

Il racconto di una ricetta: "Farà piacere un bel mazzo di rose..."

di Carla Boto

La nostra provetta cuoca ci propone, ancora una volta, una ricetta ricca di metafore e la condisce con un toccante ricordo di Bartali. Sport, ciclismo, apicoltura, miele e oplà, quasi senza accorgercene, ci troviamo in tavola un irresistibile dolce "a forma di mazzo di rose"

Mi frulla in testa l'attacco festoso della storica canzone di Paolo Conte "Farà piacere un bel mazzo di rose e anche il rumore che fa il cellophane...", dedicata a Bartali, un grande del ciclismo che fu.

Penso allo sport vero, al ciclismo autentico: senza doping, fatto di fatica, sacrificio personale, allenamenti pianificati e alimenti naturali... e tanto, tanto contatto con la natura.

Tutto ciò, mi ricorda le buone pratiche dell'apicoltura. Chilometri macinati a pedalate, tra montagne, colline e pianure... e ogni tanto spuntano le belle arnie dei nostri amici apicoltori.

Mi sembra proprio giusto proporre questa ricetta, nel numero di settembre.

Mentre scrivo, dopo aver preparato la portata, è in corso il Tour de France, dominato da un bravo ciclista italiano che indossa, attualmente, la maglia gialla: Vincenzo Nibali.

Faccio il tifo per lui.

Ha coraggio, tenacia e strategia, ha "studiato il pavé", che non conosceva, nella sua Sicilia, è andato a scuola da altri ciclisti del nord Europa, che conoscono le difficoltà e le tecniche per vincere quella che i francesi chiamano la "Grande Boucle".

E ci mette l'entusiasmo!

Per portagli fortuna vorrei dedicargli questo mazzo di rose (Foto 1), un dolce fatto di alimenti naturali, semplice ed energetico... e speriamo che quando il numero di settembre arriverà da voi avremo festeggiato i suoi successi di tappa e, magari, la sua vittoria completa!

DOLCE DI ROSE

PREPARAZIONE

Il dolce di rose me lo ha fatto assaggiare una collega di lavoro alla quale avevo regalato il lievito madre (LM) e ho deciso di reinterpretarlo, a modo mio.



Foto Enrico Panini

1

Foto Enrico Pasini



Foto Enrico Pasini

Del lievito madre abbiamo già parlato due mesi fa, nella Rivista di maggio.

Mi piace ripetere che il LM si regala, passa di mano in mano, si trasforma, si arricchisce, tramanda conoscenze ed esperienze, cultura culinaria e soprattutto fa socialità, fa relazione e crea intorno a "lui" una micro-comunità solidale... è un po' un alveare.

È un dolce semplice, con ingredienti altrettanto semplici che hanno per base un pane arricchito di uova, e può variare di aromi, sapori e colori... come le rose, in natura.

È, ovviamente, lievitato lentamente con il LM e questa versione che ho realizzato per voi è, naturalmente, arricchita di miele.

Stavolta ho usato il miele di fiori d'arancio, quello, buono, italiano.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 300 g di farina (150 g di farina 00 più 150 g di farina di manitoba);
- 3 tuorli d'uovo;
- 3 cucchiaini olio d'oliva o di semi (quello di semi è più leggero facilita la lievitazione e rende l'impasto più morbido);
- 1 cucchiaino di zucchero;
- 30/40 g di lievito madre;
- 100 g di latte;
- scorza grattugiata di limone o arancio (o anche uniti insieme), meglio se si tratta di agrumi di provenienza biologica e non trattati (stiamo usandone la buccia porosa che deve essere libera da agenti chimici, il più possibile). Conservatene una parte anche per la crema del ripieno;

- 1 bustina di vaniglia (se vi piace);
- un pizzico di sale.

Io ci aggiungo anche un po' di estratto ai fiori d'arancio per accentuare il profumo della crema che preparo con il miele ai fiori d'arancio, per il ripieno.

