



Dalla Spagna un Natale "olè"

TESTO GIULIANA DEL LATTE

46

Come preparare il torrone Jijona

INGREDIENTI:

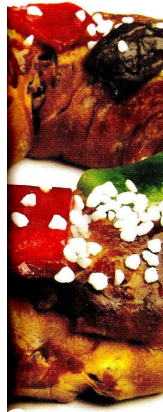
- 350 g di mandorle
- 100 g di nocciole
- 450 g di zucchero
- 450 g di miele
- 5 chiare d'uovo

Preparazione:

Pelare le nocciole e le mandorle, tostarle al forno e tritarle nel turrmix fino a ridurle in pasta. In una pentola scaldare il miele con lo zucchero e quando tutto è amalgamato e lo zucchero si è sciolto, togliere dal fuoco e lasciare intiepidire. Aggiungere poi la pasta di mandorle e nocciole. Rimettere sul fuoco bassissimo ed aggiungere poco a poco le chiare d'uovo montate a neve fermissima, mescolando continuamente fino a che si sono incorporate del tutto. Preparare un foglio di carta assorbente da cucina, stendere la pasta del torrone e dargli una forma a bastoncino e lasciare raffreddare completamente. Quando la carta sarà completamente bagnata, sostituirla con una asciutta.



48



Se c'è una cosa che colpisce degli spagnoli è l'energia che sprigionano nelle feste, quasi che i riti e le tradizioni facciano parte di una specie di carni di rinnovamento e purificazione, semplicemente entusiasmato osservare, durante il periodo delle feste natalizie, le "troupe" di gruppi di persone che si ritrovano in un ristorante, in una taverna o un bar di tapas per scambiarsi gli auguri prima della tanto attesa cena della vigilia, una messa che si riversa poi nelle strade fino a sera inoltrata, alla caccia del famoso segalo o semplicemente per godersi le luci e le decorazioni di Natale.

Pero ciò che più colpisce sono le code davanti ai baracchini della "Loteria Nacional", dove tutti sperano di comprare il biglietto vincente della lotteria chiamata "El Gordo", i cui numeri estratti vengono comunicati in musica dai bambini del coro San Ildefonso durante i programmi televisivi del 25 dicembre. Sono veramente molto popolari gli alunni di questo famoso collegio di Madrid, dato che da gli ultimi due secoli un'opposta commissione li sceglie tra coloro che hanno un buon timbro di voce e una pronuncia perfetta per allenarli durante l'anno, a cantare i numeri che verranno sorteggiati in questo fatidico giorno.

La cena di Natale

Nell'intimità delle loro case, molti fanno il presepe piuttosto che l'albero e collocano rami di vischio nel telaio della porta e delle finestre (la tradizione dice infatti che se due persone si trovano sotto una porta dove c'è dell'aggriglio o del vischio, come buon augurio devono baciarsi...) tutti preparativi in attesa della festa.

Ei ecco, finalmente, la cena di Natale, la più ricca di questo periodo, allietata da un'ampia varietà di piatti tradizionali che

rallegrano lo spirito o meglio la gioia dei commensali: il "cochinillo" maialino di latte al forno o il "cordero" agnello giovane cotto alla brace, che si preparano nelle regioni di Castilia e León e Castilia La Mancha, oppure il tacchino, più comune in Andalusia, un ricordo che porta Hernán Cortés dal Nuovo Mondo dopo che gli Altezchi glielo fecero provare, mentre in Catalogna si prepara la zuppa di "galets" (un tipo di pasta corta ripiena di carne e cotta in brodo) e la "can d'olla". Non può mancare comunque in tutte le tavole un'eccezionale varietà di pesce, mollicci e crostacei come granchio, anguilla, ostriche, rombo, salmone, lamprede, polipi, castrani, vongole, cozze e le conosciute capesante, la cui conchiglia è il simbolo del mondo cristiano medievale dei pellegrinaggi del Cammino di Santiago.

Dopo tutti questi piatti, parrebbe quasi impossibile riuscire a trovare un posticino per i dolci che fanno da coronario alla cena, quasi tutti a base di mandorle come le figure di marzapane, i "pavlovas" e affarrete e una varietà incredibile di torroni morbidi duri (il Jijona, di Alicante, di Agramunt, al cioccolato, al cocco, alla frutta candita o frutta secca etc.) invece, accompagnando i diversi cibi con vino e "cava" spagnolo (un vino spumoso simile allo champagne francese) alla fine si riesce anche gustare queste golosità.

Dopo la copiosa cena, molta gente esce di casa, a mezzanotte, per andare alla "Messa del Gallo" (chiamata così perché il gallo è conosciuto per essere il primo ad annunciare la nascita di Gesù) e coglie l'occasione per scambiare gli auguri con i conoscenti e vicini di casa nel chiostro della chiesa, ammirare il presepe e fare anche un'ultimo giro di dolci e masticare (un altro tipico vino da dessert).

cucina gourmet NATALE 2011 47

Come preparare la zuppa di "galets"

INGREDIENTI:

- 500 g di pasta "galets" o conchiglioni grandi

Per il ripieno:

- 500 g di carne trita di manzo e maiale in parti uguali
- 2 spicchi di aglio
- 2 uova intere crude
- Prezzemolo tritato
- Sale, Pepe
- Panpepato bagnato nel latte e poi strizzato

Per il brodo:

- 1,5 litri di acqua
- 1 petto di pollo
- 1 petto di gallina
- 1 pezzo intero (150g circa) di prosciutto crudo oppure un pezzo del suo osso
- 1/2 pomodoro
- 1/2 cipolla
- 1 porro
- 2 carote
- Sale

Preparazione:

Primo, cuocere tutti gli ingredienti del brodo insieme fino a completa cottura delle carni, poi filtrare e lasciare da parte in una zuppiera. In un'altra zuppiera mescolare gli ingredienti per il ripieno, amalgamando bene il tutto e riempire poi una ad una le conchiglie di pasta. Mettere sul fuoco una pentola con il brodo filtrato e quando inizia a bollire buttarci i "galets" ripieni e fare cuocere per il tempo indicato sulla confezione per la pasta. Servire immediatamente.

PICCOLA CURIOSITÀ DELLA TRADIZIONE SPAGNOLA

È tradizione scambiarsi i regali per l'Epifania, giorno dedicato specialmente ai bambini che adorano assistere alla Cavalcata dei Re Magi (un festoso corteo di carrozze ed animali che percorre alcune delle vie principali della città). In questo giorno è d'obbligo gustare il famoso *Reyes de Reyes*, un dolce di Natale fra i più onnivori, una torta finta o finta di anello e decorata con frutta candita rossa e verde, simbolo dei rubini e smeraldi dei montelli dei Re Magi d'Oriente.

Dentro la torta si nasconde una piccola sorpresa, e la persona che la trova sarà incoronata Re o Regina della casa. Un modo originale per iniziare con buon piè l'anno nuovo.



cucina gourmet NATALE 2011 49