

"Mi sono innamorata
follemente di questo
libro meraviglioso"

NIGELLA LAWSON

Dolci per le Feste dal cuore dei Paesi Bassi

REGULA YSEWIJN

Guido Tommasi Editore





Dolci per le Feste

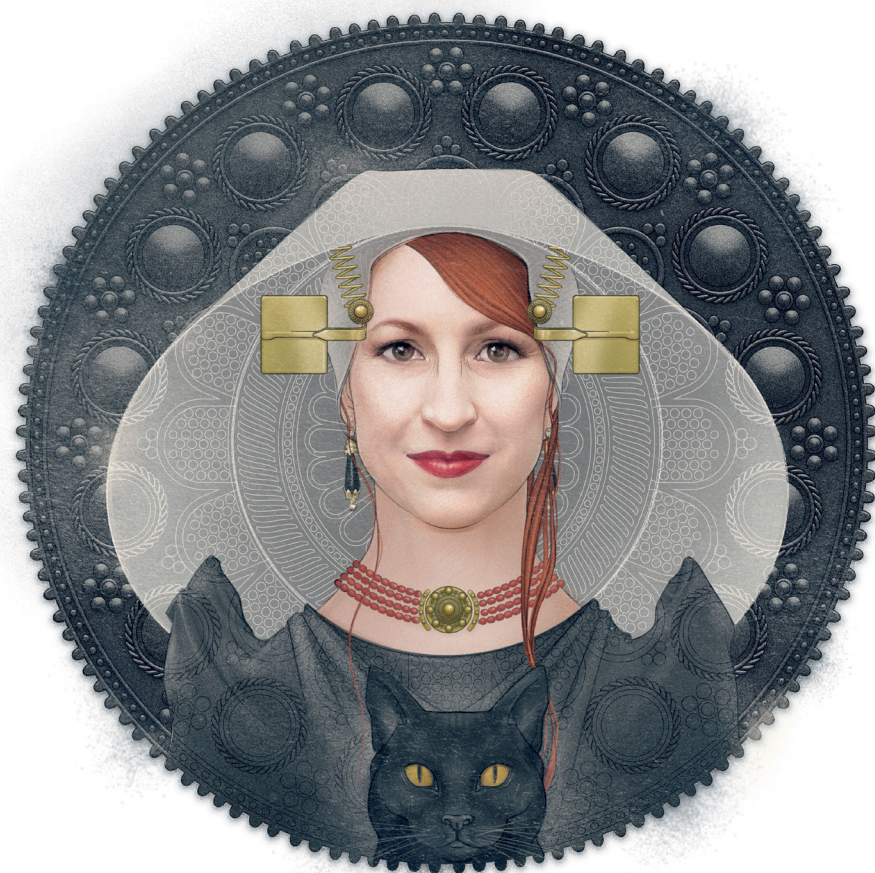
dal cuore dei Paesi Bassi

Testi e fotografie

Regula Ysewijn

Illustrazioni di
Bruno Vergauwen

Guido Tommasi Editore





Prefazione

Questo è un libro meraviglioso. È un volume pieno di ricette che voglio preparare, cibi che voglio gustare e immagini in cui voglio perdermi. Ed è anche una lettura affascinante, una lettera d'amore alla tradizione culinaria e alla ricca storia sociale dei Paesi Bassi, e a tratti anche un'intima, fugace visione sugli anni più recenti del viaggio personale di Regula.

Cosa so io, storica britannica, delle vicende del Belgio e dei Paesi Bassi? Qualcosa qua e là. A scuola ho studiato le guerre del XVII e del XVIII secolo, e conosco a fondo l'argomento estremamente specifico delle fortificazioni di Vauban. All'università ho letto della storia politica europea e ho una conoscenza superficiale di come siano state suddivise e spartite tra diversi Paesi le aree che oggi fanno parte del nord della Francia, del Belgio e dell'Olanda, indipendentemente dai desideri e dalle identità delle popolazioni che vi abitavano. E mi sono innamorata delle incredibili espressioni artistiche dei pittori principalmente fiamminghi dell'inizio dell'età moderna, inimitabili per stile e soggetto, oltre che utilissime per gli storici dell'alimentazione. Molti dei dipinti illustrati in questo libro sono per me dei vecchi amici: ritrovo autori come Bruegel e Peeters, dolci come *banketletter* e *peperkoek*.

Il bello di questo libro è che ora ne so di più. La scrittura di Regula, poetica come sempre, mi ha aperto gli occhi sui modi in cui la lingua e la politica sono interconnesse alla cultura dei Paesi Bassi, e su come questo si rifletta direttamente sul patrimonio di pani e dolci. Ha arricchito la mia conoscenza dei prodotti da forno di tutti i giorni e mi ha anche spiegato cosa sto guardando quando mi ritrovo con l'acquolina in bocca di fronte a torte e biscotti dei tempi antichi, rappresentati nei dipinti che pensavo di conoscere così bene.

Poi ci sono le fotografie, che i lettori accaniti dei libri di Regula si aspettano siano bellissime. L'autrice ha sempre avuto un tocco da grande artista, e qui le immagini sono come dei Rembrandt che prendono vita. Camminiamo con lei attraversando la storia di panificazione e pasticceria, le città e i villaggi del suo Paese natale. Il fatto che il suo amore per queste prelibatezze belghe sia cresciuto in maniera così graduale si riflette in tutto il libro, e ogni parola, ogni ricetta e ogni immagine si disvelano come la trama di un racconto.

