

La cucina dei santi e dei morti

La nostra nazione, da sempre profondamente cristiana, anche nella cucina, ha sempre espresso la fede e la devozione verso il Signore e i suoi santi. Dal Piemonte alla Sicilia, sono moltissime le ricette che tipicamente vengono cucinate in questo giorno, e che, purtroppo, rischiano l'estinzione, perché noi ne stiamo perdendo il profondo significato spirituale.

Innanzitutto, rileviamo che le ricette caratteristiche di queste giornate sono **dolci**. Il dolce è il cibo tipico della festa. Aiuta nel creare l'aggregazione e coinvolge i bambini, ai quali, attraverso i dolci, vengono spiegate delle cose fondamentali e importanti della vita spirituale e culturale del nostro popolo. Oltre ad essere dolci, essi appaiono **scuri**. Questo aiuta a rappresentare la morte, che ciascun uomo vive come qualcosa di oscuro, ma associato alla dolcezza del sapore, indica che questo evento brutto diventa la strada verso la dolcezza del paradiso.

Questi dolci contengono sempre la **frutta col guscio**. Questo tipo di frutta richiama il mandorlo, l'albero della vita e aiuta a tenere presente l'eternità a cui tutti siamo chiamati. La frutta col guscio, è, anche la *frutta della consolazione*, perché contiene delle sostanze che aiutano a combattere la tristezza, l'ansia e l'insonnia.

Inoltre, ciascuno di questi dolci contiene **un ingrediente piccante o eccitante**. Sia l'elemento piccante sia quello eccitante indicano qualcosa che fa "risuscitare i morti", qualcosa che indichi la potenza e la forza della resurrezione. Inoltre, essi rappresentano la gioia cristiana che è sempre qualcosa di traboccante e di rinnovante e non consente a nessuno di fermarsi nelle sue sicurezze.

Pane coi Santi

La prima ricetta che vogliamo presentare qui è il **pane coi santi**. E' una ricetta del 1° novembre, il giorno dei santi. E' una piccola pagnotta di pane, preparata come una challà solo che all'interno è farcita di noci (i santi), uva passa, semi di anice e pepe.

Ecco la ricetta:

600 gr circa di farina (300 manitoba e 300 tipo 00)

20 gr di lievito di birra

150 gr di noci sgusciate
100 gr di uvetta
1 cucchiaio di semi di anice
5 cucchiaini di olio
30 gr di strutto
4/5 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di sale
pepe nero 3 bei pizziconi;)

Procedimento:

Sciogliere il lievito in 100 ml di acqua calda insieme a 1 cucchiaino di zucchero. Quando si forma una schiuma, circa 10 minuti, impastarlo con 100 gr di farina formando un pastello morbido e lasciarlo fermentare circa 40 minuti.

Intanto preparare i "Santi" cioè la frutta secca, tagliando a pezzetti le noci e facendo ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida.

Preparare l'impasto sciogliendo il panetto con dell'altra acqua tiepida (circa 200 ml) unendo poi lo zucchero, il miele, l'olio e lo strutto morbido. La pasta dovrà essere ben lavorata, almeno 20 minuti, e morbida. Farla lievitare per un'ora e mezza due ore.

A questo punto sgonfiarla ed unirvi la frutta secca, il pepe e l'anice. Lavorare per amalgamare ogni cosa e formare dei panetti grossi quanto un pompelmo e farli lievitare un'ora.

Quando saranno gonfi e soffici, pennellarli con 1 uovo sbattuto e infornarli a 200°- 220° per 20 minuti o poco più.

Torrone dei morti

In realtà questo torrone è molto differente dall'idea del torrone duro e mieloso che siamo soliti mangiare durante le festività natalizie. Il torrone dei morti è morbido ed è molto più simile ad un semifreddo al cioccolato che al torrone.

Tipicamente napoletano, è composto da tre ingredienti chiave: il **cioccolato** per rappresentare l'immagine buia e oscura che esteriormente ha la morte; il

caffè, perché per i napoletani il caffè risveglia, quindi risuscita dai morti; le **nocciole**, la frutta col guscio che rappresenta la vita eterna e dà, a questo torrone, un colore bianco al suo interno, per cui la morte, esteriormente oscura, diviene bianca nell'eternità, perché ci permette di incontrare la luce di Dio.

