

Belgio

UN PAESE DUE ANIME



Pensate che il simbolo di cui vanno più fieri i belgi sia la cioccolata? La birra? Sbagliato: è il Manneken Pis, letteralmente “il bambino che fa pipì”. Svariate leggende sono nate e si sono diffuse sull’origine di questa statua bronzea alta non più di 50 centimetri. In una delle versioni più accreditate, il bimbetto urinò sulla miccia di una pericolosa bomba che minacciava la città di Bruxelles; in un’altra più fantasiosa l’infante urinò sull’uscio di casa di una strega che, offesa dal gesto, lo tramutò in una statua. Quale che sia l’origine del Manneken Pis, lo potrete trovare nella parte vecchia della città, spesso abbigliato con sgargianti vestitini. Nel 1698 un governatore regalò alla statuetta il suo

primo abito e da quel momento gliene sono stati consegnati più di 800 da vari Presidenti in visita. Il giovine modaiolo è però vestito solo per 130 giorni l’anno, con alcune date e *mise* fisse come quella del 25 aprile che lo vede in dosso i panni di Spirou, il celebre protagonista dell’omonimo fumetto belga.

Oppure, ad inizio maggio, quando sfoggia la maglia gialla del Tour de France. Insomma, il Manneken Pis non è solo il simbolo di Bruxelles, è il suo cittadino più importante! In pochi sanno che esiste anche la sorella del Manneken Pis: Jeanneke Pis.

La statua, di soli 30 centimetri, rappresenta una bambina accovacciata che fa pipì. Recentemente si è aggiunta una nuova opera bronzea alla collezione cittadina: Zinneke

Pis, un cane meticcio dalla zampetta alzata impegnato anch’egli nell’attività più rappresentata di Bruxelles. Spostandoci poi sul fronte culinario, l’orgoglio del Belgio non possono che essere le gaufres, la versione nazionale dei waffle, che qui sono una vera e propria ossessione. Celeberrime quelle di Liegi, nate quando il Principe della città chiese espressamente al suo pasticciere di creare, per il matrimonio della figlia, un dolce che racchiudesse storia e innovazione. Egli spolverò quindi le gaufres con dello zucchero, vera e propria superstar arrivata dal Nuovo Mondo. Oggi le gaufres vengono guarnite con svariati ingredienti: dalle fragole alla cioccolata, dal gelato alla panna. Le migliori restano indubbiamente quelle semplici, guarnite solamente con un leggero

strato di zucchero a velo oppure, per chi preferisce un retrogusto salato, uno strato di ottimo e corposo burro belga. La bevanda nazionale invece ha un’origine un po’ meno poetica. Le famose birre trappiste nacquero quando il papato aprì non solo al consumo di alcol, ma anche alla sua produzione da parte dei monaci.

Tutto ciò era, però, subordinato alla gradazione alcolica, che non doveva essere elevata. Le birre prodotte in Belgio dovevano affrontare un lungo viaggio per essere presentate a Roma e, nel percorso, perdevano quel tanto di forza e vigore sufficienti a superare i rigorosi controlli papali. Buon appetito a tutti!

Indivia gratinata

Ingredienti per 4 persone

Indivia belga, 8 cespi
Prosciutto crudo, 8 fette
Formaggio Sbrinz, 40 g
Limone
Burro

Per la salsa al formaggio

Latte, 250 ml
Panna, 250 ml
Burro, 30 g
Farina, 30 g
Groviere, 100 g
Noce moscata
Sale e pepe