Leggendo l'introduzione di Regula mi colpisce quanto ci siamo persi negli ultimi anni, ma anche come dalla perdita possa derivare qualcosa di positivo. Tra la Brexit e il Covid, la relazione facile e aperta tra la Gran Bretagna e i suoi vicini continentali è stata ridisegnata. Chi, come me e Regula, viveva felice con una piccola parte di sé legata a un altro Paese, ha dovuto guardarsi dentro e mettere in discussione quel che ci rende ciò che siamo. Quindi, se questo libro è un libro di storia, un libro di ricette e un libro di splendide immagini, è anche un'affermazione di speranza: perché lasciando andare un pochino il suo amore per l'Inghilterra, Regula ha acceso una luce potente sul Belgio. Se anche solo un po' di ciò che nasce dall'attuale trambusto è così straordinario, allora il futuro può essere davvero luminoso.

Dott.ssa Annie Gray, storica

SOMMARIO

- Prefazione** 5
- Introduzione** 10
- Il cuore dei Paesi Bassi** 14
- I confini linguistici** 15
- Anversa: capitale europea dello zucchero** 22
- Il waffle belga** 30
- Una piastra bollente** 32
- Una festa di metà inverno** 66
- Dal frumento bianco alla segale scura** 71
- Candelora e pancakes** 100
- Mardi Gras e il Carnevale di Binche** 102
- Catherine à Doubles** 106
- Crêpes alla maniera di Tournai** 107
- Krakeling, bretzel, pretzel** 112
- Sintegreef, il Conte di Laetare** 126
- La gastronomia delle fiere** 128
- Il cuoco saggio** 134
- Vlaai** 144
- Due torte e una “boulette” di formaggio** 182
- Una pie belga in America** 190
- Assaporare l’arte del Secolo d’oro** 194
- La festa di San Nicola** 204
- Il gusto per il dolce** 218
- Il pan di zenzero dei Paesi Bassi** 220
- Impasti stampati** 238
- Un ricordo di sapori e profumi** 256
- Informazioni pratiche** 258
- Ringraziamenti** 262
- Fonti e riferimenti** 264
- Indice** 268



Ricette e saggi





Waffles alla cannella

Questi *Zimtwaffeln* compaiono in libri di cucina in olandese e tedesco vecchi di secoli, ma la cultura dei waffles alla cannella si è sviluppata ulteriormente nel Saarland tedesco, dove sono state realizzate piastre decorative apposite. In Belgio e in Olanda si prediligevano altri tipi di waffles, quindi a un certo punto dei primi anni del XIX secolo abbiamo perso il gusto per quelli con un sentore di cannella molto deciso.

I waffles alla cannella si preparano nel periodo dell'Avvento. L'uomo da cui ho acquistato l'antico cimelio nella foto qui accanto, la piastra per *Zimtwaffeleisen*, mi ha dato anche due delle sue ricette di famiglia. Una era della nonna di sua moglie e risale agli anni '20, l'altra è degli anni '60 circa.

Mi sono chiesta perché stesse vendendo la sua preziosa piastra per waffle, ma lui mi ha spiegato che non la usava più, dato che le stesse intricate incisioni oggi si trovano anche su una piastra elettrica. Mi ha assicurato che durante il periodo dell'Avvento la sua casa si riempie ancora del fresco profumo di burro e cannella di questi waffles. E così ho preso anch'io la versione elettrica, perché, essendo una collezionista di piastre, mi piace avere la piastra giusta per ogni tipologia e mi piace anche semplificarci la vita con la versione elettrica.

Quando si usa una piastra da fornello, il calore è fondamentale: se non è calda a sufficienza, l'impasto si attacca.

Nel *Frankfurter Kochbuch* del 1789 c'è una ricetta per questi Zimtwaffeln: la trovate qui sotto. Quella moderna è ancora identica a questa, anche se la ricetta di famiglia che mi ha dato chi mi ha venduto la piastra prevede anche la farina di mandorle e il cioccolato, a quanto pare una tendenza degli anni '20: per fortuna non ha preso piede, perché questi waffles sono perfetti così come sono.

Per 60 waffles sottili

110 g di zucchero semolato
225 g di burro fuso
fatto raffreddare
1 uovo
15 g di cannella in polvere
225 g di farina

Usate una piastra per *Zimtwaffeleisen* tedesca, una piastra per waffles poco profonda o decorativa o una piastra per *Krumkaka* (o vedi pag. 260 per maggiori informazioni).

Mescolate lo zucchero, il burro, l'uovo e la cannella in una ciotola e sbattete fino a ottenere un composto cremoso, poi aggiungete gradualmente la farina finché il tutto è ben amalgamato.

Lasciate riposare l'impasto coperto per tutta la notte in un luogo fresco (preferibilmente in frigorifero), per consentire al sapore di svilupparsi.

Formate delle palline di impasto grandi quanto una noce.

Scaldate molto bene la vostra piastra elettrica o da fornello e cuocete i waffles per 1–2 minuti o finché sono belli dorati. Non è necessario ungere la piastra perché l'impasto non si attacca.

Conservate questi waffles in un contenitore ermetico per 3 settimane al massimo.

MARDI GRAS E IL CARNEVALE DI BINCHE

Mardi Gras, Martedì grasso, significa anche pancakes, soprattutto nella città carnevalesca di Binche, dove si tiene l'iconica parata dei Gilles.

