

Budino di Natale



Dopo i dolci di "casa nostra": pandolce genovese, torrone, panettone, panforte di Siena e altro, la curiosità di leggere cosa succede non lontano da casa nostra, ha fatto capolino, ed ecco che altri golosi dolci si sono aggiunti alla, già ricca, lista di Natale...

Ciambelline di Natale *danesi*, il dolce più famoso in **Francia** "*Buche de Noel*" o quello tipico **tedesco** "*Berliner Stollen*", ma perché non soffermarci sul simpatico e **britannico** *Christmas Pudding*?

Il Natale per gli inglesi non sarebbe tale se non ci fosse il tradizionale **Christmas pudding** a troneggiare sulla tavola decorato con un beneaugurale rametto di agrifoglio.

Il Christmas pudding oggi è un dessert, ma in origine era più un *porridge* chiamato *frumenty*, fatto con manzo, montone, uvetta, prugne, vino e spezie. Non proprio una delizia...

Per dargli più sapore, verso la fine del 1500, divenne un *plum pudding*, arricchito con uova, frutta secca e birra. Appena divenne un dessert natalizio, i Puritani lo bandirono perché i suoi ingredienti erano ritenuti "*inappropriati per persone timorose di Dio*". Fu re Giorgio I che nel Natale del 1714, lo riabilitò e solo sotto la regina Vittoria (ne venivano confezionati **duecentouno** all'anno) divenne il Christmas pudding che conosciamo oggi.

Come per tutti i dolci che si rispettino, anche questo ha le sue **tradizioni e superstizioni**.

Deve essere preparato nella **25^ domenica** dopo la Trinità, confezionato con **tredici** ingredienti che rappresentano Cristo ed i discepoli, essere rimescolato da ogni membro della famiglia con un mestolo di legno girando **da est a ovest**, in onore dei Re Magi.

Dopo tanto parlare, vale almeno la pena di prepararlo per vedere com'è... [ecco la ricetta!](#)

La Redazione

Pavia, 23/12/2004 (2531)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [Il 'Palio del Bove Grasso'](#)
- » [Tra boschi e valli d'or...](#)
- » [Pane e miele in piazza](#)
- » [Falò di sant'Antonio](#)
- » [Biscotti di Natale](#)
- » [... Bolliti che bontà!](#)
- » [Valentino: ancora tu?](#)
- » [E' di nuovo Natale...](#)
- » [Il salto della rana](#)
- » [Il candy cane](#)
- » [I san sirini](#)
- » [Il picnic di Pasquetta](#)
- » [Vino novello al Castellazzo di Montù Beccaria](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18^ edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)