Preparazione

Fate sbollentare l'indivia in acqua bollente salata con due cucchiari di succo di limone per 5 minuti, quindi scolatela bene e fatela freddare. Avvolgete ogni cespo di indivia con una fetta di prosciutto crudo. Preparare la salsa, fate scaldare il latte con la panna in una casseruola. Nel frattempo, in un altro padellino sciogliete il burro, fuori dal fuoco unite la farina e mescolate bene, fate cuocere per qualche minuto il roux. Sempre a fiamma spenta, incorporate il roux al latte caldo aiutandovi con una frusta, quindi accendete nuovamente la fiamma e fate cuocere a fuoco dolce la salsa finché riprenderà il bollore. Unite il sale, pepe, noce moscata e incorporate il formaggio groviere. Imburrate il tegame di porcellana, versate su ognuna un mestolo di salsa al formaggio, adagiate due cespi d'indivia e cospargete con il formaggio Sbrinz grattugiato. Fate gratinare in forno a 220°C per 8-10 minuti circa. Servite subito molto calde.



Waterzooi | Zuppa di pesce

Ingredienti per 4 persone

Merluzzo, 600 g
Fumetto di pesce, 2 lt
Patate, 300 g
Carote, 200 g
Porri, 200 g
Bieta, 100 g
Cipolla, 1
Burro, 60 g
Limone, ½
Farina, 15 g
Panna fresca, 100 ml
Prezzemolo
Sale

Preparazione

Sfilettate il pesce, togliete eventuali spine e ottenete dei pezzi di ugual misura. Mondate le verdure, tagliate a listarelle le carote, in pezzi le biette ed il porro, tritate la cipolla e cubettate le patate. In un tegame, sciogliete metà del burro, unite i vegetali e fateli imbiondire. Adagiate i pezzi di merluzzo sopra le verdure e coprite con il fumetto di pesce. Mettete il coperchio e fate cuocere a fuoco dolce per 30 minuti circa. Nel frattempo, in un pentolino mettete un mestolo di fumetto, la panna e il succo del limone, fate scaldare. A parte, lavorate il burro rimanente con la farina ed unitelo alla salsa, mescolate e fate addensare la preparazione. Una volta pronta la zuppa unite la salsa e lasciate insaporire per qualche minuto ancora. Servite la zuppa cosparsa di prezzemolo tritato, accompagnandola con del pane abbrustolito.



Carbennade flamande Manzo alla fiamminga

Ingredienti per 4 persone Preparazione

Scamone di manzo, 1 kg
Cipolla, 400 g
Birra chiara, 500 ml
Strutto, 4 cucchiaini
Pane, 1 fetta
Senape, 20 g
Zucchero, 20 g
Aceto di vino bianco, 20 g
Rosmarino
Salvia
Timo
Sale e pepe

In una casseruola, sciogliete 2 cucchiaini di strutto, unite la carne tagliata in pezzetti e fate rosolare. A parte, in un'altra padella fate sciogliere il rimanente strutto, unite la cipolla tagliata a fettine e fatela appassire a fuoco dolce. Unite le cipolle alla carne, versate la birra e dell'acqua, la carne dovrà risultare coperta. Regolate di sale e pepe. Lavate le erbe aromatiche e legatele con lo spago, spalmate la fetta di pane con la senape e unitele alla carne. Coprite e fate cuocere a fuoco dolce per 2 ore, mescolando di tanto in tanto. Durante la cottura il pane si dovrà disfare e servirà per legare la salsa. Nel frattempo, in un pentolino fate sciogliere lo zucchero con l'aceto, cuocete fino ad ottenere un caramello, quindi diluitelo con 1-2 cucchiaini di acqua calda ed unitelo alla carne, servirà a rendere la preparazione più scura. Coprite e fate cuocere per altri 20 minuti. Servite accompagnando il manzo alla fiamminga con delle patate fritte.



