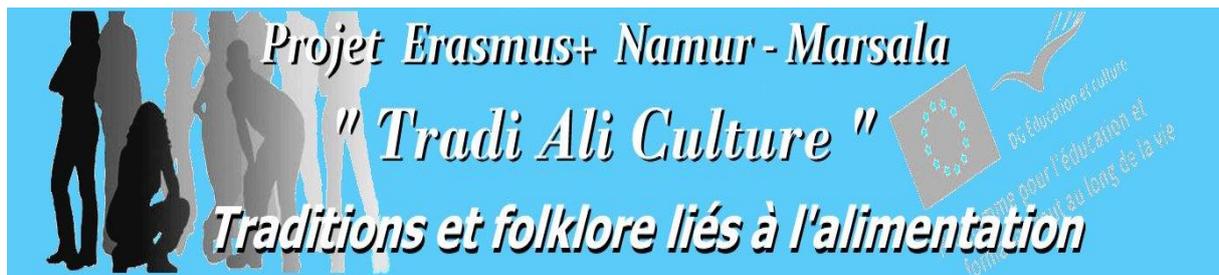
ETAPE 11 : Per la cottura, mettete le crocchette nella friggitrice a 180° per 4 minuti.



Servite le crocchette con un pò di prezzemolo fritto e un quarto di limone su qualche foglia di insalata.



Bon Appétit !



La Flamiche dinantese



Gabin Van Damme

Versione italiana realizzata da Nicolas Arena

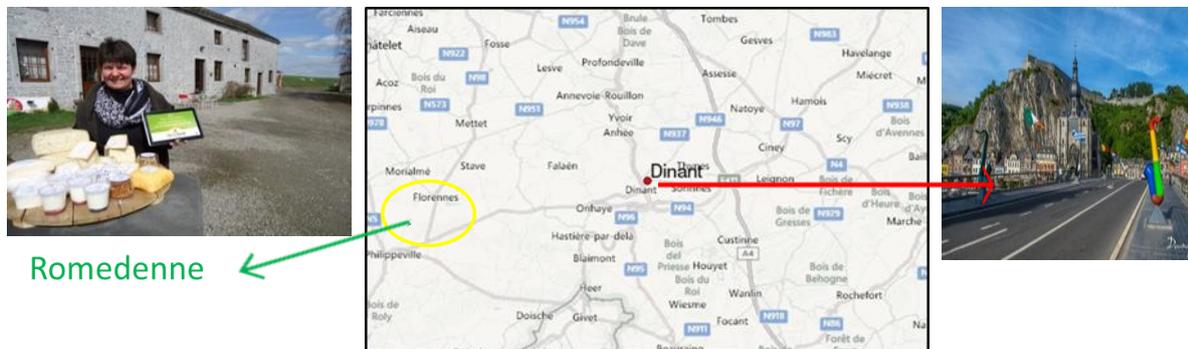
Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Per vedere questo dossier in [vidéo](#) (versione francese)

ORIGINE GEOGRAFICA E STORICA DELLA FLAMICHE



Secondo la leggenda la Flamiche dinantese sarebbe nata semplicemente dalla caduta di una contadina proveniente da Romedenne. Infatti, recandosi a Dinant con i prodotti della sua fattoria per venderli al mercato, lei cadde e nel suo sacco si trovarono mescolati il burro, le uova e il formaggio. Allora lei andò correndo da un'amica che stava facendo il pane. A partire da un pezzo di impasto lei fece una torta e vi mise il composto, mise tutto in forno e così nacque la flamiche.

TRADIZIONI E FOLCLORE LEGATI ALLA FLAMICHE



Dal 1956 esiste la Confraternita dei Quarteniers della Flamiche dinantese, CQFD, il cui obiettivo principale è di far conoscere le specialità e il fascino della regione dinantese così come le tradizioni culinarie regionali.



Ogni anno si organizza il concorso del più grande mangiatore di Flamiche é organizzato il 1°sabato di settembre in occasione della fiera dove si vende roba usata del quartiere di San Nicola a Dinant. E' la Confraternita che si occupa, tra l'altro, di organizzare questo concorso.



RICETTA DELLA FLAMICHE

Lista e quantità degli ingredienti

- 400g de formaggio (boulette de Romedenne)
- Una pâte brisée
- 250g di burro salato
- 10 uova
- Sale e pepe



Utensili necessari

- Un piatto di vetro (classico)
- Una forchetta per sbattere le uova
- Un coltello per tagliare a dadini la boulette e il burro
- Una teglia (di 5cm di altezza)
- Una bilancia



Le diverse fasi della preparazione

Disporre sul piattino la pâte brisée in uno strato molto sottile.



Sovrapporre sulla pasta il burro sparpagliato in piccoli pezzi.



Disporre sulla pasta il formaggio boulette, sparpagliato in piccoli pezzi.



*Rompere le uova in un piatto.
Insaporire con sale e pepe
Sbattere le uova intere fino a quando non faranno la schiuma.*



Versare le uova sbattute sulla preparazione.



Cuocere a forno caldo (circa 220 gradi) per 20 minuti.



Gustare la flamiche subito dopo che esce dal forno.



Il servizio della Flamiche

La Flamiche é sempre presentata sotto forma di torta e tagliata in quarti per essere saporita.

E' generalmente accompagnata da vino di Borgogna e da un' insalata all'aceto.



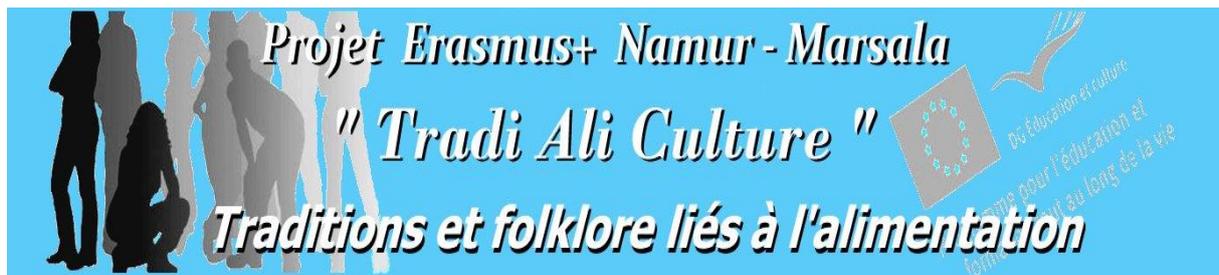
Altre varianti di Flamiche

Le Flamiches salate più conosciute sono:

<i>La Flamiche al Maroille</i>	
<i>La Flamiche à l'Alsacienne (cipolla e pancetta)</i>	
<i>La Flamiche Picarde (ai porri)</i>	

Può anche declinarsi in una versione dolce:

<i>La Flamiche alle pere</i>	
<i>La Flamiche alle mele</i>	



« *Belgian Waffles* »

La gaufre de Bruxelles



La gaufre de Liège



Lorenzo Volpe

Versione italiana realizzata da Antonio Maniscalco

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Le origini storiche delle gaufres belghe - "Belgian Waffles"

L'origine della « gaufre » si fonde con la storia dell'uomo.

Infatti, il suo antenato sarebbe la galletta di cereali cotta su pietra calda all'epoca del neolitico.

La teglia da forno composta da due placche di ferro utilizzata per la preparazione di piccole tortine, sarebbe nata nell'antica Grecia, e la "gaufre" sarebbe anche un discendente degli "Oublies" che erano dei dolci religiosi per i santi poi consumati dai fedeli.

Ma è nel XIII secolo che un fabbro immaginò la teglia ispirata dai raggi del miele fabbricato dalle api e fu così che il nome gaufre apparve. La parola « gaufre » deriverebbe da « walfre » che significa « raggio di miele » in francese antico (XII secolo).

Ma queste gaufres erano ancora lontane da quelle che noi oggi gustiamo.

Infatti esse sono rimaste per molto tempo salate, composte da farina di forza media e acqua. Esse erano vendute per strada o davanti le chiese nei giorni di festa e talvolta sostituivano il pane.

E' solo nel XVIII secolo, per le persone benestanti, che la ricetta delle gaufres si completò con il miele, le uova o il latte. A partire da quel momento le ricette si sono moltiplicate e le numerose varietà di gaufres che noi conosciamo oggi hanno iniziato ad emergere.

Secondo la leggenda, l'origine della cialda con zucchero perlato (senza miele), nota a livello internazionale come la "gaufre di Liège" risalirebbe intorno al XVIII secolo.

Il Principe-vescovo di Liegi avrebbe chiesto al suo cuoco di comporre qualcosa di gustoso e dolce.

Tuttavia queste ricerche storiche culinarie hanno dimostrato che la ricetta della "cialda di Liegi alla cannella" prodotta dalla Confraternita della cialda Liégeoise, "la strème", avrebbe preceduto la ricetta della "gaufre di Liège", perché lo zucchero perlato fece la sua apparizione tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo. La ricetta della cialda di Liegi, nella quale la quantità degli ingredienti rimane segreta, è fatta di farina, latte tiepido, strutto e materia grassa, zucchero in cristalli, uova, lievito, cannella, sale e un pò di zucchero vanigliato.

Il nome "Belgian waffles" nasce da un'idea di Maurizio Vermersch e di sua moglie, una coppia di Bruxelles che aveva leggermente modificato la ricetta della "gaufre di Bruxelles", menzionata per la prima volta nel 1842 con l'aggiunta di lieviti. I lieviti non facevano parte della ricetta originale di Bruxelles, scritta per la prima volta nel 1874 dal critico gastronomico Philippe Cauderlier. A quel tempo per ottenere una cialda molto leggera bisognava sbattere i bianchi d'uovo a neve e, soprattutto, avere una grande quantità di pasta, il che la rendeva piuttosto costosa.

In combinazione con gli albumi sbattuti a neve, il lievito aggiunto da Vermersch permise di ottenere una gaufre molto più spessa e leggera con degli alveoli più profondi. Anche il lievito ha cambiato la composizione chimica della pasta e la fermentazione dà più sapore alla "cialda di Bruxelles". Essi cuocevano anche la loro cialda in una padella di ghisa che

ungevano con lo strutto.

La loro waffle ebbe un tale successo presso i loro amici e i clienti che decisero di presentarla all'Esposizione Universale del 1958 a Bruxelles. Sull'onda del successo che ne seguì, i Vermersch aprirono diversi ristoranti specializzati nella "cialda di Bruxelles" e decisero anche di presentarla alla successiva Esposizione Universale nel 1964 a New York.

Notando che la maggior parte degli Americani, con le loro scarse competenze in geografia, non potevano localizzare Bruxelles, presentarono la loro "gaufre di Bruxelles", come la cialda belga, cioè la "Belgian Waffle".

Fu per questo che per molto tempo la gente si immaginò le « Belgian Waffles » solamente sotto la forma della « gaufre de Bruxelles ». Ma oggi, le cose sono cambiate e il termine è usato per indicare l'insieme delle diverse varianti delle gaufres belghe.

La cialda belga, sia di Bruxelles che di Liège, è famosa nel mondo. La cialda di Liegi, spesso, contiene zucchero perlato che scricchiola gustosamente sotto i denti. Consumata calda, la sua fragranza è delle più delicate.

Per quanto riguarda sua cugina, la cialda di Bruxelles, leggera e croccante, essa si mangia cosparsa di zucchero a velo o ricoperta di panna e fragole.

Utensili necessari per la realizzazione delle ricette

Utensili necessari per l'esecuzione



un miscelatore elettrico



una "scodella"



una piastra per cialde
il disegno delle piastre
differisce a seconda del tipo di
waffle



una forchetta da cucina



una spatola



una frusta

La « Gaufre di Bruxelles »

Il successo della "gaufre di Bruxelles" si basa sulla grande varietà di condimenti o eventuali supplementi (cioccolato, frutta fresca, marmellata, panna montata ...) e sulla freschezza del suo impasto preparato tutti i giorni.

La "gaufre di Bruxelles" si distingue dalle altre per alcune caratteristiche specifiche come la leggerezza, il contrasto tra il croccante esterno e un impasto interno molto soffice. Sono realizzate in uno speciale stampo per cialde con circa 20 quadrati che permettono di ottenere delle cialde rettangolari (4 angoli) di uno spessore minimo di 2,8 cm.



Ingredienti necessari per la preparazione delle « gaufres de Bruxelles »



1kg di farina



160g di lievito chimico



300gr di zucchero s2



200 cl di latte



400gr di burro fuso



8 uova



1 pizzico di sale

Le diverse fasi della ricetta

- Mescolate la farina, il lievito e lo zucchero.
- Aggiungete le uova sbattute e mescolate bene.
- Aggiungete a poco a poco il latte, mescolando con una frusta o uno sbattitore elettrico per evitare la formazione di grumi.
- Incorporate il burro fuso, un pizzico di sale e mescolate bene
- Lasciate riposare l'impasto almeno un'ora in frigorifero prima di cuocerle.
- Mettete le gaufres in un gaufrier preriscaldato, cuocendole da 3 a 5 minuti.



La presentazione

Una gaufre di Bruxelles si mangia calda e non si immagina senza contorno. Essa è tradizionalmente cosparsa di zucchero a velo o coperta di panna montata e/o di fragole. Ma può anche essere accompagnata da altra frutta, da gelato alla vaniglia, da cioccolata calda, da zabaione al Marsala, alla Leffe, alla kriek, ...



La ricetta originale senza lievito

Nelle ricette più antiche non si utilizza il lievito e, di conseguenza, gli albumi dovranno essere battuti a neve.

Ingredienti necessari (per 14 gaufres)

- 125 gr di farina
- 4 uova
- 250 ml di latte
- 150 gr di burro
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 pizzichi di sale
- 1 cucchiaio di zucchero a velo.

Le diverse fasi della ricetta

- Fate bollire il latte al quale avrete aggiunto la bustina di zucchero vanigliato.
- Lasciate raffreddare un pò affinché la miscela diventi tiepida.
- Fate fondere il burro in una casseruola poi lasciatelo intiepidire.
- Dopo, togliete la schiuma e senza agitare, versate il latte in una ciotola lasciandone un pò sul fondo della casseruola.
- Separate gli albumi dai tuorli e mettete i tuorli in un piatto con un pizzico di sale e un cucchiaio di zucchero semolato.
- Battete il composto incorporando il burro, il latte tiepido e la farina setacciata fino ad ottenere un impasto uniforme.
- Sbattete gli albumi a neve ferma aggiungendo un pizzico di sale.
- Mescolate pian piano con una spatola, gli albumi sbattuti all'impasto.
- Fate cuocere le palline di impasto in una teglia da gaufre (termostato 7). Le gaufres devono essere appena dorate.
- Mangiatele calde cospargendole di zucchero semolato.

La « Gaufre di Liège »

La « gaufre di Liège » cosparsa di zucchero perlato che fonde durante la cottura è più densa, arrotondata, presenta 24 buchi e ha gli angoli arrotondati. Tradizionalmente nelle nostre regioni si preparavano le gaufres dopo Natale per offrirle ai bambini per il Nuovo Anno.



Ingredienti necessari per la preparazione delle « gaufres di Liège »

(da 15 a 25 gaufres)

- 1 kg di farina
- 75 gr di lievito da panificazione fresco o 30 gr di lievito secco
- 5 dl di latte semiscremato (temperato)
- 50 gr di zucchero semolato o impalpabile
- 2 uova
- 500 gr di burro salato
- 50 gr di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 600 gr di zucchero perlato



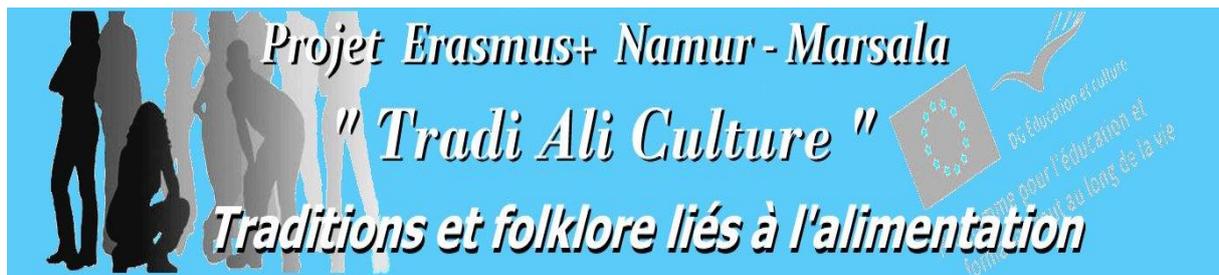
Le diverse fasi della ricetta

- Fate un impasto lievitato con 800 gr di farina, il lievito, il latte, lo zucchero semolato, le uova.
- Lasciate lievitare l'impasto per 20 min. poi incorporate il burro, 200 gr di farina, lo zucchero vanigliato e il bicarbonato di sodio.
- Mescolate e impastate nella planetaria (non a mano perchè farebbe sciogliere il burro) il tutto per ottenere un impasto omogeneo.
- Lasciate ancora lievitare l'impasto per 10 min. in un luogo a temperatura ambiente.
- Dopo i 10 min. di attesa, aggiungete lo zucchero perlato e dividete l'impasto in panetti da 90 a 140 gr. secondo la misura del ferro del gaufrier.
- Lasciate ancora gonfiare l'impasto per 15 min. prima di cominciare la cottura a fuoco moderato per 3/4 min. Lo zucchero perlato deve fondere e caramellizzare un pò.



