



L'autentica ricetta del Green Cheese Sandwich con il soda bread

Nell'anno del centenario del romanzo più famoso del '900, l'Ulysses di James Joyce, vi sveliamo come preparare il celebre panino alla senape e gorgonzola gustato dal protagonista. Alla base della ricetta, proposta in collaborazione con l'Agenzia del Turismo Irlandese, c'è il Soda bread, il tipico pane senza lievito



La statua di James Joyce a Dublino.

Il 2 febbraio sarà un duplice anniversario importante per gli amanti della letteratura del '900: 100 anni dalla pubblicazione della prima edizione integrale dell'**Ulisse di James Joyce** e 140 dalla nascita dello scrittore, nato proprio il 2 febbraio 1882 in Irlanda.

Ma perché vi parliamo di Joyce e della sua opera più famosa? Perché come già per molti grandi della letteratura, anche per l'autore irlandese il legame tra il cibo e la creazione artistica risulta fortissimo. Il cibo, assieme a molti aspetti della vita quotidiana dell'epoca, è un elemento che attraversa i capitoli dell'*Ulisse*: tra le sue pagine sono disseminati, infatti, moltissimi riferimenti che ne mettono in risalto la relazione con le vite dei personaggi o le loro fantasie. Joyce evidenzia come ogni cibo sia connesso alla classe sociale, al temperamento individuale e alla creazione di opportunità di interazione. Al punto che anche Leopold Bloom, il protagonista del suo capolavoro, a un certo punto dell'opera afferma "Know me come eat with me" all'incirca "per conoscermi vieni a mangiare con me".

Green Cheese Sandwich. La ricetta autentica

Per celebrare il centenario, quindi, abbiamo voluto proporvi uno dei piatti iconici descritti da Joyce: il **Green Cheese Sandwich**, un panino con gorgonzola e senape che il protagonista gusta accompagnandolo a un bicchiere di Borgogna all'interno del Davy Byrnes Pub di Dublino, oggi uno dei luoghi di culto della letteratura mondiale. Uno degli ingredienti indispensabili per riprodurre il Green Cheese Sandwich è il Soda bread, il tipico pane irlandese senza lievito, di cui vi

proponiamo la ricetta in collaborazione con [l'Agenzia del Turismo Irlandese](#).



Soda bread appena sfornato.

Ecco gli ingredienti e le indicazioni per preparare il Soda Bread (e non dimenticatevi di tracciare la croce sull'impasto prima di infornare, altrimenti lascerete imprigionata una fata!).

Data di creazione

31/01/2022

Autore

silvia-fissore