Il Martedì grasso, ore prima dell'alba, nella cittadina belga di Binche, in Vallonia, dappertutto si svegliano i Gilles. Vestire i panni di queste creature del Carnevale è un privilegio dei cittadini maschi di Binche da quando sono in grado di camminare. È una tradizione lunga 400 anni, ritenuta così importante che nel 2004 è stata riconosciuta come patrimonio culturale UNESCO.

Tutto il giorno è scandito da rituali: per prima cosa i Gilles vengono vestiti dai familiari in modo cerimoniale con il loro prezioso costume tradizionale rosso, con corone, leoni, stelle e fronzoli nei colori della bandiera belga. La giacca è imbottita di paglia d'orzo, per creare l'inconfondibile gobba.

Una volta pronti, vanno di porta in porta a recuperare i loro compagni Gilles, con in sottofondo il suono dei tamburelli e il rumore dei loro zoccoli di legno sull'asfalto. Man mano che la sfilata si ingrossa, si fa anche più rumorosa, una tradizione antica per scacciare dalle strade l'oscurità dell'inverno.

Armati del loro *ramon*, un mazzo di rami di salice che tradizionalmente accompagna anche altre figure invernali, e ognuno con la stessa inquietante maschera di cera raffigurante un viso rosa con capelli rossi e occhiali verdi, sembrano un esercito della luce che marcia. Tutti insieme si dirigono verso il municipio, dove il sindaco di Binche renderà onore ai Gilles con 50 anni di servizio nella loro cintura di campane. Dopo un pasto celebrativo a base di ostriche e champagne, i Gilles si separano per tornare a casa e scambiare le loro maschere di cera con altissimi cappelli di piume di struzzo e cesti di vimini colmi di arance. Affamati, gusteranno un piatto di *doubles de Binche*, pancakes di grano saraceno farciti con un tipico formaggio forte locale (la ricetta è a pag. 105): un pasto perfetto per consentire loro, grandi e piccoli, di continuare a procedere sui loro zoccoli.

Poi i Gilles festanti si raggruppano di nuovo e si dirigono verso una grande piazza da cui partirà il grande corteo, il *cortège*, accompagnati da altre figure tradizionali, come arlecchini, contadini e pierrot. I Gilles battono gli zoccoli a terra mentre camminano al ritmo ipnotico dei tamburelli: a ogni colpo risvegliano la Terra dal suo profondo sonno invernale, mentre lanciano le arance tra la folla come segno di fertilità e prosperità. La parata dei Gilles segna l'ultimo dei tre giorni del Carnevale di Binche.





Doubles de Binche

Qui la pastella va fatta con metà grano saraceno e metà farina classica, una proporzione comune per la maggior parte delle ricette dei pancakes o delle crêpes di grano saraceno. Le doubles vengono poi farcite con un formaggio locale della Vallonia molto forte, il *boulette* (un formaggio morbido stagionato a crosta lavata).

Oggi i locali aggiungono all'impasto anche la Binchoise, una birra bionda locale al malto ad alta fermentazione in bottiglia, non filtrata, con una punta di amaro e speziata con coriandolo e scorza d'arancia: se decidete di provare la versione moderna, potete usare una birra con questi sapori. Questi, inoltre, non prevedono uova, ma io le metto perché sto ricreando le double di Catherine Bernard (vedi pag. 106) in suo onore.

Le doubles sono molto diffuse anche a Nivelles, una città a sud di Bruxelles.

Variante: in Belgio e in Olanda queste crêpes si mangiano con una guarnizione dolce, come lo stroop o lo zucchero, o con pancetta cotta nella pastella. A Liegi per la *boûkète* (vedi pag. 106) si aggiunge l'uvetta.

Per 30 crêpes, di 16 cm di diametro

- 15 g di lievito secco attivo
- 1 litro di latte o acqua
o metà latte e acqua, tiepidi
- 250 g di farina di grano saraceno
- 250 g di farina integrale o classica
- 1 uovo
- 20 g di burro fuso fatto raffreddare
- 10 g di sale marino
- burro o strutto, per friggere
- 250 g di formaggio (vedi nota)

Aggiungete il lievito a metà del latte o dell'acqua. Mescolate bene le due farine in una ciotola capiente, formate un buco al centro e unite l'uovo, poi la miscela con il lievito e il burro. Amalgamate gradualmente il resto del latte o dell'acqua fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, poi aggiungete il sale. Coprite la ciotola con un canovaccio e mettete da parte a riposare per 1 ora, oppure riponete in frigorifero per tutta la notte.

Cuocete le crêpes in una generosa quantità di burro o strutto in una padella di 20 cm o in quella che avete. Per ottenere la giusta quantità di pastella per ogni crêpe io uso circa 1 dose e ½ di un mestolo da 30 ml.

Quando avete due crêpes cotte, distribuite su una dei puntini di formaggio, lasciando 1 cm lungo il bordo della crêpe, e sistemateci sopra la seconda crêpe. Mettete da parte per cuocerla di nuovo più tardi e continuate a prepararle. Conservate quelle che non mangiate subito in un contenitore ermetico in frigorifero per 3 giorni al massimo, oppure congelatele e scongelatele un'ora prima di usarle, per poi friggerle nel burro o nello strutto.