La presentazione

Potete servirle al naturale calde o fredde, ricoperte di miele, di sciroppo d'acero, di marmellata, di burro di arachidi o di sciroppo di Liège.



Il Matoufet



Armandine Reumont

Versione italiana realizzata da Giorgia Lo Cascio
Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Origine geografica del "Matoufet"

Conosciuto fin dal XVI secolo, il "Matoufet" o Matoufè in dialetto vallone, indica un piatto tradizionale vallone tra i più popolari della provincia del Lussemburgo, e più in generale nelle regioni di Famenne e Ardenne (province di Namur, Liegi e Lussemburgo).

Frugale, velocemente realizzato e poco oneroso, esso era, con la tradizionale fricassea, uno dei piatti più preparati in questa regione.

La sua preparazione a base di acqua o latte, la cottura e la sua presentazione possono cambiare.

A seconda della regione, lo si mangerà salato o dolce, caldo, tiepido, o freddo ma sempre cremoso, tenero e soprattutto fondente. Sarà servito in brodo su una fetta di pane, sotto forma di frittata o torta.



Nella Provincia di Lussemburgo, sarà consumato piuttosto salato, mentre nella Provincia di Liegi, sarà piuttosto dolce.

Sembra che il Matoufet sia una specialità originaria della città di Marche in Famenne ma viene preparato e consumato anche nelle città di Aywaille dove viene miscelato solo con acqua, così come a Jemelle, ... A Libramont dove si aggiunge dell'erba cipollina e si chiama "Touiss". Si trova anche a Huy (valle della Meuse) e nella provincia di Namur.

Tradizioni e origini storiche del "Matoufet"

C'è una traccia culinaria del Matoufet nei libri fin dal XVI secolo. Gli agricoltori e gli stagionali lo prendevano in "pagnotte" nei campi. Questi.. robusti campagnoli delle Ardenne lo mangiavano, e ancora lo mangiano caldo o freddo ...

Si tratta di un piatto comune legato a certe tradizioni e folklore: Ad esempio, un pò ovunque nella zona di Liegi e nella provincia del Lussemburgo, la festa della "Grande Fuoco" si conclude con il consumo di Matoufet. Nei giorni che la precedono, i partecipanti devono raccogliere presso gli abitanti dei villaggi il latte, le uova, la farina, lo strutto necessari per la sua preparazione e il Matoufet è prodotto in loco in grandi padelle.

Folclore legato al "Matoufet"

La confraternita del MATOUFE'



La Confraternita del Matoufè {1} di Marche in Famenne é stata fondata ufficialmente il 26 aprile 1961 e il suo statuto è stato depositato il 29 aprile.

Nell' articolo 1, lo statuto recita:

" La Confraternita del Matoufè, proveniente dall'ufficio turistico della città di Marche-en-Famenne, ha lo scopo di, in onore e dignità, garantire l'ampliamento del commercio e del folklore di Marche.

Esso offre a tutti... lo sfruttamento redditizio della Grande Alleanza e Famosa Succulenza del patrimonio comune che ci proviene dal nostro amato territorio famennese : la specialità marchoise, il Matoufè. "

Il loro motto: "*Noblesse oblige*"

" Il codice della nobiltà ce lo impone"



{1} Che cos'è una Confraternita?

Associazione con uno scopo di beneficenza o di pietà. Gruppo di persone unito da qualsiasi legame.

Le confraternite sono comunità destinate a favorire l'assistenza fraterna o il perpetuare di una tradizione. Questa forma di associazione è del XIII secolo. La Confraternita è di solito guidata da un grande maestro.

Diverse ricette del "Matoufet"

Ci sono diversi modi di preparare il Matoufet, che non è né una crêpe (non si rigira durante la cottura) né una frittata (vi si incorpora della farina).

Ci sono vari modi di prepararlo:

In alcune preparazioni, l'acqua viene utilizzata al posto del latte o metà acqua / metà latte. Per quanto riguarda il grasso, la maggior parte delle ricette usano pancetta affumicata, ma in alcuni, si utilizza pancetta magra salata non affumicata o ancora, pancetta arrostita in padella. In questi casi, si rimuove l'eccesso di grasso di cottura del lardo e si lavora con una miscela di acqua-latte.

Nella maggior parte dei casi, le ricette del Matoufet sono salate e simili ad una frittata, ma a Liegi, sono dolci e ricordano più la crêpe.

Ci sono anche diversi varianti del Matoufet dolce tra cui uno in cui si aggiungono biscotti bagnati nel latte.

Per quanto riguarda le proporzioni dei vari ingredienti, ci sono tante ricette quante lavorazioni.

Il modo migliore per gustare il Matoufet è, appena fuori dalla padella su una buona fettina di pane di farro ...



O sotto forma di torta.

La ricetta secondo la "Confraternita del Matoufè"

Elenco degli ingredienti necessari:

- *250g pancetta affumicata*
- *1/2 litro di latte intero*
- *5 uova intere*
- *85 grammi di farina,*
- *un cucchiaio di burro*
- *sale*
- *pepe nero in grani*
- *noce moscata (da grattugiare se possibile)*

Lista del materiale necessario :

- *un piatto*
- *una padella*
- *una frusta*
- *un coltello*
- *un cucchiaio di legno*

Descrizione dettagliata della ricetta:

- Tagliate la pancetta a dadini e friggere fino alla doratura. Bisogna che la pancetta resti croccante, questo è il segreto di un buon Matoufet
- Battete le uova in un piatto, come una frittata, e aggiungere il latte. Senza sbattere, omogeneizzare il tutto.
- Salare, pepare, grattugiare la noce moscata sopra il composto e utilizzando un cucchiaio di legno, incorporate pian piano la farina con un movimento lento dal centro verso i bordi del piatto.
- Versare tutto il composto sopra la pancetta mantenuta sul fornello a fuoco basso.
- Aumentare la fiamma e cuocere a fuoco alto.
Il Matoufet si cuoce " ben cremoso".

Può essere consumato caldo su una tartina o sul pane tostato, ma anche su un panino freddo servito con una insalata.



Una variante dolce della ricetta

Elenco degli ingredienti necessari:

- 250g pancetta affumicata
- 1/2 litro di latte intero
- 5 uova intere
- 80g di biscotti zuccherati tipo "al burro" o "boudoir"
- un po' di farina,
- un cucchiaio di burro
- sale

Lista dei materiali necessari:

- un piatto
- una padella
- una frusta
- un coltello
- un cucchiaio di legno

Descrizione dettagliata della ricetta:

- La pancetta è tagliata a dadini e frita in padella ad una colorazione media. Deve rimanere morbida al morso.
- Battete le uova in un piatto, come per una frittata.
- Fare scaldare il latte a fuoco basso e inzuppare alcuni biscotti classici come "al burro", "boudoir", o "wafer" ...
- Incorporare le uova.
- Dal momento che i biscotti sostituiscono, in qualche modo, una parte della farina, aggiungere la farina in quantità molto piccole solo per legare la pasta
- Mettere un pizzico di sale marino per rinforzare gli aromi.
- Versare tutto il composto sopra la pancetta mantenuta sul fornello a fuoco basso.
- Aumentare la fiamma e cuocere a fuoco vivo.
- Guardare da vicino la cottura perché può... attaccarsi al fondo della padella. Durante la cottura, staccate di volta in volta il contenuto con una forchetta di legno.
- L'ideale è quello di cuocere il Matoufet in una padella antiaderente.

Una versione rivisitata più gastronomica

Non riesco a immaginare di servire questo piatto come in un ristorante gastronomico. Così ho immaginato una versione rivisitata, più elaborata, del Matoufet.

"Matoufet: Uova accompagnate da una crema di pancetta e bastoncini di pane fritto"

La crema di pancetta:

- In una padella, fate sciogliere 200 g di pancetta affumicata.
- Scaldare mezzo litro di panna acida e lasciate in infusione la pancetta per 10 min.
- Filtrare con lo chinois e mettere in un sifone quando la miscela si è raffreddata.
- Conservate in frigo.

I bastoncini di pane:

- Tagliare a bastoncini una fetta spessa di pane di campagna
- In una padella, soffriggere leggermente i bastoncini in un po' di olio d'oliva in modo da farli colorare.

Le uova alla pancetta :

Elenco degli ingredienti necessari:

- briciole di pancetta:
 - disporre le fette di 200 g di pancetta cotta e tagliata a fette sottili su un foglio di alluminio.
 - Cuocere in forno a 180 °C (termostato 6) e fate grigliare per 5 minuti.
 - Lasciate raffreddare e poi tritarla finemente per farne una mollica di pancetta.
- 2 grandi uova fresche.
- 4 cl di aceto bianco.
- una ciotola di acqua fredda con ghiaccio.
- un po' di farina
- 1 uovo battuto
- 50 g di burro

La preparazione delle uova:

- In una piccola casseruola, bollire l'acqua con aceto (l'aceto viene utilizzato per ammorbidire il guscio, sarà più facile da rimuovere).
- Posizionare con cura le uova in acqua bollente e contate 5 minuti di cottura a partire dalla ripresa dell'ebollizione .



- Uscire le uova e immergerle in una ciotola di acqua fredda con ghiaccio per fermare la cottura.
- Poi sgusciatele delicatamente.

- Rotolare le uova nella farina.
- Tuffatele in una ciotola con l'uovo battuto.
- Poi rotolatele nelle briciole di pancetta.



- Scaldate il burro in una piccola padella.
- Fatevi dorare le uova uno o due minuti, bagnandole con il burro di cottura.



- Senza aspettare, servire le uova fritte.
- Disporre i bastoncini di pane sulla piastra e mettere la crema di pancetta in un barattolo dal bordo largo in modo da potervi immergere il pane o versarla sopra le uova.

Il piatto può essere accompagnato da un'insalata di lattuga aromatizzata da una vinaigrette all'olio di colza e all'aceto di sidro.

Buona degustazione!

Bibliographie & Sources

<https://fr.wikipedia.org>

<http://www.gastronomie-wallonne.be>

<http://www.confries.be>

<http://lesrecettesdecharlotte.com>

<http://www.linternaute.com/dictionnaire/fr/definition/confrie/>

https://fr.wikipedia.org/Confréries_gastronomiques_internationales



Erasmus+

[www.erasmus-isj-namur](http://www.erasmus-isj-namur.com)

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



De l'éducation et culture
pour l'éducation et
le bien-être au long de la vie

Le patatine fritte



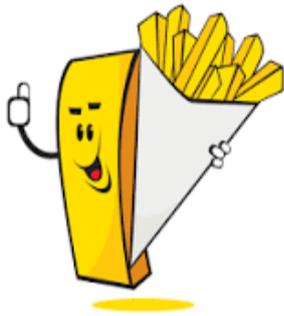
Flore Dedi e Louise Mathieu

Versione italiana realizzata da Noemi Isaia

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques



La vera patatina frita è definita come segue: è un bastoncino di patate immerso in un bagno di olio molto caldo secondo il metodo della doppia cottura che comprende un primo passaggio nell'olio, poi un secondo più veloce a una temperatura più alta.

In nessun altro paese del mondo, questi deliziosi bastoncini di patate dorate alla perfezione fanno parte della cultura popolare come in Belgio. Allo scopo di perennizzare questa tradizione della patatina frita, all'UNESCO è in corso un processo di riconoscimento come patrimonio culturale e materiale del Belgio.

Le origini della « frite »

Diversi paesi rivendicano la paternità della patatina frita. Secondo i Francesi, essa sarebbe nata il giorno dopo la rivoluzione francese del 1789. Dei venditori ambulanti sotto il Pont-Neuf vendevano la frittura, castagne calde e fettine di patate rosolate, allora chiamate « pommes frites Pont Neuf ». Ma la ricetta non corrisponde alla definizione sopra descritta.

La patatina frita come noi l'abbiamo descritta è certamente Belga.

Le patatine fritte sarebbero apparse sulle tavole degli abitanti di Namur, Andenne e Dinant verso la seconda metà del 17° secolo. Allo scopo di migliorare la loro quotidianità, gli abitanti poco fortunati di questa città avevano per abitudine di pescare nel fiume Meuse dei piccoli pesci per farne della frittura. Durante gli inverni rigidi in cui l'acqua ghiacciava e impediva la pesca, per sostituire il loro menù a base di frittura, tagliavano delle patate a forma di pesce e le facevano friggere.

Alcuni dicono che questa pratica era ancora molto più antica.

Tuttavia, Pierre Leclercq, riferisce che la patata fu introdotta a Namur e dintorni nel 1739. Inoltre, l'olio o il grasso era un prodotto costoso che gli agricoltori non sprecavano per friggere. Al massimo avevano un pò di grasso per rosolare le patate. Anche se la classe borghese poteva permettersi di comprare olio in quantità elevate, nel XVIII secolo, la patata non era considerata come prodotto nobile.

L'origine esatta della patata frita rimane quindi poco chiara. Essa non proviene né dal mondo contadino, troppo povero per sprecare l'olio per friggere, né dalla borghesia, che non considerava la patata abbastanza nobile da fare parte dei suoi pasti. L'origine della patatina frita sarebbe piuttosto da ricercare presso i venditori ambulanti come Mr. Fritz.

Nel XIX secolo, la popolarità delle fiere si diffuse in Belgio. Fu allora che il signor Krieger, figlio di una famiglia di musicisti itineranti, decise di abbandonare la sua carriera musicale e creare la prima bancarella di patatine alla fiera di Liège nel 1838. Il suo nome era Mr. Fritz e fece molto pubblicità per le sue "Omnibus" (grande pacco di fette di patate fritte) e "Vigilantes" (piccolo pacchetto).

Durante la guerra in Crimea, approfittando della notizia, lui ribattezzò i suoi pacchetti, rispettivamente, "Russe" e "Cosacche", e probabilmente le tagliò a bastoncini. Da lì è arrivata la convinzione che le patatine erano di origine russa. Tutti passeggiavano con un pacchetto di "russe" in mano, senza sapere perché sgranocchiava cose dello zar.

Si noti che è nel Trattato di economia domestica e di igiene dell'inizio del XX secolo in Belgio che appariva per la prima volta la descrizione della doppia cottura per le patatine fritte. Questo suggerisce che la patata frita come definita sopra è proprio belga.

La ricetta rimane una specialità che solo i Belgi sembrano conoscere bene. E anche se vengono chiamate "french fries" in inglese, le patatine fritte non sono di origine francese. Si tratta di un equivoco linguistico, infatti il verbo "to french" significa in inglese "tagliare a bastoncini." La patatina frita in realtà fa parte del patrimonio culinario e culturale dei Belgi.

La ricetta della vera « frite belge »

Il segreto della vera ricetta belga risiede nella combinazione di differenti fattori:

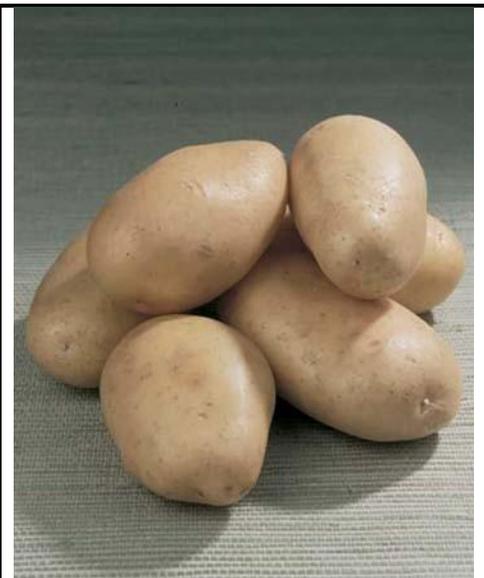
- la varietà della patata, ideale è la « Bintje »
- la freschezza delle patate che sono spesso pelate e tagliate nella friggitoria.
- il grasso utilizzato è il burro non raffinato, « blanc de bœuf »
- la cottura si fa in 2 fasi con una pre-cottura e una cottura finale.

