

“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



I dodici giorni di Natale

Waffles

Waffles alla birra	36
Waffles XVII secolo	38
Vlaamse wafel	40
Brusselse wafel	42
Luikse wafel	44
Oublie	46
Nieuwjaarsrolletjes	48
Lukken	50
Waffles alla cannella	52
Lacquemant	54
Gaufre de Tournai	56
Stroopwafel	58
Waffles salati di patate dolci	60
Waffles di Regula	62

Pane festivo e di metà inverno

Vollaard	72
Cougnou	74
Duivekater	75
Pistolet	76
Kramiek e craquelin	78
Gentse mastel	80
Piot	84
Rogge verdommeke	86
Donker rogge	88
Worstenbrood	90
Beschuit	94
Pain à la greque	96

Candelora, Carnevale e Quaresima

Pancakes

Doubles de Binche	104
Diestse kruidkoek di Paulette	108
Geutelingen	110
Pretzel	
Geraardsbergse krakelingen	116
Zoute krakelingen	118
Amandel e anijs krakelingen	120
Brood krakelingen	122
Brugse achten	124

Kermis (la fiera)

Frittelle

Oliebollen XVII secolo	130
Oliebollen	132
Frittelle di mela	138
Nonnevotten	140
Boules de Berlin	142

Vlaai

Vlaai di ciliegie o uva spina	148
Bakkemoezevlaai	150
Potsuikervlaai	152
Pruimenvlaai e abrikozenvlaai	156
Oost Vlaamse vlaai	158
Lierse vlaaike	160
Mattentaart	162
Doornikse appeltaart	166

Tarte au sucre brun, blanc ou blonde 168

Tarte au stofé de Wavre 170

Tarte du Lothier 172

Vauktion de Verviers 174

Mastelles – tarte au sucre 176

Gozette à la crème e appelflap 177

Rijstvlaai – tarte au riz 180

Tarte al djote 184

Flamiche de Dinant 186

Pie belga 192

San Martino e San Nicola

Koekebrood

Mantepeirden e klaaskoeken	216
----------------------------	-----

Dolci al miele & Co.

Biscotti a forma di lettera	198
Biscotti speziati	200
Pepernoten	210
Kruidnoten	212
Banketletter	214
Peperkoek	226
Peper-koeckxkens	230
Hylickmaker	231
Dikke speculaas	232
Hasseltse speculaas	234
Speculaas farciti alle mandorle	236
Couque de Dinant	242
Couque de Rins	244
Lebkuchen e printen	246
Taai-taai	250
Biscotti speculaas	252

Ricette e saggi



BRUNO VERGAUWEN *Carnevale* (2022)



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 semplificarmi 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 ceremoniale 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'uva.

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 $\frac{1}{2}$ 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 sistemateli sopra la seconda crêpe. Mettete da parte per cuocerla di nuovo più tardi e continue 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 molliche! Per friggere, mettete un po' di burro o di strutto nella padella, poi adagiateci una coppia di crêpes farcite e cuoceteli 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.

Eccene alcuni tradizionali: bêtchye, 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.

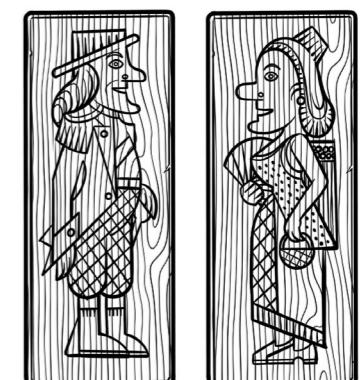
Da allora, ogni anno in questo giorno, che per caso cadeva la Domenica Laetare, veniva ricordata la generosità del margravio, e il *Sintegreef, Sanct o Graaf van Halfvasten* (Conte di mezza Quaresima o di Laetare) era considerato la personificazione della festa.

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 identificarvisi. 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 essiccarle 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, imburrato 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, sgonfiatelo, stendetelo il più sottile possibile, adagiatelo sullo stampo imburrato, premendolo sul fondo, e rifilate la pasta in eccesso. Bucherellate la base con una forchetta e versateci a cucchiainate 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**
Abrikozenvlaai 155, 157
albicocche: Abrikozenvlaai 155, 157
Amandel e anis krakelingen 120
Amsterdam 24–5
anice: Amandel
e anis krakelingen 120
Anversa 13, 22–4, 25–6, 194
Appelflappen 177
appelstroop 219
- B**
Bakkemoezevlaai 151
Banketletter 214–15
Battaglia degli speroni d'oro 18–19
Belgio 10, 13–15, 17–19, 128, 190
Bernard, Catherine 106
Beschuit 94–5
come ingrediente 94, 124, 160
bietole: Tarte al djote 185
birra: waffles alla birra 37
biscotti 257
Biscotti a forma di lettera 198
Biscotti speculaas 252–3
Biscotti speziati 200–1
Brugse achten 124
Hasseltse speculaas 235
Kruidnoten 213
Pain à la grecque 96
Peper-koeckxkens 230
Pepernoten 211
Boûkète 106
Boules de Berlin 142–3
Brabants kookboek 10
bretzel 113–15
Bruegel, Pieter, il Vecchio e il Giovane 12–13, 68, 144–5
Brugse achten 124
Brusselse wafel 42
Bruxelles 19
- C**
Candelora 13, 101, 106
Candico 27
cannella
Biscotti speculaas 252–3
- D**
Dasher, Florian 30–1
De Verstandige Kok
(Il cuoco saggio) 135
Diets 15
Dikke speculaas 233
- dolci**
Banketletter 214–15
Biscotti a forma di lettera 198
Biscotti speculaas 252–3
Biscotti speziati 200–1
Couque de Dinant 243
Couque de Rins 244
Dikke speculaas 233
Hasseltse speculaas 235
Hylickmaker 231
Klaaskoeken 216
Kruidnoten 213
Lebkuchen 246–7
Mantepeirden 216
Peper-koeckxkens 230
Pepernoten 211
Printen 246–7
Speculaas farciti alle mandorle 236
Taai-taai 251
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
- G**
Nonnevotten 140
Oliebollen 133
Oliebollen XVII secolo 131
fromage blanc 61, 89
Tarte au stofé de Wavre 170
frumento 71
furia spagnola 24
- 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
- M**
maiale: Worstenbrood 90–1
mandorle
Amandel e anis 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
- 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
Cougou 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
vedi anche 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
schiavismo 25
sciropo di glucosio: Peperkoek 226–7
sciropo di zucchero di barbabietola
Lebkuchen 246–7
Peperkoek 226–7
Printen 246–7

scorze candite
Hyllickmaker 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

Sintegref, 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
Vauton 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
Vauton 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

Vauton de Verviers 175
zucchero candito
Lebkuchen 246–7
Printen 246–7
zucchero perlato
Craquelin 78
Luikse wafel 44
Pain à la grecque 96
Peperkoek 226–7
Waffles alla birra 37

**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”

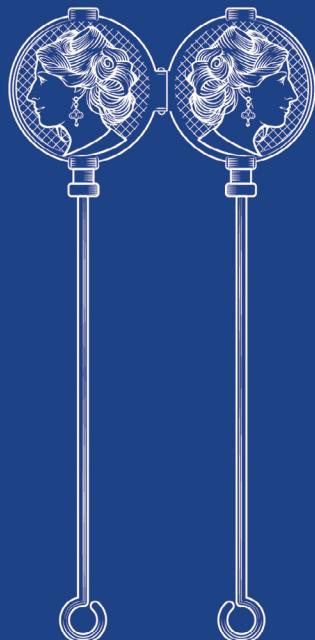
Felicity Cloake

“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