La frittura successiva è essenziale perché l'esterno della crêpe sia croccante: non devono essere mollicce! Per friggere, mettete un po' di burro o di strutto nella padella, poi adagiateci una coppia di crêpes farcite e cuocetele per 2 minuti o finché sono croccanti, girandole una volta.

Il formaggio

Dopo aver parlato con degli esperti di formaggio, devo concludere che quello vallone utilizzato nella ricetta originale è unico e non ha un vero e proprio corrispettivo in nessun'altra parte del mondo. Per completezza, elenco i formaggi tradizionali, ma il gouda stagionato grattugiato o il cheddar sono ottime alternative.

Eccone alcuni tradizionali: bètchéye, boulette, boulette de Falaën, boulette de Namur, boulette de Nivelles, boulette de Romedenne, boulette de Surice e cassette de Beaumont.



SINTEGREEF, IL CONTE DI LAETARE

Nel 1508 giunse nel porto di Anversa una nave che trasportava arance, fichi e uvetta. I cittadini, diffidenti nei confronti di queste dolcezze esotiche, temendo che portassero malattie, erano in apprensione sull'acquisto del carico. E da qui nasce la leggenda: il margravio di Anversa, volendo favorire il commercio in città, ordinò che il carico fosse distribuito tra gli abitanti, sapendo che se la merce fosse stata gratuita, sarebbe stata accettata più che volentieri. In questo modo molti anversani poterono assaggiare le prelibatezze che sarebbero diventate parte integrante dell'età dell'oro della città.

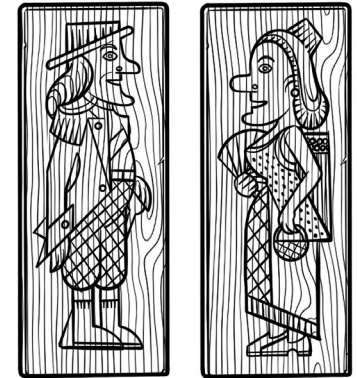
Da allora, ogni anno in questo giorno, che per caso cadeva la Domenica Laetare, veniva ricordata la generosità del margravio, e il *Sintegreef*, *Sanct* o *Graaf van Halfvasten* (Conte di mezza Quaresima o di Laetare) era considerato la personificazione della festa.

Nelle raffigurazioni intagliate negli stampi per il pan di zenzero è ben riconoscibile per il suo naso molto grande, un sacco con i giocattoli e un bastone. Spesso è accompagnato da sua moglie, Sanctin, sull'altro lato dello stampo: le loro figure sono molto meno eleganti di quelle della coppia reale di Orange o degli innamorati (vedi pag. 240) e hanno una strana rassomiglianza con i Punch e Judy inglesi. Sintegreef è il precursore della figura di *Prins Carnaval*, simile al *Lord of Misrule* del periodo di Natale nell'Inghilterra medievale.

Sintegreef compare nelle Fiandre francesi, ad Halle, Ypres, nel Brabante e in particolare ad Anversa, dove un intagliatore di stampi di pan di zenzero era specializzato nell'intaglio di queste figure.

Poesie e canzoni su Sintegreef fanno riferimento a fichi e uvetta, e citano anche l'usanza di portare una piccola pagnotta su un bastone a forma di gallo. Possiamo vedere un esempio di questo "gallo sul bastone" che fa capolino dal cestino della bambina nel dipinto di Jan Steen *La festa di San Nicola* (vedi pag. 207).

Non mancano somiglianze con San Nicola e San Martino: in altre storie anche Sintegreef cavalcava un cavallo bianco e grigio o un asino e portava ai bambini dei regali, oltre ai dolci. E se i bambini erano stati cattivi portava anche il bastone, a riprova del fatto che il personaggio aveva anche una funzione disciplinare.



Questo dimostra che le usanze celebrative delle tre figure di santo si sovrapponevano e si scambiavano, creando ambiguità. Jan Steen potrebbe aver inserito i simboli di Sintegreef di proposito, per includere riferimenti al laico Graaf van Halfvasten affinché le persone potessero identificarsi. All'epoca in cui dipinse l'opera, i calvinisti stavano cercando di bandire San Nicola. Anche se in alcune regioni era chiamato Sintegreef, non si trattava della figura di un santo, ma in genere era raffigurato come un nobile del XVIII secolo.

Per l'occasione venivano sfornati i *greefkoeken*, fatti come i *mantepeirden* e i *klaaskoeken* di pasta di pane arricchita (vedi pag. 216); oppure i biscotti al miele e, più tardi, gli *speculaas*. Tuttavia, i greefkoeken sembrano essere scomparsi del tutto nel corso degli ultimi 30 anni, e presto anche Sintegreef andrà perduto.



Bakkemoezevlaai

Al panificio, dopo aver cotto il pane, le pere asprigne e acerbe venivano sistemate una accanto all'altra sul fondo del forno a legna in via di raffreddamento ed essiccate finché diventavano scure e rugose (*bakkemuizen*). Le pere venivano poi messe in acqua e stufate per ottenere una ricca e deliziosa purea scura dal sapore molto intenso.

L'unico panificio che produce ancora *vlaai* con le bakkemuizen tradizionali è Knapen, nel Limburgo fiammingo. Il fornaio, Jack, cerca varietà di pere antiche e le asciuga nel suo forno moderno mentre si raffredda ma, dato che parliamo di forni moderni, il tempo di raffreddamento dura poco, non ore: quindi Jack impiega tre settimane per essicarle del tutto in questo modo, ma mi ha detto che le pere si possono conservare essiccate per un anno.

