# **Le ricette irlandesi per Halloween: saporiti piatti vegetariani!**

*Il legame con la tradizione celtica e la stagione del raccolto nei piatti della festa*

L'antica ricorrenza celtica di **Samhain**, celebrata tra l'ultimo giorno di ottobre e il 1°di novembre, coincideva con la fine del periodo del raccolto, festeggiato anche con grandi banchetti a base di prodotti stagionali che avevano una grande importanza per la parte rituale di questo momento di passaggio tra stagioni diverse.

Elementi e ingredienti fondamentali erano rape, mele e sidro di mele, patate, noci, carne di manzo, maiale, pollame, birra, che in parte, ancora adesso ricorrono nei piatti che vengono preparati in occasione di Halloween. Nel mondo celtico il lavoro si fermava, la comunità si riuniva e i banchetti erano anche un momento divinatorio per il futuro, di ringraziamento e di condivisione anche del mito. Le pratiche sono molto cambiate, ma è divertente e interessante provare a osservare le tracce che sono rimaste.

**Patate e frutta secca regine della festa: qualche semplice ricetta ricca di gusto**

Tradizionalmente, le ricette irlandesi per Halloween non contengono carne, poiché quando Samhain si fuse con gli elementi simbolici cristiani, il giorno prima di Ognissanti era di preparazione e di digiuno. I piatti caratteristici, quindi, sono vegetariani e a base, per esempio, di patate o di frutta con ricette come il champ, un purè di patate preparato con latte e burro e insaporito con scalogno o cipollotto. La leggenda vuole che fosse offerto alle fate, mettendone un piatto ai piedi di un biancospino. Una variante del Champ è il Colcannon, preparato con verza lessata in acqua al posto dello scalogno. Mangiati ben caldi, insieme a uno stufato di verdure, sono perfetti come piatto corroborante prima di uscire a festeggiare. Un altro piatto a base di patate è il Boxty, simile a un pancake salato: caratteristico del nord, è molto amato, in particolare, delle contee di Leitrim, Mayo, Sligo, Donegal, Longford, Cavan e Fermanagh in Irlanda del Nord. Immancabile anche il Barmbrack (dal gaelico *"bairín breac*, pagnotta maculata), pane arricchito con frutta secca, al centro anche della divertente ritualità della cena.

**Le ricette**

**Champ**

**750 g di patate**

**2 piccoli scalogni**

**150 ml di latte**

**3 cucchiai colmi di burro**

**Sale e pepe a piacere**

Lavare le patate e lessarle con la buccia in acqua fredda senza sale per circa 30 minuti da quando inizia a bollire. Mentre cuociono affettare gli scalogni, metterli in un tegame con il latte e farli scaldare a fuoco lento per 4-5 minuti senza farli bollire. Una volta cotte, scolare le patate, pelarle e passarle con lo schiacciapatate. Aggiungere il latte con gli scalogni, il sale, il pepe e il burro, mescolando con una frusta fino quando il composto diventa cremoso e ben amalgamato.

**Boxty**

**250 g di patate**

**250 g di patate lessate e schiacciate**

**125 ml di latte**

**250 g di farina**

**1 cucchiaino di lievito in polvere**

**2 cucchiai di burro fuso**

**Sale q.b.**

Grattugiare le patate crude pelate, metterle in un canovaccio, chiudendolo come una caramella. Dopo aver atteso un minuto, ponendo il canovaccio in una ciotola, strizzarlo per eliminare l’acqua di vegetazione. Mescolare le patate crude con quelle cotte, setacciare lievito, farina e sale e aggiungerli alle patate. Amalgamare bene, incorporando anche il burro fuso, fino a ottenete un composto morbido (se troppo solido, aggiungere un po’ di latte o acqua). Dividerlo successivamente in quattro parti uguali e formare dei dischi alti 2 cm, praticando un’incisione a forma di croce sulla superficie superiore. Cuocere i dischi su entrambi i lati per qualche minuto in un tegame unto con un po’ di burro o olio, aumentando progressivamente il calore fino a far formare una crosticina dorata.

