



Pastéis di Belém, i pasticcini di Lisbona dalla ricetta segreta

Chi è stato in vacanza nella capitale portoghese avrà sicuramente assaggiato i popolari dolci a base di pasta sfoglia e crema, con la superficie bruciata e una spolverata di zucchero a velo e cannella.



Una ricetta che si avvicina molto a quella segreta dei Pastéis de Belém (Foto © Carmen Bilotta).

I **Pastéis de Belém** (pastel al singolare) sono pasticcini tipici di Lisbona a base di pasta sfoglia e crema, con la superficie bruciata e una spolverata di zucchero a velo e cannella.

Ideali per un caffè o una merenda golosa, come pure per chiudere in dolcezza un pranzo, si servono appena scaldati così da assaporare e apprezzare al meglio la cremosità della farcitura e la croccantezza del guscio esterno.

In alternativa al caffè si può scegliere di accompagnarli con un **buon bicchiere di vino** e, in questo caso, la scelta migliore non può che ricadere sul Porto, altra specialità portoghese, oppure su un vino italiano come il [Moscato DOCG](#).



Sulla superficie dei Pastéis de Belém, la crema viene caramellata (Foto © Carmen Bilotta).

Pastéis de Belém Lisboa, i dolci più buoni della città

Se non li avete mai visti prima, i **Pastéis de Belém** potrebbero sembrare bruciati, invece questa è proprio la loro caratteristica. La crema in cottura, infatti, si caramella creando un mini boccone paradisiaco. Non c'è da stupirsi che siano considerati dai più come i **dolci più buoni di Lisboa**.

Qual è la differenza tra Pastéis de Belém e Pastéis de Nata

Anche se ne troverete di simili e altrettanto buoni nei tanti caffè e pasticcerie della città, gli originali **Pastéis de Belém** si trovano solo nella più antica e omonima pasticceria della capitale lusitana, la fabbrica di quel peccato di gola che in tutto il Portogallo si chiamano **Pastéis de Nata**.

La pasticceria Pastéis de Belém oggi è un affollatissimo locale che sforna pasticcini dalle otto a mezzanotte, più di ventimila al giorno. Alla **Confeitaria de Belém** i pasteis vengono serviti tiepidi o confezionati in scatole di cartone da portare via.



La Pasticceria Pastéis de Belém di Lisbona (Foto © Facebook).

Esistono molte varianti del Pastel de Nata ma un solo modo, frutto di una ricetta segretissima, per realizzare il Pastel de Belém. La pasticceria più famosa di Lisbona prepara il pasticcino secondo la ricetta originale e non a caso, infatti, sorge accanto al Monastero di Jerònimos, il luogo in cui fu realizzata per la prima volta questa tortina croccante all'esterno e cremosa all'interno.

Solo tre persone, ancora in vita, conoscono la ricetta originale con ingredienti e dosaggi precisi. Si dice che sia il segreto meglio custodito di Lisbona e i suoi depositari giurano solennemente che non renderanno mai pubblica la ricetta. Per tale motivo la vendita di questi dolci, al di fuori della pasticceria, è consentita solo denominando il prodotto come **Pastèl de Nata**, mentre la denominazione Pastèl de Belém può essere utilizzata solo per i prodotti realizzati dalla Fabrica.

Storia, segreti e misteri dei dolcetti portoghesi

Attorno alla ricetta dei **Pastéis de Belém** sembra ruotare un alone di mistero. Quel che si sa è che essa è tuttora custodita gelosamente dalla **Oficina do Segredo** situata proprio nella Fabrica dos Pastéis de Belém.

L'origine del Pastèl de Belèm pare risalire agli inizi del XIX secolo e sarebbe da rintracciare tra le mura del **Mosteiro dos Jerònimos**, che sorgeva nei pressi di una raffineria della canna da zucchero. Si crede che la sua formula magica sia stata un'invenzione di uno dei monaci che vivevano proprio nel monastero.

In quegli anni, sull'onda della rivoluzione liberale che investì anche il Portogallo, gli ordini religiosi furono estinti e i conventi nazionalizzati. Molti luoghi di culto, come appunto i monasteri, furono chiusi e abbandonati e i lavoratori laici che ivi risiedevano e operavano, tra cui i pasticceri, furono costretti a cercare lavoro fuori. Si racconta che proprio il pasticciere di Jerònimos, custode dell'antica ricetta, fosse andato a lavorare nella raffineria di zucchero che sorgeva accanto al monastero.

