

Waffle Day, la Giornata del Waffel che profuma di buono

scritto da Enzo Radunanza | 22/03/2017



Il 25 marzo in Svezia si celebra l'International Waffle Day, la Giornata del Waffel dedicata al dolce tipico del nord Europa ma amato in tutto il mondo.

L'Italia, nonostante una ricca tradizione culinaria, formatasi storicamente con l'assimilazione delle culture gastronomiche di vari popoli, spesso cede alla bontà di ricette provenienti dall'estero. Tra queste ci sono i **waffel**, morbide e profumate cialde con la superficie a nido d'ape, tipici della Svezia e del Nord Europa. La loro decorazione è il motivo per cui i waffel vengono chiamati anche "**gaufre**" (dal francese antico "nido d'ape").

Le **piastre per waffel**, di tutte le dimensioni e forme, ormai non mancano nelle cucine dei **buongustai italiani** che apprezzano questa golosità per la sua bontà, per la facilità di preparazione e per la versatilità perché si prestano sia a ricette dolci che salate.

Come dolci, i **waffel** possono essere gustati semplicemente con miele biologico, sciroppo d'acero o con una spolverata di zucchero, oppure accompagnati da panna, crema pasticcera, gelato, cioccolata o frutta fresca. Per un buffet stuzzicante e salato, invece, possiamo servirli con salumi e diversi formaggi spalmabili della nostra gastronomia.

Storia e origine della Giornata del Waffel (International Waffel Day)

In Svezia la **Giornata del Waffel** è molto attesa e le sue origini oscillano tra **storia e leggenda**, tra **sacro e profano**. Il 25 marzo, la Chiesa celebra l'episodio dell'**Annunciazione** ossia l'apparizione dell'Arcangelo Gabriele alla Vergine Maria per rivelarle della sua maternità che, infatti, si concretizza a Natale, esattamente dopo 9 mesi.

Questa ricorrenza, in Svezia, si chiama "**Vårfrudagen**" (*giorno di Nostra Signora*) la cui pronuncia è molto simile a "**Våffeldagen**" (*giornata dei Våffel*). Pertanto, nel tempo, il 25 marzo è diventato - laicamente - come il giorno per celebrare un dolce nazionale amato da tutti ma soprattutto dai bambini ai quali, generalmente, è consentito mangiare dolci solo nel fine settimana per la salute dei denti e prevenire il diabete.

La **fiesta del Waffel** è talmente amata in Svezia che, è rimasta fissata al 25 marzo, nonostante la Chiesa svedese - nel 1953 - abbia stabilito il giorno di Nostra Signora nella domenica tra il 22 e il 28 marzo.

La ricetta: semplice ma rigorosamente con le piastre per Waffel

Preparare i waffel in casa è veloce e semplice, l'unico rischio è che questa operazione potrebbe creare dipendenza. La casa sarà avvolta da un **profumo irresistibile** che spingerà a cucinarli molto spesso, a meno che non decidiamo di farne molti e congelarli. Anche in quest'ultimo caso, lasciati fuori dal freezer per poche ore, si presenteranno buoni e fragranti come appena cotti.

Uno strumento indispensabile è la cialdiera, la tipica **[tipica piastra che rende le cialde rettangolari oppure a forma di cuore](#)** e che si trova facilmente in commercio. Essa si compone di due piastre che vanno fatte scaldare bene affinché, versando l'impasto, esso solidifichi subito e si cuocia in circa 4 minuti.

Ingredienti per 20 waffel

- Burro, 50 grammi oppure 2 cucchiai di olio evo
- uova, 3 intere
- zucchero, 110 grammi
- farina 140 grammi (si può aumentare o diminuire la dose in base alla consistenza che si vuole ottenere)
- sale, un pizzico
- buccia di limone, arancia grattugiata.

Preparazione

In una ciotola sbattere, con una frusta, le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto liscio.

Aggiungere l'olio evo (se scegliamo la **[ricetta dei waffel con olio d'oliva](#)**) oppure il burro sciolto, ancora caldo, e continuare a mescolare.

Aggiungere, gradualmente, la farina setacciata, il sale e la grattugiata di limone o arancia (va bene anche un liquore per dolci o una bacca di vaniglia), impastando con una spatola di gomma, fino a ottenere un composto omogeneo.

Far scaldare, a temperatura alta, la piastra per waffel e, quando sarà calda, imburrare.

A questo punto, con un cucchiaino, versare l'impasto su un lato della cialdiera, senza riempirla fino all'orlo, e chiuderla facendo cuocere per circa 4/5 minuti. Per le piastre leggere e casalinghe girarla a metà cottura in modo da far dorare entrambi i lati.

Suggerimento

Al momento di aggiungere altro impasto sulla piastra, mescolare bene nella ciotola perché intanto la farina si sarà depositata sul fondo.