

Soluzione superiore/superiore avanzato es.37:

I dolci di Natale: golosità da tutto il mondo

Dal Christstollen tedesco **ai** Mince pies americani, **una** carrellata **dei** dolci di Natale tipici **di** alcune culture e **della** loro storia, per immergersi ancor **di** più **nell'**atmosfera natalizia

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

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

Partiamo allora **dalla** **Germania**. **Lo** “stollen” è **il** protagonista **tra** **i** dolci natalizi tedeschi. Uno **dei** dolci più antichi d'Europa, dato che **la** sua prima ricetta risale **al** 1329. **Nel** 1528 divenne, grazie **a** **una** (**alla**) concessione fatta **dal** re **ai** pasticceri **della** città di Dresda, **il** “pane di Natale”. Ma non solo! **Nella** simbologia natalizia **lo** “stollen” raffigura Gesù Bambino e per questo viene denominato anche “Christstollen”.

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

In **Polonia** c'è **il** “Makowiec” che si prepara **con** semi di papavero, tradizionalmente bene-auguranti e simbolo **di**

fertilità. **A/Alle** volte può essere glassato **con l' (con)** aggiunta di canditi. **Una** tradizione polacca suggestiva è lasciare **un** posto libero a tavola durante **le** feste, per eventuali commensali che si dovessero aggiungere **all'**ultimo minuto.

In **Francia** e **nei** paesi francofoni spopola **la** “Bûche de Noël”, **un** tronchetto augurale farcito **di** frutta, mascarpone e cioccolata.

In **Colombia** è tradizione mangiare **le** “Frittelle Ojuelas”, pasta **di** mais frita **con lo/dello/x** zucchero da degustare **con un** impasto **di** guava, cioccolata calda e “Natilla”, **una** crema dolce.

Tra i dolci natalizi **Usa** ci sono **i** “Mince pies” **di** origine inglese: tortine **di** pasta frolla riempite **di** frutta secca, marmellata, spezie e grasso animale.

In **Messico** invece hanno **le** “Bunelos de rodilla”, frittelle **con** farina, zucchero, burro, latte e liquore **d'**anice.

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

Nei paesi **del** Nord-Europa come **Danimarca, Svezia e Norvegia** invece ci sono **i** “Cransenkake”, fatti **con un** impasto **di** mandorle, zucchero e uova.

In **Australia** **il** dolce di Natale tipico è **la** “Pavlova”, creato **in un** albergo **nel** 1926 e dedicato **ad una** famosa ballerina russa, fatto **di** meringa ricoperta **di** panna, fragole e frutti di bosco.

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

Infine **un** salto a **Cuba** per degustare **il** “Flan de Calabaza”, un dolce a base **di** zucca. In generale, **il** flan è **un** piatto molto popolare **nella** cucina cubana e ha radici molto antiche: **le** prime ricette arriverebbero addirittura **dall'**antica Roma, dove veniva preparato grazie **alla** grande quantità **di**

uova disponibili. **La** ricetta **del** flan ha naturalmente molte varianti, a seconda **delle** abitudini **di** ogni famiglia cubana o **della** regione in cui ci si trova: **l'**importante, anche a Natale, è servirlo **con un** bicchierino **di** rum.
E adesso, Buon Natale **a** tutti!

adatt. da “Teatro Naturale” (<https://www.teatronaturale.it/tracce/gastronomia/35220-i-dolci-di-natale-golosita-da-tutto-il-mondo.htm>)