



I dolci natalizi del Nord Europa: che la festa abbia inizio!

Con i dolci natalizi del Nord Europa inizia il nostro viaggio attraverso i sapori del Natale: combinazioni diverse per molti ingredienti comuni.



L'Unione Europea è composta da 28 Stati, tutti accomunati dalla tradizione di festeggiare il Natale con ricette tipiche, soprattutto per quanto riguarda i dolci. Le differenze geografiche, gastronomiche e culturali sono ben rappresentate dall'ampia gamma d'ingredienti utilizzati e dalle modalità di presentazione di queste ricette che simboleggiano questo speciale periodo dell'anno. E' interessante notare, però, la presenza di **ingredienti ricorrenti in molti Paesi** anche se combinati tra loro in modi diversi. Tra questi la frutta secca e le spezie, oltre alla grande quantità di prodotti da forno (pani, biscotti o brioche) che caratterizza la pasticceria tipica delle feste natalizie in tutta Europa.

Iniziamo il nostro viaggio attraverso i sapori delle feste, descrivendo i **dolci natalizi del Nord Europa**. Quali sono i più famosi?





Danimarca: *Risalamande*

Si tratta della tipica conclusione di una cena di Natale danese e consiste in un budino di riso con l'aggiunta di panna, vaniglia e mandorle tritate. Questo dolce viene tradizionalmente servito freddo e guarnito con una salsa alla ciliegia. Nel budino è spesso nascosta una mandorla intera che porterà fortuna a chi la troverà nella propria porzione.



Estonia e Lettonia: *Panpepato o Piparkoogid*

Il **panpepato estone** è sottile e croccante ed è sinonimo di Natale soprattutto per i bambini, che spesso partecipano alla preparazione casalinga di questa ricetta.

Il procedimento è molto lungo e complesso, ma solitamente si preferisce preparare questo dolce in casa piuttosto che comprarlo, in modo da ottenere un impasto più leggero e senza grassi industriali. Il panetto di panpepato viene poi steso con il mattarello e modellato nelle forme più diverse, per creare i tradizionali biscotti decorati con glassa di zucchero.



Svezia: *Lussekatter*

Queste **focaccine a forma di “S”** (che letteralmente si chiamano “i gatti di Lucia”), hanno come ingredienti principali uvetta e zafferano e vengono preparate per la festa di Santa Lucia che ha luogo il 13 dicembre. Il nome deriva da una leggenda secondo la quale in un giorno di dicembre il Diavolo, sotto le sembianze di un gatto, cercò di avvicinarsi a dei bambini ma Gesù donò loro i dolcetti di Santa Lucia che, con la loro luce (da qui l'utilizzo dello zafferano per simboleggiare la luminosità) avrebbero allontanato l'oscurità del male.



Finlandia: *Joulutorttu*

I **Joulutorttu sono dolcetti di pasta sfoglia** a forma di stella e farciti con marmellata di prugne. Il loro aspetto ricorda un po' le nostre brioches.



Copyright (c) Christopher Elwell 2009

Belgio: *Kerststronk*

Kerststronk è la versione belga della *Bûche de Noël* francese, ossia una torta a forma di tronchetto. È un dolce molto complesso da realizzare sia per quanto riguarda la preparazione di Pan di Spagna e crema al burro sia, soprattutto, per le decorazioni che possono essere più o meno articolate ma che, comunque, devono simulare un vero e proprio ceppo per il caminetto.

Questo dolce proviene da un'antica tradizione pagana che prevedeva di scegliere un ceppo nel bosco e vedere quanto tempo impiegava a bruciare nel camino: più a lungo avrebbe continuato ad ardere, più fortuna e prosperità avrebbe portato alla famiglia per il nuovo anno. Questa torta è quindi un augurio di fortuna e abbondanza, simboleggiata dalle bacche rosse che tradizionalmente la decorano.



Immagine: www.mywort.lu

Lussemburgo: *Boxemännercher*

Il **Boxemännercher** è il dolce tipico della festa di San Nicola (6 dicembre) e consiste in una sorta di brioche a forma di omino stilizzato che rappresenta appunto il Santo. Questa usanza si ritrova

in molte regioni del Nord Europa e l'omino può essere semplice e appena abbozzato nella sua forma o, al contrario, decorato e ricco di particolari con, ad esempio, delle uvette al posto degli occhi o degli abbellimenti di pasta di zucchero. In molti Paesi San Nicola rappresenta il nostro Babbo Natale e passa di notte di casa in casa lasciando regali e dolci per i bambini.



Foto: Hendrik Schmidt

Germania: *Stollen*

Simile al nostro panettone ma con una forma diversa, lo **Stollen** è un dolce a pasta soffice arricchito con frutta candita e spezie e ricoperto di zucchero a velo. La sua particolarità deriva dal bastoncino di pasta di mandorle che viene avvolto nell'impasto e che crea un interessante contrasto di consistenza e sapore in ogni fetta.

L'origine di questo dolce può essere fatta risalire alla fine del XV secolo nella città di Dresda e, ancora oggi, solo alcuni fornai locali ne custodiscono gelosamente la ricetta.



Paesi Bassi: *Kerststol*

Il **Kerststol** è un solce molto simile allo Stollen tedesco. Esiste anche la variante senza la pasta di mandorle che è chiamata semplicemente "pane di Natale" ("Kerstbrood").



Immagine: www.ichkoche.at

Austria: Vanillekipferl

I Vanillekipferl sono biscotti a forma di ferro di cavallo a base di vaniglia. Hanno un sapore molto dolce, una consistenza friabile, sono facilmente riproducibili poiché cuociono in breve tempo (15 minuti circa) e sono composti di pochi e semplici ingredienti. Si servono tradizionalmente a fine pasto nel periodo natalizio per accompagnare i brindisi. La ricetta è tipica anche delle feste natalizie tedesche e ungheresi.

© *Articolo di Chiara Franzo.*

Data di creazione

03/12/2015

Autore

redazione