La patata « bintje »

La « Bintje » è una varietà di patata da consumo nata nei Paesi Bassi all'inizio del XX secolo. È stata chiamata così dal suo coltivatore, secondo il nome di uno dei suoi ex allievi : Bintje Jansma. In olandese « Bintje » è l'abbreviazione di « Benedikte ».

Essa fu per molto tempo la più coltivata in Europa o nel mondo e rimane la più coltivata in Francia e soprattutto in Belgio, dove è molto apprezzata per la produzione di patatine fritte.

A livello culinario, si tratta di una patata a polpa farinosa, considerata versatile. Se non è sempre la migliore varietà per ogni uso, è la patata ideale per le patatine fritte belghe.

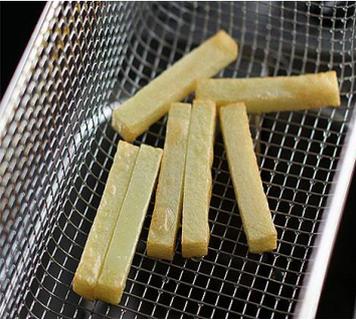


Le « blanc de bœuf »

Blanc de bœuf è una marca commerciale per mezzo della quale viene commercializzato il grasso che è un prodotto ottenuto dalla fusione del grasso di origine animale come il montone o il manzo. Per la cottura delle patatine fritte, la scelta dell'olio è determinante per ottenere il sapore finale della preparazione. Per un risultato « all'antica », si consiglia il tradizionale grasso di manzo ma anche delle alternative meno caloriche, come gli oli vegetali dietetici.



Le diverse fasi della ricetta

<p>ÉTAPE 1 Preriscaldate il grasso o l'olio di frittura a 120°C.</p>	
<p>ÉTAPE 2 Lavate le patate e pelatele</p>	
<p>ÉTAPE 3 Tagliate le patate a bastoncini di 1 cm per 1 cm di base. <i>Si possono tagliare i bastoncini più sottili o più grossi a seconda delle preferenze ma il tempo di cottura dovrà essere adeguato, più sono sottili più si friggono in fretta</i></p>	
<p>ÉTAPE 4 Immergetele generosamente in acqua per eliminare l'amido che si libera dopo il taglio.</p>	
<p>ÉTAPE 5 Sgocciolatele e asciugatele con uno strofinaccio pulito</p>	
<p>ÉTAPE 6 La cottura, il primo bagno. Aumentate la temperatura del grasso o olio a 160°C</p>	
<p>ÉTAPE 7 Quando il grasso o l'olio sono a temperatura, immergetevi le patatine per circa 6 o 7 minuti. <i>Più sono sottili più il tempo di cottura si riduce.</i></p>	
<p>ÉTAPE 8 Quando le prime patatine risalgono in superficie, aspettate ancora un minutino e uscitele dalla friggitrice. Bisogna controllare bene ed uscirle proprio quando cominciano a "soffiare" e diventare gialle. <i>Più sono sottili più il tempo di cottura si riduce.</i></p>	
<p>ÉTAPE 9 Sgocciolate l'olio e lasciatele riposare.....</p>	
<p>ÉTAPE 10 Il secondo bagno (è il segreto delle patatine ben riuscite) Aumentare la temperatura del grasso o dell'olio di frittura a 180°C.</p>	

ÉTAPE 11

Quando l'olio è a temperatura, rituffatele di nuovo nel grasso o nell'olio.
Attenzione, controllate, succede tutto velocemente!

ÉTAPE 12

Uscitele alla fine di 3 minuti. Saranno rosse, soffiate croccanti all'esterno e morbide all'interno....

Più sono sottili più il tempo di cottura si riduce.



ÉTAPE 13

Sgocciolatele

ÉTAPE 14

Per eliminare l'eccesso di grasso :
asciugatele sulla carta assorbente prima di servirle ...
un altro metodo consiste nel metterle in un sacchetto di carta o cartone a forma di cono rovesciato (come nelle vere « baraques à frites » o « fritkots ») in modo che il grasso scenda verso il basso del cono.



ÉTAPE 15

Salatele leggermente



Si consumano accompagnate da una salsa senape o maionese fatta in casa (vedi ricetta allegata) ma oggi, sono servite con un piccolo vassoio di salse a scelta. Il «vero» belga spesso le accompagna anche con una « fricandelle » o un cervelas (insaccato simile alla cervellata) come fosse della carne.

Divertitevi !

Fonti

<https://curieusecuisine.wordpress.com/origine-de-la-frite>

<https://www.musee-gourmandise.be/la-veritable-histoire-de-la-frite>

<https://fr.wikipedia.org/Frite>

<http://jamesbint.be/story>

<http://www.pourcel-chefs-blog.com/les-frites-sont-elles-dorigine-belge>

Annexe 1 : La « mayonnaise » fatta in casa

Ingredienti per circa 20 persone:

- 5 o 6 tuorli
- Sale/Pepe
- 2 cucchiaini di senape
- 1 cucchiaino d'aceto
- 1 litro di olio di arachidi

Le diverse fasi della ricetta :

Etape 1 :

Preparare tutti i prodotti che devono essere a temperatura ambiente.



Etape 2 :

Chiarificare le uova.

Conservare i tuorli metterli in una ciotola con il fondo stretto.

Etape 3 :

Aggiungere il sale, il pepe e la senape.
Mescolare tutto.



Etape 4 :

Aggiungere una goccia d'aceto per arrestare la cottura chimica.



Etape 5 :
Incorporare l'olio a filo (lentamente all'inizio e aumentare pian piano).

Etape 6 :
Controllate i condimenti



Etape 7 :
Conservare al coperto e al di fuori della chambre froide.

Annexe 2 : La salsa « tartare »

Ingredienti per circa 20 persone:

- 1 litre di mayonnaise
- 40g di cipolle
- ¼ di mazzetto di prezzemolo
- 2 uova cotte dure
- 40 gr di capperi
- succo di un limone

Le diverse fasi della ricetta :

- 1) Fare una mayonnaise (vedi allegato 1).
- 2) Affettare finemente le cipolle.
- 3) tritare il prezzemolo.
- 4) schiacciare le uova dure con la forchetta.
- 5) Mescolare il tutto prima di usarla.



Le Polpette alla Liègeoise



Arnaud Magnée

Versione italiana realizzata da Fabio Sancilles

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Che cos'è la polpetta alla liègeoise ?

La polpetta di Liège o più regionalmente polpetta alla salsa « lapin », è una specialità culinaria tradizionale belga che, come suggerisce il nome, proviene dalla regione della città di Liegi.

Si tratta di una o due grandi polpette preparate con carne macinata di maiale e di vitello, o carne di maiale e manzo, pangrattato, cipolla e prezzemolo, rosolate al forno, poi cotte a fuoco lento in una speciale salsa agrodolce con cipolle, aceto, zucchero di canna e sciroppo di Liegi. Questa salsa porta il nome di salsa lapin ma non contiene coniglio. Il suo nome deriverebbe dalla signora Géraldine Lapin, nata Corthouts, sposa di Ernest Lapin (1868-1922), che sarebbe all'origine della ricetta di questa salsa.

Vera istituzione di birrerie e negozi di patatine di Liegi, noto in tutto il Belgio, questo piatto è tradizionalmente servito con patatine fritte (si parla allora di polpette e patatine fritte), con maionese e ortaggi crudi poco conditi o con composta di mele. Si trova nella carte della maggior parte dei negozi di patatine e ristoranti di Liège.



Le origini storiche della Boulet :

Si tratta di un termine regionale che non appare nel dizionario con una specifica definizione culinaria. La parola "boulet" è menzionata per la prima volta nel XVI secolo da Lancelot de Casteau, chef di tre Principi Vescovi di Liegi. Se quest'ultimo parla solo di polpetta di pesce, lui ne prepara anche alla carne, ma sotto il nome di "rondes boules" la cui ricetta è comunque molto simile a quella preparata oggi.

La prima ricetta del genere ritrovata a Liegi prevedeva: vitello e manzo grassi tritati, uova, noce moscata, zenzero, sale, erbe aromatiche tritate. La salsa è composta da brodo di carne, limone candito, menta, maggiorana o vino. Si trova l'evoluzione di questa ricetta in un manoscritto di Liegi del XVIII secolo, ma questa volta sotto il nome di "polpetta", ormai definitivamente acquisito.



Qual é il folclore legato

alla « boulet à la liègeoise » ?



E' il 23 Marzo 1996 che è stata ufficialmente creata la "Confrérie du Gay Boulet". Nel 1992, due cognati legati alle tradizioni gastronomiche della regione, hanno deciso di raccogliere attorno a loro molti dei loro amici per creare una confraternita il cui scopo sarebbe quello di diffondere la polpetta di Liegi in tutto il mondo.

L'obiettivo perseguito è anche quello di difendere la tradizionale qualità di questo piatto troppo spesso abusato. Basandosi su una guida gastronomica molto conosciuta, questo piccolo team ha iniziato a elencare i negozi di patatine e i ristoranti regionali allo scopo di fare una lista delle varie istituzioni che offrono questo piatto tipico di Liegi, con l'intento finale di assegnare ogni anno un trofeo chiamato "Boulet de Cristal", al ristoratore la cui ricetta sarebbe la più vicina alla tradizione locale.

Il costume dei "Grands Maitres" si compone di pantaloni neri, una camicia bianca con l'emblema della Confraternita, una cravatta gialla, un lungo mantello viola, legato da una catena d'oro composta da tre file, una fascia di colore giallo oro posta sulla spalla sinistra, arricchita dai simboli della Confraternita e del portico di Liegi. E' completata da un collare di pizzo bianco, due palline di lana marrone portate a destra, a livello della cintura e un berretto viola attraversato sul lato destro da un cucchiaino di legno.

Il famoso grido di battaglia di questa gioiosa Confraternita è:
« Gay Gay ... Boulet! »



La ricetta della boulet :

Ingredienti:

- ❖ 300g di carne macinata
- ❖ 700g di maiale tritato
- ❖ 1 cipolla tritata finemente
- ❖ prezzemolo tritato finemente
- ❖ 4 fette di pane bagnato nel latte
- ❖ 2 uova
- ❖ un pò di pangrattato
- ❖ Sale, pepe e noce moscata
- ❖ 3 cipolle tritate grossolanamente
- ❖ 4 cucchiaini di zucchero di canna: zucchero di canna che viene dalla canna da zucchero
- ❖ aceto di vino rosso
- ❖ brodo di carne
- ❖ 3 cucchiaini di sciroppo di Liegi: si tratta di uno sciroppo denso di mele, pere, datteri, albicocche e prugne.



La preparazione:

Mettete in una grande ciotola:

- carne macinata di manzo e di maiale,
- la cipolla tritata,
- prezzemolo,
- 4 fette di pane di cassetta,
- 2 uova
- pangrattato
- e sale, pepe e noce moscata.



Mescolare tutti gli ingredienti e formare delle polpette di +/- 120gr.

Mettere le polpette in una teglia precedentemente imburrata



Fare dorare le polpette a forno 180° per 30/35 minuti

Durante questo tempo tritare grossolanamente 3 grosse cipolle



Fare rosolare per un pò con il burro.

Aggiungere lo zucchero di canna e lo sciroppo de Liège e cuocere come per un caramello.





Deglassare all'aceto di vino rosso poi inumidire con acqua e brodo di carne e portare a ebollizione per addensare la salsa.

Uscire le polpette dal forno e metterle nella salsa.

Lasciare cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti.



Servire le polpette alla liégoise con patatine fritte e insalata (si può anche sostituire l'insalata con una composta di mele)

Una variante della polpetta :



La polpetta di carne è anche servita con una salsa a base di pomodoro.

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



De l'éducation et culture
pour l'éducation et
au long de la vie

La pralina



Evelyne Thibaut

Versione italiana realizzata da Fedi Dhahbi

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Origine storica della pralina :



Jean Neuhaus

La pralina belga é stata inventata e battezzata “pralina” nel 1912, da Jean Neuhaus, confiseur (chi produce o vende dolci) belga.

La società Neuhaus era stata fondata nel 1857, da un altro Jean Neuhaus, d'origine svizzera, nonno del precedente, in associazione con suo cognato che era farmacista. All'inizio essi vendevano dei dolci farmaceutici (caramelle contro la tosse, liquirizia contro il mal di stomaco, etc.).

La storia comincia nel 1857 quando Jean Neuhaus si installa a Bruxelles e apre una farmacia nella prestigiosa « Galerie de la Reine (galleria della regina) ». Allora lui comincia a ricoprire le sue medicine di uno strato di cioccolato per renderle più accettabili.



L'invenzione della « praline » nel 1912, fu un'idea di suo nonno : sostituire le medicine con la panna, creando così il primo cioccolato ripieno. Lui la chiamò « la praline » e fu un successo immediato.



Nel 1915, Louise Agostini, la moglie di Jean Neuhaus, inventò un cofanetto regalo elegante in cui i cioccolatini erano presentati in modo attraente. Questa scatola, chiamata “ballotin” divenne un regalo di tendenza.

Nel 1937, vennero creati i cioccolatini « Bonbon 13 » e « Astrid » che divennero dei veri classici di Neuhaus. Oggi, questi cioccolatini sono ancora fabbricati secondo la ricetta originale.



« Bonbon 13 »



« Astrid »



Caprice



Tentation

Nel 1958, le praline diventeranno le stars dell' esposizione universale. Neuhaus vi presenta « Caprice » e « Tentation ». Questi due cioccolatini raffinati, immaginati nel 1923 da suo genero, sono costituiti da un biscotto croccante (ricetta speciale di Neuhaus), rivestiti di cioccolato e ripieni di panna o di ganache. Questi cioccolatini restano ancora oggi le icone di Neuhaus.

Nel 1959 e 1960, il Belgio celebra le nozze del Principe Albert e di Paola poi quelle del Re Baudouin e di Fabiola. Per segnare l'occasione, Neuhaus crea 4 nuovi cioccolatini chiamati : « Baudouin », « Fabiola », « Albert » e « Paola ».



Oggi il cioccolataio Neuhaus è leader di mercato nel settore del cioccolato di lusso in Belgio. La strategia dell'impresa si concentra sulla sua crescita internazionale. Il cioccolataio ha attualmente più di 1000 punti vendita in 50 paesi. E una delle poche ditte di cioccolato che ancora produce in Belgio.

Alcuni tipi di praline :

Esistono un gran numero di altri cioccolatini in Belgio e dunque un gran numero di tipi di praline. Alcuni sono farciti, altri in cioccolato puro o ancora, fatti interamente o parzialmente di altri prodotti non a base di cioccolato, come per esempio il marzapane. Le praline farcite sono ripiene di panna, di crema al burro, di ganache, di pasta pralinata, di caramello, di liquore, di pezzetti di frutta secca o non ... ma anche di foie gras, ect.

Fra le praline più famose, troviamo le « Manons » (farcite con crema aromatizzata), le Gianduja, le truffes, etc.

La pralina è anche chiamata « bouchée de chocolat ».

Ricette e tecniche di fabbricazione

Prima fase : il temperaggio del cioccolato

Per lavorare il cioccolato, esso deve essere fuso e temperato.

Che cosa è il temperaggio ?

Il temperaggio consiste nel portare il cioccolato alla sua buona temperatura d'uso allo scopo di ottenere una pre-cristallizzazione sufficientemente stabile del burro di cacao contenuto nel cioccolato. Il fatto di far fondere il cioccolato a 40/45 gradi e di raffreddarlo poi alla buona temperatura d'uso, assicura la durezza, la forza di ritiro e la brillantezza del prodotto finito. Tre fattori importanti durante il temperaggio sono: il tempo, la temperatura e il movimento.

