

Livello superiore/superiore avanzato

Es.37 Leggere ed inserire gli articoli adatti (se necessari!! A volte le preposizioni non hanno bisogno dell'articolo)

I dolci di Natale: golosità da tutto il mondo



(Da) ___ Christstollen tedesco **(a)** ___ Mince pies americani, ___ carrellata **(di)** ___ dolci di Natale tipici **(di)** ___ alcune culture e **(di)** ___ loro storia, per immergersi ancor di più **(in)** ___ atmosfera natalizia

Natale è ___ albero, ___ Presepe (soprattutto **(per)** ___ Italiani), ___ famiglia, ___ regali e, naturalmente, anche tutte ___ leccornie che si accompagnano **(a)** ___ tavole **(di)** ___ Feste. **(Tra)** ___ momenti più attesi **(da)** ___ grandi e piccini c'è ___ tripudio **(di)** ___ dolci che accompagna questo periodo. ___ tradizione italiana ma anche molto internazionale.

Volendo andare oltre ____ Panettone e ____ Pandoro, ci si può sbizzarrire.

Partiamo allora **(da)** ____ **Germania**. ____ “Stollen” è ____ protagonista **(tra)** ____ dolci natalizi tedeschi. Uno **(di)** ____ dolci più antichi d’Europa, dato che ____ sua prima ricetta risale **(a)** ____ 1329. **(In)** ____ 1528 divenne, grazie **(a)** ____ concessione fatta **(da)** ____ re **(a)** ____ pasticceri **(di)** ____ città di Dresda, ____ “pane di Natale”. Ma non solo! **(In)** ____ simbologia natalizia ____ “stollen” raffigura Gesù Bambino e per questo viene denominato anche “Christstollen”.

In **Inghilterra** e **Irlanda** **(su)** ____ tavole di Natale non può invece mancare ____ “Christmas pudding”, ____ dolce compatto realizzato **(con)** ____ grasso animale, zucchero e uova **(con)** ____ aggiunta **(di)** ____ frutta secca, scorza **(di)** ____ arancia e rum. Nato in Inghilterra come semplice piatto **(di)** ____ frumento cotto **(in)** ____ latte, ____ “pudding” subì numerosi cambiamenti. È **(in)** ____ Medioevo, **(in)** ____ XIV secolo, che si trovano ____ sue vere origini, cioè quando si usava preparare ____ “porridge” particolare bollendo carni **(di)** ____ manzo e montone **(con)** ____ uva passa, ribes, vino e spezie.

In **Polonia** c’è ____ “Makowiec” che si prepara **(con)** ____ semi di papavero, tradizionalmente bene-auguranti e simbolo **(di)** ____ fertilità. **(A)** ____ volte può essere glassato **(con)** ____ aggiunta di canditi. ____ tradizione polacca suggestiva è lasciare ____ posto libero a tavola durante ____ feste, per eventuali commensali che si dovessero aggiungere **(a)** ____ ultimo minuto.

In **Francia** e **(in)** ____ paesi francofoni spopola ____ “Bûche de Noël”, ____ tronchetto augurale farcito **(di)** ____ frutta, mascarpone e cioccolata.

In **Colombia** è tradizione mangiare ____ “Frittelle Ojuelas”, pasta **(di)** ____ mais frita **(con)** ____ zucchero da degustare **(con)** ____ impasto **(di)** ____ guava, cioccolata calda e “Natilla”, ____ crema dolce.

(Tra) ____ dolci natalizi Usa ci sono ____ “Mince pies” (di) ____ origine inglese: tortine (di) ____ pasta frolla riempite (di) ____ frutta secca, marmellata, spezie e grasso animale. In **Messico** invece hanno ____ “Bunelos de rodilla”, frittelle (con) ____ farina, zucchero, burro, latte e liquore (di) ____ anice.

In **Spagna**, dove a portare ____ doni non è Babbo Natale ma ____ Re Magi, si mangiano ____ biscotti “Polvorones” senza uova e (con) ____ farina tostata (con) ____ mandorle. Squisitezze che si “polverizzano” in bocca.

(In) ____ paesi (di) ____ Nord-Europa come **Danimarca, Svezia e Norvegia** invece ci sono ____ “Cransenkake”, fatti (con) ____ impasto (di) ____ mandorle, zucchero e uova.

In **Australia** ____ dolce di Natale tipico è ____ “Pavlova”, creato (in) ____ albergo (in) ____ 1926 e dedicato (a) ____ famosa ballerina russa, fatto (di) ____ meringa ricoperta (di) ____ panna, fragole e frutti di bosco.

Poi c'è ____ **Cile** che, (su) ____ tavola natalizia, serve ____ “Pan de Pasqua”, ____ sorta (di) ____ panettone (con) ____ frutta candita, uva passa, mandorle, noci a cui vengono aggiunte scorza (di) ____ arancia, cannella, chiodi (di) ____ garofano e semi (di) ____ anice.

Infine ____ salto a **Cuba** per degustare ____ “Flan de Calabaza”, dolce a base (di) ____ zucca. In generale, ____ flan è ____ piatto molto popolare (in) ____ cucina cubana e ha radici molto antiche: ____ prime ricette arriverebbero addirittura (da) ____ antica Roma, dove veniva preparato grazie (a) ____ grande quantità (di) ____ uova disponibili. ____ ricetta (di) ____ flan ha naturalmente molte varianti, a seconda (di) ____ abitudini (di) ____ ogni famiglia cubana o (di) ____ regione in cui ci si trova: ____ importante, anche a Natale, è servirlo (con) ____ bicchierino (di) ____ rum. E adesso, Buon Natale (a) ____ tutti!

stollen



Christmas pudding



Makowiec



Bûche de Noël



Frittelle Ojuelas



Mince pies



Bunelos de rodilla



Polvorones



Cransenkake



Pavlova



Pan de Pasqua



Flan de Calabaza

