
I waffles di Bruxelles

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Le cialde di Bruxelles, o waffles, o gaufres, sono una tipica ricetta del Belgio, il Paese che ospita molte istituzioni dell'Unione europea

Le classiche cialde di Bruxelles, o waffles, o gaufres, sono preparate in uno **stampo da wafer quadrato con grandi buchi**, ma ciascuno può scegliere la forma preferita. Nel centro di Bruxelles, s'incontrano venditori di waffles ad ogni angolo di strada. Nell'antica Grecia si preparavano delle cialde, chiamate obelias. La cialda di Bruxelles come la conosciamo oggi risalirebbe al Medioevo, quando, attorno all'anno Mille, i monaci iniziarono ad usare delle piastre sovrapposte, i cosiddetti "ferri", per fare le ostie. Successivamente, fu messo a punto un impasto con il miele da cuocere in una piastra di ghisa a forma di arnia. Infatti, **nel francese medievale, le parole wafla e gaufra si traducono con miele, dolce, arnia**. Ecco l'origine di quel dolce fatto con il miele a forma di nido d'ape, giunto fino a noi. In Belgio i waffles divennero molto di moda, quale dolce tipico della Candelora, del viandante, del buon augurio e, per questo, proposto anche in occasione dei matrimoni. Ogni città sviluppò una propria ricetta e una forma peculiare, tanto che le cialdiere riproducevano spesso su un lato lo stemma araldico della casata della città. **Waffles e gaufres sono dolci tipici in Belgio**, dove molte città continuano ad avere la propria variante, così come in Francia, in Olanda, in Germania e in Austria, ma oramai sono diffusi in tutto il mondo in molteplici varianti.

Ingredienti 80 g di zucchero 2 uova 195 g di farina ½ bustina di zucchero vanigliato 1 presa di sale 95 ml di latte ½ bustina di lievito in polvere 120 g di burro 200-250 ml di acqua tiepida buccia grattugiata di ½ limone buccia grattugiata di 1 arancia **Tempo di preparazione** 1 ora Mescolare il burro sciolto, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le bucce grattugiate del limone e dell'arancia, fino ad ottenere un impasto schiumoso. Aggiungere lentamente le uova. Mescolare la farina con il lievito in polvere ed aggiungerla al composto assieme al latte, alternandoli. Indi aggiungere l'acqua necessaria ad ottenere un composto liquido. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Quindi riprendere l'impasto e mescolarlo bene. Riscaldare e ungere uno stampo per cialde (vi sono in commercio stampi elettrici dalle forme più svariate) e disporvi la corrispondente quantità d'impasto con un mestolo. Cuocere le cialde singolarmente (devono risultare croccanti fuori e morbide all'interno) e poi cospargerle con dello zucchero a velo o, in alternativa, farcirle con cioccolato, panna, miele, gelato, sciroppo d'acero, frutti di bosco o altri prodotti dolci o salati come il formaggio. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*