Materiale necessario :

- una spatola
- un misuratore della temperatura del cioccolato
o un bagno-maria
o un forno a micro-onde (per una piccola quantità)



un misuratore della temperatura del cioccolato

Temperare con le Callets™

La pre-cristallizzazione è molto facile se voi lavorate con del cioccolato che è già stato temperato. I Callets™ di Callebaut sono già stati temperati e hanno già questa forma di cristallizzazione richiesta. Essi possono quindi essere facilmente aggiunti al cioccolato fuso.

Fase 1

Fate fondere il cioccolato in una tempéreuse (termostato a 45°C) o in un bagno-maria.

Per le nostre praline utilizzeremo
del cioccolato fondente :
CALLEBAUT 811NV a blocchi
e Callets a 54.5% di burro di cacao



Fase 2

Diminuite il termostato :
± 32 °C per il cioccolato fondente,
± 31 °C per il cioccolato al latte
± 30 °C per il cioccolato bianco
e aggiungete subito da 15% a 20% di Callets™ a temperatura ambiente.



Fase 3

Mescolate bene il cioccolato per assicurare la dispersione dei cristalli stabili di Callets™.

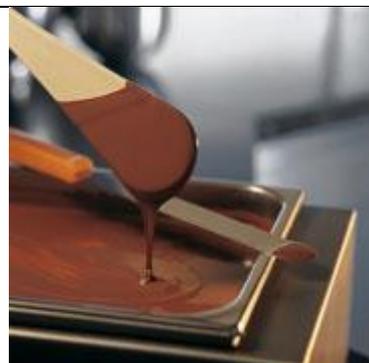
I Callets™ fondono troppo presto ?

E' perchè il cioccolato è ancora troppo caldo. Aggiungete più Callets™ e continuate a girare.



Fase 4

In questo modo, otterrete un cioccolato leggermente denso, pronto all'uso.



Con un apparecchio a micro-onde, per piccole quantità che devono essere rapidamente utilizzate, è possibile temperare il cioccolato utilizzando dei callets.

Ricette et tecnica di fabbricazione con moulage :

Lista del materiale previsto :

 <p>Coltello paletta</p>	 <p>Spatola</p>
 <p>Stampo per praline ou</p>	 <p>Battitore elettrico</p>
 <p>un misuratore della temperatura del cioccolato</p>	 <p>Griglia per scolare</p>
 <p>Coltello paletta triangolare</p>	 <p>Poche con beccucci</p>  <p>Beccucci lisci</p>
 <p>Ciotole</p>	 <p>Spatola</p>

L'assemblaggio di una pralina modellata e ripiena

Etape 1

Riempite lo stampo di cioccolato temperato. Gli stampi devono essere a temperatura ambiente e al bisogno, riscaldarli leggermente con una pistola termica ad aria calda (temperatura ideale : 26 °Caà 27 °C). Evitate che gli stampi diventino più caldi del cioccolato temperato.



Etape 2

Inclinate lo stampo e grattate il cioccolato in eccesso dalla superficie e dai bordi con l'aiuto di una paletta.



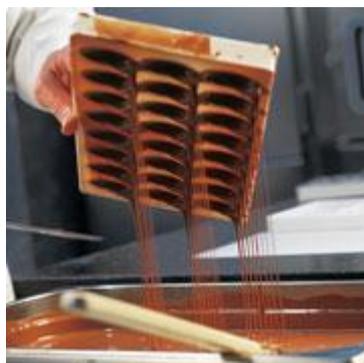
Etape 3

Battete forte lo stampo sulla superficie di marmo o il piano di lavoro per liberare eventuali bolle d'aria



Etape 4

Versate il cioccolato in eccesso fuori dallo stampo e verificate che tutti gli angoli dello stampo siano coperti di cioccolato in modo uniforme.



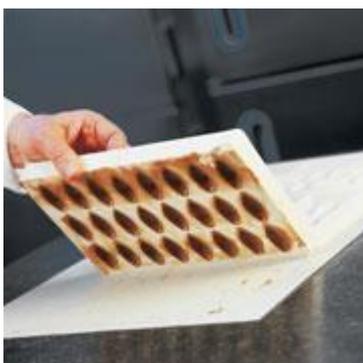
Etape 5

Togliete i resti di cioccolato dalla superficie e dai bordi dello stampo con un piccolo coltello paletta.



Etape 6

Lasciate il cioccolato riposare per 5 min : posate lo stampo su un foglio di carta o una griglia (apertura verso il basso) e lasciate che il cioccolato in più sgoccioli (fino a che le gocce cominciano a solidificarsi).



Etape 7

Grattate gli ultimi resti di cioccolato dallo stampo e lasciate indurire lo stampo per alcuni minuti in frigo (10 °C). Gli stampi sono pronti ad essere riempiti di ganache o altro ripieno.



Etape 8

Riempite gli stampi di ganache, di pralinato o di altro tipi di ripieno (vedi pagina seguente). Usare una pocha con bessussi liscia (o anche senza beccucci). Riempite fino a 2 mm dal bordo. Se no, sarà impossibile chiudere lo stampo. Assicuratevi che il ripieno non sia troppo caldo (max. 25 °C). Fatto il ripieno, lasciate indurire.



Etape 9

Chiudere le praline : riscaldare leggermente la parte superiore dello stampo con la pistola termica ad aria calda. Stendete dopo una piccola parte del cioccolato temperato sul coltello paletta verso l'alto. Ripetete l'operazione più volte piuttosto che stendere troppo cioccolato sullo stampo in una sola volta.



Etape 10

Ripulite la parte superiore e togliete il cioccolato in eccesso raschiando la superficie e i bordi dello stampo. Poi mettete per circa 30 minuti in frigo (10 °C).

Etape 11

Battete leggermente lo stampo con il dorso del coltello paletta. Dopo togliete delicatamente i cioccolatini dallo stampo e metteteli su un foglio di carta o su una placca in acciaio inox.



Consiglio :

Mettete i guanti per evitare le impronte delle dita sui cioccolatini. Sarebbe ideale mettere lo stampo su una superficie pulita per evitare di attirare la polvere o le briciole di cioccolato. Infatti le praline e gli stampi sono carichi di elettricità statica per alcuni istanti e attirano facilmente polvere e briciole indesiderate.

Ripieni diversi :

Ripieno pralinato

Ingredienti :

- 500g di pralinato (pasta di nocciole caramellizzata)
- 200g di cioccolato al latte

Ricetta :

1. fare fondere il cioccolato e mescolare con il pralinato.



Ripieno ganache al cioccolato

Ingredienti :

- 200 ml di panna a 45% di materia grassa
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 200 g di cioccolato al latte
- 40 g di burro

Ricetta :

1. Versare la panna in una casseruola con lo zucchero e portare a ebollizione a fuoco moderato.
2. Aggiungere il cioccolato alla panna e mescolare bene per avere una pasta liscia.
3. Poi aggiungere il burro a piccoli pezzi e mescolare.

Altri ripieni « Ganache »

Si può avere una moltitudine di Ganaches dal gusto diverso semplicemente modificando gli aromi incorporati nella panna.

Ricetta e tecnica di fabbricazione con copertura : la « manon café »



Gli ingredienti :

- una miscela di 50% di cioccolato al latte e 50% di PRA-CLAS (Callebaut)
- delle noci
- cioccolato bianco per la copertura
- estratto di caffè
- un pizzico di vaniglia
- 500 g di fondente
- 1 dl di panna
- 500 g di burro

Altri utensili necessari :



La preparazione del ripieno : crema al burro e al caffè :

- Nel battitore , si lavora il burro al quale si aggiunge dopo qualche minuto il fondente.
- Una volta che la miscela è omogenea, vi si aggiunge la vaniglia e anche la panna.
- Battere il tutto alla velocità massima per ottenere la panna montata. Bisogna continuare a battere la crema fino a che il siero e il burro formato dalla panna si dissociano .
- Adesso bisogna riscaldare il composto fino a riformare una crema.
- Si ottiene una crema alla quale si aggiunge l'estratto di caffè e si rettifica se necessario.

Il montaggio della praline :

- Abbiamo preparato un quadrato di pasta al cioccolato (composta di cioccolato al latte e di PRA-CLAS che è una pasta di nocciole).
- Facciamo uno strato di cioccolato fondente.
- Ritorniamo al primo strato e sovrapponiamo il secondo quadrato.
- Distribuiamo la crema al burro
- Mettiamo tutto in frigo.
- Togliamo dal quadrato.
- Tagliamo i quadrati in piccoli rettangoli con l'aiuto di una chitarra.
- Posiamo una noce su ogni rettangolo.
- Rimane solo da ricoprire la forchetta (vedi pagina successiva) e le praline nel cioccolato bianco temperato (vedi « Prima fase : il temperaggio del cioccolato »).

La tecnica di copertura con la forchetta

Più la temperatura del ripieno è vicina a quella del cioccolato temperato, più il risultato finale sarà riuscito. Preciso che è impossibile per certi ripieni (p. ex. un fourrage au beurre). In questo caso, controllate che il ripieno non sia troppo freddo ma abbastanza solido per poter essere inzuppato

Per una copertura sottile :

Etape 1

Immergete velocemente il ripieno nel cioccolato temperato fino a che solo la superficie del ripieno superi ancora il cioccolato.



Etape 2

Con l'aiuto della forchetta ricoprite il ripieno di cioccolato



Etape 3

Con la forchetta uscite la praline dal cioccolato. Controllate che la praline superi di un terzo la punta della forchetta



Etape 4

Con dei movimenti dall'alto in basso, eliminate il cioccolato in eccesso. Ad ogni movimento verso il basso, toccate la superficie del cioccolato temperato che si trova nel recipiente. La tensione superficiale del cioccolato tirerà allora davvero il cioccolato in eccesso della praline



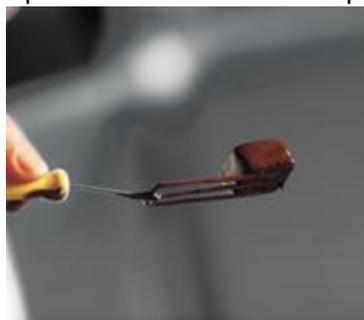
Etape 5

Asciugate la forchetta sul bordo del recipiente



Etape 6

Uscite la forchetta dalla parte inferiore della praline facendo scivolare un pò la praline in avanti. Eviterete così che appaia un ispessimento alla base della praline.



Per una copertura più spessa:

Etape 1 :

Immergete il ripieno nel cioccolato temperato con il lato superiore verso il basso



Etape 2 :

Giratela con la forchetta.



Etape 3 :

Con la forchetta uscite la praline dal cioccolato e controllate che la praline superi di 1/3 la punta della forchetta.

Etape 4 :

Con dei movimenti dall'alto in basso eliminate il cioccolato in eccesso. Ad ogni movimento verso il basso, toccate la superficie del cioccolato temperato che si trova nel recipiente. La tensione superficiale del cioccolato tira davvero il cioccolato in eccesso della praline.



Etape 5 :

Pulite la forchetta sul bordo del recipiente.

Etape 6 :

Uscite la forchetta dal lato inferiore della praline facendo scivolare un pò la praline in avanti. Eviterete così che un ispessimento appaia alla base della praline.

!! Per il raffreddamento !!

Non mettete subito le praline in frigo, ma lasciatele prima indurire un quarto d'ora a temperatura ambiente. Gli sbalzi improvvisi di temperatura diminuiscono la brillantezza del cioccolato e potrebbero anche rompere il sottile strato di cioccolato. Se avete più di 20°C in laboratorio, lasciatele indurire alcuni minuti poi mettete in frigo a 10 °C.

Ricetta di praline piene : la « truffe au chocolat »



Gli ingredienti : (4/5 persone)

- 100g di cioccolato fondente a 70 %
- 4 cucchiaini di cacao in polvere
- 50g di zucchero in polvere
- 50g di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di latte

La preparazione :

- In una casseruola a bagnomaria, spezzare il cioccolato a pezzetti, aggiungere lo zucchero , il latte e il burro.
- Fare fondere il composto e mescolare fino a renderlo completamente liscio.
- Togliere la casseruola dal fuoco.
- Rompere l'uovo e separare il tuorlo dall'albume.
- Aggiungere il tuorlo al composto, mescolare e disporre la preparazione per raffreddarla e farla indurire.
- Modellare poi le truffes :
 - versare il cacao in polvere in un piatto.
 - prendere una noce di impasto e fare una pallina con il palmo della mano.
 - Poi rotolarla nel cacao.
- Metterle in frigo 1 ora e servire fredde.

Potete aromatizzare le truffes come desiderate, basta solo aggiungere l'aroma desiderato al cioccolato.



La Rombosse



Marie-Eve Ramelot

Versione italiana realizzata da Paola Marino

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Dove si trova la « Rombosse » ?

La « Rombosse » o « r bosse », in patois wallon (dialetto della Vallonia),   un prodotto di pasticceria della regione di **Verviers**, del paese di **Herve** (provincia di Liège) nella la citt  **Mariembourg** (provincia di Namur).

La « Rombosse »   una mela svuotata, riempita di burro e zucchero e avvolta da un impasto.



La tradizione della « Rombosse »

La data di nascita della « Rombosse » resta molto incerta, alcune fonti indicano che essa deve il suo nome alla traduzione in wallon di « femme bossue » cio  « donna gobba ».

Certamente fa parte della tradizione culinaria della Vallonia, che si trova nella Provincia d'Anversa, che la « Rombosse » si   imposta nel folclore e nelle tradizioni sotto il nome di « Appelbollen ».

In effetti nella regione di Anversa, il lunedì perduto (cio  il lunedì che segue l'Epifania),   tradizione mangiare un menu ben assortito. Questo menu deve comprendere delle piccole salsicce come antipasto seguite da coniglio e un'insalata alla tournaise e come dessert « Appelbollen » cio  una « Rombosse ».

Durante questo pasto, si rispetta un'altra tradizione, quella dei « Billets des Rois ».



I Billets des Rois, una tradizione dentro la tradizione.

I « Billets des Rois » del lunedì seguente l'Epifania è innanzitutto una raccolta di sedici biglietti ristampati nel 1910 da Casterman a partire da incisioni in legno. (vedi dopo)

Quali sono le regole?

Dall'inizio del pasto, si tagliano i biglietti e si mettono in un cappello. Se il tavolo comprende meno di sedici commensali, utilizzare sempre il Re, Il Giullare e il ...

La persona più grande d'età tira per prima e così di seguito fino al più giovane del tavolo...

Il Re prende il bicchiere e beve alla vista di tutti (Il Re beve), tutti bevono. Il Giullare controlla che ogni commensale rispetti il Re e non si disperda in chiacchiere e inutili distrazioni....Se è il caso, il Giullare tinge di nero il viso del distratto con un tappo strfinato sulla candela accesa!

Il Versatore si occupa di riempire i bicchieri del Re e degli altri commensali.

La canzone « J'ai du Mirliton » (Io ho il flauto dell'eunuco) accompagna questa tradizione.

Che cosa rappresentano i biglietti ?

Il Re, il Consigliere, il Segretario, il Cameriere, il Lacché, il Medico, il Versatore, lo Scudiero, il Confessore, lo Svizzero, il Portiere, il Messaggero, il Musicista, il Suonatore di violino, il Cuoco e il Giullare.



La ricetta della « Rombosse »

1. Gli ingredienti



1 Mela Jonagold



20g di Zucchero



1 Uovo



1 foglio di pasta brisée



1 cucchiaino di cannella

2. Il materiale



1 coltello



1 cucchiaino da caffè



1 forchetta piccola



1 teglia da torta



1 pennello

3. La preparazione

In primo luogo è necessario sbucciare la mela e successivamente rimuovere il nocciolo.

Poi, riempire il centro della mela con zucchero e cannella.



Nel frattempo, sbattere un uovo in una ciotola.

Su un piatto, mettere la pasta brisèe e ritagliarla in due.

Preriscaldare il forno a 200 gradi

Una volta che la mela è riempita, chiuderla e raddrizzarla al centro della pasta che si era tagliata in precedenza e ripiegare la pasta sopra per coprirla interamente.

Con il pennello, spazzolare la palla che si è formata con l'uovo sbattuto.

Posizionare la palla sulla piastra e mettere in forno a 200 gradi per 30 minuti.



Dopo la cottura, potete gustarla calda o tiepida



BUONA DEGUSTAZIONE !

La presentazione

La « Rombosse » viene servita a merenda oppure come dessert.

