

**GLI ARABI,  
I FIORI,  
I DOLCI**

Dopo la conquista della Sicilia, gli Arabi vi importarono una notevole quantità di materie prime, in campo gastronomico, da condizionare la cucina meridionale, ma anche italiana in generale per i secoli a venire. Infatti introdussero le arance, i limoni, la canna da zucchero, peperoni e melanzane; tra le spezie, che ormai erano tornate inusuali dopo la caduta dell'Impero Romano, portarono cannella, chiodi di garofano, vaniglia, pepe, zafferano, coriandolo, muschio, ecc.

La cucina araba era ricca e varia, molto gustosa soprattutto paragonata a quella del resto dell'Italia in quel periodo (VIII-IX secolo d.C.). Grande importanza avevano i dolci, preparati generalmente con farina, miele, latte fresco, grasso di antilope, noci, mandorle, pistacchi, olio di mandorle, sciroppo di melograno e di ribes, mele di Siria e pesche di Armenia: avevano anche imparato a fare i sorbetti, antenati dei gelati, conservando le nevi degli altopiani in buche profonde. Nella zona di Catania preparavano una gran quantità di queste delizie, utilizzando le nevi dell'Etna; non va dimenticato, inoltre, che i termini sorbetto, sciroppo, zucchero e giulebbe sono di origine araba. Usavano molto anche i fiori, sia canditi che in composta - tipo la nostra marmellata -, che in sciroppo e

sorbetti: tra i preferiti la rosa del tipo «damascena» dalla città di Damasco, la viola, il gelsomino. Qui di seguito vi riportiamo una ricetta d'ispirazione araba, abbastanza semplice da preparare, nella quale le rose hanno una funzione non solo decorativa; ricordatevi di usare, come indicato, rose rosse o rosa scuro perché più adatte. Questo dolce, adattissimo nel periodo estivo, potrà costituire una piacevole alternativa alle solite panne cotte; guarnito di rose fresche sarà piacevolissimo.

**Spumone alle rose  
e al miele**

*Ingredienti:* 250 grammi di panna da montare, 50 grammi di zucchero a velo, 2 fogli di colla di pesce, 1/4 di litro di latte, un baccello di vaniglia, 2 chiare d'uovo, 100 grammi di miele d'acacia o di millefiori, i petali di una rosa rossa o rosa scuro.

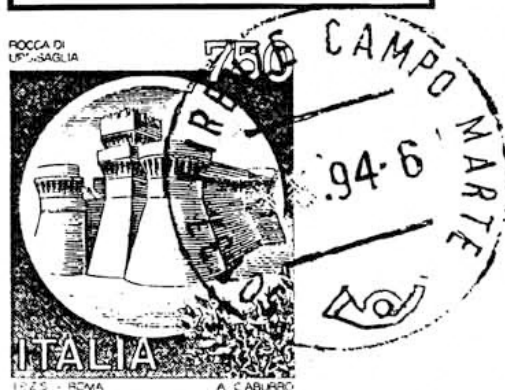
Mettere la colla di pesce a mollo nell'acqua; quindi strizzarla e buttarla nel latte caldo, in cui sarà stato bollito il baccello, successivamente tolto; girare e lasciar raffreddare. Nel frattempo montare la panna con lo zucchero a velo, le chiare con un pizzico di sale, mescolare il tutto e versare in uno stampo da budino nel quale sarà stato messo il miele con i petali di rosa; cuocere a bagnomaria in forno per circa 30 minuti e far raffreddare bene prima di servire.

GRUPPO  
**meie**  
ASSICURAZIONI

**CONSULENZA  
ASSICURATIVA  
IN TUTTI I RAMI**

**CONSULENTE  
ASSICURATIVO  
DEL  
COORDINAMENTO  
CAMPERISTI**

**Agenzia Generale di  
Donatini & Serlupi  
Via del Campofiore, 14  
50136 Firenze  
Tel. 055/679251  
Fax 055/679252  
Orario 9.00-13.00  
15.30-18.00**



**QUESTA  
RIVISTA  
È STATA  
SPEDITA  
DA FIRENZE  
LUNEDÌ  
18-4-1994**



**Associazione  
storico - gastronomica**

*Per lo studio e la  
valorizzazione della cucina  
storica e tradizionale.*

*Per una nuova gastronomia,  
che riconosca le sue radici  
nel patrimonio culturale  
italiano, dagli Etruschi ai  
giorni nostri.*

Via Paterno, 18  
VICCHIO M. (Fi)  
Tel. 055/8493115