Per il ripieno:

- 100 g di burro a temperatura ambiente, potete sostituire un po' del burro con 2 cucchiaini di mascarpone, rende più cremoso il ripieno, e anche meno prevalente l'odore del burro;
- 100/150 g di miele ai fiori d'arancio;
- alcune foglioline di menta.

In questa preparazione ho unito delle foglioline di menta a pezzettini piccoli, perché danno un profumo più estivo.

Foto Enrico Pasini



Foto Enrico Pasini

Voi scegliete: ci si possono anche mettere dei pezzettini di mele. D'inverno, o per gli amanti costanti e non stagionali del cioccolato, potete preparare un ripieno con la crema di cioccolata, con dei pezzettini di cioccolata fondente, in mezzo, con crema pasticcera e canditi, uvetta, nocciole tritate, a piacere... anche una crema che risulti dall'unione del mascarpone e della Nutella. Se sceglierete di preparare un ripieno fatto di crema con la Nutella e pezzetti di cioccolata, e/o con uvetta, i canditi e la frutta secca, usate il miele d'acacia o il millefiori, il profumo di fiori d'arancio non si sentirebbe, quindi mi sembra inutile.

PROCEDIMENTO

Ho impastato tutti gli ingredienti e ho fatto un panetto per farlo lievitare. Come sempre, ho riattivato il LM con poca acqua tiepida e ho aggiunto due cucchiaini di miele (secondo le modalità che abbiamo illustrato nella ricetta del mese di maggio di *Apitalia*, pag. 51).



Dopo l'avvenuta lievitazione (8 ore sono generalmente sufficienti per vedere il raddoppio del volume), ho steso la pasta dandole una forma rettangolare; ho usato un po' di farina per evitare che si attaccasse al piano di legno e al mattarello.

In una ciotola ho lavorato il burro con il miele d'arancio e la vaniglia, fino a farla diventare una crema spalmabile (vi ho aggiunto le foglioline di menta e un po' della buccia grattugiata di arancio o limone).

Ho spalmato la crema sull'impasto (*Foto 2*) e ho arrotolato il rettangolo dalla parte più lunga (*Foto 3*). Ho tagliato il rotolo in

tante parti dell'altezza di circa 2 cm ciascuna. Ho quindi chiuso, stringendo un po', rosellina per rosellina, curando che fossero più strette alla base per evitare che la crema defluisse attraverso la parte inferiore. L'operazione fa sì che l'interno delle roselline (la corolla) si alzi leggermente e si apra nel forno, formando delle belle rose.

Ho disposto le roselline (*Foto 4*) in cerchio nella teglia foderata di carta da forno, per rendere più agevole lo staccarsi del dolce dal contenitore.

Ho infornato a 200 °C per 15 minuti. Consiglio di valutare, dal colore e dalla consistenza (*Foto 5*), la cottura. Il tempo, come sempre, può variare da forno a forno. Ho disposto sul piatto di portata questo bel mazzo di rose! (vedi *Foto 1*, in apertura articolo). Le roselline si staccano una a una e diventano ciascuna una porzione da poter offrire e consumare. È un dolce adatto per la colazione, per la merenda e per nutrire campioni in bici!

Carla Boto

Forniture per aziende apistiche, anche in piccole quantità.

Produzione Conto Terzi dall'idea al prodotto finito

Siamo specializzati nella produzione di sciroppi e preparati a base di mieli italiani selezionati e prodotti dell'alveare. Forniamo un **servizio completo, economico ed in tempi rapidi, per la personalizzazione dei vostri prodotti** curando per voi la grafica, la stampa delle etichette, la Notifica Ministeriale e tutta la consulenza che serve ad avere un prodotto unico, creato per le vostre esigenze.

Effettuiamo la lavorazione della vostra propoli.

AL NATURALE

LABORATORIO ERBORISTICO

Al Naturale Sas di Monsorno Armando e C.

Via Roma 2/a, 38038 Tesero (TN), Val di Fiemme
tel. 0462 814753, info@alnaturale.com
www.alnaturale.com