

# I dolci di Natale nel sud-ovest europeo

scritto da Redazione | 17/12/2015



**I dolci di Natale nel sud ovest europeo non sono tanto differenti, nella preparazione e negli ingredienti, da quelli degli altri Paesi. La tavola natalizia, dal lato dei dolci, unisce quasi tutta l'Europa.**

In Italia, tra i dolci natalizi, il Panettone e il Pandoro sono solo due esempi famosi ma ogni regione ha le sue tipicità e le sue dolcezze per le feste. Ma anche nel resto d'Europa il Natale conserva antiche tradizioni e non mancano dolci i cui ingredienti si ripetono di Paese in Paese tra frutta secca, pane dolce, frutta candita, miele, spezie e noci.

Dopo aver trattato dei [dolci natalizi del Nord-Europa](#) e di quelli [dell'Europa dell'Est](#) riportiamo un elenco di prelibatezze del sud-ovest europeo.



## I dolci di Natale nel sud ovest europeo

### **Francia - *Bûche de Noël***

Il tronchetto di Natale francese è solitamente ricoperto da cioccolato o da crema al caffè e farcito con marmellata, ma se ne trovano infinite varianti. Anche le decorazioni possono andare dalla semplice glassatura al cioccolato a vere e proprie sculture di zucchero o cioccolato plastico.

---

### **Grecia e Cipro - *Kourabiedes***

Si tratta di biscotti di pasta frolla a base di mandorle e burro ricoperti di zucchero a velo. La ricetta è antichissima (XV secolo) e ha origini turche: infatti si narra che dopo la conquista ottomana della Grecia, i pasticceri inventarono questo dolce a forma di mezza luna in onore dei nuovi regnanti. In seguito questi biscotti sono diventati un vero e proprio simbolo di festa (quindi non solo di Natale) e si consumano in occasione di battesimi, matrimoni ecc.



## **Irlanda e Regno Unito- *Christmas pudding***

Nella tradizione anglosassone il dolce tipico del Natale è un budino a base di frutta secca e spezie che viene anche chiamato impropriamente “plum pudding” (ossia budino di prugne) anche se questo ingrediente non fa parte della ricetta. La tradizione vuole che questo dolce sia cucinato in tempo di Avvento e poi consumato solo il giorno di Natale. Gli ingredienti dovrebbero essere 13 (per rappresentare Gesù e i discepoli) e ogni membro della famiglia dovrebbe partecipare alla sua preparazione mescolando il composto da est a ovest per alcune volte in onore dei Re Magi.

---

## **Italia - *Panettone***

Dolce nato in Lombardia ma diffuso su tutto il territorio italiano come simbolo gastronomico nazionale del Natale. Una particolare tradizione milanese consiste nell'avanzare una fetta di panettone dopo il pranzo di Natale e conservarla fino al 3 febbraio per mangiarla con tutta la famiglia in occasione della festa di San Biagio. Infatti, come recita il proverbio “San Bias el benediss la gola e el nas”, ciò sarebbe di buon auspicio per evitare i malanni di stagione.

---

## **Malta - *Anelli di miele (Qaghaq ta' l-Ghasel)***

Il nome di questo dolce trae in inganno perché il miele non è presente nella ricetta che, al contrario, è a base di melassa. Nel periodo natalizio è servito a fine pasto o come spuntino durante il pomeriggio, ma le pasticcerie lo propongono anche nelle altre stagioni come ricetta tipica dell'isola.

---

## **Portogallo - *Bolo Rei***

Questa ciambella si trova sulle tavole di tutte le famiglie portoghesi nel periodo che va dalla Vigilia di Natale all'Epifania (il nome, infatti, fa riferimento a Dia De Reis, ossia il giorno dei Re Magi). La forma di questa torta ricorda una corona decorata con cristalli di zucchero e frutta candita. La tradizione vuole che nell'impasto sia nascosta una fava e che chi la troverà dovrà procurare (comprando o cucinando) il bolo rei dell'anno successivo.

---

## **Spagna - *Roscon de Reyes***

La preparazione è praticamente identica a quella del bolo rei portoghese, ma la sua storia è leggermente diversa. Le sue origini sono infatti pagane e risalgono all'epoca romana quando, in occasione delle feste invernali, era usanza eleggere un re della festa. Per fare ciò si preparava una torta decorata con fichi e datteri e si nascondeva al suo interno un legume. Chi trovava questo legume nella propria fetta diventava “re” per un giorno. Questa tradizione era diffusa soprattutto in Francia (e ancora oggi perpetuata con la tradizionale Galette des Rois dell'Epifania) e fu portata in Spagna dal re Filippo V all'inizio del XVIII secolo.