



# *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