

Il Trdelník (il Manicotto di Boemia)

Durante i miei viaggi per l'Europa mi è capitato spesso di andare in Repubblica Ceca e in Ungheria. Il "Trdelník" è un dolce tipico di quelle zone. L'impasto è una sorta di pane dolce che prima della cottura viene allungato e arrotolato attorno a un bastone metallico o in legno. Il composto attorno al bastone viene spennellato di burro fuso e abbondantemente cosparso di zucchero e cannella. Il bastone viene poi messo a cuocere in uno speciale forno con un meccanismo che lo fa ruotare in modo che la cottura sia uniforme. Se poi sono cotti alla brace... mmmmh è ancor più strepitoso! A cottura ultimata, lo zucchero che si è sciolto dona al *trdelník* una colorita e croccante patina in superficie.

Il Trdelník o Manicotto di Boemia è un dolce che mi ha sempre incuriosito, e così ho voluto documentarmi meglio. In questo articolo vi parlerò di alcune sue curiosità prima di addentrarci nella ricetta proposta da un noto brand che vende stampi ed attrezzi di vario genere per la pasticceria ma non solo.

Una curiosità culinaria

Qualsiasi visitatore della Repubblica Ceca, senza dubbio, familiarizzerà rapidamente con il *Trdelník*; un dolce generalmente cotto alla brace, di forma cilindrica e ampiamente disponibile dai venditori ambulanti nelle aree turistiche durante tutto l'anno e stagionalmente nelle regioni meno turistiche. Sono un punto fermo nei mercatini di Natale, e qualsiasi grande evento pubblico con bancarelle di cibo avrà sempre almeno uno stand *Trdelník*.

Il Trdelník ceco

La variante ceca di questa golosità è relativamente semplice rispetto alle sue controparti in altre terre. L'impasto viene

arrotolato a strisce sottili, avvolto attorno ad un bastone chiamato "trdlo", glassato con zucchero e grigliato sui carboni ardenti fino a quando l'impasto viene cotto a fuoco e lo zucchero caramellato. Completata la cottura vengono arrotolati in vassoi contenenti un mix di zucchero, cannella e noci tritate prima di essere serviti.

Sono molte le storie e i miti su come questo dolce abbia raggiunto le terre ceche. Una storia lo porta in Moravia, attraverso la Slovacchia, nel XVIII secolo da un generale dell'esercito ungherese. La storia racconta che le radici del Trdelník e dei suoi parenti si trovano nel distretto della Transilvania in Romania e da lì si sono spostati verso il resto dell'Europa.

La verità e la storia della variante ceca sono piuttosto ambigue; tuttavia, la gente più anziana probabilmente ti dirà che non conosceva affatto il trdelník nella loro infanzia. Se questo significa che il trdelník è un qualcosa di recente nella gastronomia ceca o una ricetta molto antica e recentemente ripresa è, e probabilmente rimarrà, un punto di grande congettura.

Qualcuno potrebbe dirti che il trdelník ha radici molto più lontane di tutto ciò.

Un dolce preistorico?

Se osserviamo rigorosamente il metodo di cottura, esiste un collegamento diretto all'età della pietra.

La produzione del pane risale al periodo neolitico. Le persone che vivevano in quel periodo non avevano zuccheri o fornelli ma sicuramente avevano imparato a rifinire il grano in consistenza simile alla farina, a fare l'impasto, ad avvolgere il composto attorno a un bastone e a cuocerlo sul fuoco.

Osservare il trdelník girare lentamente sui loro "trdlos" sopra carboni ardenti ti riporta indietro nel tempo, ammirare uno dei metodi di cottura più antichi in azione è certamente un qualcosa da tenere a mente mentre ne stai assaporando i profumi e magari ascoltando qualcuno parlare della sua storia e di come il trdelník è arrivato ai cechi.

I cechi ne fanno un loro dolce nazionale

A parte la storia e i miti, il trdelník ha sicuramente trovato il suo posto nella cucina ceca e, nonostante tutte le apparenze, è pronto a restarci. Per quanto a lungo i cechi abbiano trasformato queste prelibatezze sia per i turisti che per i locali, sicuramente hanno contribuito a diffondere il fatto che è un dolce tutto loro.

Non posso immaginare di indulgere in un trdelník in un periodo caldo e soleggiato, o che l'atmosfera dei mercatini di Natale sia completa senza l'odore di questo strepitoso dolce.

Un fresco e caldo trdelník nelle tue mani in una fredda serata di Dicembre è un piacere che vale la pena assaporare. E il fatto che si conosca poco della sua storia, lo rende ancora più misterioso e inebriante.

La ricetta:

Mi sono posto questa domanda: "Si potrà mai replicare in casa?". Cioè, nonostante non abbiamo una brace come quelle viste durante le visite ai mercatini di Natale, sarà mai possibile ottenere un trdelník degno del suo nome? Preparare questo dolce in casa non è proprio così difficile, ma neppure così scontato. Per poterlo realizzare ci siamo affidati alla *Tescoma*, un noto brand che fornisce diversi stampi e attrezzi e credo siano anche gli unici nel possedere lo strumento per la cottura del "Manicotto di Boemia". Nella confezione troverete due rulli in acciaio con le estremità in silicone di ottima qualità ed un supporto sempre in acciaio per tenerli sollevati e girarli durante la cottura in forno. Il risultato non è proprio identico a quello cotto sui carboni ardenti ma comunque devo ammettere che il gusto e la consistenza sono propri del trdelník. □

Ingredienti per 4 manicotti:

Per l'impasto:

- 280 gr di farina di grano tenero 00

- 150 ml di latte tiepido
- 35 gr di burro
- 35 gr di strutto
- 15 gr di zucchero a velo
- 13 gr di lievito di birra
- 3 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di sale

Per la copertura:

- 200 gr di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 confezione di zucchero vanigliato

Preparazione:

Per prima cosa sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido con un cucchiaino di zucchero a velo (5 gr). Montate il burro e lo strutto con le uova, aggiungete la farina, lo zucchero a velo (10 g) e amalgamare. Aggiungete il mix di latte e lievito ed impastate fino ad ottenere un composto omogeneo da far lievitare coperto in un luogo asciutto per circa 30-45 minuti (fino al raddoppio del suo volume).

Trascorso il tempo della lievitazione riprendete la pasta e stendetela e ricavate delle strisce lunghe circa 1 metro.

Arrotolate la striscia attorno al rullo, sigillando i finali premendo e passando (attaccando) l'estremità finale sotto il resto della pasta in modo tale che non si apra durante la cottura. Procedete anche per l'altro rullo.

Spennellateli con il burro fuso e far lievitare per altri 15 minuti.

Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 200 °C per 20-25 minuti. Girateli durante la cottura di un terzo per un paio di volte, spennellandoli con il burro. Una volta cotti spennellateli nuovamente con il burro e passateli in un mix di zucchero e cannella.



Infine rimuovete l'impugnatura in silicone ed estraete il dolce con delicatezza. Mangiateli caldi! Sono divini!!! ☐



Charles