Grande specialità di Verviers, può essere ricoperta di zucchero perlato all'uscita dal forno oppure può essere accompagnata da una pallina di gelato alla vaniglia.



La « Rombosse » é una ricetta tradizionale tra le più semplici ma anche tra le più succulente che ci siano.



Lo Speculoos



Guillaume Goulard

Versione italiana realizzata da Michele Parisi

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

ORIGINE GEOGRAFICA DELLO SPECULOOS

L'origine di questo biscotto è oggetto di controversia. Alcuni dicono che lo Speculoos sarebbe nato molto prima del 1830, data della nascita del Belgio ed è per questo che esso si ritrova in Belgio, Olanda, Germania e nel Nord della Francia. I Belgi si sarebbero dunque appropriati dell'origine di questo biscotto....



Chiamato speculaas nei Paesi Bassi, speculoos in Belgio, spekulatius in Germania o spéculoos in Francia.

Altri raccontano che il 13 gennaio 1870, il pasticciere Antoine Deplée depositò un brevetto per l'invenzione dello Speculoos : una specie di pane di mandorle noto sotto il nome di « spéculatien ». Storicamente questa croccante delizia sarebbe nata a Hasselt.



Infine, una leggenda di Bruxelles riporta la storia di un pasticciere che avrebbe dimenticato vicino ai fornelli un miscuglio di farina e zucchero di canna che il giorno successivo avrebbe ritrovato sotto forma di un grosso biscotto croccante. L'uomo si chiamava De Speculoo - Van der Spiegehele.

ORIGINE STORICA DELLO SPECULOOS

Spéculoos dal latino « spéculum », che significa specchio, sarebbe un'immagine di un personaggio inciso in uno stampo di legno.

Nella Roma antica, i bambini bravi ricevevano in dono dei dolci fatti di farina e miele con sopra l'immagine degli dei dell'Olimpo. Così i legionari di Cesare fecero conoscere questa delizia di pasticceria al popolo dei Galli.

Con l'avvento del Cristianesimo, un leggendario barbuto inciso negli stampi venne incaricato di aiutare i genitori a tenere calmi e ubbidienti i propri figli : Saint Nicolas, Vescovo di Myre, che si celebra il 6 dicembre.

Tradizionalmente, lo speculoos si prepara e si degusta dall'Avvento al Natale.

Specialità belga, questo biscotto secco si è così diffuso in Germania, in Olanda e nella Francia del Nord. Forte del suo successo, accompagna il caffè tutto l'anno o, meglio ancora, viene utilizzato come accompagnamento originale e speziato dei dessert più classici.

LO SPECULOOS EROE DEL FOLCLORE GOLOSO

Senza dubbio lo speculoos é belga. E a Bruxelles chi dice speculoos dice « maison Dandoy », un dei più antichi produttori di speculoos.



1829

Jean-Baptiste Dandoy, giovane panettiere, fonda nel 1829 il biscottificio che porta ancora oggi il suo nome. Lui lavorava con suo figlio Philippe, che, dopo di lui, sarà a capo della Maison Dandoy.

Nel 1900, il biscottificio è uno dei negozi più frequentati nelle strade.

Charles Baudelaire lo frequentava durante il suo soggiorno a Bruxelles negli anni 1860.



1900

Durante la seconda guerra mondiale, la mancanza di materie prime e il razionamento imposto dalla guerra impedivano la produzione della maggior parte delle specialità della pasticceria. A quel tempo Valère Rombouts-Dandoy e suo marito Fernande dirigevano il biscottificio. Costretti a rinunciare provvisoriamente a produrre i biscotti che li avevano reso famosi, essi ottennero presto l'autorizzazione a continuare la produzione dei biscotti, uno dei pochi prodotti, oltre al pane, cui si aveva diritto con la tessera del razionamento. Dopo la guerra, con il ritorno delle materie prime ricominciò la produzione dei biscotti Dandoy e quindi degli speculoos.



1940

Dopo più di 80 anni, Valère gestisce la ditta con suo figlio e i suoi nipoti. Si resta fedeli al burro nella produzione dei biscotti e le proporzioni dell'impasto sono :
18 kg di farina, 14 kg di zucchero e 7 kg di burro.
18 persone lavorano con una produzione di 12 tonnellate di speculoos ogni anno.

L'origine dello speculoos?

Valère direbbe : « abbiamo sempre fatto dei biscotti che sono stati modificati man mano che si trovavano nuovi ingredienti».

Nel caso dello speculoos sono stati determinanti lo zucchero di canna e la cannella.

GLI STAMPI PER SPECULOOS

Gli stampi sono oggi considerati oggetti da collezione. Si vedono più spesso appesi ai muri che su un piano di lavoro. I più antichi risalgono all'inizio del XVII secolo. Per fabbricarli si utilizzava un tipo di legno ben duro. Oggi si utilizzano altri tipi di legno da alberi da frutta anche esotici.

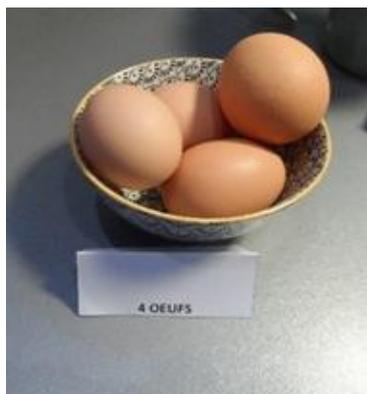


RICETTA ARTISANALE DELLO SPECULOOS

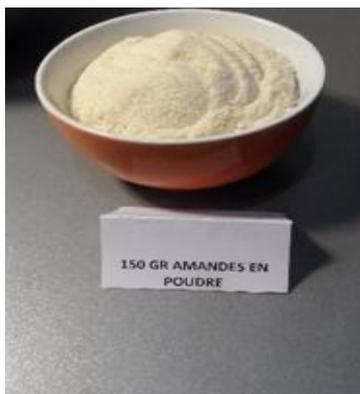
La recette de speculoos que je vais vous présenter provient de Liège. Ce n'est pas un biscuit moulé sec mais un biscuit tendre. A Liège, on l'appelle « spéculiation ».

• INGREDIENTI

Quantità di ingredienti per preparare +/- 95 spéculoos.



4 uova



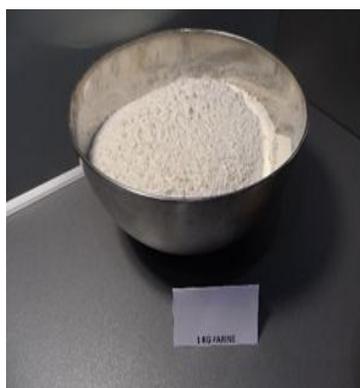
150g di farina di mandorle



1 cucchiaino di cannella



400 g di margarina



1 kg di farina setacciata
(frumento o farro) da
pasticceria



600g di zucchero di canna
(zucchero rosso derivato dalla
prima cottura del succo della
canna)



1 cucchiaino di bicarbonato di
sodio (come agente
lievitante : lievito chimico)



3 cucchiaini di 4 tipi di spezie
(40% noce moscata, 20%
cannella, 20% chiodo di
garofano e 20% pepe nero)



Mandorle intere per la
decorazione alla cottura

LISTA DEL MATERIALE NECESSARIO

- 1 ciotola,
- 1 cucchiaio di legno,
- 1 pentolino,
- 2 taglieri di legno,
- 3 strofinacci da cucina (bollirli e farli asciugare bene),
- 3 taglieri da cucina
- 3 silpads
- 1 forno



LE DIVERSE FASI DELLA RICETTA

In una grande ciotola mescolare i diversi ingredienti nell'ordine seguente :

- La farina
- La cassonade de candi (zucchero di canna)
- La farina di mandorle
- Le 4 spezie
- La cannella
- Il lievito chimico.



... fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Fondere la margarina nel pentolino.



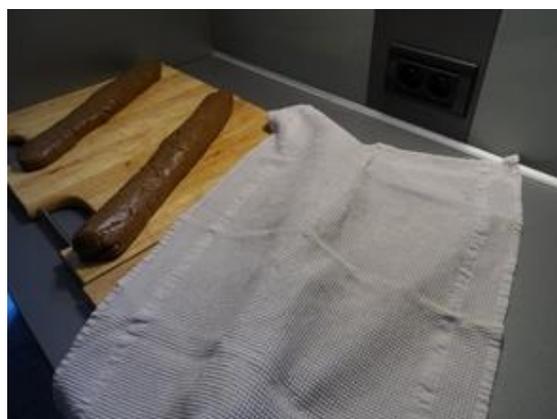
Sbattere le uova.

Impastare a mano e a lungo



Formare 3 lunghi pastoni di impasto del diametro 4-5 cm

Lasciare riposare in frigo per 2 giorni avvolti nello strofinaccio da cucina



Tagliare delle fette di 1 cm. di spessore
...

... e disporle su un piano di lavoro
distanziandoli.
Mettere al centro di ogni fetta una
mandorla intera.



Cuocere 10 minuti in forno caldo a 200°C

Dopo la cottura, lasciare raffreddare.
Lo speculoos viene di solito servito con una tazza di caffè o tè.



LO SPECULOOS IN PASTICCERIA

Esistono molte ricette in cui si può impiegare lo speculoos.

Ho scelto di presentarne 3 che abbinano gli speculoos belgi con ricette italiane:

- **Tiramisu agli speculoos**
- **Soufflés ghiacciati agli speculoos**
- **Cappuccino agli speculoos**

Sopra un piatto, questi 3 desserts permetteranno di realizzare una bella declinazione sul tema dello speculoos e daranno l'occasione di apprezzarli sotto diverse sfumature.



Bonne dégustation !

Buon appetito !

Tiramisu agli speculoos



Ingredienti : (per 6 persone)

250 g di mascarpone
100 g di zucchero rosso
150 g di speculoos fatti in casa
4 uova
1 cucchiaio di zucchero vanigliato
5 cl di Marsala
20 cl di caffè (expresso)
Cacao amaro

La preparazione

- Rompere le uova separando i tuorli dagli albumi.
- Montare i tuorli aggiungendo progressivamente lo zucchero rosso e lo zucchero vanigliato.
- Mescolare bene fino ad ottenere una miscela ben omogenea e schiumosa.
- Aggiungere il mascarpone alle uova e mescolare con la frusta.
- Sbattere gli albumi a neve ferma.
- Incorporare gli albumi al resto del composto dolcemente con la spatola.
- In un piatto fondo, mescolare il caffè con il Marsala.
- Inzuppare i biscotti speculoos e spezzettarli.
- Foderare il fondo di un bicchiere con uno strato di biscotti spezzettati.
- Ricoprire con il composto di mascarpone e uova.
- Alternare gli strati di biscotti e crema.
- Terminare con uno strato di crema.
- Mettere le verrine in frigo per almeno 4 ore.

Soufflés ghiacciati agli speculoos



Ingredienti : (per 6 persone)

200 g di zucchero a velo
3 uova molto fresche
25 cl di panna liquida
250 g di speculoos fatti in casa
Cannella in polvere
10 cl d'acqua

La preparazione

- Frullare gli speculoos in polvere.
- Rompere le uova separando i tuorli dagli albumi.
- Versare 100 g di zucchero in una casseruola con qualche goccia d'acqua, fare cuocere a 120 gradi fino a raggiungere la consistenza di uno sciroppo.
- Versare lo sciroppo lentamente sui tuorli e mescolare con la frusta fino a che il composto sia completamente raffreddato, poi aggiungere la polvere di speculoos.
- Preparare una meringa italiana :
 - In una casseruola, versate il resto dello zucchero e 10 cl d'acqua e fate cuocere fino ad ottenere uno sciroppo.
 - Montare gli albumi a neve ferma
 - Poi incorporare lo sciroppo bollente senza smettere di mescolare con la frusta fino a che gli albumi sono freddi.
- Montare la panna fresca in chantilly.
- Preparazione del soufflé:
 - Incorporare la meringa italiana alla crema agli spéculoos,
 - Aggiungere delicatamente la chantilly.
- Versare nei bicchieri e mettere al fresco per almeno 6 ore.
- Spolverizzare con la cannella prima di servire.

Cappuccino agli speculoos



Ingredienti : (per 6 persone)

125 g di speculoos fatti in casa
20 cl di latte
2 uova
2 cucchiari di zucchero a velo
2 cucchiaini di caffè solubile
2 cucchiaini di liquore al caffè
2 cucchiaini di cacao in polvere
10 cl de panna liquida
2 cucchiari di zucchero extra fine

La preparazione

- Spezzare grossolanamente gli speculoos.
- Mettere la panna liquida nel comparto più freddo del frigorifero.
- Preriscaldare il forno a 175°C.
- In una grande ciotola, sbattere le uova e aggiungere lo zucchero e il liquore al caffè, mescolare con la frusta gli ingredienti e mettere da parte.
- In una casseruola, fare riscaldare il latte mescolato al caffè solubile, lasciare riscaldare 2 minuti e bloccare la cottura.
- Versare il latte sulle uova sbattute senza smettere di mescolare.
- Filtrare con un colino e versare nelle pirottine di vetro fino a metà.
- Disporre le pirottine su un piatto da forno e fare cuocere a bagno-maria per 20 minuti.
- Uscire le pirottine dal forno e lasciare raffreddare .
- Una volta raffreddate, cospargere il contenuto con pezzettini di speculos.
- Uscire la panna liquida dal frigo e montarla, quando sarà ben montata incorporare lo zucchero e mescolare ancora.
- Mettere un cucchiaino di crema sugli speculoos spezzettati.
- Spolverizzare il tutto con il cacao.

LO SPECULOOS IN TUTTE LE SUE FORME

I sapori dell'infanzia sono alla moda. Tra questi lo speculoos seduce i più grandi chefs e le industrie del settore alimentare. Preparato con zucchero rosso di canna e spezie, questo piccolo quadratino si declina ormai in una varietà di prodotti.

Un biscotto da sgranocchiare !



Le speculoos Lotus

Il culto dello spéculoos !

Sicuramente il più famoso degli speculoos é firmato Lotus. Esso seduce i golosi dal 1932 e non manca mai di rallegrarci sopra un piattino sotto-tazza !

Gli speculoos De Strooper

Lo speculoos Jules De Strooper, al vero burro, croccante al punto giusto!



La crema spalmabile Lotus gli speculoos

La ditta Lotus ha avuto anche la brillante idea di creare una crema spalmabile a base di speculoos.



Côte d'or allo speculoos

L'associazione è perfetta e delle più allettanti:
Côte d'Or Chocolat al Latte + Speculoos.

Una tavoletta da 180 grammi da condividere in famiglia.



Rians lancia la crema allo speculoos

La ditta Rians ha inventato una crema dessert elaborata con degli ingredienti tradizionali e freschi, senza additivi, senza coloranti e senza conservanti e con veri speculoos !



Il cioccolato bianco Galak allo speculoos

Per i fans del cioccolato bianco, Galak ha inventato lo speculoos in versione croccante.



Le sirop de speculoos Monin

Il cappuccino allo speculoos ?
Un vero regalo !
Qualche goccia di sciroppo Monin nel vostro cappuccino e il gioco è fatto !



Il gelato allo speculoos

Si impazzisce per il gelato Häagen-Dazs con pezzettini di speculoos croccanti avvolti da un sottile strato di delizioso caramello !

Infine, il classico di Lotus è stato rivisitato sotto forma di gelato con pezzettini di croccanti speculoos. Ecco un dessert semplice e rinfrescante per concludere un pranzo festivo.



La truffa Leonidas allo speculoos

Non mancava che questo: le praline allo speculoos !

Il cioccolataio Leonidas ha pensato ai golosi con questi tartufi agli speculoos e ganache al cioccolato al latte. L'interno è farcito di riso soffiato e veri speculoos. Non c'è che sciogliersi dal piacere.

Il Thé al sapore speculoos

La star dei biscotti meritava un thé adatto a lei. Il suo dolce sapore si sposa bene con un buon thé.

Degustare il thé inzuppando lo speculoos è un'attività per amatori.



