

Uova alla rena (o “Lòit ducz”)

Le “uova alla rena” sono un dolce al cucchiaio classificabile come piatto povero della tradizione cairese, specialmente contadina, confezionato soprattutto nel periodo pasquale, quando maggiore era la produttività parte delle galline. Sfruttando l’occasione dell’abbondanza di materia prima si assolveva altresì all’obbligo morale di procurare, con poca spesa, ai commensali di Pasqua un dolce gradito al palato da assaporare magari in compagnia del tradizionale “cestino pasquale”. In effetti l’unico ingrediente che la massaia contadina era costretta ad acquistare era lo zucchero. Poi, nel tempo e col miglioramento del tenore di vita, si sono aggiunti altri ingredienti usati facoltativamente.

Note integrative

Con minime varianti lo stesso prodotto è chiamato in maniera differente nei paesi limitrofi (“Lòit ducz” e “Palle di neve”).

Il dottor Franco Mallone, già veterinario condotto di Cairo Montenotte, classe 1923 deceduto nel 2004, cultore della buona cucina nonché noto conoscitore delle specialità locali, raccontava con rammarico di aver visto in tv il famoso cuoco francese Paul Bocuse presentare un piatto da lui chiamato “L’île flottante” *ispirato* (il termine usato fu: *copiato*) dal Lòit ducz (il dr. Mallone era carcarese di origine), la qual cosa lo faceva irritare in quanto assertore convinto della origine valbormidese del dolce. La denominazione *marina* scelta dal cuoco pare anche ricordare vagamente l’immagine *rivierasca* suscitata dalle nostre “uova alla rena” perché l’effetto visivo del prodotto può richiamare un certo numero di iceberg disseminati su una spiaggia (rena) dorata o color cioccolato.

La ricetta base

Ingredienti:

- 6 uova
- zucchero g.100-150
- latte vaccino un litro
- farina g. 30-50

Ingredienti facoltativi

- vaniglia ½ bustina
- zucchero a velo g.50
- 1-2 cucchiaini cacao in polvere

Preparazione

Dopo aver separato dai tuorli gli albumi occorre montarli a neve con una frusta o un paio di forchette. (Facoltativamente se si è optato per l'uso dello zucchero a velo: questo va aggiunto agli albumi durante l'operazione). In una casseruola si mette a bollire il latte, zuccherato a piacimento. Una volta montati gli albumi se ne preleva una parte e, con l'aiuto di due cucchiaini, si forma una palla di neve che verrà immersa nel latte bollente rivoltandola un paio di volte ed immediatamente estraendola per porla su un piano inclinato a drenare il poco latte inglobato che si raccoglierà in una terrina larga e bassa (o in una pirofila).

Una volta formate e cotte tutte le palle, dopo aver tolto il latte dal fuoco, si sbattono i tuorli con una forchetta o una frusta aggiungendo la farina come addensante (più se ne aggiunge e più densa sarà la crema. Si aggiungerà eventualmente anche il cacao. Si incorpora quindi tutto il latte dolce, già usato, sempre sbattendo il composto. Rimesso il tutto nella casseruola, si ripone sul fuoco rimestando con un cucchiaino di legno fino a quando il latte avrà ripreso a bollire. Tolta allora dal fuoco la crema, che sarà di media densità, verrà versata nella terrina, entro la quale saranno state posizionate le palle di neve, e parzialmente anche sopra di esse. Appariranno così come bianche montagnole sparse su una spiaggia sabbiosa (versione "gialla") o dentro un lago di acqua scura (nella versione al cioccolato).

Considerazioni della Commissione De.C.O.

Le "Uova ala rena" sono senza dubbio un prodotto tipico della tradizione cairese, confezionato almeno dagli anni '30 nella locanda "Roma" del centro storico per essere servito come dolce di fine pasto nelle ricorrenze importanti. Anche i carrettieri, presenti alle fiere a vendere il loro carro di legna da ardere, una volta incassato il denaro, nell'attesa che fosse ultimata la ferratura del loro cavallo dal maniscalco di via Dellavalle, si concedevano, alla fine del pasto, il lusso della degustazione di questo delicato dolce al cucchiaino.