Mensile
04-2023
Pagina 72/74
Foglio 1 / 2

Novella Cucina

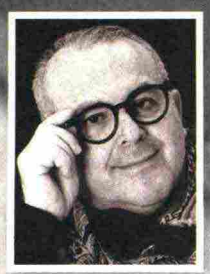
Diffusione: 50.000

www.ecostampa.it

VIAGGIO NELL'ITALIA DEL GUSTO

Zuppa inglese, ma nata a Firenze

di Alessandro Resente



Esistono dei dolci che sono un concentrato di ricordi per molti di noi e rappresentavano una tradizione per le famiglie di una volta, ma nello stesso tempo un momento di unione. Io mi ricordo che da piccolino, avrò avuto al massimo sette-otto anni, dovevo aiutare mamma il sabato pomeriggio a preparare la zuppa inglese imbevendo i biscotti o sistemandoli. Negli anni Sessanta e Settanta non c'erano molti dolci e anche le

LE ORIGINI DI QUESTO DOLCE NON SONO CHIARE. L'IPOTESI CHE PIÙ MI PIACE LA ATTRIBUISCE ALLA GOVERNANTE ITALIANA DI UNA FAMIGLIA ANGLOSASSONE

Zuppa inglese

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

36 biscotti rettangolari da zuppa; un litro di latte; sei cucchiai di zucchero; un preparato per budino alla vaniglia; un preparato per budino alla cioccolata; una caffettiera da sei di caffè fatto un po' leggero; Crema Marsala all'uovo; 12 amarene Fabbri con il loro liquido

Prima di tutto preparate i due budini con mezzo litro di latte e tre cucchiai di zucchero ciascuno. Mi raccomando, mescolate sempre portandoli a bollore e continuate per altri tre minuti. Lasciateli raffreddare e nel frattempo avrete preparato il caffè. A questo punto imbevete velocemente 12 biscotti nel caffè e fate il primo strato, quindi disponetevi sopra il budino di cioccolata, poi uno strato di biscotti imbevuti nella crema marsala all'uovo, poi la crema e quindi ancora uno strato di biscotti alla crema marsala all'uovo e poi come tocco finale bagnateli anche con il succo di amarena e ponete un'amarena al centro di ogni biscotto e gustatevela in pieno relax. Se invece volete fare la zuppa con l'alchermes, il processo è abbastanza semplice in quanto basta fare una buona crema pasticcera, più o meno densa a seconda di come la preferite, e alternare strati, almeno due di un Pan di Spagna alto al massimo due centimetri, imbevuti nel liquore. Ovviamente possiamo fare uno strato di crema e uno di cioccolata aggiungendo a metà della crema della cioccolata, prima sciolta a bagnomaria, così come possiamo mettere sopra l'ultimo strato di Pan di Spagna dei riccioli di cioccolata.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Fabbri

Novella Cucina

www.ecostampa.it

al cannolo alla francesina al triangolo e poi le paste secche, che non mi sono mai piaciute. Nelle case, oltre la classica focaccia fatta semplicemente con uova, burro e farina, veniva fatta nel periodo pasquale la torta margherita, il dolce con le mele, il salame di cioccolata e la zuppa inglese. Come vedremo dopo, ci sono molteplici versioni e ricette della zuppa inglese e molto controverse sono le sue origini. Letteralmente intendiamo una minestra calda, mentre qua ci troviamo in presenza di un dolce freddo al cucchiaio. Il termine zuppa deriva dal gotico "suppa" che significa fetta di pane imbevuta. L'origine che più mi affascina, e che ancora una volta va a premiare l'inventiva e la capacità di riciclo degli italiani, è quella che l'attribuisce alla governante di una famiglia inglese residente a Firenze, che per non gettare i biliquore e arricchendoli con strati di crema, ne aveva ottenuto un dolce buonissimo. Esiste poi una versione partenopea che ne attribuisce l'origine a un dolce offerto in omaggio dal re Ferdinando e da sua moglie Carolina all'ammiraglio inglese Horatio Nelson per l'apporto dato alla sconfitta dell'ammiraglio Francesco Caracciolo e all'annientamento della Repubblica Partenopea. Il dessert in questione fu preparato con avanzi di biscotti secchi, rum e crema pasticceria e il nome di "zuppa inglese" deriverebbe semplicemente dal fatto che fu detto al cameriere "Porta la zuppa all'inglese". Vorrei prima di tutto sottolineare che entrambe le versioni si basano sui biscotti secchi, non su il Pan di Spagna come adesso alcuni cuochi e gastronomi vogliono imporre, al massimo si usava un tipo di torta margherita. Come previsto dalla versione romagnola o toscana. Dovremmo finirla di voler a tutti i costi cambiare le vere ricette della tradizione italiana, dobbiamo rispettarle perché sono variazioni che non hanno alcun senso, ma che fanno perdere il vero gusto del dolce originario, perché la bontà della zuppa inglese è proprio nell'amalgama di sapori che si crea in bocca quando se ne mangia un cucchiaio. Ricordatevi una cosa importante: la zuppa inglese non si può scomporre. Ricordo ancora la zuppa inglese presentatami in un ristorante stellato con tutti gli elementi separati e che io dovevo assemblare, venendo così a perdere la complessità e le sfaccettature del suo sapore unico. Comunque esiste anche una ulteriore versione che ne attribuisce l'origine alla corte dei duchi d'Este, quando un diplomatico inglese di passaggio chiese alla cuoca se poteva preparargli un tipico dolce inglese, il trifle, e la cuoca cercò di fare il suo meglio utilizzando ingredienti locali tra cui l'alchermes e il rosolio. Tuttavia, questa versione, sebbene voglia collegarsi a un dolce tipico inglese da cui potrebbe essere derivato il nome, ha ▶

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Fabbri