

# 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.