Fricadelle | Polpettoni di pollo

Ingredienti per 4 persone Preparazione

Petto di pollo, 500 g
Cipolla, 150 g
Uova, 1
Pane grattugiato, 60 g
Latte, 150 ml
Pomodori pelati, 1 kg
Aglione 1 spicchio
Burro, 50 g
Farina "00"
Prezzemolo, Olio evo, Sale e pepe

In un recipiente, mettete la carne di pollo macinata, la cipolla tritata, l'uovo, il pane grattugiato, il latte, qualche foglia di prezzemolo tritato, sale e pepe, impastate bene, coprite con la pellicola alimentare e fate riposare la preparazione 20 minuti in frigorifero. Nel frattempo, in una padella scaldate 3 cucchiaini di olio con l'aglio schiacciato, unite i pomodori pelati frullati, regolate di sale e pepe, coprite e fate cuocere la salsa. Ottenete quindi con la carne delle polpette di 60 g l'una, schiacciatele leggermente e cospargetele con pochissima farina. Mettete le polpette nella salsa di pomodoro, coprite e fatele cuocere a fuoco basso da entrambi i lati. Servite le polpette con la loro salsa ben calde.

Torta al cioccolato

Ingredienti* Preparazione

Cioccolato fondente, 200 g
Burro, 100 g
Zucchero, 150 g
Uova, 4
 Farina di mandorle, 100 g
 Farina "00", 50 g

Per completare

Cioccolato fondente, 400 g
 Panna fresca, 200 ml
 Colla di pesce, 2 fogli
 Cioccolato bianco, 40 g

*per uno stampo di 22 cm

In un pentolino, fate sciogliere il cioccolato, quindi unite il burro e una volta sciolto lasciate intiepidire. In un recipiente montate le uova con lo zucchero, dovranno triplicare di volume, quindi dividete a metà la montata ed incorporate delicatamente in una metà il burro sciolto con il cioccolato. Aggiungete poi la farina di mandorle, la farina "00" e la restante montata di uova e zucchero incorporandola con movimenti delicati dall'alto verso il basso. Versate il composto in uno stampo imburato e infarinato e fate cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 35 minuti. Fate freddare la torta prima di toglierla dallo stampo. Nel frattempo fate scaldare la panna in un pentolino, unite il cioccolato fondente tritato e fatelo sciogliere bene, quindi aggiungete la colla di pesce reidratata e strizzata e, una volta sciolta, togliete dal fuoco. Foderate uno stampo a cerniera con la pellicola e della carta forno, versate metà della ganache e fatela rapprendere bene, quindi adagiatevi sopra la torta che avrete parato e la rimanente ganache. Fate rapprendere leggermente e nel frattempo sciogliete il cioccolato bianco, con un cucchiaino versate delle gocce di cioccolato bianco ad una stessa distanza attorno alla torta, quindi passateci sopra uno stuzzicadenti disegnando così un cuore. Lasciate freddare almeno 2 ore prima di togliere dallo stampo e servire.



Mousse au chocolat | Mousse ai 3 cioccolati

Ingredienti per 4 persone Preparazione

Cioccolato fondente, 80 g
Cioccolato al latte, 80 g
Cioccolato bianco, 80 g
 Panna fresca, 480 ml
 Colla di pesce, 3 fogli
 Bastoncini di cioccolato bicolore

Iniziate con la mousse al cioccolato fondente, la prima ad essere inserita nel bicchierino. Fate ammorzare 1 foglio di colla di pesce in acqua fredda. In un pentolino fate scaldare 80 ml di panna, uniteci il cioccolato tritato finemente e fate sciogliere. Aggiungete la colla di pesce strizzata e fatela sciogliere bene. Montate 80 ml di panna e incorporateli delicatamente alla preparazione tiepida. Versate la mousse al cioccolato fondente nei bicchieri, riempiendoli per un terzo e mettete in frigo per almeno un'ora a rassodare.

Fate ora la mousse al cioccolato bianco con lo stesso procedimento di quello fondente. Quindi riempite i bicchieri per un altro terzo con questa mousse e riponete in frigorifero a rassodare. Continuate con la mousse al cioccolato al latte seguendo lo stesso procedimento.

Riempite i bicchieri con l'ultima mousse e mettete il tutto in frigo per almeno 2 ore. Servite guarnendo con dei bastoncini di cioccolato bicolore.