Vedi anche [il video](#)

Sources et bibliographie

<https://fr.wikipedia.org/Spéculoos>

<https://sodexo4you.be/le-speculoos-un-biscuit-belge>

<http://www.epicurien.be/biscuits-speculoos>

<http://pfeda.univ-lille1.fr/speculos>

<http://www.brussellife.be/le-speculoos>

<https://scribium.com/origines-et-recette-maison-du-speculoos>

<http://www.skynet.be/le-speculoos-a-toutes-les-sauces>

<http://www.auparadisduthe.com/the-noir-au-speculoos>

<http://archives.lesoir.be/le-speculoos-heros-du-folklore-gourmand>

<http://www.maisondandoy.com/speculoos/>



Erasmus+

www.erasmus-isj-namur



Lo Stoemp alle carote



Assouma Conde

Versione italiana realizzata da Alessio Amato

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Lo "Stoemp" è un piatto popolare, contadino, semplice. Si compone di purè di patate mescolato con una o più delle seguenti verdure: cipolle, carote, porri, radicchio o indivia, piselli al profumo di timo e alloro. Si accompagna tradizionalmente ai salumi, agli arrostiti, alle salsicce, alle uova fritte che a volte in alcune varianti sono sostituiti da bistecca di cavallo o filetto.

Come si pronuncia il termine :

Lo "Stoemp" si PRONUNCIA "Stomp". Questa è una parola tipica del dialetto Brabante in cui, come nei dialetti olandesi e fiamminghi standard, il dittongo "oe" è pronunciato come la "o" francese. L'origine del nome deriva dalla "doorgestoemp di patatjes" che in fiammingo significa "pure' di patate"

Le origini dello « Stoemp » sono di Bruxelles

Il nome di "Stoemp" appare a Bruxelles appare nel XIX secolo. Ma esisteva probabilmente molto prima dell'uso, poiché l'uso della patata è già dimostrato nel XVI secolo nel Principato di Liegi e la sua coltivazione è dimostrata nei Paesi Bassi sotto la dominazione austriaca nel XVIII secolo.

La ricetta dello "Stoemp" è più che probabilmente originaria dei Paesi Bassi ai quali si deve la patata "bintje" utilizzata per preparare lo "stoemp" autentico. Essa è nata dal bisogno economico creato dalla povertà. Questo piatto popolare era originariamente consumato principalmente da parte degli agricoltori. Esso simboleggia la convivialità, la condivisione.

Oggi esso ha preso posto in molte case poiché ha il vantaggio di catturare grandi e piccini. Può essere declinato all'infinito a seconda delle ispirazioni, con o senza resti di verdure crude o cotte. Tuttavia, è stato a lungo snobbato da chef stellati, alcuni dei quali oggi non esitano a rivisitarlo regalmente con caviale, aragosta o foie gras.



La ricetta dello stoemp con le carote

GLI INGREDIENTI: (per 4 persone)



700 g di patate « Bintje »



800 g di carote



2 cipolle bianche



200 g di pancetta affumicata



50 g di burro



1 sacchetto di erbe aromatiche



**1,5l di brodo di pollo o fondo di
cottura di vitello**



Sale e pepe

Il materiale necessario :

***Due piatti
per lavare le verdure***



***Un coltello da demi -chef
per tagliare e tritare le verdure***



***Una pentola di ghisa
per realizzare la preparazione***



***Una spatola
per mescolare***



***Un pressa patate per schiacciare le
patate e le verdure***



Le differenti tappe della preparazione

Durata della preparazione 45 minuti di cui 25/ 30 sono di cottura

Tappa:1

Pulire le carote e le patate, lavarle. Tagliarle le carote e le patate a rondelle di 1,5 cm. Non lavare più le verdure dopo.

Tappa:2

In una casseruola, fondere il burro, aggiungere il bacon, le cipolle e le carote e rosolare fino a quando il bacon e le cipolle si colorano. Dopo, aggiungere sopra le patate e le erbe aromatiche.

Salare e pepare leggermente.

Tappa:3

Ricoprite fino all'altezza delle patate con il fondo del brodo di pollo.

Coprire la casseruola, riscaldare e mandare in ebollizione fino a che le verdure sono cotte.

In nessun momento si mescola lo Stoemp!

Tappa:4

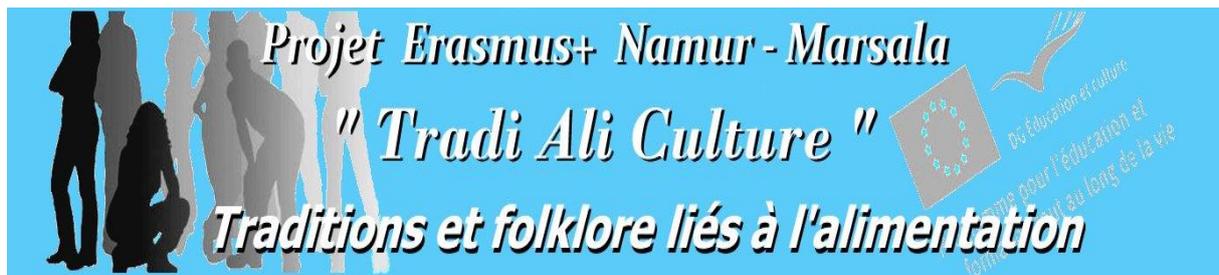
Quando le patate sono cotte, togliete le erbe aromatiche, mescolate il tutto schiacciando leggermente le patate al pressa patate ma senza schiacciarle troppo. Le patate dovranno assorbire il succo restante.

Un buono Stoemp non dovrà essere né troppo secco, né troppo bagnato, appena morbido, untuoso.

Cospargere con prezzemolo riccio tritato e servire con le salsicce.



Buon Appetito



La crotata al cavolo di Nivelles



Coline Detraux

Versione italiana realizzata da Paola Caprarotta

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

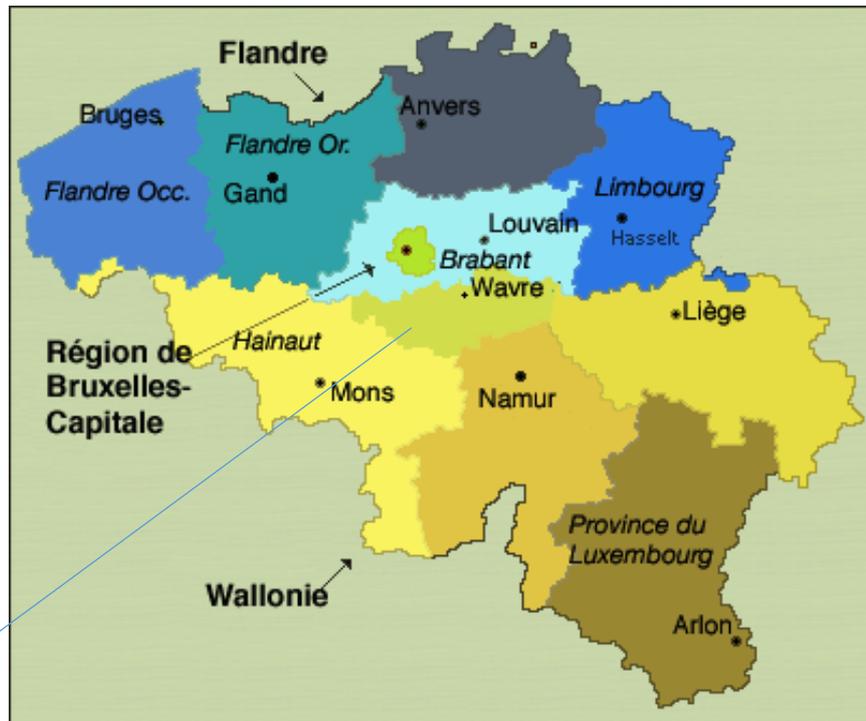


Institut Ilon – Saint-Jacques

« Tarte al Djote », da dove vieni tu ?

La « Tarte al Djote » è una specialità della città di Nivelles, un comune della provincia di Brabant Wallon.

Cartina del Belgio



Brabant Wallon



La città di Nivelles

« Târtte al Djote », qual'è la tua origine ?

La Crostata al cavolo è l'insieme perfetto di differenti ingredienti dove due di essi sono specifici: la « bètchèye », un formaggio fermentato di vacca e le « bettes », ortaggio verde che si trova nelle « jottes » vendéennes e che ha dato il suo nome di « Djote » alla preparazione.

Già nel XIII secolo, era in commercio il formaggio a Nivelles: formaggi morbidi (« mol froumaige ») o formaggi duri che erano importati, come il gruviera, l'olandese o il parmigiano.

Al contrario, il « mol froumaige » era verosimilmente un formaggio fresco (di tipo maquée) o formaggio fermentato fabbricato nel paese che, a causa della sua breve durata di conservazione, doveva essere consumato immediatamente. Le « Boulettes nivelloises », a base di formaggio fermentato dovevano appartenere a questa seconda categoria.



Secondo documenti risalenti al 1425, formaggi simili venivano offerti al magistrato della città, ai membri dei Chapitre e agli ospizi, in particolare durante la festa del « katamayî », che ricorda la consacrazione della chiesa di Santa Gertrude nel 1046. Sappiamo che essi erano presenti anche sulla tavola della regina di Francia durante un viaggio nelle nostre regioni nel 1544.

Se nel Medioevo si consideravano le bietole come una pianta rustica consumata dai contadini, a queste si riconoscevano tuttavia dei valori dietetici e terapeutici. L'uso delle bietole era molto diffuso tra l'altro per la preparazione della « la poirée », una minestra energizzante. Durante il Rinascimento, le bietole ripresero prestigio, con la comparsa di varietà migliorate provenienti da orti italiani, da cui il nome generico di « *Beta Romana* ».

Non ci sono reali notizie che tracciano la storia della « Tarte al Djote ». Negli archivi di Nivelles del Medioevo, si trovano notizie di torte al formaggio ma senza l'indicazione di « Djote ». Si pensa di aver trovato la prova inconfutabile della sua origine in un testo del 1218, che racconta di una controversia tra la Badessa di Nivelles, che si rifiutava di dare ai membri del suo Chapitre le loro gratificazioni abituali. Queste, in realtà, consistevano in torte al formaggio, scherzosamente chiamate nel testo latino « *placentae* », che significa « enveloppes = buste ». Anche se il testo non menziona le bietole è pur vero che il suo interesse risulta considerevole. La controversia del 1218 decretò, una volta per tutte, la forma, la capienza e il contenuto preciso di questa torta che fu oggetto di una codificazione regolamentata. Da qui, le uova dovevano essere rotte nell'impasto da una persona « dalla reputazione incontestata ». Ciò corrispondeva a una sorta di denominazione di origine controllata o etichetta di qualità ante litteram.

I nostri antenati non scherzavano affatto con la qualità dell' alimentazione. Le etichette attuali della « Confrérie de la Tarte al Djote » continuano questa attenzione incitando e consigliando i fabbricanti a ispirarsi ad una ricetta di « Djote » brevettata. In questo senso, il testo del 1218 appariva come il punto di partenza di una tradizione molto bella

Nel corso del XIX secolo, l'influenza francese e l'emergenza della borghesia favorì la moltiplicazione di ristoranti e alberghi. All'insegna della « Verte Tarte » a Montreux, un numero di strutture iniziano a proporre crostate e « Double⁽¹⁾ », in cui ognuno affermava di essere l'unico legittimo erede di una tradizione autenticamente ancestrale. Così a Nivelles e dintorni, la « Târtè al Djote » divenne famosa. Oggi, ognuno vi può gustare religiosamente la crostata ben calda e traboccante di buon burro.

A Parigi, si trova un libro di ricette del XIV secolo che parla di una crostata al formaggio e bietole ma, la ricetta di questa crostata è ben lontana dalla tradizione nivelloise.

(1) Una specialità nivelloise servita in inverno : Si tratta di due crêpes a base di farina di grano saraceno, chiamata farina "de bouquette" in dialetto locale. Su una crêpe ben cotta e croccante si spalma del formaggio grasso di Nivelles (una mezza pallina per crêpe) che si sala leggermente. Si ricopre il tutto con una seconda crêpe. La "doppia " viene poi saltata in padella con lo strutto e servita ben calda. Vi si aggiunge del burro fresco al momento della degustazione.

Allo scopo che la tradizione continui :

« La Confrérie dèl Târtè al Djote »



Nella primavera dell'anno di grazia 1980, un gruppo di abitanti di Nivelles di opinioni diverse, sia politiche che sociali o filosofiche, si unirono per costituire una Confraternita del « Târtè al Djote », con l'obiettivo primario della salvaguardia del patrimonio culturale, folclorico e gastronomico della loro antica città.



Intorno al Grand Bailly, il « Consiglio Nobile » della confraternita raggruppa i Prévôts, il Tabellion, il Grand Argentier, il Grand Intendant, il Grand Chambellan, il Connétable, il Chancelier, l'Intendant e il Héraut d'armes.

Il 21 settembre 1980, giorno della festa dei 20 anni dal gemellaggio tra le città di Nivelles et Saintes, il « Grand Conseil » della confraternita composto dal « Conseil Noble » e da 19 altri Chevaliers, organizza nel convento della Collégiale Santa Gertrude, il suo primo solenne Chapitre, detto del « Jumelage ». In quella domenica, centinaia di abitanti di Nivelles vengono ad assistere alla vestizione di grandi personalità. La città di Nivelles rivolse le sue felicitazioni alla « Confrérie »,

considerando che questo primo Chapitre aveva avuto un successo notevole ed era stato il perno delle « Fêtes du Jumelage ».

Allo scopo di realizzare l'obiettivo di salvaguardare i costumi culturali, folclorici e gastronomici di Nivelles, le « Grand Conseil » della confraternita crea una « Commanderie de Taste-Djote » la cui missione consiste nel degustare alla cieca delle « Târtes al Djote » vendute a Nivelles in vista dell'attribuzione di una etichetta di qualità. Si crea anche una « Commanderie des Us et Coutumes » che assicura la ricerca dei documenti scritti sulle tradizioni da Nivelles, su giochi e fiere di quartiere che possono procurare informazioni per il ripristino di animazioni ancestrali in occasione di feste e Chapitres, come quella di far rinascere la festa atavica del « Katamayî ».

Questa tradizione del « Katamayî », deformazione di 4 maggio, 4 a maggio, kat à maï, viene dal fatto che ogni commemorazione della consacrazione di Santa Gertrude, il 4 maggio 1046, la Badessa e le sue canoniche andavano a far visita a l'Hôtel-Dieu per offrire ai bisognosi delle golosità e delle crostate al formaggio.



Il 3 maggio 1981, la « Confrérie » riprese la tradizione e da allora si reca ogni anno negli ospizi della regione per continuare il « Katamayî ».

Il 25 aprile 1981, le Confréries della « Tarte al Djote » di Nivelles, dello « Stofé » di Wavre e del « Faro » di Bruxelles creano insieme il « Conseil Noble du Brabant ». Oggi, divenuto « Conseil Noble du Brabant wallon et de Bruxelles-Capitale », esso raggruppa quasi 20 confraternite.

Nel 1990, la confraternita si dota di uno stendardo che sventola fieramente e poco dopo viene alla luce una simpatica mascotte, chiamata « Gjan Djote ».



Djan Djote dans trois de ses costumes

Oggi, il guardaroba di « Djan Djote » conta più di 50 costumi. L'interesse di una simile creazione sta nel fatto che la ripresa di un costume costituirà una manifestazione originale che ruota intorno a Jean de Nivelles e la « Djote ».

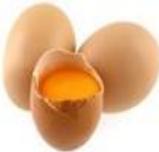
Si vede bene che la difesa della « Tarte al Djote » è in buone mani e la sua tradizione ha ancora molta vita davanti a sé.

Ricetta della « Târtè al Djote »

(Proporzioni per 12 crostate di 19 cm di diametro)

Andiamo a far la spesa...

Per l'impasto:

					
Farina di frumento 950 g + 50 g per asciugare la pasta	Burro fresco salato 250 g	lievito fresco 40 g + 1 pizzico di zucchero	uova 4 intere + 2 tuorli	Sale 30 g (un cucchiaio da minestra colmo)	Latte

Per il ripieno o « Makayance » :

			
Bètcheye (formaggio grasso di Nivelles) 2,4 kg	Foglie di bietola 150 g senza i cardi	Prezzemolol 75 g senza gli steli	Cipolle bianche di media misura (4-5 cm) 150 g
			
Uova 9 intere	Burro fresco salato e fuso 450 g	Pepe bianco 8 g (2 cucchiaini da caffè)	Sale 4 g (1 cucchiaino da caffè)

Il materiale ...

