

SAN VALENTINO...FESTA DEGLI INNAMMORATI

Scritto da Netta Paoletta Cristiani
Mercoledì 08 Febbraio 2012 19:45

Valentino nato in una famiglia patrizia, fu convertito al cristianesimo e consacrato vescovo di Terni nel 197 a soli 21 anni. Valentino nell'anno 270 si recò a Roma per predicare il Vangelo e convertire i pagani, invitato dall'oratore Cratone.

Successivamente minacciato dall'Imperatore Claudio II° il Gotico a sospendere le celebrazioni religiose ed ad abiurare la propria fede, ma rifiutò di farlo..

L'Imperatore Aureliano , succeduto a Claudio II° continuò a perseguire i cristiani ed imprigionò Valentino, fu flagellato lungo la via Flaminia e fu decapitato il 14 febbraio 273 per mano del soldato romano Furius Placidus agli ordini dell'Imperatore.

Le sue spoglie furono sepolte sulla collina di Terni, sul luogo sorse una basilica nella quale attualmente sono custodite e racchiuse nella teca le reliquie del Santo.

La festa del martire Valentino si riallaccia agli antichi festeggiamenti di Greci , Italici e Romani che si tenevano il 15 febbraio in onore del dio Pane, Fauno e Lupesco. Questi festeggiamenti erano legati alla purificazione dei campi ed ai riti di fecondità. Divenuti troppo orridi furono proibiti da Augusto e poi soppressi da Gelasio nel 494. La Chiesa cristianizzò quel rito pagano della fecondità anticipandolo al 14 febbraio attribuito al martire Ternano la capacità di proteggere i fidanzati e gli innamorati indirizzati al matrimonio . Da questa vicenda sorsero alcune leggende, le più interessanti sono quelle che dicono il santo martire amante delle rose, fiori profumati che regalava alle coppie di fidanzati per augurare un'unione felice.

Oggi la festa di San Valentino è conosciuta ovunque come Santo dell' amore e festeggiata in tutto il mondo.

Per festeggiare questa giornata speciale.....ecco la ricetta per eseguire questa irresistibile torta a forma di cuore , ricoperta con tanto cioccolato e squisite fragole.

TORTA DEGLI INNAMMORATI



Ingredienti:

1 yogurt bianco da 150 g. - 3 misurini di farina (usare quello dello yogurt) – mezzo misurino di zucchero – un limone grattugiato – 3 uova intere – un cucchiaino d’olio d’oliva – una bustina di lievito –

per la decorazione – 150 g. di cioccolato bianco – alcune fragole – 200 ml di panna da montare
-

Esecuzione: preparazione della torta.

Sbattere le uova con mezzo misurino di zucchero, aggiungere lo yogurt bianco e un cucchiaino

SAN VALENTINO...FESTA DEGLI INNAMMORATI

Scritto da Netta Paoella Cristiani
Mercoledì 08 Febbraio 2012 19:45

d'olio d'oliva, e la scorza del limone grattugiato, amalgamare la farina setacciata con il lievito e mescolare bene, versare il tutto in una tortiera a forma di cuore e infornare a 180° per 30 minuti circa.

Fare raffreddare la torta sformatela e tagliatela a metà orizzontalmente. Irrorate le due parti con del vermouth, e spalmate la crema pasticciera o panna.

Spalmare sulla torta e sui bordi la panna montata e aggiungere sopra le fragole tagliate a fette sottili e scaglie di cioccolato bianco sui bordi laterali della torta.

Divertiamoci a..... realizzare questa golosità per....ricordare questo giorno molto speciale.