Quando cucino quotidianamente nel forno metto le pere su una teglia e, ogni sera, quando lo spengo, le inforno e ce la lascio fino al mattino. Faccio così per alcune settimane, finché sono secche e raggrinzite e sembrano ormai del tutto asciugate. Per semplicità e perché vorrei davvero che possiate provare questo vlaai, vi suggerisco un metodo per farlo in tre giorni. Ricordate che quando il forno è a temperatura smette di consumare energia elettrica, ricorrendovi solo di tanto in tanto per mantenere il calore.

Questa ricetta è fantastica per sfruttare le pere di un albero dimenticato da tempo in giardino o nel vostro quartiere, che sembrano non essere per niente succose, quelle acerbe fatte cadere dal vento, quelle che scartate perché la polpa non è granché e vi seccano solo la bocca. Queste pere non danno nulla da crude, ma se concedete loro tempo e calore vi ricompenseranno con il loro gusto intenso.

Per 1 vlaai

Per il ripieno

12 pere piccole intere,
asprigne o acerbe

25 g di zucchero

¼ di cucchiaino di cannella
in polvere

Per la pasta

250 g di farina forte per pane

100 g di burro ammorbidito

25 g di zucchero semolato

7 g di lievito secco attivo

½ cucchiaino di sale

85 ml d'acqua

Usate uno stampo con il diametro superiore di 27 cm e il diametro della base di 23 cm x 3 cm di profondità, imburato e infarinato.

Per il ripieno, essiccate le pere in forno per 6 ore al giorno a 70°C per 6 giorni, o 12 ore al giorno per 3 giorni, senza toglierle dopo averlo spento. In alternativa, utilizzate il metodo lungo descritto sopra.

Il giorno prima di cuocere il vlaai, mettete le pere secche in una casseruola e aggiungete dell'acqua fatta bollire sufficiente a coprirle.

Per la pasta, mescolate la farina, il burro, lo zucchero, il lievito e il sale in una ciotola capiente o nella planetaria con il gancio per impastare. Versate l'acqua e lavorate per 10 minuti fino a ottenere un impasto liscio. Coprite la ciotola e lasciate riposare per 1 ora o per tutta la notte in frigorifero.

Cambiate l'acqua delle pere nella casseruola e cuocete a fuoco medio per 30-45 minuti, finché le pere sono morbide. Toglietele dal fuoco, scolatele (conservando l'acqua) e fatele raffreddare finché si potranno maneggiare, poi riducetele in purea schiacciandole in un setaccio e scartando i residui solidi. Trasferite la purea in una casseruola e portatela a ebollizione con l'acqua tenuta da parte, lo zucchero e la cannella. Fate sobbollire per 5 minuti, poi spegnete il fuoco e fate raffreddare questa bella purea color cioccolato.

Scaldate il forno a 180°C in modalità statica.

Quando l'impasto è lievitato, sgonfietelo, stendetelo il più sottile possibile, adagiatelo sullo stampo imburrrato, premendolo sul fondo, e rifilate la pasta in eccesso. Bucherellate la base con una forchetta e versateci a cucchiaiate la purea. Decorate la superficie con una forchetta come nella foto qui a fianco.

Mettete il vlaai al centro del forno e cuocete per 25 minuti, finché il guscio è dorato. Servitelo freddo e preparatevi a restarne incantati.

INDICE

A	Dikke speculaas 233
Abrikozenvlaai 155, 157	Gentse mastel 80–1
albicocche: Abrikozenvlaai 155, 157	Hasseltse speculaas 235
Amandel e anijs krakelingen 120	Nonnevotten 140
Amsterdam 24–5	Peperkoek 220–4, 226–7
anice: Amandel	Waffles alla cannella 53
e anijs krakelingen 120	Capodanno 35, 67
Anversa 13, 22–4, 25–6, 194	Carnevale 13, 35, 106, 155
Appelflappen 177	Carnevale di Aalst 133
appelstroop 219	Carnevale di Binche 102
	cassonade 27, 169
B	<i>cassonade Graeffe</i> 27
Bakkemoezevlaai 151	Cauderlier, Philippe 30–1
Banketletter 214–15	chioschi di waffles 30, 129
Battaglia degli speroni d’oro 18–19	ciambelle 135–6
Belgio 10, 13–15, 17–19, 128, 190	cibo nell’arte fiamminga e olandese 12–13, 68–70, 194–7
Bernard, Catherine 106	ciliegie
Beschuit 94–5	Pie belga 192–3
come ingrediente 94, 124, 160	Vlaai 148
bietole: Tarte al djote 185	cognac
birra: waffles alla birra 37	Lukken 51
biscotti 257	Oublie 46
Biscotti a forma di lettera 198	coloni olandesi e belgi in America 134–6, 190–1
Biscotti speculaas 252–3	Compagnia olandese delle Indie Orientali (VOC) 24–5
Biscotti speziati 200–1	Conscience, Hendrik 18–19
Brugse achten 124	Coremans, Edward 17
Hasseltse speculaas 235	Cougnou 68, 74
Kruidnoten 213	Couque de Dinant 243
Pain à la grecque 96	Couque de Rins 244
Peper-koeckxkens 230	Craquelin 78
Pepernoten 211	crema
Boûkète 106	Appelflappen 177
Boules de Berlin 142–3	Boules de Berlin 142–3
<i>Brabants kookboek</i> 10	Gozette à la crème 177
bretzel 113–15	Potsuikervlaai 153
Bruegel, Pieter, il Vecchio e il Giovane 12–13, 68, 144–5	crêpes alla maniera di Tournai 107
Brugse achten 124	
Brusselse wafel 42	D
Bruxelles 19	Dasher, Florian 30–1
	<i>De Verstandige Kok</i>
C	(Il cuoco saggio) 135
Candelora 13, 101, 106	Diets 15
Candico 27	Dikke speculaas 233
cannella	
Biscotti speculaas 252–3	

