



La crotata al cavolo di Nivelles



Coline Detraux

Versione italiana realizzata da Paola Caprarotta

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

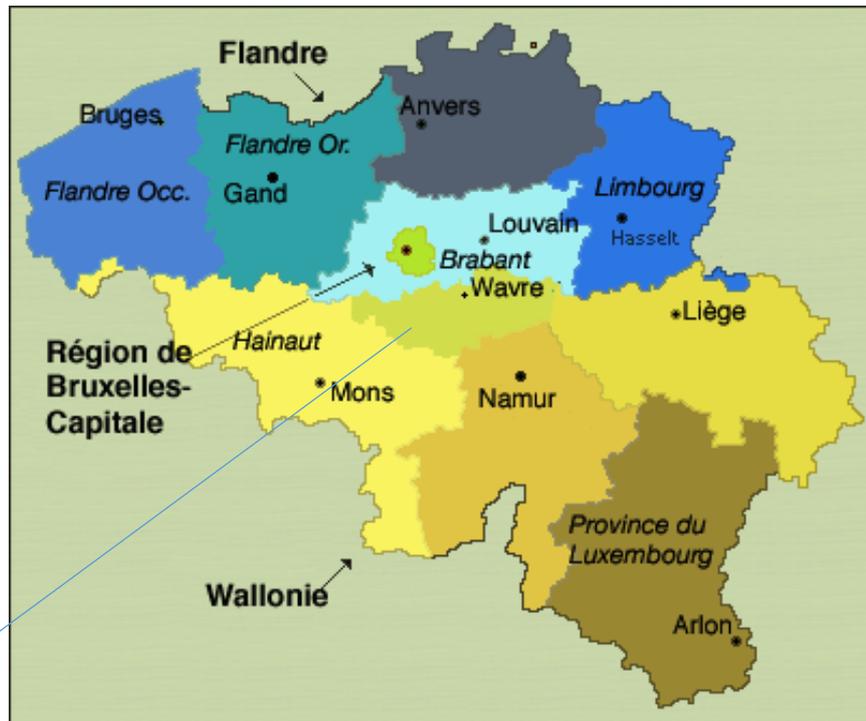


Institut Ilon – Saint-Jacques

« Tarte al Djote », da dove vieni tu ?

La « Tarte al Djote » è una specialità della città di Nivelles, un comune della provincia di Brabant Wallon.

Cartina del Belgio



Brabant Wallon



La città di Nivelles

« Târtte al Djote », qual'è la tua origine ?

La Crostata al cavolo è l'insieme perfetto di differenti ingredienti dove due di essi sono specifici: la « bètchèye », un formaggio fermentato di vacca e le « bettes », ortaggio verde che si trova nelle « jottes » vendéennes e che ha dato il suo nome di « Djote » alla preparazione.

Già nel XIII secolo, era in commercio il formaggio a Nivelles: formaggi morbidi (« mol froumaige ») o formaggi duri che erano importati, come il gruviera, l'olandese o il parmigiano.

Al contrario, il « mol froumaige » era verosimilmente un formaggio fresco (di tipo maquée) o formaggio fermentato fabbricato nel paese che, a causa della sua breve durata di conservazione, doveva essere consumato immediatamente. Le « Boulettes nivelloises », a base di formaggio fermentato dovevano appartenere a questa seconda categoria.



Secondo documenti risalenti al 1425, formaggi simili venivano offerti al magistrato della città, ai membri dei Chapitre e agli ospizi, in particolare durante la festa del « katamayî », che ricorda la consacrazione della chiesa di Santa Gertrude nel 1046. Sappiamo che essi erano presenti anche sulla tavola della regina di Francia durante un viaggio nelle nostre regioni nel 1544.

Se nel Medioevo si consideravano le bietole come una pianta rustica consumata dai contadini, a queste si riconoscevano tuttavia dei valori dietetici e terapeutici. L'uso delle bietole era molto diffuso tra l'altro per la preparazione della « la poirée », una minestra energizzante. Durante il Rinascimento, le bietole ripresero prestigio, con la comparsa di varietà migliorate provenienti da orti italiani, da cui il nome generico di « *Beta Romana* ».

Non ci sono reali notizie che tracciano la storia della « Tarte al Djote ». Negli archivi di Nivelles del Medioevo, si trovano notizie di torte al formaggio ma senza l'indicazione di « Djote ». Si pensa di aver trovato la prova inconfutabile della sua origine in un testo del 1218, che racconta di una controversia tra la Badessa di Nivelles, che si rifiutava di dare ai membri del suo Chapitre le loro gratificazioni abituali. Queste, in realtà, consistevano in torte al formaggio, scherzosamente chiamate nel testo latino « *placentae* », che significa « enveloppes = buste ». Anche se il testo non menziona le bietole è pur vero che il suo interesse risulta considerevole. La controversia del 1218 decretò, una volta per tutte, la forma, la capienza e il contenuto preciso di questa torta che fu oggetto di una codificazione regolamentata. Da qui, le uova dovevano essere rotte nell'impasto da una persona « dalla reputazione incontestata ». Ciò corrispondeva a una sorta di denominazione di origine controllata o etichetta di qualità ante litteram.

