

Oggi la nostra Lady Chef Daniela Pasini ci presenta il Nadalin, il tipico dolce natalizio veronese, ossia l'antenato del ben più famoso pandoro, un prodotto di nicchia e meno commerciale, che molti veronesi &quot;de soca&quot; preferiscono perché lo ritengono più legato alla città, essendo il primo ormai divenuto un dolce nazionale e da esportazione.

Secondo la tradizione fu inventato nel XIII secolo per festeggiare il primo Natale dopo l'investitura dei nobili Della Scala che erano divenuti Signori di Verona. Il Nadalin è un dolce ricco e sontuoso, che voleva simboleggiare il futuro radioso del Comune che

diventava finalmente Signoria.

E' un dolce poco lievitato, compatto e non molto alto, cosparso di pinoli e mandorle, con una forma a stella a otto punte per simboleggiare e rendere onore alle otto principali famiglie della città.





## NADALIN

## INGREDIENTI

Stampo per dolci a forma di stella

500 gr di farina

200 gr di burro

150 gr di zucchero

3 uova

70 gr di mandorle spellate

60 gr di lievito di birra

Il succo di mezzo limone

Un cucchiaino di essenza di vaniglia

Sale

## **PROCEDIMENTO**

Su una spianatoia impastate la farina con il burro, lo zucchero, il succo filtrato di mezzo limone, il lievito sciolto in un po' d'acqua tiepida, l'essenza di vaniglia e il sale.

Lavorate l'impasto molto bene e poi ponetelo a lievitare per almeno 3 ore in luogo tiepido: io lo metto in forno con la sola luce accesa.

Trascorso il tempo, imburrate e infarinate lo stampo a stella e mettetevi dentro l'impasto, spolverizzatelo con le mandorle un po' tritate e un po' intere e con un po' di zucchero semolato.

Fatelo lievitare nello stampo ancora per circa mezz'oretta e poi infornatelo a 180°C per un'ora.

Dalla Sig.ra Daniela Pasini, Lady Chef e Delegata per la Provincia dell'Ontario dell'APCI Canada riceviamo e pubblichiamo. "Sono Daniela Pasini e sono arrivata in Canada, dalla mia Verona, 2 anni fa, dopo un andirivieni di ulteriori 3 anni tra Verona e Toronto.

Ho sempre coltivato la passione della cucina in modo speciale per i miei familiari e miei amici, ai quali sottoponevo le mie "creazioni".

Incoraggiata dai miei amici, ho iniziato la mia attività di cuoca privata riscuotendo un buon successo.

Amo tutto quello che fa esprimere la mia creatività, specie in cucina.

Interpreto la cucina come una tela bianca, dove il colore della tradizione si unisce al profumo dei suoi ingredienti semplici, creando un piatto che evoca memorie a volte sopite.

Arrivata a Toronto, ho sentito l'esigenza di scrivere un libro, proprio perché queste tradizioni non vadano perse, collaborando, inoltre, con il quotidiano "Il Corriere Canadese" pubblicando ricette tradizionali italiane ogni fine settimana.

In Italia cucinavo i piatti tradizionali per i miei figli e nipoti, perché non perdessero la loro "veronesità". Qui cucino per gli italiani che vogliono ricordare gli antichi sapori, ritornare per un momento alle origini, con gusto.

Il libro racconta le tradizioni culinarie della nostra Italia, nonché l'arte e la poesia italiane inerenti al cibo.

Io penso che non si debba dimenticare da dove si è arrivati o chi siamo stati. Perché la nostra vita, la vita di tutti, è un viaggio, e se non ci si vuol perdere nei meandri di questo nostro lungo cammino, bisogna sempre ricordare da dove siamo venuti.

Con la cucina noi diffondiamo non solo l'amore italiano per il cibo, ma tutto il nostro calore, la nostra arte della convivialità, la nostra capacità di creare, con cose semplici, con i frutti della nostra amata terra d'origine, dei piatti meravigliosi che esprimono al pieno le mille straordinarie qualità che ci contraddistinguono nel mondo”.

Articolo di  
*Alex Ziccarelli*