

Gli editoriali.

I 10 piatti tipici europei da provare almeno una volta

Dal pudding inglese ai pasteis de nata portoghesi, scopriamo alcuni piatti tipici europei, simboli della tradizione culinaria del loro paese di provenienza.

La **cucina europea** è un meraviglioso mosaico di **tradizioni culinarie** che si sono sviluppate nel tempo. Ogni paese ha contribuito a questa ricca e variegata tavolozza gastronomica con tantissimi piatti che raccontano storie e culture diverse. In occasione degli **Europei di calcio 2024**, partiamo per un viaggio tra le ricette di alcuni dei paesi che partecipano alla competizione: scopriamo dieci **piatti tipici europei**, scelti tra quelli simbolici che definiscono l'identità di ciascuna nazione e che andrebbero provati almeno una volta per il loro particolare gusto, o semplicemente per scoprire i diversi sapori del nostro continente.

Il pudding inglese

Il **pudding inglese**, noto anche come "**Christmas Pudding**", ha **origini antiche** che risalgono al **Medioevo**. Questo dessert natalizio ricco e speziato, spesso sfumato con il brandy, è composto da una miscela di **frutta secca, noci, zucchero, spezie e grasso**. La cucina inglese vanta una varietà di altri pudding, sia dolci che salati. Tra i **pudding salati**, spicca il "**Yorkshire Pudding**"

tradizionalmente servito con il roast beef della domenica. Questo piatto viene preparato con una pastella di uova, farina e latte, cotta fino a diventare leggera e soffice.



Lo stegt flæsk danese

Lo **stegt flæsk** è considerato il **piatto nazionale della Danimarca** e rappresenta perfettamente la semplicità e il gusto della cucina danese. Si tratta di **pancetta di maiale croccante**, servita con **patate bollite** e una **salsa al prezzemolo**. Questo piatto sostanzioso è spesso accompagnato da una **birra locale**, che ben si sposa con il sapore sfizioso della ricetta.

Lo stampot olandese

Lo **stampot** è un **piatto tradizionale dei Paesi Bassi**, particolarmente popolare durante i mesi invernali. Consiste in un **purè di patate** mescolato con una varietà di **verdure** come **cavolo riccio**, **carote** e **cipolle**. Questo piatto semplice e nutriente è solitamente servito con una **salsiccia affumicata** e della **mostarda**. Le origini dello stampot risalgono al **XVI secolo** e oggi esistono molte varianti regionali di questa ricetta, ciascuna con una combinazione unica di verdure.

La soupe à l'oignon francese

Tra i piatti tipici europei non si può non menzionare la **soupe à l'oignon**, un grande **classico della cucina francese**, originario della regione di **Parigi**. Questo piatto, che discende da un'antica ricetta dell'epoca romana, è una **zuppa ricca e saporita** a base di **cipolle caramellate**, **brodo di manzo** e **pane tostato**, il tutto gratinato con **formaggio grattugiato**. Viene tradizionalmente servita come **antipasto** o **piatto principale** nelle fredde serate invernali. In passato la soupe à l'oignon era un piatto molto popolare tra le classi lavoratrici francesi, poiché le cipolle erano facilmente reperibili e poco costose.

Le moules-frites belghe

Le **moules-frites** sono uno dei piatti più iconici del **Belgio**. Consistono in **cozze cotte** in una varietà di **salse**, la più comune delle quali è a base di **vino bianco**, **burro**, **cipolla** e **prezzemolo**. Le cozze sono accompagnate da **patatine fritte croccanti**, creando un contrasto perfetto di sapori e consistenze. Questo piatto riflette la ricca tradizione culinaria belga, che combina influenze francesi e fiamminghe.

Il Weißwurst tedesco

Il **Weißwurst** è una **salsiccia bianca** tipica della **Baviera**, realizzata con **carne di vitello** e **pancetta di maiale**, aromatizzata con **prezzemolo**, **limone**, **macis**, **cipolla**, **zenzero** e **cardamomo**. Tradizionalmente, il Weißwurst viene consumato come **spuntino prima di mezzogiorno**, accompagnato da **senape dolce** e **pretzel freschi**. Questa salsiccia è **bollita** anziché grigliata o fritta, mantenendo un sapore delicato e una consistenza morbida.

Il gulash ungherese

Il **gulash** è un piatto tipico europeo, simbolo dell'**Ungheria**, noto per il suo ricco sapore e la sua lunga storia. Originariamente era una zuppa preparata dai mandriani ungheresi, poi è

diventato un **sostanzioso stufato** a base di **carne di manzo, cipolle, paprika, pomodori e peperoni**. È spesso accompagnato da **pane** o **nokedli**, una sorta di **gnocchi ungheresi**.

La Sachertorte austriaca

Tra i piatti tipici europei famosi in tutto il mondo un posto d'onore lo merita certamente la **Sachertorte**, il **dolce viennese** creato nel **1832** da **Franz Sacher** per il **principe Klemens von Metternich**. Questo goloso dessert è composto da **due strati di soffice torta al cioccolato**, separati da **uno strato di confettura di albicocche** e ricoperti da una **glassa di cioccolato fondente**. La torta spesso servita con una generosa porzione di **panna montata**.

La paella spagnola

La **paella** è uno dei piatti più iconici della **Spagna** e della cucina europea. Originario della regione di **Valencia**, questo piatto di **riso** ha una lunga storia che risale al **XIX secolo** ed è stato **influenzato dalla cucina romana e araba**. Il termine "paella" deriva dalla **parola latina "patella"**, che significa **padella** e si riferisce al recipiente basso e largo chiamato "**paellera**" usato per cucinare questo piatto. La paella tradizionale valenciana è preparata con **riso, zafferano, pollo, coniglio e verdure** come **fagiolini e pomodori**. Esistono molte **varianti della paella**, tra cui la **paella de marisco**, che utilizza **frutti di mare** come **gamberi, calamari e cozze**, e la **paella mixta**, che combina **carne e pesce**.

I pasteis de nata portoghesi

Il nostro viaggio tra i piatti tipici della cucina europea si conclude con i **pasteis de nata**, deliziosi **pasticcini portoghesi a base di crema**, originari di **Lisbona**. Questi dolci sono composti da un **guscio di pasta sfoglia croccante** riempito con una **crema** a base di **tuorli d'uovo, zucchero, panna** e aromatizzati con un tocco di **cannella**. Sono solitamente serviti **caldi** e spolverati con **zucchero a velo** o cannella. I pastéis de nata sono nati nel **Monastero dos Jerónimos** nel quartiere di **Belém** a **Lisbona**, dove i monaci li preparavano per sfruttare i tuorli d'uovo avanzati dalla produzione del vino.