**Barmbrack**

**Per la miscela di frutta:**

**350 g di uva sultanina**

**50 ml di whiskey Bushmills**

**Tè caldo (sufficiente a coprire l'uva)**

**1 limone, succo e buccia grattugiata**

**Per l'impasto:**

**450 g di farina di grano duro**

**Un pizzico di sale**

**15 g di lievito secco**

**280 ml di latte a temperatura ambiente**

**50 g di burro ammorbidito**

**50 g di zucchero**

**1 uovo sbattuto**

**Per la guarnizione:**

**1 cucchiaio di burro**

**1 cucchiaino di cannella macinata**

½ **cucchiaino di spezie tritate (Canella, chiodi di garofano, cardamomo, anice stellato…)**

Immergere l'uva sultanina nella miscela di whiskey, tè caldo e succo di limone per 30-45 minuti, quindi scolare. Per preparare l'impasto: mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare con un cucchiaio di legno. Impastare a mano su una superficie infarinata per almeno 5 minuti. Mettere l'impasto in un recipiente, coprire con un panno bagnato e lasciare per circa 1 ora fino a quando il composto sarà cresciuto riempiendo il recipiente. Impastare nuovamente su una superficie infarinata aggiungendo la frutta imbevuta in modo uniforme. Versare in una teglia per torte imburrata del diametro di 20-23 cm e coprire con un panno bagnato. Lasciare in un luogo caldo per circa 20 minuti fino a quando il composto raggiungerà il bordo superiore della teglia. Cuocere per 50 minuti nel forno preriscaldato a 200 °C. Per la decorazione: lavorare il burro a crema con le spezie fino a ottenere un composto morbido. Togliere il Barmbrack dal forno, cospargere immediatamente con il burro speziato e lasciar raffreddare.

**Le tradizioni associate al cibo: trova il portafortuna nel pane, le bocche di mela mostruose e le bucce degli innamorati**

Nella serata di Halloween, le case irlandesi sono invase dal profumo del Barmbrack e delle altre ricette tipiche in attesa della cena in famiglia o tra amici. Sebbene questo pane dolce venga consumato tutto l'anno, è solo ad Halloween che si aggiungono al suo composto alcuni piccoli oggetti associati a significati legati alla fortuna per l'anno a venire. Tutti i membri della famiglia ricevono una fetta di pane e si deve, naturalmente, fare attenzione quando si mastica a ciò che si trova: un anello fa sperare per l’incontro con il vero amore, un ditale, invece, sembra, purtroppo, indicare che l’amore è lontano. Un pezzetto di stoffa predice scarsa fortuna economica, mentre trovare una moneta è presagio di ricchezza e benessere.

Anche le mele da sempre sono associate ad Halloween, anche se in Irlanda si dice che non dovrebbero mai essere raccolte nel periodo di Samhain poiché pare che i púca (fate mutaforma) ci sputassero sopra. Nell'Irlanda di oggi, questa credenza viene ripresa nei dolci dall’aspetto un po’ mostruoso a base di mela, creati soprattutto per i bambini: possono esser delle bocche fatte con due fette di mela in cui vengono conficcati pezzeti di mandorla per simulare i denti e marmellata di frutti rossi per creare l’effetto del sangue. Un classico è anche la torta di mela ricoperta di crema bianca che vuole richiamare la forma di un fantasma o la apple pie con la parte superiore simile alla faccia spaventosa di Jack-‘o-lantern (la zucca scavata). Poetica e ancora in uso, l’usanza di pelare una mela lasciando cadere a terra la spirale formata dalla buccia per “leggere” l’iniziale dei futuri innamorati.

Un altro passatempo di Halloween preferito dalle coppie di corteggiatori era quello di sedersi intorno al fuoco a raccontare storie e ad arrostire noci. Le tradizioni legate ad Halloween si evolvono nel tempo, ma quelle autenticamente irlandesi e più antiche hanno sempre qualcosa in più!

[www.irlanda.com/halloween](http://www.irlanda.com/halloween)