Ci vuole :

 <p>Tamis inox - ISO 3310-1</p>	Un setaccio per la farina
	Un pentolino
	Una ciotola
	Un mattarello
	Un coltello demi-chef
	Degli stampi
	Un forno

La preparazione della ricetta

La fabbricazione della pasta :

- Sciogliere il lievito nel latte tiepido + un pizzico di zucchero e lasciare lievitare.
- Setacciare la farina per renderla più leggera.
- Mescolare il sale alla farina.
- Formare una fontana nella farina e versarvi 4 uova intere + 2 tuorli.
- Aggiungere il burro e mescolare fino a ottenere la consistenza di una crema.
- Versare il latte contenente i lieviti.
- Lavorare delicatamente l'insieme allo scopo di incorporare il tutto.
- Impastare bene fino a ottenere un impasto ben liscio.
- Separare l'impasto in palline da 180 g per gli stampi da 21 cm o di 150 g per gli stampi da 19 cm.
- Lasciare lievitare queste palle di pasta sotto uno strofinaccio secco, al riparo da correnti d'aria e vicino a una fonte di calore.

La fabbricazione della « Makayance »

- Separare le foglie del prezzemolo dagli steli.
- Eliminare i cardi dalle bietole.
- Lavare la bietola e il prezzemolo e strizzarli.
- Mescolare il formaggio spezzettato con le 9 uova intere e il burro fuso caldo (colore nocciola scuro).
- All'ultimo minuto, tritare finemente le verdure (bietole, prezzemolo, cipolle) a mano.
- Mescolare il formaggio con le verdure, il sale e il pepe.
- Aggiustare i condimenti se necessario.

La disposizione negli stampi

- Con il mattarello, assottigliare le palle di impasto per adattarle al diametro esterno degli stampi.
- Sistemare delicatamente l'impasto negli stampi precedentemente imburrati.
- Picchiettare il fondo della crostata con una forchetta.
- Stendere uno spessore di +/- 8 mm di « Makayance » sul fondo della crostata.
- Cuocere +/- 10 minuti in forno preriscaldato (200 °) finché la crosta sia dorata.
- Evitare di bruciare il formaggio con una cottura troppo lunga.
- Dopo la cottura, togliere subito le crostate dagli stampi e metterle su dei graticci.
- Servire le crostate ben calde, ricoperte di burro fresco salato.



Le diverse varianti della « Târtte al Djote »

La « Târtte al Djote » può declinarsi in diversi modi :

La « Târtte al Djote » "verde" nella quale il formaggio viene mescolato alle verdure e assume un colore verde. E' la variante più conosciuta, più apprezzata e quindi la più venduta. Essa viene servita traboccante di burro e accompagnata da un bicchiere di vino o da un boccale di birra. E' la ricetta presentata in questo dossier.



La "gialla" che è preparata solo con formaggio senza verdure. Essa non è più prodotta perché non ha avuto molto successo !



La "mista" che presenta i due lati, 1/2 lato bianco, 1/2 lato verde. Molto comune a Nivelles.

Un'altra chiamata "le Colau" che è una tartina di pan carré ricoperta dal miscuglio « al Djote » e passata al forno. Quest'ultima ricetta più recente è molto di moda perché meno costosa e più facile da preparare. E' un simpatico stuzzichino.



Ringraziamenti

Mille grazie all'ufficio turistico della città di Nivelles che mi ha fornito numerosi documenti e mi ha permesso di contattare il Presidente della « Confrérie dèl Târtte al Djote » (www.djote.be).

Un grande grazie anche allo Chef del ristorante « l'Union » che ha accettato di parlarci della sua ricetta.



[Vedere questo dossier in video \(versione francese\)](#)

Les liens suivants vous permettent de visionner de courts films sur la « Târtte al Djote » :

[Remise des labels de la « Târtte al Djote »](#)

[La recette et ses traditions](#)

[Comment faire une bonne tarte ?](#)



La torta allo zucchero di Waterloo



Valérie Van Assche

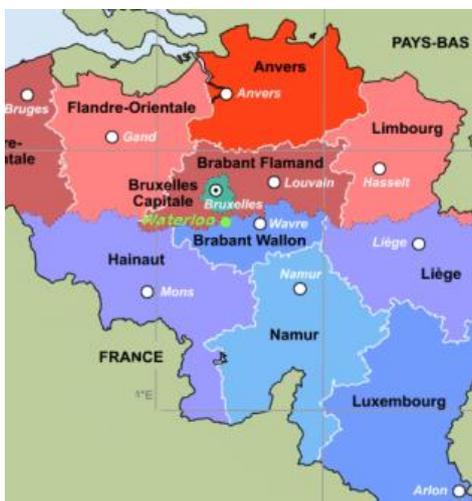
Versione italiana realizzata da Walter Falco

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Tradizioni e folclore di Waterloo



Quando parliamo di Waterloo, non pensiamo solo alla guerra di Waterloo del 1815 quando è morto Napoleone Bonaparte ai piedi della « collina di Lion ». Questa città ha tante tradizioni e folclore, come per esempio « la torta allo zucchero di Waterloo » che meritano la nostra attenzione.



Queste tradizioni sono conservate da una confraternita creata nel 1993: la « Confraternita dei Maîtres Paveûs, Scribeux e Mougneux della Torta allo zucchero di Waterloo » che, come indica il suo nome indica, opera in tre campi:

- **I « Maîtres Paveûs »** (lastricatori di strade): La Confraternita vuole mantenere vivo il ricordo dei lastricatori di strade di Waterloo, il cui nome si estendeva al di là delle nostre frontiere fino al Portogallo, alla Russia e all' America. Sono i lastricatori di strade di Waterloo inviati a Mosca che hanno realizzato alcune strade della città, come la famosa " Piazza Rossa". E sono sempre loro che, a richiesta dell' Imperatore d' Austria, hanno lastricato la strada Charleroi – Bruxelles ...

La strada dei Paveurs e alcune altre ancora lastricate di Chenois (il quartiere più antico di Waterloo) così come il gigante Jules-le-Paveur sono un omaggio a questa corporazione di lavoratori un tempo molto importante a Waterloo.

- **Les « Scribeux »** (scrittori):

La Confraternita incoraggia gli scrittori di Waterloo, che vi hanno abitato o soggiornato, come una volta Victor Hugo e Armand Bernier, ma anche ogni artista o opera culturale che abbia Waterloo come tema. La confraternita prende parte alla conservazione della memoria del passato attraverso la ricerca e la compilazione di scritti e incisioni che illustrano la vita rurale e artigianale di Waterloo fino all'inizio del XX secolo.



- **I Mougneux** (mangiatori) **di « Tarte au Sucre »**: L'antico zuccherificio che risale al 1835 e riabilitato in Office Park testimonia l'importanza dello zucchero nell'evoluzione socio-economica di Waterloo. E' stato Napoléon Bonaparte che ha favorito la semina delle barbabietole da zucchero nella regione per opporsi al blocco navale continentale che impediva l'approvvigionamento di canne da zucchero.



Lo stemma della confraternita è composto da una fetta di torta (a sinistra) e da una posata per mangiare la torta (a destra) separati (al centro) da una strada lastricata in cui sono incisi un attrezzo di lavoro dei lastricatori e la penna degli scrittori.



Le origini della torta allo zucchero di Waterloo

Le origini di questa tradizione risalgono al XIX^{secolo} quando la coltivazione della barbabietola da zucchero si sviluppò nella nostra regione. All'epoca, i « Paveûs » ricevevano in occasione di ogni kermesse (festa patronale) nel paese, una quota (percentuale) di zucchero di canna da parte del loro padrone. Questo zucchero veniva utilizzato dalle mogli dei lastricatori per preparare delle torte allo zucchero che venivano degustate in occasione delle kermesses o venivano mangiate dai loro mariti come dessert. Questa torta faceva parte dell'alimentazione quotidiana dei lastricatori di Waterloo. Essa gli permetteva di resistere al freddo invernale, apportando l'energia necessaria per costruire le strade lastricate che hanno reso celebre Waterloo.

Il folclore legato alla « la tarte au sucre de Waterloo »

Il folclore viene soprattutto dalla Confraternita dei « Maîtres Paveûs, Scribeux et Mougneux de Tarte au Sucre de Waterloo » che ha voluto mantenere e fare conoscere questa ricetta tradizionale che è la « la tarte au sucre de Waterloo ». La confraternita ha stabilito dei criteri di qualità per questa torta e organizza ogni anno il concorso della migliore « tarte au sucre de Waterloo ».

Viene giudicata la qualità delle torte e un numero di stelle viene attribuito ai partecipanti: tre alle migliori, poi due, poi una a quelle che sono giudicate le meno conformi alla ricetta originale. In occasione di ogni riunione dello « Chapitre » della confraternita, la « tarte au sucre de Waterloo » deve essere assaggiata. E' la « Dame Panetière » che confeziona le torte necessarie al buon funzionamento del rituale.



La Ricetta della « tarte au sucre de Waterloo »

Gli ingredienti (per 3 torte)

Per la pasta lievitata



500 grammi di farina



30 grammi di lievito fresco



125 centilitri di latte o di acqua tiepida



100 grammi di zucchero bianco



1 bustina di zucchero vanigliato



100 grammi di burro o margarina



2 uovo



un pizzico di sale

Pour la garniture



200 grammi di zucchero bruno o cassonade



200 grammi di burro



3 uovo battute



20 centilitri di panna (o latte)

Les ustensiles nécessaires



2 ciotole (picolo + grande)



un misuratore



un setaccio o « Chinois »



3 stampi per torta



une bilancia



un mattarello



Le diverse fasi della preparazione

Preparare la pasta lievitata

- Mettere 500 grammi di farina setacciata nella ciotola grande, aggiungervi 30 grammi di lievito e 125 centilitri di latte (o dell'acqua tiepida).
- Impastare a mano e lasciare riposare per 10 minuti.
- Aggiungere 100 grammi di zucchero, una bustina di zucchero vanigliato e un pizzico di sale.
- Rompere le due uova nella preparazione e aggiungere poi 100 grammi di burro.
- Mescolare con le mani fino a ottenere una pasta consistente (aggiungere eventualmente un pò di latte o di farina se necessario).
- Attendere 10 minuti affinché la pasta lievitata ottenga una buona consistenza.
- Formare tre pastoni (palle di impasto) e lasciare riposare una decina di minuti.
- Appiattire i pastoni con un mattarello e metterli negli stampi per torta.
- Bucherellare l'impasto affinché lieviti in modo uniforme nel forno.

Guarnire la torta

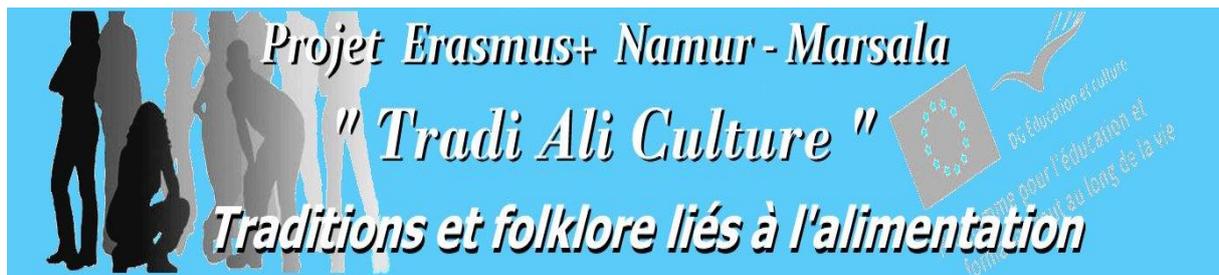
- Preriscaldare il forno tra 200 e 250 gradi.
- Mettere lo zucchero di canna su tutta la superficie della torta. Sparpagliare delle noci di burro a seconda del gusto.
- Rompere e battere le tre uova nella ciotola piccola e aggiungere la panna (o il latte).
- Versare la preparazione su ognuna delle tre torte in modo irregolare.
- Per circa 10 minuti, mettere le torte nel forno preriscaldato.
- Lasciare raffreddare prima di servire.

La presentazione della « tarte au sucre de Waterloo »



Disporre su un piatto, la fetta di torta può essere accompagnata da una crème chantilly e da frutta.





Lo Chicon



Lise Cartuyvels

Versione italiana realizzata da Annalisa Incandela

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Che cos'è un CHICON?

Nome Latino: *Cichorium intybus* var. *foliosum* L.

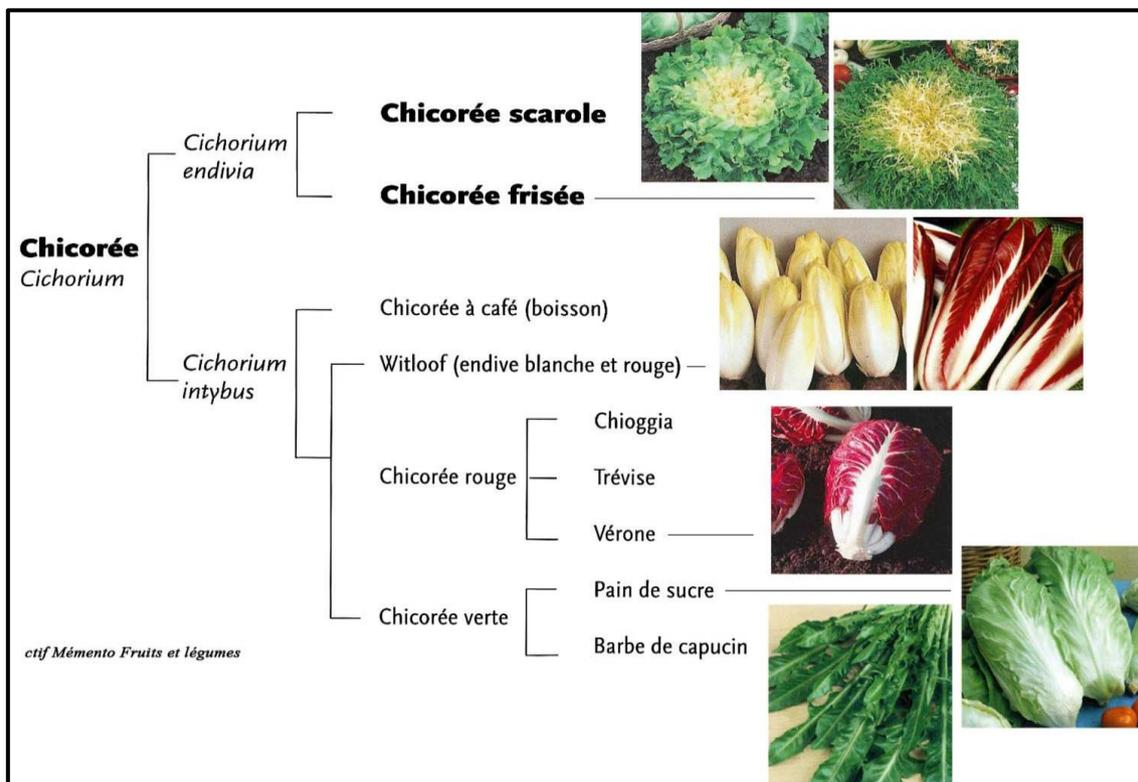


Endives avec leur racine

Lo chicon o cavoletti di Bruxelles o cavoletti witloof è il nome dato tradizionalmente in Belgio e nel nord della Francia per designare i germogli bianchi ottenuti per manipolazione di una varietà di indivia.

Questa cicoria amara (della famiglia degli asparagi) normalmente con un ciclo di sviluppo biennale è tuttavia coltivata (per forzatura) come pianta annuale in modo da produrre questo famoso « chicon ».

Contrariamente a ciò che il suo nome usuale potrebbe far credere, questa indivia non è una varietà che proviene dalla "vera indivia" chiamata *Cichorium endivia* L. che ci da le insalate scarola e a foglia riccia.



Lo chicon è una verdura che non esiste allo stato selvatico ma che è stata davvero creata dall'uomo ma anche, come sempre in questi casi, per caso.

Una scoperta casuale, un pò di storia

Si racconta che lo chicon sarebbe nato esattamente in coincidenza con la Rivoluzione del settembre del 1830 in Belgio. A quel tempo si coltivava molto la cicoria. Quando scoppiò la rivoluzione, un contadino di Schaerbeek decise di mettere il suo carico di cicoria al sicuro nella sua cantina e per proteggerlo bene lo ricoprì di un piccolo strato di terra. Passarono i giorni e le cose si calmarono. E quando il nostro uomo scese di nuovo in cantina, scoprì che le sue cicorie avevano prodotto uno strano fogliame bianco che lui chiamò "witloof" (foglia bianca, nella sua traduzione letterale). Questa sarebbe l'origine dello chicon.



