

il dattero



dieci modi di prepararlo



Sonia Ezgulian

Guido Tommasi Editore

Disegni di Sonia Ezgulian

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2003

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2008 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi e Alessandra Costa per GTE, Milano

Premessa

“Come scorse le prime luci dell’alba che spuntavano all’orizzonte, la bella narratrice sospese il suo racconto. Shahrazad lasciò gli appartamenti del re Shahriyâr per assaporare quel momento dell’alba così effimero, che drappeggiava i favolosi giardini del palazzo con un velo diafano in cui scintillavano migliaia di perle di rugiada simili a ricami preziosi. L’attenzione della giovane donna fu catturata dalla maestà delle palme, i cui frutti erano autentici gioielli di ambra e di luce.

I datteri reali riservati ai re di Persia provenivano da Babilonia, dai giardini di Bagoas, e furono molto apprezzati da Plinio per la morbidezza e le dimensioni spettacolari. C’erano anche altre varietà che troneggiavano nel palmeto reale: i “Kalesh” e gli “Ajwa” del Golfo Persico, discendenti, secondo l’hadith (la tradizione), da un albero piantato dal profeta Maometto in persona, gli “Halawi”, soprannominati “miele di Mesopotamia”, i “Deglet Nour”, letteralmente “dita di luce”, battezzati così in onore di una bellissima principessa che avrebbe seminato la prima pianta nel XIII secolo in un giardino di Al-Harira, in Algeria.

Così come le parole di Shahrazad calmavano i tormenti del re, questo “dono del cielo” ricolmo di miele nasconde infinite ricchezze e benefici. Gli Arabi hanno riportato su un impressionante registro ben 365 modi di utilizzare questo frutto in ambito farmaceutico e culinario, tra cui compare anche lo Shêkar, un liquore di datteri.

Alla raffinatezza dei poemi, alla ricercatezza del cerimoniale dei pasti rispondono polpe voluttuose e dolcissime, consistenze morbide e avvolgenti che infiammano l'immaginazione culinaria.

Dubito che Shahrazad conoscesse il dattero "Medjoul". La sua qualità era talmente eccezionale che gli fu dedicato un racconto delle "Mille e una notte". Questo dattero, originario del Marocco, rischiò di scomparire a inizio secolo in seguito a un terribile sradicamento ma continuò a sopravvivere grazie ad alcuni alberi trapiantati in California.

Reintrodotte in Giordania e in Israele, le palme sono diventate oggetto di grande attenzione.

Lo spettacolo della fecondazione delle piante femminili è un raro momento di poesia vegetale: alcuni uomini appollaiati su altissime scale di bambù spargono delicatamente il polline di un albero maschio sull'harem di una ventina di alberi femminili con le palme appena aperte.

Alcune settimane più tardi, i frutti delicati saranno raccolti a mano direttamente dal grappolo, mentre le altre varietà di datteri saranno vendute a rami.

*Sonia Ezgolian
Cuoca del ristorante Oxalis, Lione*

10 modi



Le dosi di queste ricette sono per quattro sognatori

Leccornia del viaggiatore

Ravioli croccanti di datteri allo yogurt

Tajine ai datteri di luce

Infusione gelata di datteri

Foie gras ai datteri Medjoul

Datteri farciti ai piccioni

Pain d'épices al miele di datteri

Composta di datteri freschi

Composta di datteri con frutta secca

Mamoul

LECCORNIA DEL VIAGGIATORE 1

- 250 g di datteri molto morbidi
- 50 g di pistacchi verdi sgusciati
- 50 g di mandorle in polvere
- 30 g di semi di sesamo
- 120 ml di olio di sesamo
- 180 g di biscotti ridotti in polvere
- 150 g di zucchero

Fate gonfiare i datteri in un po' d'acqua bollente, scolateli e poi schiacciateli in modo da ottenere una pasta.

Incorporate i biscotti sbriciolati, la frutta secca e l'olio di sesamo, mescolando per rendere il composto omogeneo.

Spolverate una teglia da crostata con lo zucchero, formate delle palline grandi quanto una noce con il composto di datteri e disponetele dieci per volta nella teglia, facendole rotolare in modo che si ricoprano bene di zucchero.

Fate riposare in frigorifero.

Questa preparazione si ispira a un'antichissima ricetta di una leccornia che sarebbe stata servita durante il pranzo di nozze del profeta Maometto, molto apprezzata dai viaggiatori che erano sedotti dal suo sapore, dal contenuto energetico e dalla facilità di trasporto.

