

# SPECIALE St. PATRICK



St. Patrick è il santo patrono d'Irlanda e viene festeggiato il 17 marzo. Non deve ingannare il nome originale romano di Patrizio, né il suo patronato d'Irlanda: Patrizio in realtà era scozzese e la sua nascita è da considerarsi tra il 385 e il 392 d.C. All'età di sedici anni Patrizio (allora ancora Maewyn Succat) fu trasferito in Irlanda da un gruppo di pirati. Rapito dagli uomini del re irlandese Niall of the Hostages fu successivamente venduto come schiavo al re del North Dál Riada. Prima di riuscire a scappare, trascorse sei anni lavorando come pastore a Slemish Mountain, nella contea di Antrim, apprendendo la lingua gaelica e le pratiche dei druidi. Una volta libero, il giovane Maewyn si imbarcò clandestinamente su una nave diretta in Inghilterra. Secondo i suoi stessi racconti, una notte fece un sogno in cui una Voce lo richiamava a cristianizzare l'Irlanda. Per tale ragione si recò in Francia presso il monastero di Auxerre. Fu in quel periodo che Papa Celestino lo battezzò con il nome di Patrizio (dal latino pater civium, ovvero padre del suo popolo) e nel 432 gli affidò la missione di

estirpare dall'Irlanda il paganesimo. Patrizio percorse l'intera isola, predicando ed insegnando nella lingua locale. Trattò con i druidi per affiancare una simbologia cristiana alla festa celtica di Beltaine (1° maggio) che celebrava il ritorno dell'estate. Da qui il simbolo del sole aggiunto sulle croci celtiche. Dopo circa trent'anni Patrizio portò a termine la sua missione: la quasi totalità dei Celti Scoti, compreso il loro re Laoghaire, si era convertita. Secondo una leggenda Patrizio visse più di 120 anni. La gran parte degli storici segnano comunque la sua morte il 17 marzo 461 a Saul, co. Down. Il suo corpo fu affidato ad una coppia di buoi che, senza guida, lo depose a Down, nell'Irlanda del Nord. Da allora la città ha preso il nome di Downpatrick e vi è stata eretta un'immensa statua di San Patrizio che, da allora, veglia sull'isola d'Irlanda.

## FESTEGGIAMENTI

In Irlanda la festa di St. Patrick mobilita migliaia di persone ed è anche un pretesto per incontri, feste e serate speciali. La ricorrenza si celebra prevalentemente in casa o in un pub. La tradizione, da rispettare assolutamente, prevede che si indossi almeno un abito di colore verde. Immane è anche il trifoglio, simbolo dell'isola.

Il 17 marzo porta fortuna trovare un quadrifoglio (il doppio della fortuna che porterebbe se trovato in un giorno qualunque).

## SIMBOLI DEL St. PATRICK'S DAY



### IL TRIFOGLIO

Il simbolo ufficiale dell'isola d'Irlanda è l'arpa celtica ma, anche il trifoglio, viene frequentemente associato alla verde isola, tanto da rappresentarla spesso anche più della stessa arpa. Lo shamrock (in gaelico seamrog = summer plant) è una qualità di trifoglio. Secondo la tradizione St. Patrick lo usò per illustrare il concetto di trinità ai Celti.



## IL LEPRECHAUN E LA PENTOLA D'ORO

Il leprechaun è il più popolare folletto d'Irlanda (in gaelico Leith Bhrogan). La tradizione vuole che la sera di St. Patrick si lasci per lui una bella tazza di latte sul davanzale della finestra. È un folletto ciabattino che quando non lavora si dedica esclusivamente agli scherzi. Le sue vittime preferite sono i ladri e gli avari. I Leprechauns sembra vivano in solitudine e custodiscano una pentola piena d'oro nascosta alla base dell'arcobaleno.

## BENEDIZIONE DEL VIAGGIATORE IRLANDESE di St. Patrick

May the road rise to meet you,  
may the wind be always at your back,  
may the sun shine warm upon your face,  
and the rains fall soft upon your fields and,  
until we meet again,  
may God hold you in the palm of His hand



*Sia la strada al tuo fianco,  
il vento sempre alle tue spalle,  
che il sole splenda caldo sul tuo viso,  
e la pioggia cada dolce nei campi attorno e,  
finchè non ci incontreremo di nuovo,  
possa Dio proteggerti nel palmo della sua mano*

## A TAVOLA CON St. PATRICK

### SALMONE AFFUMICATO SU TORTINI DI PATATE

#### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

12 tranci di salmone affumicato, tortini di patate, 450 g di patate lessate e schiacciate, 75 g di farina, 2 uova sbattute, 2 cucchiaini di scalogno finemente tritato, sale, pepe e noce moscata, 50 g di burro fuso, 125 ml di panna acida

#### PREPARAZIONE

Mescolare patate, farina, uova, scalogno, sale, pepe, noce moscata e metà burro. Sciogliere il resto del burro in una padella antiaderente, cuocere i tortini di patate fino a che non si siano rosolati su entrambi i lati. Mescolare la panna acida ed insaporirla. Mettere il salmone affumicato su ogni tortino di patate e cospargere con la panna.

### GUINNESS STEW

#### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg di spalla di manzo tagliata a fette molto sottili, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 1 cipolla tritata, 2 porri, 2 carote, 2 gambi di sedano tritati, 2 spicchi d'aglio, 250 ml di brodo di manzo concentrato, 125 ml di Guinness, sale e pepe nero, 50 g di burro, 75 g di pancetta, 100 g di funghi freschi tagliati, 50 g di cipolle piccole pelate, 25 g di farina

#### PREPARAZIONE

Scaldare l'olio in una pentola grande, far rosolare la carne. Riporre la carne in una casseruola. Far appassire il porro, le carote, il sedano e la cipolla. Steccare la carne con l'aglio. Versare il brodo e la birra sulla carne ed amalgamare, aggiungere sale e pepe. Far cuocere a fuoco lento per circa 1 ½ ora. Togliere la carne dalla casseruola e scolare il liquido di cottura. Scartare le verdure e rimettere la carne in una casseruola pulita con il liquido di cottura. Far rosolare la pancetta, i funghi e le cipolle nel burro (25 g) ed aggiungere il tutto alla carne. Mescolare la farina con il burro rimanente e versare nella salsa mescolando con cura. Assaggiare e se necessario aggiustare di sale e pepe. Servire in un piatto di portata con il fondo imburato.