

Dolce FRANCIA

La pasticceria francese, regina di tutti i Natali



Come nella maggior parte del mondo occidentale, il Natale in Francia è una festa molto sentita, che a tavola trova uno dei momenti espressivi più evidenti. Data la raffinatezza dei suoi piatti, la cucina francese non ha bisogno di presentazioni, ma forse non tutti sanno però che, a seconda della regione in cui ci si trova, la tradizione gastronomica può essere assai diversa, e anche quella natalizia lo è.

A imperare sulla tavola in questo periodo è la pasticceria, una vera arte dalle origini sia aristocratiche che contadine, fin dal Medioevo. Ad allora, risalgono il blanc-manger, le crêpes, i flan o, ancora, i croissant. Poi, grazie a Caterina de' Medici, fanno la loro comparsa i primi gelati e la pasta choux, invenzione di Popelini, celebre pasticcere italiano. L'apice dello sviluppo lo si raggiunge nel XIX secolo quando Antoine Carême pubblica l'opera *Il pasticcere reale*, il manuale per eccellenza della pasticceria francese. Ma torniamo al Natale e ai suoi dolci.

Tipico, e una delle ricette più amate da tutti i francesi, è la **Bûche de Noël**, il tronchetto natalizio che secondo la tradizione deve regnare sovrano come centro tavola: irresistibile dolce ricoperto di scaglie di cioccolato amaro, per assomigliare proprio a un tronchetto di legno in miniatura, variamente farcito e decorato a seconda dei gusti. Una tradizione legata a un'antichissima usanza nata nel Medioevo, che pre-

vedeva che alla Vigilia di Natale il capofamiglia, riunita tutta la famiglia per la veglia natalizia e l'arrivo dei regali, mettesse un grosso tronco di legno a bruciare nel camino di casa. Tradizione che vive ancora nella sua trasposizione culinaria e rimane come simbolo di buon auspicio.

La **Galette des Rois**, la torta dei re, è invece tra i dolci da portare in tavola il 6 gennaio, per l'Epifania: deliziosa pasta sfoglia ripiena di crema alle mandorle, al cui interno viene nascosta una fava o comunque un ripieno a sorpresa, anche una moneta. Chi la trova, sarà il re o la regina della serata.

Tornando al Natale, un altro must sono le **Tartes aux Fruits**, torte di pasta frolla, di pasta sfoglia o di pan di Spagna, con frutta di stagione o more, mirtilli, lamponi su crema pasticcera o meno. Celebre la **Tourte aux Poires** di pasta sfoglia e pere, come la **Tarte au citron**, che è forse quella che più rappresenta la pasticceria francese, a base di una friabile pasta frolla farcita con delicata crema al limone e meringhe. Anche nella versione miniaturizzata delle **Tartelletes au citron**. Con i dolci arrivano pure cioccolato, marzapane o altri biscotti. I **Bredele**, ad esempio, sono i classici biscotti alsaziani dalle diverse forme di cuore, fiore o stella al gusto di cannella, vaniglia o anice, realizzati con farina di mandorle, cocco o cacao. Con il termine **Petits fours** si intende invece la piccola pasticceria tipicamente francese, come biscottini o meringhe, che occupano un posto speciale in vari accostamenti, oltre ad amaretti e sfogliatine o éclairs. I **Macarons** sono tra i dolci più antichi, inventati probabilmente dalle suore orsoline intorno al 1630. Sono piccoli dolcetti colorati composti da due meringhe, unite tra loro da una gustosissima crema ganache.

A Natale poi deve fare la sua comparsa anche l'alsaziano **Kougelhopf**, dolce lievitato a base di mandorle e frutta secca. Si dice sia stato uno dei re Magi a donare lo stampo a un vasaio, che lo utilizzò per dare a questo dolce la sua tipica forma simile a un budino.

Altra leccornia è il **Clafoutis**, un dessert originario del Limousin che si è diffuso nel XIX secolo. È una torta in genere realizzata con frutta di stagione che si gusta tiepida; superba la versione

alle ciliegie nere.

Come non menzionare le **crêpes**? E le **Crêpes Suzette** che ne sono l'apoteosi? Immerse prima in una salsa di zucchero e arancia, poi flambé con Gran Marnier, sono davvero la "prova del fuoco" per ogni padrona di casa.

Altro dolce spettacolare è il **Millefoglie**: un dessert unico, delicato, croccante, morbido e profumato. Quattro strati di pasta sfoglia uniti da un'impeccabile crema pasticcera alla vaniglia, elegantemente ricoperti da una delicata crema chantilly. Vogliamo continuare

a farci venire l'acquolina in bocca? Ecco i **Baba au Rhum**, imitati con successo dai pasticceri napoletani, i famosi "Babbà", e la **Tarte Tatin**, la torta di mele rovesciata, nata per errore: essendosi accorta di aver infornato la torta senza mettere la pasta sotto la frutta, la cuoca provò a ovviare collocandola sopra le mele, che avevano ormai cominciato a caramellarsi. Una volta pronta, la capovolsse: così inaugurava un fragrante successo mondiale. Vogliamo ora parlare della **Saint Honoré**? Un'elaborata delizia composta da pan di Spagna imbevuto di liquore con l'aggiunta di una base di sfoglia croccante e una ricca farcitura di crema chantilly e crema al cioccolato decorata con bignè.

E che dire della **Charlotte fruits au chocolat**? Dolce composto da una crema bavarese circondata da una corona di savoiardi e ricoperta da una garniture di mele, pere, fragole o cioccolato. Parliamo ora dei **Profiteroles al cioccolato**, un dolce tradizionale ma che ha diverse versioni: di solito, una piramide realizzata con bignè "choux" ripieni di crema o panna e ricoperti di glassa al cioccolato.

La serie-dolci potrebbe continuare ancora a lungo. Enumeriamo solo alcune altre specialità: **Crème brûlée**, **Île flottante**, **Gâteau Opéra**, **Soufflé**, **Cannelés**, **Croquembouche**, **Paris Brest**, e tanti altri perfetti per il Natale. Meglio approfittarne prima di rientrare nei ranghi!

Donatella Révay



IN QUESTE IMMAGINI DALL'ALTO, UNA VERSIONE NATALIZIA DEI PROFITEROLES E UNA TRADIZIONALE BÛCHE DE NOËL NELLA PAGINA ACCANTO, LA GALETTE DES ROIS