dolci	Nonnevotten 140
Banketletter 214–15	Oliebollen 133
Biscotti a forma di lettera 198	Oliebollen XVII secolo 131
Biscotti speculaas 252–3	fromage blanc 61, 89
Biscotti speziati 200–1	Tarte au stofé de Wavre 170
Couque de Dinant 243	frumento 71
Couque de Rins 244	furia spagnola 24
Dikke speculaas 233	
Hasseltse speculaas 235	G
Hylickmaker 231	Gaufre de Tournai 57
Klaaskoeken 216	Gentse mastel 80–1
Kruidnoten 213	Geraardsbergen 114–15
Lebkuchen 246–7	Geraardsbergse krakelingen 116
Mantepeirden 216	Geutelingen 110
Peper-koeckxkens 230	golden syrup: Peperkoek 226–7
Pepernoten 211	Gozette à la crème
Printen 246–7	e appelflap 177
Speculaas farciti alle mandorle 236	<i>greefkoeken</i> 68, 127
Taai-taai 251	Guglielmo I 15, 17

dolci al miele 219, 220, 221, 239–41	
Donker rogge 88–9	
Doornikse appeltaart 166	
Doubles de Binche 105	
Duivekater 67–8, 75	

E	
Epifania 35	
Esposizione internazionale di Bruxelles (1910) 19	

F	
feste e festival 13, 67–8, 204–9	
Fiandre 10, 14–15, 17–18, 68	
Flamiche de Dinant 182–3, 187	

formaggio	
Doubles de Binche 105	
Flamiche de Dinant 187	
Mattentaart 162–3	
Pie belga 192–3	
Tarte al djote 185	
Tarte au stofé de Wavre 170	
Waffles salati di patate dolci 61	

frittelle 13	
Boules de Berlin 142–3	
Frittelle di mela 139	
Geraardsbergse krakelingen 116	

Nonnevotten 140	
Oliebollen 133	
Oliebollen XVII secolo 131	
fromage blanc 61, 89	
Tarte au stofé de Wavre 170	
frumento 71	
furia spagnola 24	

G	
Gaufre de Tournai 57	
Gentse mastel 80–1	
Geraardsbergen 114–15	
Geraardsbergse krakelingen 116	
Geutelingen 110	
golden syrup: Peperkoek 226–7	
Gozette à la crème	
e appelflap 177	
<i>greefkoeken</i> 68, 127	
Guglielmo I 15, 17	

H	
Hasseltse speculaas 235	
Hylickmaker 231	

I	
impasti stampati 239–41	
ingredienti 259	

K	
kandij 27, 54, 160, 169, 247, 259	
kermis 30, 54, 128	
Klaaskoeken 216	
koek 220–4	
Krakelingen 113–15, 122	
Kramiek 78	
Kruidnoten 213	

L	
Lacquemant 54–5	
Lebkuchen 246–7	
libri di cucina in olandese 10, 13	
Liegi 31, 106	
Lierse vlaaike 160	
limoni: Duivekater 75	
lingua 15, 17	
lingua fiamminga 15, 17	

lingua francese 15, 17	
lingua olandese 15, 17	
Lovanio 128	
Luikse wafel 44	
Lukken 51	
Lussemburgo 14	

M	
maiale: Worstenbrood 90–1	
mandorle	
Amandel e anijs krakelingen 120	
Banketletter 214–15	
Biscotti a forma di lettera 198	
Biscotti speculaas 252–3	
Oliebollen XVII secolo 131	
Speculaas farciti alle mandorle 236	
Mantepeirden 216	
manzo: Worstenbrood 90–1	
Mardi Gras 101, 102, 106	
Martedì grasso 13, 101	
mastellen: Oost Vlaamse vlaai 158	
Mastelles – tartes au sucre 176	
Mattentaart 162–3	
melassa 27, 218	
mele	
Appelflappen 177	
appelstroop 219	
Doornikse appeltaart 166	
Frittelle di mela 139	
Oliebollen XVII secolo 131	
Peperkoek 226–7	
stroop di mele 219	
Tarte au stofé de Wavre 170	
Mercoledì delle ceneri 101, 147, 155	

miele	
Couque de Dinant 243	
Couque de Rins 244	
Hylickmaker 231	
Lacquemant 54–5	
Lebkuchen 246–7	
Luikse wafel 44	
Peperkoek 226–7	
Pepernoten 211	
Printen 246–7	
Stroopwafel 59	
Taai-taai 251	

movimento fiammingo 17	
------------------------	--

N	
Natale 13, 35	
Nieuwjaarsrolletjes 48	
Nonnevotten 140	

O	
Olanda 14, 15, 17, 24–5	
Oliebollen 133, 135–6	
Oliebollen XVII secolo 131	
Oost Vlaamse vlaai 158	
Oublie 46	
P	
Paesi Bassi 14, 220–1	
Pain à la grecque 96	
pan di zenzero 220–37	
pancakes 13, 101–2, 106–7	
Diestse kruidkoek di Paulette 109	
Doubles de Binche 105	
Geutelingen 110	
pancakes di grano saraceno 105, 106	
pane 67–71	