Ingredienti per 1 torrone da 1,2 Kg:

200 gr di cioccolato fondente (per la copertura)

Per il gusto di torrone a mandorla:

200 gr di cioccolato bianco

100 gr di nutella

100 gr di pasta alla mandorla

100 gr di granella di mandorle

Per il gusto di torrone a gianduia:

200 gr di cioccolato a latte con nocciole

100 gr di nutella

100 gr di pasta al gianduia

100 gr di nocciole

Procedimento

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Versare qualche cucchiata di cioccolato nello stampo per il torrone Spalmarlo in maniera omogenea nello stampo e lasciar solidificare.

Non appena si sarà asciugato ripetere l'operazione spennellando altra cioccolata. Continuare con quest'operazione fino ad esaurimento del cioccolato in modo da avere uno spessore uniforme. Finita l'operazione di rivestimento dello strato di cioccolato, iniziare a preparare il primo gusto di torrone

Sciogliere di cioccolato bianco a bagnomaria.

Non appena sarà sciolto, aggiungere 100 gr di nutella e mescolare. Togliere dal fuoco ed aggiungere la granella di mandorle e mescolare. Versare la crema alla mandorla nello stampo del torrone dei morti. Mettere in frigo fino a che non si sarà solidificato. Nel frattempo preparare l'altro gusto per il torrone

Sciogliere il cioccolato alle nocciole a bagnomaria,

Non appena sarà completamente sciolto, aggiungere 100g di nutella e poi la crema al gianduia. Togliere dal fuoco ed aggiungere le nocciole. Mescolate il tutto. Versare il gusto gianduia nello stampo. Mettere il torrone dei morti in frigo un paio d'ore a farlo solidificare.

Trascorse le due ore, bisogna pulire bene il bordo dello stampo, in modo che possa passare l'aria tra il cioccolato e lo stampo, così da farlo staccare senza difficoltà. Solo dopo quest'operazione, eliminare il cioccolato in eccesso dai bordi e capovolgere il torrone dei morti in un piatto da portata.

Per lo stampo si può usare un comune stampo da plumcake

Rame di Napoli

Le rame di Napoli sono un tipico dolce siciliano. Rappresentano la moneta più semplice dell'antico Regno di Napoli. E' un biscotto ricoperto di cacao amaro e ripieno di spezie e richiama i due precedenti nei simbolismi. Questi dolci venivano offerti ai bambini e serviva a spiegare loro quanto fosse dolce per i defunti ricevere dai vivi un offerta, un dono. Ecco la ricetta:

500 gr. di farina 00
200 gr. di zucchero
2 uova
75 gr. di strutto (sciolto)
50 gr. di burro (sciolto)
un cucchiaino scarso di miele
1 cucchiaino di marmellata di arance o albicocche
100 gr. di cacao amaro
chiodi di garofano pestati e ridotti a pezzettini
cannella
vaniglia
100 gr. di biscotti secchi (frollini o tipo saiwa)
5 gr. di ammoniaca
latte qb

PER LA COPERTURA:

cioccolato fondente

burro

(Le proporzioni sono 50 gr. di burro per 200 gr. di cioccolato)

Procedimento

Mettere i frollini dentro una ciotola con del latte fino a farli diventare una crema.

Impastare tutti gli ingredienti come per una normale frolla con le mani. Soltanto alla fine, aggiungere del latte e mescolare con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una consistenza simile a quella della crema pasticcera.

Lasciare riposare per circa 1 ora.

Rivestire una teglia per biscotti con della carta forno (i biscotti non vanno

cotti sulla lastra imburrata ed infarinata), disporre l'impasto a cucchiariate distanziando e dando la forma di un ovale.

Cuocere a 150 C' per circa 10/15 minuti.

Lasciare raffreddare.

Fondere il cioccolato con il burro a bagnomaria, deve risultare molto liquido, questo per avere una superficie liscia e in modo che ci sia soltanto un velo di glassa sulla superficie.

Immergere i biscotti capovolti impugnandoli con il pollice e l'indice dentro la glassa, girarli e adagiarli sulla carta per farli asciugare.

Decorare o cospargere con polvere di pistacchi.