



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 cucchiaino di burro*
- *sale*

Lista dei materiali necessari:

- *un piatto*
- *una padella*
- *una frusta*
- *un coltello*
- *un cucchiaino 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>

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

https://fr.wikipedia.org/Confréries_gastronomiques_internationales