

## Soluzione elementare/intermedio es.58:

### **Dolci autunnali: i dessert della tradizione italiana**

Piove, le gocce **appannano** i vetri, il cielo è buio e gli alberi spogli **ondeggiano**, cullati dal vento freddo dell'autunno. Ma dentro casa il forno è acceso, la cucina è calda e l'aria impregnata dal dolce profumo dei biscotti... Come tutti **sanno**, i dolci sono un'ottima medicina contro gli uggiosi pomeriggi autunnali. Allora perché non provare a preparare alcuni dolci autunnali tipici della cucina italiana?

#### **Rame di Napoli**

Contrariamente a quanto **suggerisce** il loro nome, questi deliziosi dolcetti sono tipici della cucina siciliana. **Si tratta** di un dessert morbido e speziato, avvolto da una glassa di cioccolato fondente, immancabile durante la Festa di *Ognissanti* e dei Morti.

#### **Castagnaccio**

Un dolce che non ha bisogno di presentazioni. Adatto a chi non **ama** i dessert troppo zuccherosi. Questa torta non lievitata, tipica delle zone in cui le castagne sono un alimento molto diffuso (Toscana, Veneto, Piemonte, Lombardia...), **esiste** in diverse varianti regionali e anche il suo nome **può** cambiare da una località all'altra: *baldino*, *pattona*, *migliaccio*, *castignà* e altri. La sua ricetta è antichissima e ha origini contadine. Accompagnamenti ideali del castagnaccio sono la ricotta, il miele di castagno, il vino novello o i vini dolci come il Vin Santo.

#### **Bonet**

Nel ricco panorama dolciario offerto dalla cucina piemontese, il *bonet* **merita** senza dubbio un posto d'eccezione: dessert di antichissima tradizione dal gusto intenso e raffinato, questo budino a base di cacao e amaretti secchi **regala** al palato emozioni uniche!

#### **Schiacciata con l'uva**

Conosciuta anche con il nome di "*pan coll'uva*", questa focaccia dolce è originaria della Toscana e **viene/è** spesso **preparata** durante il periodo della vendemmia. La ricetta originale, che **affonda** le sue radici nella cultura contadina, **prevede** l'utilizzo di uva nera, ma ovviamente è possibile introdurre varianti (magari ricorrendo alla deliziosa uva fragola!).