



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