



La torta allo zucchero di Waterloo



Valérie Van Assche

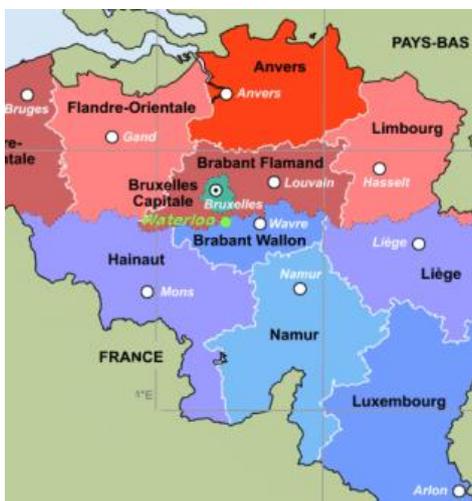
Versione italiana realizzata da Walter Falco

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.