I nostri antenati non scherzavano affatto con la qualità dell' alimentazione. Le etichette attuali della « Confrérie de la Tarte al Djote » continuano questa attenzione incitando e consigliando i fabbricanti a ispirarsi ad una ricetta di « Djote » brevettata. In questo senso, il testo del 1218 appariva come il punto di partenza di una tradizione molto bella

Nel corso del XIX secolo, l'influenza francese e l'emergenza della borghesia favorì la moltiplicazione di ristoranti e alberghi. All'insegna della « Verte Tarte » a Montreux, un numero di strutture iniziano a proporre crostate e « Double⁽¹⁾ », in cui ognuno affermava di essere l'unico legittimo erede di una tradizione autenticamente ancestrale. Così a Nivelles e dintorni, la « Târte al Djote » divenne famosa. Oggi, ognuno vi può gustare religiosamente la crostata ben calda e traboccante di buon burro.

A Parigi, si trova un libro di ricette del XIV secolo che parla di una crostata al formaggio e bietole ma, la ricetta di questa crostata è ben lontana dalla tradizione nivelloise.

(1) Una specialità nivelloise servita in inverno : Si tratta di due crêpes a base di farina di grano saraceno, chiamata farina "de bouquette" in dialetto locale. Su una crêpe ben cotta e croccante si spalma del formaggio grasso di Nivelles (una mezza pallina per crêpe) che si sala leggermente. Si ricopre il tutto con una seconda crêpe. La "doppia " viene poi saltata in padella con lo strutto e servita ben calda. Vi si aggiunge del burro fresco al momento della degustazione.

Allo scopo che la tradizione continui :

« La Confrérie dèl Târte al Djote »



Nella primavera dell'anno di grazia 1980, un gruppo di abitanti di Nivelles di opinioni diverse, sia politiche che sociali o filosofiche, si unirono per costituire una Confraternita del « Târte al Djote », con l'obiettivo primario della salvaguardia del patrimonio culturale, folclorico e gastronomico della loro antica città.



Intorno al Grand Bailly, il « Consiglio Nobile » della confraternita raggruppa i Prévôts, il Tabellion, il Grand Argentier, il Grand Intendant, il Grand Chambellan, il Connétable, il Chancelier, l'Intendant e il Héraut d'armes.

Il 21 settembre 1980, giorno della festa dei 20 anni dal gemellaggio tra le città di Nivelles et Saintes, il « Grand Conseil » della confraternita composto dal « Conseil Noble » e da 19 altri Chevaliers, organizza nel convento della Collégiale Santa Gertrude, il suo primo solenne Chapitre, detto del « Jumelage ». In quella domenica, centinaia di abitanti di Nivelles vengono ad assistere alla vestizione di grandi personalità. La città di Nivelles rivolse le sue felicitazioni alla « Confrérie »,

considerando che questo primo Chapitre aveva avuto un successo notevole ed era stato il perno delle « Fêtes du Jumelage ».

Allo scopo di realizzare l'obiettivo di salvaguardare i costumi culturali, folclorici e gastronomici di Nivelles, le « Grand Conseil » della confraternita crea una « Commanderie de Taste-Djote » la cui missione consiste nel degustare alla cieca delle « Târtes al Djote » vendute a Nivelles in vista dell'attribuzione di una etichetta di qualità. Si crea anche una « Commanderie des Us et Coutumes » che assicura la ricerca dei documenti scritti sulle tradizioni da Nivelles, su giochi e fiere di quartiere che possono procurare informazioni per il ripristino di animazioni ancestrali in occasione di feste e Chapitres, come quella di far rinascere la festa atavica del « Katamayî ».

Questa tradizione del « Katamayî », deformazione di 4 maggio, 4 a maggio, kat à maï, viene dal fatto che ogni commemorazione della consacrazione di Santa Gertrude, il 4 maggio 1046, la Badessa e le sue canoniche andavano a far visita a l'Hôtel-Dieu per offrire ai bisognosi delle golosità e delle crostate al formaggio.



Il 3 maggio 1981, la « Confrérie » riprese la tradizione e da allora si reca ogni anno negli ospizi della regione per continuare il « Katamayî ».

Il 25 aprile 1981, le Confréries della « Tarte al Djote » di Nivelles, dello « Stofé » di Wavre e del « Faro » di Bruxelles creano insieme il « Conseil Noble du Brabant ». Oggi, divenuto « Conseil Noble du Brabant wallon et de Bruxelles-Capitale », esso raggruppa quasi 20 confraternite.

Nel 1990, la confraternita si dota di uno stendardo che sventola fieramente e poco dopo viene alla luce una simpatica mascotte, chiamata « Gjan Djote ».



Djan Djote dans trois de ses costumes

Oggi, il guardaroba di « Djan Djote » conta più di 50 costumi. L'interesse di una simile creazione sta nel fatto che la ripresa di un costume costituirà una manifestazione originale che ruota intorno a Jean de Nivelles e la « Djote ».

