

*Informacja prasowa z dnia 15.12.2020 r.*

**Włoskie tradycje świąteczne. Odkryj bożonarodzeniowe smaki regionu Trentino**

**Tegoroczne święta w większości krajów będą przebiegać w reżimie sanitarnym, co oznacza również ograniczenia w podróżowaniu. Jednak, spragnieni odkrywania świata, nawet pozostając w tym czasie w domu, nadal możemy przeżyć je magicznie np. poznając tradycje włoskiego Bożego Narodzenia. Ze względu na swoją różnorodność każdy region zachował tam własne, odrębne zwyczaje oraz wyjątkową kuchnię. Wielkie bogactwo smaków odnajdziemy w alpejskim regionie Trentino.**

Nawet jeśli w tym roku sami nie wybieramy się z wizytą do Trentino, to możemy zaprosić je do naszego domu. I to już w okresie adwentu, obchodzonym w tym regionie w szczególny sposób. Jedną z miejscowych tradycji, którą możemy przenieść na własny grunt, jest wspólne przygotowywanie wieńców adwentowych. Ręcznie robione Coronas dell’Avvento wykonuje się z pachnących, zielonych gałązek przewiązanych czerwoną, jedwabną wstążką. Udekorowane czterema świecami, nie są jednak tylko świąteczną ozdobą domu. Przez kolejne cztery niedziele poprzedzającej Boże Narodzenie, włoskie rodziny gromadzą się wokół nich, zapalając po jednej świecy, by wspólnie oczekiwać nadejścia świąt.

**Smak tradycyjnych włoskich świąt**

Rodzinne przygotowania do świąt odbywają się również w kuchni. Wspólna praca i dekoracja wypieków tworzą niezwykłą atmosferę, która sprawia, że Boże Narodzenie staje się magicznym przeżyciem. Temu zwyczajowi, obecnemu w niejednym polski domu, możemy nadać włoskiego smaku, wykorzystując regionalny przepis na bożonarodzeniowy tort – Zelten. Tradycyjna receptura jest znana w Trentino już od co najmniej stu lat i nie zmieniła się aż do dziś.

Do przygotowania ciasta będą potrzebne:

75 g miękkiego masła

75 g cukru

2 jajka

200 ml mleka

250 g mąki

jedno opakowanie proszku do pieczenia

szczypta wanilii

szczypta cynamonu

75 g orzechów włoskich

50 g orzeszków piniowych

50 g kandyzowanej skórki cytrynowej

50 g posiekanych na duże kawałki migdałów

125 g fig

75 g rodzynek

rum - do smaku

Najpierw, wspólnie z rodziną pokrój wszystkie suszone owoce i orzechy, a potem marynuj przez noc w cukrze i mleku z dodatkiem rumu. Następnie przygotuj ciasto. Połącz jajka, masło (zmiękczone lub roztopione), i mąkę, ze szczyptą soli, aromatycznymi przyprawami i proszkiem do pieczenia. Składniki wyrabiaj do uzyskania miękkiej masy. Gdy cisto już będzie gotowe wyłóż je na wysmarowaną tłuszczem blachę. Na wierzchu posmaruj pianą z ubitych białek i razem z bliskimi dekoruj bakaliami według uznania. Zelten piecz w 175°C przez 25-30 minut, a potem wspólnie cieszcie się oryginalnym, świątecznym smakiem Trentino.

Jeśli jednak wolisz prostsze receptury swój świąteczny stół możesz urozmaicić migdałowo-orzechową kruszonką – Torta da frigoloti. Do jej przygotowania wystarczy tylko kilka składników:

1 kg mąki

500 g cukru

500 g masła

2 jajka

100 g migdałów lub orzechów laskowych

1 opakowanie proszku do pieczenia

szczypta soli

½ kieliszka grappy

Wymieszaj je wszystkie, tak aby uzyskały charakterystyczną formę okruchów, a następnie wyłóż – nie dociskając ciasta – na natłuszczonej blasze i delikatnie potrząśnij przed pieczeniem. W piekarniku rozgrzanym do 170°C będzie gotowe już po 35 min, ale nie podawaj go od razu – pozostaw ciasto na kilka dni, w ten sposób nabierze więcej smaku.

**Wirtualny kalendarz adwentowy**

Więcej kulinarnych inspiracji znajdziesz, odwiedzając stronę <https://www.tastetrentino.it/en/advent-calendar/>, gdzie każdego dnia aż do świąt można odkrywać kolejne regionalne przepisy, ukryte pod świątecznymi widokami z Trentino. Bezpłatny internetowy kalendarz adwentowy przygotowany został we współpracy ze znawcami włoskiej kuchni regionalnej: La Strada dei Formaggi delle Dolomiti (Droga serów Trentino), La strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole (Droga Jabłek i Smaków Doliny Non i Sole) oraz La strada del Vino e dei Sapori del Trentino (Szlak Wina i Smaków Trydentu). Zawiera propozycje na bożonarodzeniowe przysmaki, które w prosty sposób przyliżą nam magię trydenckich świąt. Wyrusz w wirtualną podróż kulinarną i zaproś Trentino do swojego stołu, przygotowując słodkie pierniki, smaczne przekąski czy aromatyczne napoje i rozkoszuj się atmosferą włoskich świąt, wypełniając dom zapachami włoskich smakołyków.

Tradycja kalendarzy adwentowych w Trentino jest żywo obecna także w przestrzeni miejskiej. Region słynie z pięknych obrazów, przedstawiających np. sceny biblijne. Umieszczane w oknach reprezentacyjnych budynków są odsłaniane po jednym każdego dnia, aż do świąt, by w lokalnej społeczności wspólnie oczekiwać na cud Bożego Narodzenia.

Więcej informacji o włoskim regionie Trentino i jego tradycjach można znaleźć na stronie <https://www.visittrentino.info/pl>