Però ufficialmente è il giardiniere capo del Giardino botanico nazionale, un certo Frans Bresiers, l'inventore dello chicon.

All'epoca, Schaerbeek si trovava in campagna e il Giardino botanico nazionale (che si trova oggi a Meise) si trovava in pieno centro di Bruxelles, in un posto che ancora si chiama infatti Botanique vicino alla Gare du Nord.

In questo giardino si collezionavano piante di tutti i generi. Il giardiniere capo, sapendo che la cicoria avrebbe prodotto delle foglie bianche, fa tutta una serie di esperimenti. Egli comprende molto presto che, se le chicon è bianco, è perché esso è cresciuto all'oscurità. Infatti, l'assenza di luce impedisce la fotosintesi. Dunque senza clorofilla le foglie non sono verdi come in tutti gli altri vegetali ma restano bianche.

Il lavoro di Frans Bresiers e quello fatto al Jardin botanique national contribuiranno a trasformare questi germogli bianchi nati per caso (quindi irregolari) in un vero ortaggio: più grosso, più regolare, con delle foglie ben strette e un pò meno amaro. Tutto ciò è un lavoro di selezione, poi la messa a punto di tecniche di coltivazione, di forzatura. E tutto questo lavoro si svolgerà in decine e decine di anni fino a quando le prime "witloofs" appariranno nei mercati di Bruxelles nel 1867.

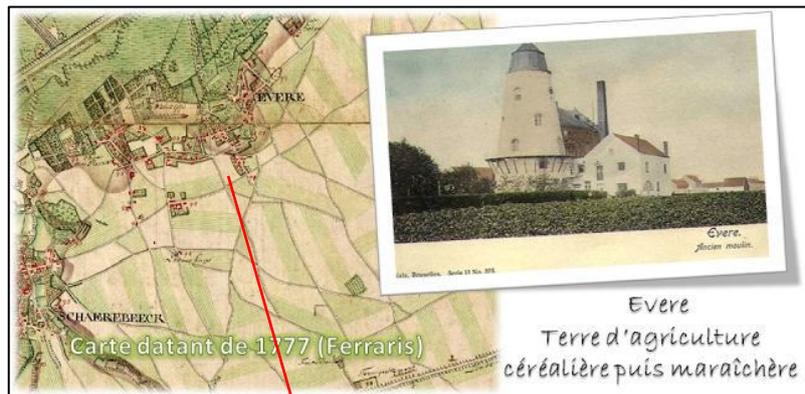
« Witloof » è la primissima definizione fiamminga popolare. "Chicon", è una definizione che si deve a Frans Bresiers. Infatti, egli riprende il nome scientifico latino della cicoria « Cichorium » e a partire di là egli crea la parola "chicon".



Dove si trovano le coltivazioni di CHICONS ?

Se i primi chicons sono cresciuti a Schaerbeek, la coltivazione si è dopo spostata con l'urbanizzazione.

La prima coltivazione di chicon in terreno a scopi commerciali è nata nel 1867 a Evere. La sua paternità si attribuisce a un coltivatore ben ispirato, Jef Lekeu.



Il comune di Evere è stato per molto tempo la patria della coltivazione dello chicon che in seguito si è pian piano estesa a una buona parte del Brabant fiammingo. E' così anche oggi, specialmente a Kampenhout dove si può visitare un museo dello chicon.



Il Museo dello Chicon a Kampenhout

- www.witloofmuseum.be
Leuvensesteenweg, 22
1910 Kampenhout
Tel: 016 22 33 80
- witloofmuseum@kampenhout.be



Il Museo dello Chicon illustra in modo appassionante la coltivazione e il commercio dello chicon, mettendo in luce gli aspetti sociali e culturali della sua coltivazione. Un tablet all'ingresso vi permette di testare le vostre conoscenze sull'argomento.

La confraternita degli amici della “witloof”

La confraternita difende e promuove la coltivazione della witloof (chicon o indivia) in terreno così come tutti i prodotti da esso derivati (sia solidi che liquidi), partecipando a manifestazioni gastronomiche, culturali, folcloriche e tradizionali. L'associazione mantiene contatti con altri gruppi sia in Belgio che all'estero, che operano nello stesso campo e infine contribuisce a qualsiasi azione per opere di carattere sociale, umanitario o caritatevole.



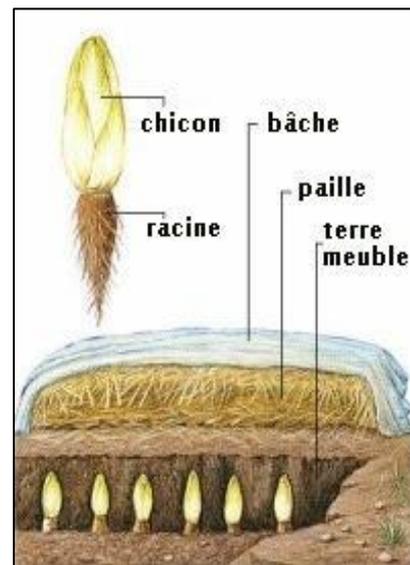
Come si coltiva lo Chicon ?

La produzione dello chicon condotta in grande scala si svolge in due tempi:

Il seme, seminato in primavera, produce una pianta con una radice tuberosa e con lunghe foglie verdi. Queste radici tuberose vengono raccolte in ottobre e conservate all'asciutto e al buio aspettando il momento della loro forzatura.



A quel punto, ogni radice sarà ripiantata in una "fosse" (foro di 20cm di profondità sotto il quale si trova uno strumento per riscaldarla), poi sarà ricoperta di terra e di paglia sotto un telo micro-poroso.



Ad una temperatura di circa 20°C, la radice messa sotto terra (metodo tradizionale) o, più spesso oggi, in ambiente buio, produce alla fine di 3 - 4 settimane una gemma dal colore bianco crema giallo pallido, a foglie ben strette che verrà raccolta: lo chicon.

Ripiantando queste radici in momenti diversi si può ottenere una produzione di chicons durante tutto l'inverno fino alla primavera.

Lo chicon coltivato al chiuso non viene lavato dopo la raccolta poiché non è in contatto col terreno.



Lo Chicon e le sue tradizioni culinarie

Nel nostro paese, questo ortaggio che altro non è che l'indivia, si può trovare in diversi piatti per il piacere delle nostre papille gustative. Ecco qualche esempio:



La tarte aux chicons



**Gratin de chicons
ou roulades de chicons-jambon gratinées**



**Feuilles de chicon aux crevettes grises
(comme amuse-bouche)**



**Chicons crus en salade
(ici avec de la salade de blé et des haricots blancs)**



Chicons braisés



Velouté de chicons

I Belgi rimangono i più grandi mangiatori di chicons al mondo: 8 kg in un anno per ogni abitante.

La ricetta della vellutata di Chicons

(preparazione : meno di 60 min.)

Ingredienti:

(per 6 persone)

- 500 g di chicons
- 2 coste di sedano bianco
- 2 rametti di prezzemolo fresco
- 1 cipolla
- 1 dl di panna leggera
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di burro
- 3 cucchiaini di farina
- 1,5 litri di brodo di pollo
(3 cubetti disciolti in 1,5 litro di acqua calda)
- sale e pepe
- Per il contorno (facoltativo):
100 g di gamberetti grigi del Mar del Nord



Utensili :

- Un coltello
- Un mestolo
- Una casseruola grande
- Un cucchiaino
- Un cucchiaino di legno
- Un mixer
- Un recipiente misuratore



Le diverse fasi della ricetta



Per cominciare:

- Tagliate la cipolla.
- Tagliate il sedano a pezzetti.
- Togliete il cuore duro dei chicons e tagliateli a pezzetti

La preparazione: (40 min)

1. Fate fondere il burro in una grande casseruola.
2. Fatevi rosolare la cipolla tritata fino a che diventa lucida.
3. Aggiungete i pezzetti di sedano e di chicon e fate cuocere per 10 min.



4. Cospargete le verdure di farina e mescolate bene.

5. Mentre mescolate versate il brodo di pollo. Fate cuocere per 20 min a fuoco moderato.



6. Mixate delicatamente il potage e prolungate la cottura di 1 min.

7. Tritate il prezzemolo



8. In una grande zuppiera, mescolate il tuorlo, la panna e il prezzemolo tritato.

9. Versate sopra la minestra di chicons e mescolate bene.



La presentazione

Aggiungete qualche gamberetto del Mar del Nord nella vellutata. (facoltativo)

Accompagnate con pane baguette o delle fettine di pain gris.

BON APPETIT



Vedi anche [il video](#) (versione francese)

Sources :

<https://fr.wikipedia.org/Endive>

[http://www.jardinier-amateur.fr/la culture du chicon](http://www.jardinier-amateur.fr/la_culture_du_chicon)

<http://www.vivrebelgique.be/specialites-culinaires>

<https://www.rtf.be/le-chicon-serait-ne-a-bruxelles-vers-1830>

<http://www.365journeesdecouvertes.be/musee-chicon-kamphenhout>

<http://www.confries.be/conf/witloof>

<https://www.google.be/chicons>

[https://www.colruyt.be/veloute de chicons](https://www.colruyt.be/veloute_de_chicons)



Erasmus+

www.erasmus-isj-namur

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



Il Waterzooï alla Gantoise



Coralie Mallinus

Versione italiana realizzata da Alessia Stabile

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

L' origine geografica:

Il Waterzooi è un piatto originario di Gand, in Belgio. Questo nome deriva dalle parole olandesi "water", che significa "acqua", e "zooi" derivato dall'antico verbo "zieden" che significa "bollire". Letteralmente significa "acqua che bolle" in olandese. Questo è un piatto composto di pollame o più precisamente pollo accompagnato da verdure e patate. Tutto questo è immerso in un brodo.



Come si può vedere dalla mappa qui sopra, Gand è una città situata sulla costa del Mare del Nord, ma più precisamente situata nella provincia delle Fiandre orientali, in Belgio. Alcune grandi città vicine a Gand sono Bruges, Anversa o un po' più lontano Bruxelles

La storia:

Nelle Fiandre orientali nel Medioevo sono stati costruiti i porti e i canali di Bruges e di Gand che ancora oggi conosciamo.

Nel Rinascimento, la carne era relativamente rara mentre il pesce era più che abbondante. Questi canali erano per gli agricoltori una fonte gratuita e facile di approvvigionamento alimentare. I pesci d'acqua dolce che essi vi pescavano (anguilla, carpa, luccio, trota, pesce persico, ecc...) associati a verdure regionali, il sedano, la carota, il porro e la patata, cotti insieme in acqua costituivano un brodo al quale si aggiungeva della crema. Questa zuppa costituiva anche un piatto principale. Così nacque il waterzooi .

A causa di questa pratica, fu imposta una tassa sulla pesca. Nel corso del tempo, le industrie spuntavano lungo i canali e vi si scaricava la loro spazzatura. A poco a poco, il pesce scompariva. Nel tentativo di ripopolare i canali, in Belgio è stato fatto passare un divieto di pesca nei canali per 3 mesi (da inizio aprile a inizio giugno). Il waterzooï a base di pesce è diventato sempre meno consumato a causa della scarsità di pesci nei canali.

Mentre inizialmente, erano soprattutto i poveri che consumavano questo piatto a base di pesce, quando le città cominciarono a industrializzarsi, la borghesia di Gand imparò a consumare questo piatto delizioso. Divenne il piatto della domenica in famiglia. Tuttavia, era necessario distinguersi dal proletariato. Pertanto, il pollo presto sostituì il pesce nella famosa ricetta che ha preso il nome di "Waterzooï di Gand".

Più o meno nello stesso tempo, la diffusione della ricetta del "Waterzooï" sarebbe stata fornita dal ristoratore belga Philippe Cauderlier Edward (1812-1887) che avrebbe reso popolare questo piatto regionale a livello nazionale, e, grazie ai suoi scritti, ne avrebbe assicurato una distribuzione internazionale nei primi anni del XX secolo.

La Tradizione

Dal XIX secolo, è diventata una tradizione: la classe media di Gand ha preso l'abitudine di mangiare il « Waterzooï alla Gantoise » tutte le domeniche in famiglia. Si consuma prevalentemente in inverno. Questo piatto è servito in una ciotola da minestra e si mangia in un semplice piatto fondo con un cucchiaio.



La ricetta del Waterzooi alla gantoise:

Ingredienti:

- 1 pollo
- 2 porri
- 2 sedani bianchi
- 1 cipolla
- un pò'di burro
- 1 mazzetto di aromi
- 2 tuorli d'uovo
- 250 ml di panna
- 3 carote
- 1 dozzina di patate
- 1 bottiglia di vino bianco
- acqua
- sale e pepe



Materiale necessario:

- 1 forchetta
- 1 cucchiaio
- 1 coltello
- 1 cucchiaio di legno
- 1 schiumarola
- 1 dosatore
- 1 pelapatate
- 1 tagliere
- 4 ciotole
- 2 piatti
- 1 scolapasta
- 1 grande casseruola + 1 coperchio
- 1 casseruola media + 1 coperchio
- 1 padella



Le diverse fasi della preparazione:

1. tagliate il pollo a pezzetti.



2. Pulite e affettate i porri e il sedano.



3. Pulite la cipolla e le carote e tagliatele a rondelle.



4. Fate riscaldare il burro in una casseruola e fatevi sciogliere le verdure e la cipolla a fuoco moderato per 10 minuti.



5. Fate dorare il pollo in una padella con del burro.



6. Aggiungete i pezzetti di pollo, il mazzetto di aromi, il sale e il pepe, nella casseruola con la cipolla e le verdure.



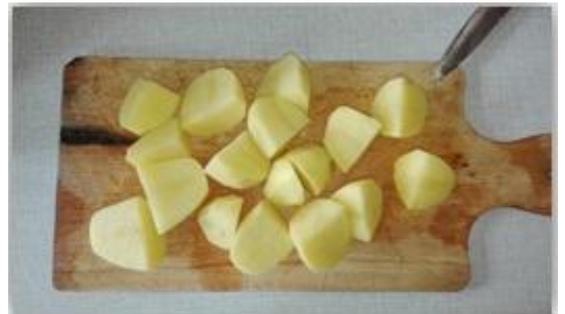
7. Ricoprite tutto con metà d'acqua e metà di vino bianco.



8. In seguito portate a ebollizione, poi abbassate la fiamma, coprite e lasciate cuocere per 1 ora.



9. Nel frattempo, pelate le patate e tagliatele in quattro.



10. Cuocete le patate +- per 20 minuti, in una casseruola riempita d'acqua che porterete a ebollizione.



11. Poi sgocciolatele in uno scolapasta e mettetele da parte.



12. Con una schiumarola togliete il pollo e le verdure dal brodo. Eliminate anche il mazzetto aromatico.

13. Fate ridurre il brodo a metà a fiamma alta.



14. In una ciotola, battete i tuorli con la panna e versate il tutto nella casseruola usando la frusta.



15. Fate addensare il brodo poi rimettete dentro il pollo e le verdure.



16. Servite in un piatto da minestra aggiungendovi le patate.

Bon Appétit



La presentazione:

Il « Waterzooï à la Gantoise » si serve semplicemente in un piatto fondo e si mangia al cucchiaio. Talvolta è accompagnato dal pane. Si sposa bene con una buona birra bionda o un bicchiere di Chardonnay.



Le varianti della ricetta:

Esistono altre varianti regionali del « Waterzooï » come quella di Louvain con carne di vitello o quella di Bruxelles con il coniglio. A seconda delle ricette, gli ingredienti variano così come la consistenza della minestra, ma il punto in comune è un insieme di pesci, pollo, vitello o coniglio con delle verdure come sedano, carota e infine l'aggiunta di panna.

Al posto delle patate il waterzooï può anche essere accompagnato da tartine grigliate o riso.

Ecco qualche esempio di variante di waterzooï :



Waterzooï de poulet
à la blanche de Hoegaarden



Waterzooï
d'aiglefin



Waterzooï
de lotte,
sauce au safran



Waterzooï citronné aux
légumes croquants