

DULCE DE LECHE A KM 0, 100% MADE IN TUSCANY



Il *Dulce de Leche* sembra sia nato da un errore commesso durante la preparazione di un altro piatto, una piccola magia a una ricetta semplice, ma di grande bontà. Il nostro *Dulce de Leche* è una versione molto *tuscan style* e rigorosamente a Km zero. Latte, zucchero, miele di acacia, baccello di vaniglia: tutti prodotti Made in Tuscany.

Dulce de Leche made in Tuscany

**C**iao amici, per questa settimana vi avevamo promesso una ricetta non prettamente toscana, ma realizzata con prodotti a km zero. Ebbene, visto che noi le promesse le manteniamo sempre, eccoci qui con una versione molto *tuscan style* del *Dulce de Leche*, una vera e propria crema di latte originaria dell'Argentina, anche se alcune testimonianze la collocherebbero verosimilmente in Cile.



### Le origini del Dulce de Leche

Sulle origini di questa confettura di latte esistono infatti più versioni storiche. Quella più vede protagonista della sua nascita per sbaglio, nel 1800, la domestica del *caudillo* argentino Juan Manuel de Rosas: si narra



infatti che la donna stesse preparando della *lechada* (una bevanda a base di latte e zucchero fatta bollire fino a caramellarsi) quando sentì bussare alla porta. Lasciò la *lechada* sul fornello e andò ad aprire; quando tornò in cucina la bevanda si era cotta fino a trasformarsi in una crema marrone, ovvero il *dulce de leche*.

Come altri capolavori della cucina e della pasticceria - la *Tarte Tatin*, giusto per fare un esempio concreto - il *Dulce de Leche* sembra quindi sia nato incidentalmente da un errore commesso in cucina durante la preparazione di qualcos'altro. Una sorta di *Serendipity* culinaria che aggiunge magia a una ricetta semplice ma di grande bontà.

## Ingredienti per il nostro Dulce de Leche

- 500 ml di latte toscano intero pastorizzato della Fattoria il Palagiaccio del Mugello
- 140 gr di zucchero
- 20 gr di miele d'acacia toscano bio dell'Oasi del Miele Marchetti
- Un baccello di Vaniglia
- 1/2 Cucchiaino di bicarbonato di sodio



## La ricetta del *Dulce de Leche*

La ricetta che abbiamo seguito per la preparazione è decisamente semplice: in un pentolino dal fondo doppio unire il latte con lo zucchero, il miele, il bicarbonato di sodio (per impedire la coagulazione della caseina) e la polpa di mezzo baccello di vaniglia, che servirà per aromatizzare il tutto. Anche il miele bio, al di là del suo impiego secondo il gusto personale, ha in realtà una funzione ben precisa, ovvero evitare la formazione di grumi se si utilizza un latte vaccino naturale anziché quello privo di lattosio.

Mettere quindi sul fuoco e mescolare fino a che la crema non arriva al punto di ebollizione: con il passare dei minuti, la colorazione del latte cambia progressivamente dal bianco al marroncino, facendosi via via sempre più scura. La tonalità dipende dalle cosiddette reazioni chimiche di Maillard, che intervengono tra zucchero e latte, favorite altresì dal bicarbonato.

Una volta ottenuto il colore desiderato, lasciare sul fuoco per circa 50 minuti, avendo cura di mescolare di tanto in tanto per ottenere una media cremosità. A questo punto togliere dal fuoco e versare il composto in un barattolino di vetro (filtrando con un colino se presenta dei grumi) e lasciarlo rapprendere, facendolo raffreddare prima a temperatura ambiente e di seguito in frigo. Una volta preparato, il *Dulce de Leche* si conserva in frigo per circa due settimane.



I prodotti a km zero per la preparazione del Dolce de Leche

A rendere "locale" questo dolce sudamericano è la scelta di utilizzare per la sua preparazione prodotti a km zero, in particolare il Miele di acacia della Valbisenzio, prodotto dall'Oasi del Miele Marchetti - colore molto chiaro, sapore decisamente dolce, con aroma di vaniglia e mandorla dolce sbucciata - e il latte toscano, per il quale abbiamo l'imbarazzo della scelta.

## Le Strade del Latte della Toscana

Molti di noi infatti avranno certamente sentito parlare delle Strade del Vino e dell'Olio o più genericamente di Strade dei Sapori... ma quanti sanno che in Toscana esistono ben due Strade del Latte?

La più famosa Via del Latte è quella che si trova nel Mugello, un percorso lattiero di grande suggestione al quale aderiscono 29 allevamenti selezionati, che confluiscono nella grande Centrale del Latte di Firenze, Pistoia e Livorno, nota commercialmente come Mukki. L'Azienda è stata fondata a Firenze nel 1966, ma in realtà affonda le proprie radici negli anni Trenta, quando proprio a Firenze vennero istituiti i primi consorzi per la conservazione e la distribuzione del latte fresco in città.

L'altra Strada del Latte si trova in Maremma ed è quella avente come riferimento il Consorzio Produttori Latte Maremma, nato nel 1961. I produttori aderenti al Consorzio garantiscono una produzione di qualità che comprende non soltanto il latte fresco tradizionale ma anche il latte Alta Qualità - più cremoso e ricco di proteine - ed una esclusiva selezione 100% Biologica.

Due caratteristiche - l'alta qualità e il biologico - che caratterizzano entrambi gli itinerari, nati con il preciso intento di valorizzare non soltanto le stalle bensì tutto un insieme di valori, dal patrimonio paesaggistico, culturale, artigianale e gastronomico del territorio alla rilevanza di questo comparto per l'economia locale e la crescita turistica del territorio, in una continuità tra tradizione e innovazione che rappresenta la vera forza di questi progetti.



## Un'idea per utilizzare il *Dulche de Leche* nella cucina tipica toscana

Naturalmente, anche se la provenienza del Dulce de Leche è tutt'altro che toscana, abbiamo voluto provare ad abbinarla ad un dolce tipico del nostro territorio: i Necci di farina di castagne. La ricetta è veramente semplice e gli amanti di questi sapori potranno trovarla sul blog di [Mi 'n Filo in Cucina](#).

Per stuzzicare la vostra curiosità, abbiamo pensato di anticiparvi con una foto il risultato finale. Che dite, vale la pena andare a dare un'occhiata alla pagina?



PER APPROFONDIRE:





Zuppa Inglese: una dolce sorpresa nell' uovo di cioccolato





[Pollo in Umido alla Fiorentina, autentico gusto toscano](#)





Spaghetti alla Barbabietola rossa





Ghezzi: chi l'ha detto che la bottarga è solo siciliana?

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