Nel giro di qualche anno i pasticcini iniziarono ad essere venduti al pubblico, una scelta che ne decretò ben presto un successo tale da varcare i confini nazionali, raggiungendo New York e perfino il Giappone, un fatto questo che trasformò immediatamente questo pasticcino in un vero e proprio simbolo del Portogallo, garantendogli popolarità in tutto il mondo, anche grazie alle ex colonie in Asia e alla lungimiranza di alcuni imprenditori illuminati, nonché agli investimenti della politica.

Secondo le fonti, la preparazione originale inizialmente fu trasmessa a soli 5 maestri pasticceri che in segreto presero a loro volta a tramandarla alle generazioni successive. Leggenda o meno, quel che è certo è che i Pastèis de Belèm vengono realizzati ininterrottamente fin dal 1837, data ufficiale di apertura della pasticceria più popolare di Lisbona.

I tentativi di imitazione

Negli anni, non sono certo mancati i tentativi di imitare il lavoro del pasticciere di Jerònimos, che pare si alzasse all'alba per modellare in gran segreto i suoi capolavori, seguendo i dettami del frate inventore della ricetta. Tutto ciò avveniva al chiuso di una stanza, lontano da occhi indiscreti, dunque senza che nessuno potesse accedervi.

Per proteggersi dalle imitazioni, il proprietario della pasticceria decise di registrare in segreto il brevetto della ricetta che attualmente è conosciuta da un pasticciere che lavora nella casa di produzione da oltre cinquant'anni e da due fidatissimi aiutanti. Ancora oggi i Pastèis vengono realizzati in una stanza segreta e solo in un secondo momento essi sono assemblati sotto gli occhi dei clienti.

I tre detentori del segreto hanno dovuto fare giuramento e sottoscrivere un atto che impone loro di non rivelare mai il segreto della ricetta.

Un successo che alimenta studi e ricerche

Il successo di questi dolci, così raffinati e graditi al pubblico è stata perfino oggetto di studio. **Pedro Clorinha**, il gestore della Casa dal 1984, ha visto passare per la sua pasticceria le più svariate richieste da parte di giovani studenti fino ai dottorandi di Antropologia, tutti incuriositi dal fenomeno "Pastel de Belèm". Lui stesso del resto è un appassionato studioso della storia dei suoi

celebri pasticcini, di cui conserva accuratamente stampe, ritagli di giornale, fotografie e qualsivoglia curiosità ad essi ascrivibile, come pure gli autografi delle celebrità passate di lì.

La ricetta Pastéis de Belém

Ricreare i Pastéis de Belém è ovviamente impossibile per tutti i motivi fin qui illustrati ma possiamo provare a riprodurre i Pastéis de Nata. La loro preparazione richiede tempo e pazienza ma ne vale la pena, il risultato é sorprendente.



Pasteis de Nata (Foto © Carmen Bilotta).

Alcuni si saranno già imbattuti in una delle tante ricette che circolano in rete, spesso non corrette a partire dall'uso della pasta sfoglia pronta e della crema che con la nostra crema pasticcera ha poco o nulla a che vedere.

Per assicurarci di riprodurre dei Pasteis de Nata più simili possibile all'originale, abbiamo chiesto la ricetta ad una donna portoghese e, dopo essere stata collaudata a lungo, la riteniamo quella che garantisce un risultato più simile all'originale.

Dove acquistare i Pastéis de Belém

La Pasticceria Pastéis de Belém si trova nel quartiere di Belém di Lisbona, non troppo distante dalla famosa torre. Potete scegliere di arrivarci comodamente con il tram 15 che parte da Praca

do Comerio.

Il costo di un **Pastel de Belém** si aggira su circa 1,15 euro.

Pasticceria Pastéis de Belem

Indirizzo: Rua de Belem 84-92, Lisbona (www.pasteisdebelem.pt)

Orari di apertura: sempre aperto, orario continuato 08.00/23.00

Tipo di cucina: pasticceria tipica portoghese

Ambiente: molto storico con azulejos (mattonelle) tipiche portoghesi ovunque. Servizio veloce e davvero molto cortese.

Data di creazione

23/05/2022

Autore

carmen-bilotta