



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 « râbosse », in patois wallon (dialetto della Vallonia), è un prodotto di pasticceria della regione di **Verviers**, del paese di **Herve** (provincia di Liège) nella città **Mariembourg** (provincia di Namur).

La « Rombosse » è 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 » cioè « donna gobba ».

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

In effetti nella regione di Anversa, il lunedì perduto (cioè il lunedì che segue l'Epifania), è 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 » cioè 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.