Beschuit 94–5	
Coug nou 74	
Craquelin 78	
Dikke speculaas 233	
divieti sul pane 70	
Donker rogge 88–9	
Duivekater 75	
Klaaskoeken 216	
Kramiek 78	
Mantepeirden 216	
Pain à la grecque 96	
Peperkoek 226–7	
Rogge verdommeke 87	
Vollaard 72	
Worstenbrood 90–1	
<i>vedi anche</i> panini	
pane con salsiccia: Worstenbrood 90–1	
pangrattato	
Biscotti speziati 200–1	
Lierse vlaaike 160	
Worstenbrood 90–1	

panini

Gentse mastel 80–1

Geraardsbergse krakelingen 116

Nonnevotten 140

Oost Vlaamse vlaai 158

Piot 84

Pistolet 76–7

Pasqua 35, 67, 106

patate dolci: Waffles salati di patate dolci 61

Peper-koeckxkens 230

Peperkoek 220–4, 226–7

come ingrediente 158

Pepernoten 211

pere

Bakkemoezevlaai 151

stroop di pere 219

piastre per waffles 32, 34, 260

Pie belga 192–3

Piot 84

Pistolet 76–7

come ingrediente 160

platte kaas 89

Potsuikervlaai 153

pretzel 13, 113–15

Amandel e anijs krakelingen 120

Brood krakelingen 122

Brugse achten 124

Geraardsbergse krakelingen 116

Zoute krakelingen 119

Printen 246–7

prugne 155

Pie belga 192–3

Pruimenvlaai 155, 157

prugne secche 155

Pruimenvlaai 155, 157

Q

Quaresima 13

quark 61, 89

Tarte au stofé de Wavre 170

R

Rijstevlaai – tarte au riz 180

riso: Rijstevlaai – tarte au riz 180

Rogge verdommeke 87

rum

Gaufre de Tournai 57

Lukken 51

S

San Martino 13

San Nicola 13, 68, 204–9, 239–41

Santa Claus 204–9

schiaivismo 25

sciropo di glucosio: Peperkoek 226–7

sciropo di zucchero di barbabietola

Lebkuchen 246–7

Peperkoek 226–7

Printen 246–7

scorze candite

Hylickmaker 231

Lebkuchen 246–7

Oost Vlaamse vlaai 158

Printen 246–7

segale

Biscotti speculaas 252–3

Couque de Dinant 243

Donker rogge 88–9

Hasseltse speculaas 235

Lebkuchen 246–7

Peperkoek 226–7

Printen 246–7

Rogge verdommeke 87

Taai-taai 251

segale scura 71

semolino di riso:

Tarte du Lothier 173

Sintegreef, il Conte di Laetare 127

speculaas

Biscotti speculaas 252–3

Dikke speculaas 233

Hasseltse speculaas 235

Kruidnoten 213

Speculaas farciti

alle mandorle 236

spezie: Peperkoek 226–7

stampi per peperkoek 261

stroop 27, 219

Stroopwafel 59

Suriname 25

T

Taai-taai 251

tanaceto: Diestse kruidkoek di Paulette 109

Tarte al djote 182–5

Tarte au stofé de Wavre 170

Tarte au sucre brun, blanc ou blonde 169

Tarte du Lothier 173

Tartes au sucre (Mastelles) 176

torte *vedi* vlaai

torte alla frutta

Abrikozenvlaai 155, 157

Bakkemoezevlaai 151

Pruimenvlaai 155, 157

Vlaai 148

torte di San Nicola 68

trattato di Münster 25

U

un ricordo di sapori e profumi 256–7

una pie belga in America 190–1

uomini a cavallo 68, 216, 240

uva spina: Vlaai 148

uvetta

Kramiek 78

Oliebollen XVII secolo 131

Piot 84

Rogge verdommeke 87

V

Vallonia 10, 15, 17–18, 68

Van Schoonbeke, Gilbert 22–3

vaniglia

Diestse kruidkoek di Paulette 109

Waffles di Regula 63

Vaution de Verviers 175

vitello: Worstenbrood 90–1

vlaai 13, 144–5, 147

Abrikozenvlaai 155, 157

Appelflappen 177

Bakkemoezevlaai 151

Doornikse appeltaart 166

Flamiche de Dinant 187

Gozette à la crème 177

Lierse vlaaike 160

Mastelles – tartes au sucre 176

Mattentaart 162–3

Oost Vlaamse vlaai 158

Pie belga 192–3

Potsuikervlaai 153

Pruimenvlaai 155, 157

Rijstevlaai - tarte au riz 180

Tarte al djote 185

Tarte au stofé de Wavre 170

Tarte au sucre brun, blanc ou blonde 169

Tarte du Lothier 173

Vaution de Verviers 175

Vlaai di ciliegie o uva spina 148

Vlaamse wafel 40

Vollaard 67–8, 72

W

waffles 13, 30–2, 35, 257

Brusselse wafel 42

Gaufre de Tournai 57

Lacquemant 54–5

Luikse wafel 44

Lukken 51

Nieuwjaarsrolletjes 48

Oublie 46

Stroopwafel 59

Vlaamse wafel 40

Waffles alla birra 37

Waffles alla cannella 53

“Waffle belga” 30

Waffles di Bruxelles 40

Waffles di Capodanno 48

Waffles di Liegi 31, 44

Waffles di Regula 63

Waffles salati di patate dolci 61

Waffles XVII secolo 38

Worstenbrood 90–1

Z

Zoute krakelingen 119

zucchero 22–7, 218–19

Couque de Rins 244

Mastelles – tartes au sucre 176

Potsuikervlaai 153

Tarte au sucre brun, blanc ou blonde 169

Il carattere tipografico utilizzato è il Garamond, un font del tardo Rinascimento creato da Claude Garamond, importante figura di riferimento per tutti i Paesi Bassi. Questo carattere venne scelto anche dal tipografo di Anversa Christoffel Plantin nel XIV secolo.

© Edizione italiana: Guido Tommasi Editore
Datanova S.r.l. 2025
Tutti i diritti riservati
www.guidotommasi.it

Testi © Regula Ysewijn, 2023
Progetto grafico, fotografie e styling © Regula Ysewijn, 2023
Illustrazioni © Bruno Vergauwen, 2023
Foto con drone a pag. 4 © Mathias De Coensel
Foto di Catherine à Doubles a pag. 106: si ringrazia Frédéric Ansion,
Binche au fil de l'Histoire, Editions Luc Pire, 2014

Traduzione: Laura Tosi
Revisione: Samuele Innocenti
Correzione bozze: Valeria Cecilia Barbon
Coordinamento editoriale: Valeria Cecilia Barbon
Progetto grafico edizione italiana: Leida Federico

Stampato per la prima volta da Murdoch Books, 2023
Edizione originale © Murdoch Books Pty Limited, 2023
un marchio di Allen & Unwin
con il titolo "Dark Rye and Honey Cake"

Murdoch Books Australia
83 Alexander Street
Crows Nest NSW 2065
Phone: +61 (0) 2 8425 0100
Fax: +61 (0) 2 9906 2218
murdochbooks.com.au
info@murdochbooks.com.au

Murdoch Books UK
First Floor, Ormond House
26 – 27 Boswell Street, London, WC1N 3JZ
Phone: +44 (0) 20 8785 5995
murdochbooks.co.uk
info@murdochbooks.co.uk

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

ISBN: 978 88 6753 427 2

Stampato nell'Unione Europea

Ogni ragionevole sforzo è stato fatto per individuare i detentori dei diritti relativi ai materiali presenti in questo libro. In caso di omissioni è possibile contattare l'editore per l'eventuale rettifica nelle future ristampe.

Nel cuore degli antichi Paesi Bassi, il Belgio ha da tempo sviluppato una sua peculiare identità culinaria, che affonda le radici nelle feste stagionali. In questo libro, che segue *Pride and Pudding* e *Oats in the North, Wheat from the South*, apprezzatissimi a livello internazionale, Regula Ysewijn si concentra sulle tradizioni di questo Paese unico, che è poi il luogo dove è nata.

Ripercorrendo la storia e l'arte, Regula conduce il lettore attraverso un periodo affascinante, dipingendo, grazie alle ricette e alle sue splendide fotografie, il paesaggio della ricca cultura culinaria della regione. ***Dolci per le Feste*** esplora un anno intero di pani e dolci, recuperando ricette a lungo dimenticate e riportando in vita tradizioni molto amate. Ci sono waffles e pani invernali per i dodici giorni di Natale, pancakes per la Candelora e il Carnevale, pretzel per la Quaresima, frittelle e *vlaai* tipici delle fiere e tutti i dolci caratteristici di San Nicola e San Martino.

Con questa raccolta di ricette intramontabili, Regula svela le origini dell'antica cultura gastronomica del suo Paese, portando nelle nostre case un assaggio della tradizione belga.

"Qui c'è una conoscenza straordinaria. È un libro che conquista, originale e bellissimo"

Diana Henry

"Un raro assaggio della ricca e affascinante cultura gastronomica di uno dei Paesi a noi più vicini: un lavoro di studio, ma anche un'opera d'arte"

Felicity Cloake

"Un'opera straordinaria che celebra la ricchezza e la tradizione della pasticceria dei Paesi Bassi. Ricette da scoprire, storie da custodire e immagini che incantano. Un libro che nutre sia l'anima che il palato."

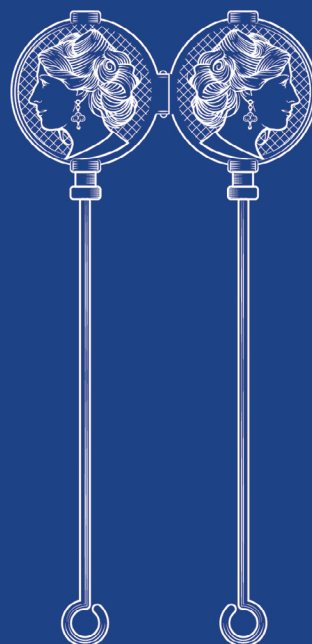
Giulia Scarpaleggia

"Un libro irresistibilmente concreto, un'opera d'arte a sé, piena di dettagli e descrizioni, magnifiche fotografie e storie curiose, una fonte di sorpresa e appagamento. Non riesco a pensare a una sola persona che non ne resterebbe conquistata"

Caroline Eden



Guido Tommasi Editore



35 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 427 2



9 788867 534272