

---

# Lussekatter, brioches di Santa Lucia

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

**I Lussekatter, letteralmente “gatti di Santa Lucia”, sono delle gustose brioches allo zenzero, tipici dolci svedesi natalizi preparati in occasione della festa di Santa Lucia, il 13 dicembre**

Santa Lucia, martirizzata nel 304 d.C., è celebrata il 13 dicembre, nel giorno più corto dell'anno secondo l'antico calendario giuliano. Per tradizione **Santa Lucia è la protettrice della vista e portatrice di luce**. Non è un caso che nel giorno più buio dell'anno vengano serviti questi dolcetti allo zafferano, i **Lussekatter**, quale simbolo di luce. Queste brioches assomigliano a delle code di gatto, ma sembrano anche dei piccoli occhi che ti fissano profondamente. Si ritiene che lo zafferano sia stato aggiunto ai Lussekatter per simboleggiare la luce durante il giorno più corto dell'anno. Il classico colore giallo dei Lussekatter li rende simili a piccole fiammelle che illuminano l'oscurità. Invece, secondo una credenza popolare tedesca, i Lussekatter sono così chiamati in riferimento a Lucifero e ai gatti. Si dice che Lucifero, avendo assunto le sembianze di un gatto, girasse per la città spaventando i bambini. Così Gesù, per proteggerli, offriva loro dei dolcetti di un colore giallo intenso, un colore tanto luminoso da scacciare il diavolo. **Le brioches di Santa Lucia**, da gustare assieme al tipico vin brulé svedese (glögg) o caffè, rappresentano una tradizione diffusa **in tutti i Paesi scandinavi così come in altri Paesi del Nord Europa** e la loro ricetta presenta molteplici varianti. Le celebrazioni di Santa Lucia includono una processione di giovani ragazze in abiti bianchi che portano delle candele. La maggior parte delle ragazze porta una sola candela, ma la ragazza scelta per rappresentare Lucia indossa un'intera corona di candele accese e porta un vassoio di gatti di Santa Lucia, mentre i ragazzi, che rappresentano delle stelle, chiudono la fila. L'arrivo di Santa Lucia è una delle tradizioni culturali più importanti in Svezia, con un palese riferimento alla vita nelle antiche comunità contadine, dove si alternano oscurità e luce, freddo e caldo. La mitica figura di Santa Lucia è un'antica portatrice di luce nei bui inverni svedesi. **Ingredienti per 13 brioches** 600 g di farina bianca “00” 150 g di burro 150 g di zucchero 25 g di lievito di birra fresco 50 ml di cognac 250 ml di latte 1 bustina di zafferano 1 pizzico di sale **Per la decorazione** uva sultanina q. b. 1 uovo granella di zucchero q. b. **Tempo di preparazione** 4 ore Sciogliere in 200 ml di latte tiepido il burro; una volta sciolto versare lo zucchero e, poi, aggiungere lo zafferano, sempre mescolando. Negli altri 50 ml di latte tiepido sciogliere il dado di lievito. Mettere la farina in un recipiente capiente e versare lentamente il latte miscelato a tutti gli altri ingredienti assieme al cognac. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, quindi coprire con la pellicola e lasciare lievitare per almeno due ore, finché il composto raddoppi quasi il suo volume. Trasferire l'impasto su un tavolo da lavoro, sgonfiare delicatamente, piegando l'impasto tre volte su se stesso. Indi dividere in pezzi di circa 100 g ciascuno. Stendere ciascuno di questi pezzi e poi arrotolarli formando dei salsicciotti lunghi all'incirca 30 cm. Avvolgere i due capi dei salsicciotti formando una “s”, inserendo gli acini di uvetta sultanina, precedentemente bagnati e strizzati, al centro delle spirali. Disporre le formine su una teglia ricoperta con carta da forno, spennellarle con uovo sbattuto, spargervi sopra la granella di zucchero e lasciare lievitare nuovamente per circa un'ora. Preriscaldare il forno e infornare le brioches per circa 20 minuti, a 180° (la temperatura e il tempo di cottura può variare a seconda del forno utilizzato). Una volta cotte, lasciare raffreddare le brioches su una griglia e conservarle in un contenitore ermetico per massimo due giorni.