



Il Waterzooï alla Gantoise



Coralie Mallinus

Versione italiana realizzata da Alessia Stabile

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

L' origine geografica:

Il Waterzooi è un piatto originario di Gand, in Belgio. Questo nome deriva dalle parole olandesi "water", che significa "acqua", e "zooi" derivato dall'antico verbo "zieden" che significa "bollire". Letteralmente significa "acqua che bolle" in olandese. Questo è un piatto composto di pollame o più precisamente pollo accompagnato da verdure e patate. Tutto questo è immerso in un brodo.



Come si può vedere dalla mappa qui sopra, Gand è una città situata sulla costa del Mare del Nord, ma più precisamente situata nella provincia delle Fiandre orientali, in Belgio. Alcune grandi città vicine a Gand sono Bruges, Anversa o un po' più lontano Bruxelles

La storia:

Nelle Fiandre orientali nel Medioevo sono stati costruiti i porti e i canali di Bruges e di Gand che ancora oggi conosciamo.

Nel Rinascimento, la carne era relativamente rara mentre il pesce era più che abbondante. Questi canali erano per gli agricoltori una fonte gratuita e facile di approvvigionamento alimentare. I pesci d'acqua dolce che essi vi pescavano (anguilla, carpa, luccio, trota, pesce persico, ecc...) associati a verdure regionali, il sedano, la carota, il porro e la patata, cotti insieme in acqua costituivano un brodo al quale si aggiungeva della crema. Questa zuppa costituiva anche un piatto principale. Così nacque il waterzooi .

A causa di questa pratica, fu imposta una tassa sulla pesca. Nel corso del tempo, le industrie spuntavano lungo i canali e vi si scaricava la loro spazzatura. A poco a poco, il pesce scompariva. Nel tentativo di ripopolare i canali, in Belgio è stato fatto passare un divieto di pesca nei canali per 3 mesi (da inizio aprile a inizio giugno). Il waterzooï a base di pesce è diventato sempre meno consumato a causa della scarsità di pesci nei canali.

Mentre inizialmente, erano soprattutto i poveri che consumavano questo piatto a base di pesce, quando le città cominciarono a industrializzarsi, la borghesia di Gand imparò a consumare questo piatto delizioso. Divenne il piatto della domenica in famiglia. Tuttavia, era necessario distinguersi dal proletariato. Pertanto, il pollo presto sostituì il pesce nella famosa ricetta che ha preso il nome di "Waterzooï di Gand".

Più o meno nello stesso tempo, la diffusione della ricetta del "Waterzooï" sarebbe stata fornita dal ristoratore belga Philippe Cauderlier Edward (1812-1887) che avrebbe reso popolare questo piatto regionale a livello nazionale, e, grazie ai suoi scritti, ne avrebbe assicurato una distribuzione internazionale nei primi anni del XX secolo.

La Tradizione

Dal XIX secolo, è diventata una tradizione: la classe media di Gand ha preso l'abitudine di mangiare il « Waterzooï alla Gantoise » tutte le domeniche in famiglia. Si consuma prevalentemente in inverno. Questo piatto è servito in una ciotola da minestra e si mangia in un semplice piatto fondo con un cucchiaio.



La ricetta del Waterzooi alla gantoise:

Ingredienti:

- 1 pollo
- 2 porri
- 2 sedani bianchi
- 1 cipolla
- un pò'di burro
- 1 mazzetto di aromi
- 2 tuorli d'uovo
- 250 ml di panna
- 3 carote
- 1 dozzina di patate
- 1 bottiglia di vino bianco
- acqua
- sale e pepe



Materiale necessario:

- 1 forchetta
- 1 cucchiaio
- 1 coltello
- 1 cucchiaio di legno
- 1 schiumarola
- 1 dosatore
- 1 pelapatate
- 1 tagliere
- 4 ciotole
- 2 piatti
- 1 scolapasta
- 1 grande casseruola + 1 coperchio
- 1 casseruola media + 1 coperchio
- 1 padella



Le diverse fasi della preparazione:

1. tagliate il pollo a pezzetti.



2. Pulite e affettate i porri e il sedano.



3. Pulite la cipolla e le carote e tagliatele a rondelle.



4. Fate riscaldare il burro in una casseruola e fatevi sciogliere le verdure e la cipolla a fuoco moderato per 10 minuti.



5. Fate dorare il pollo in una padella con del burro.



6. Aggiungete i pezzetti di pollo, il mazzetto di aromi, il sale e il pepe, nella casseruola con la cipolla e le verdure.



7. Ricoprite tutto con metà d'acqua e metà di vino bianco.



8. In seguito portate a ebollizione, poi abbassate la fiamma, coprite e lasciate cuocere per 1 ora.



9. Nel frattempo, pelate le patate e tagliatele in quattro.



10. Cuocete le patate +- per 20 minuti, in una casseruola riempita d'acqua che porterete a ebollizione.



11. Poi sgocciolatele in uno scolapasta e mettetele da parte.



12. Con una schiumarola togliete il pollo e le verdure dal brodo. Eliminate anche il mazzetto aromatico.

13. Fate ridurre il brodo a metà a fiamma alta.



14. In una ciotola, battete i tuorli con la panna e versate il tutto nella casseruola usando la frusta.



15. Fate addensare il brodo poi rimettete dentro il pollo e le verdure.



16. Servite in un piatto da minestra aggiungendovi le patate.

Bon Appétit



La presentazione:

Il « Waterzooï à la Gantoise » si serve semplicemente in un piatto fondo e si mangia al cucchiaio. Talvolta è accompagnato dal pane. Si sposa bene con una buona birra bionda o un bicchiere di Chardonnay.



Le varianti della ricetta:

Esistono altre varianti regionali del « Waterzooï » come quella di Louvain con carne di vitello o quella di Bruxelles con il coniglio. A seconda delle ricette, gli ingredienti variano così come la consistenza della minestra, ma il punto in comune è un insieme di pesci, pollo, vitello o coniglio con delle verdure come sedano, carota e infine l'aggiunta di panna.

Al posto delle patate il waterzooï può anche essere accompagnato da tartine grigliate o riso.

Ecco qualche esempio di variante di waterzooï :



Waterzooï de poulet
à la blanche de Hoegaarden



Waterzooï
d'aiglefin



Waterzooï
de lotte,
sauce au safran



Waterzooï citronné aux
légumes croquants