

Vasilopita: il pane di San Basilio...something to hope!



“O anno nuovo, che vieni a cambiare
il calendario sulla parete,
ci porti sorprese dolci o amare?
Vecchie pene o novità liete?
Dodici mesi vi ho portati,
nuovi di fabbrica, ancora imballati;
trecento e passa giorni ho qui,
per ogni domenica il suo lunedì.
Controllate, per favore:
ogni giorno ha ventiquattr'ore.
Saranno tutte ore serene
se voi saprete usarle bene.
Vi porto la neve: sarà un bel gioco
se ognuno avrà la sua parte di fuoco.
Saranno una festa le quattro stagioni
se ognuno avrà la sua parte di doni.”
[“Oroscopo” – Gianni Rodari]

Ancora pochi giorni prima di salutare definitivamente il 2012.

E se devo dirla tutta, non mi dispiace affatto.

Anzi!

Non sono mai stata superstiziosa, il venerdì 17 lo reputo da sempre il mio giorno fortunato e non mi fermo certo ad aspettare che passi qualcun altro se un gatto nero mi attraversa la strada. Allo stesso modo non ho mai creduto al detto “anno bisesto anno funesto” ma se c’è l’eccezione che conferma la regola, beh...il 2012 è stato davvero una di quelle eccezioni!

Lo avevo iniziato con mille speranze dopo un 2011 “così così” ma a quelle speranze non sono stata capace di dare forma.

Mi sono lasciata sconfiggere senza combattere, intrappolare in un circolo vizioso senza fine, al punto da arrivare quasi a gettare la spugna e lasciare la mia vita andare a rotoli.

Rotolando rotolando prima o poi mi sarei fermata da qualche parte.

E poi ogni tanto ascolti quella piccola debole vocina in fondo al cuore che ti fa chiedere “**perchè**”!

E ti riporta a galla giusto il tempo di prendere fiato prima di tornare a fondo.

A chiusura di quest’anno meno che mai mi sento di fare progetti per il futuro.

Mi basterebbe solo ritrovare la speranza.

La speranza che in fondo al tunnel ci sia sempre una fiaccola accesa.

E la forza di continuare a cercarla...

...giorno dopo giorno...

...senza mirare troppo lontano!

A chiusura del 2011 ho fatto l’errore di non aspettare la mezzanotte ed andare a letto prima.

Sarà per quello che mi sono portata dietro i suoi strascichi negativi?

Beh di certo quest’anno la mezzanotte l’aspetterò sveglia e con il sorriso per dare un bel calcio al 2012 e accogliere il nuovo anno a braccia aperte.

Magari con una bella fetta di dolce portafortuna, perchè no?

Conoscete la **ϡασιλοπιτα**, ovvero il pane di S.Basilio tradizionale del capodanno greco?

Si narra che in Cappadocia di Cesarea, nella prima metà del quarto secolo il vescovo San Basilio il Grande, desiderando

distribuire monete ai poveri della propria diocesi, incaricò molte donne di cuocere in forno un pane zuccherato nel cui interno fosse inserita una moneta d’oro.

In questo modo, ogni famiglia avrebbe avuto una piacevole sorpresa tagliando il pane e trovando la moneta al suo interno.

Questo evento viene oggi ricordato in tutte le case greche ogni anno il primo di gennaio con la **ϡασιλοπιτα** – Vasilopita, una torta a base di mandorle al cui interno viene nascosta una moneta (analogamente ad altri dolci natalizi europei

come il “Roscon de Reyes” spagnolo o la “Galette de Rois”) che sarà di buon auspicio per chi la troverà nella sua fetta.

Cercate con me la moneta fortunata?



ϗασιλοπιτα (Vasilopita) – Pane di San Basilio

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	55 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per uno stampo da 22-24 cm

- 150 gr di farina 00
- 75 gr di amido di mais
- 200 gr di zucchero
- 125 gr di burro
- 4 uova grandi
- 100-110 ml di latte
- 75 gr di mandorle tritate finemente
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia

- 8 gr di lievito in polvere
- scorza grattugiata di un'arancia e di un limone
- sale
- 1 moneta ben lavata e avvolta nella stagnola

Procedimento

1. Setacciare insieme farina, maizena e lievito e aggiungere un pizzico di sale.
2. Montare il burro morbido con lo zucchero (meno un cucchiaino) fino ad ottenere una crema soffice e spumosa.
3. Unire 3 tuorli e un uovo intero leggermente sbattuto, uno alla volta, facendo SEMPRE ben assorbire prima dell'aggiunta successiva.
4. Unire l'estratto di vaniglia, la scorza grattugiata degli agrumi, la farina di mandorle e mescolare.
5. Aggiungere il mix di farina con lievito, alternato al latte, poco alla volta, mescolando bene per non formare grumi, e da ultimo incorporare i tre albumi montanti a neve ben ferma con un cucchiaino di succo di limone e lo zucchero rimasto, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarli.
6. Trasferire l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata da 22-24 cm e inserire la moneta facendola sprofondare verso il bordo del dolce, in modo che non si veda dalla superficie.
7. Infornare a 175°C per circa 55 minuti (verificare la cottura con la prova stecchino), coprendo con un foglio di alluminio negli ultimi minuti se la superficie dovesse colorire troppo.
8. Sforare e lasciar raffreddare completamente su una griglia.
9. Spolverare con un'abbondante "nevicata" di zucchero a velo e, a piacere, scrivere l'anno nuovo sopra il dolce con uno stecchino!



Con l'augurio che ognuno di noi possa trovare una splendente "moneta" nel suo dolce di Capodanno...

BUON 2013 da Note di Cioccolato

Un caldo abbraccio a tutti, alla prossima ^_^