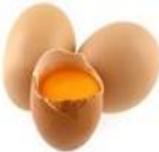
Si vede bene che la difesa della « Tarte al Djote » è in buone mani e la sua tradizione ha ancora molta vita davanti a sé.

Ricetta della « Târtè al Djote »

(Proporzioni per 12 crostate di 19 cm di diametro)

Andiamo a far la spesa...

Per l'impasto:

					
Farina di frumento 950 g + 50 g per asciugare la pasta	Burro fresco salato 250 g	lievito fresco 40 g + 1 pizzico di zucchero	uova 4 intere + 2 tuorli	Sale 30 g (un cucchiaio da minestra colmo)	Latte

Per il ripieno o « Makayance » :

			
Bètcheye (formaggio grasso di Nivelles) 2,4 kg	Foglie di bietola 150 g senza i cardi	Prezzemolo 75 g senza gli steli	Cipolle bianche di media misura (4-5 cm) 150 g
			
Uova 9 intere	Burro fresco salato e fuso 450 g	Pepe bianco 8 g (2 cucchiaini da caffè)	Sale 4 g (1 cucchiaino da caffè)

Il materiale ...

Ci vuole :

 <p>Tamis inox - ISO 3310-1</p>	<p>Un setaccio per la farina</p>
	<p>Un pentolino</p>
	<p>Una ciotola</p>
	<p>Un mattarello</p>
	<p>Un coltello demi-chef</p>
	<p>Degli stampi</p>
	<p>Un forno</p>

La preparazione della ricetta

La fabbricazione della pasta :

- Sciogliere il lievito nel latte tiepido + un pizzico di zucchero e lasciare lievitare.
- Setacciare la farina per renderla più leggera.
- Mescolare il sale alla farina.
- Formare una fontana nella farina e versarvi 4 uova intere + 2 tuorli.
- Aggiungere il burro e mescolare fino a ottenere la consistenza di una crema.
- Versare il latte contenente i lieviti.
- Lavorare delicatamente l'insieme allo scopo di incorporare il tutto.
- Impastare bene fino a ottenere un impasto ben liscio.
- Separare l'impasto in palline da 180 g per gli stampi da 21 cm o di 150 g per gli stampi da 19 cm.
- Lasciare lievitare queste palle di pasta sotto uno strofinaccio secco, al riparo da correnti d'aria e vicino a una fonte di calore.

La fabbricazione della « Makayance »

- Separare le foglie del prezzemolo dagli steli.
- Eliminare i cardi dalle bietole.
- Lavare la bietola e il prezzemolo e strizzarli.
- Mescolare il formaggio spezzettato con le 9 uova intere e il burro fuso caldo (colore nocciola scuro).
- All'ultimo minuto, tritare finemente le verdure (bietole, prezzemolo, cipolle) a mano.
- Mescolare il formaggio con le verdure, il sale e il pepe.
- Aggiustare i condimenti se necessario.

La disposizione negli stampi

- Con il mattarello, assottigliare le palle di impasto per adattare al diametro esterno degli stampi.
- Sistemare delicatamente l'impasto negli stampi precedentemente imburrati.
- Picchiettare il fondo della crostata con una forchetta.
- Stendere uno spessore di +/- 8 mm di « Makayance » sul fondo della crostata.
- Cuocere +/- 10 minuti in forno preriscaldato (200 °) finché la crosta sia dorata.
- Evitare di bruciare il formaggio con una cottura troppo lunga.
- Dopo la cottura, togliere subito le crostate dagli stampi e metterle su dei graticci.
- Servire le crostate ben calde, ricoperte di burro fresco salato.



Le diverse varianti della « Târtte al Djote »

La « Târtte al Djote » può declinarsi in diversi modi :

La « Târtte al Djote » "verde" nella quale il formaggio viene mescolato alle verdure e assume un colore verde. E' la variante più conosciuta, più apprezzata e quindi la più venduta. Essa viene servita traboccante di burro e accompagnata da un bicchiere di vino o da un boccale di birra. E' la ricetta presentata in questo dossier.



La "gialla" che è preparata solo con formaggio senza verdure. Essa non è più prodotta perché non ha avuto molto successo !



La "mista" che presenta i due lati, 1/2 lato bianco, 1/2 lato verde. Molto comune a Nivelles.

Un'altra chiamata "le Colau" che è una tartina di pan carré ricoperta dal miscuglio « al Djote » e passata al forno. Quest'ultima ricetta più recente è molto di moda perché meno costosa e più facile da preparare. E' un simpatico stuzzichino.



Ringraziamenti

Mille grazie all'ufficio turistico della città di Nivelles che mi ha fornito numerosi documenti e mi ha permesso di contattare il Presidente della « Confrérie dël Târtte al Djote » (www.djote.be).

Un grande grazie anche allo Chef del ristorante « l'Union » che ha accettato di parlarci della sua ricetta.



[Vedere questo dossier in video \(versione francese\)](#)

Les liens suivants vous permettent de visionner de courts films sur la « Târtte al Djote » :

[Remise des labels de la « Târtte al Djote »](#)

[La recette et ses traditions](#)

[Comment faire une bonne tarte ?](#)