

## Gli inizi della storia dell'originale "millefoglie di Bled"



La famosa ricetta della "kremna rezina" (o *kremšnita*: millefoglie di Bled) fu inventata nel 1953 dal maestro pasticcere **Ištvan Lukačević** che, alla fine degli anni '40, si trasferì con la famiglia da Senta (Vojvodina) a Bled, diventando capo del laboratorio di pasticceria nel vecchio hotel Park. Per preparare il nuovo squisito dolce, si ispirò ad una vecchia ricetta originaria della Vojvodina, sostituendo però metà della crema pasticcera con panna montata, riuscendo così ad ottenere un delizioso dolce estremamente leggero e soffice.

Lukačević impastò innanzitutto una ricca pasta sfoglia, piegandola più volte su se stessa e lasciandola riposare fino al mattino seguente, quando venne poi cotta e lasciata raffreddare. Utilizzando i migliori ingredienti naturali, preparò poi un'ottima crema pasticcera, fatta bollire per esattamente sette minuti (mescolandola) e aggiungendovi, a crema ancora calda, degli albumi d'uovo montati a neve. Alla fine spalmò l'ottima crema ottenuta sulla pasta sfoglia. Quando la crema si fu completamente raffreddata, aggiunse abbondante panna montata fresca, coprendo alla fine il tutto con un altro strato di pasta sfoglia. Per concludere, spolverizzò il dolce con zucchero a velo, tagliandolo in 60 pezzi di dimensioni 7 x 7 cm.



Dopo tutti questi anni la "**millefoglie di Bled**" viene ancora preparata secondo la ricetta originale, conservando persino le dimensioni originali.

### Le millefoglie alla crema di generazione in generazione



Secondo Ištvan Lukačević, sono state le donne a prendere in mano il timone del laboratorio dolciario dell'Hotel Park. Angela Zupan è infatti il capo pasticcere dell'hotel Park rimasta in attività più a lungo (25 anni), iniziando la propria carriera di pasticceria nel lontano 1967. La sua lunga permanenza nella pasticceria le è valso il soprannome di "mamma delle millefoglie alla crema".

1953 – 1977	Ištvan Lukačević
1977 – 1981	Marija Zajc
1981– 2006	Angela Zupan
2006 - 2008	Betka Sodja
2008 – oggi	Alma Rekič



### Curiosità sulla "millefoglie di Bled"

Nel laboratorio dolciario dell'hotel Park vengono utilizzati solamente ingredienti naturali: uova, farina, panna da montare, zucchero e burro. Le "*millefoglie di Bled*" non contengono coloranti, conservanti o altri additivi e vengono preparate giornalmente.



I pasticceri del laboratorio dolciario dell'hotel Park si alzano prima dell'alba e alle 5 di mattina si sente già il profumo delle loro squisite "*millefoglie di Bled*". La pasta viene preparata con un giorno di anticipo, in modo che il mattino seguente sia già raffreddata e croccante al punto giusto.

Le "*millefoglie di Bled*" vengono preparate più volte al giorno e, durante i fine settimana, quando Bled è piena di visitatori, addirittura ogni ora, in modo che siano servite sempre fresche.



I pasticceri ancora oggi impastano la pasta a mano per due ore e la piegano ripetutamente in modo da formare più strati.

La farina adeguata alla preparazione delle “*millefoglie di Bled*” deve essere battuta per formare così un glutine abbastanza solido, in modo che la crema di vaniglia non venga assorbita.

Un ruolo estremamente importante nella preparazione delle “*millefoglie di Bled*” è svolto proprio dalla qualità degli ingredienti. I pasticceri dell'hotel Park hanno preparato le “*millefoglie alla crema*” anche all'estero, usando però sempre gli stessi ingredienti per assicurare una buona qualità del dolce.

I pasticceri più esperti hanno però notato che la qualità degli ingredienti di base, nel corso degli anni, è purtroppo cambiata. Così, per esempio, una volta la panna montata era più soda e usata in minore quantità.

Per preparare le “*millefoglie di Bled*”, i pasticceri devono seguire alla lettera la ricetta, pesando tutti gli ingredienti e cuocendo la crema come da istruzioni. I principianti si trovano spesso in difficoltà nel preparare una buona “*millefoglie di Bled*”. Ma anche se preparata da pasticceri esperti, il risultato non è sempre perfetto.



Le pasticcere dell'hotel Park sostengono che, nonostante la loro lunga esperienza, le “*millefoglie di Bled*” non riescono loro così bene quando, ad esempio, le preparano a casa.

Nel 2006 l'hotel Park ha rinnovato il proprio laboratorio dolciario. I nuovi forni consentono di preparare le “*millefoglie di Bled*” su teglie da forno più piccole, di 35x50 centimetri; su una teglia vengono così prodotte 35

“*millefoglie di Bled*”.



### **Dieci milioni di dolci peccati di gola**

Nel laboratorio dolciario dell'hotel Park sono state annotate tutte le teglie da cui sono nati i celebri e fragranti cubetti cremosi. In 56 anni, dal 1953 al 2009, sono stati prodotti quasi 10 milioni di originali “*millefoglie di Bled*”. Il Caffè Park, situato accanto al lago, è il punto in cui viene venduto e consumato il maggior numero di “*millefoglie di Bled*”. Nelle belle giornate primaverili e autunnali, specialmente durante i fine settimana, vengono prodotte ben 2.500-3.500 “*millefoglie*”. Nell'hotel è rimasto ancora vivo il ricordo dei weekend da record alla fine degli anni '70, quando in un solo fine settimana d'inverno i pasticceri riuscivano a preparare ben 6.000 “*millefoglie*”. Erano i tempi in cui il lago di Bled gelava regolarmente e l'idilliaco paesaggio invernale attirava numerosi visitatori.



Le “*millefoglie di Bled*” si possono trovare adesso in tutti gli alberghi e ristoranti della catena Sava Hotel Bled. Il numero delle “*millefoglie di Bled*” prodotte dalla pasticceria aumenta così di anno in anno.

### **Dieci milioni di “*millefoglie di Bled*” in numeri:**

- ordinate in linea retta una accanto all'altra, arriverebbero da Bled fino a Francoforte
- messe una accanto all'altra, coprirebbero un terzo del lago di Bled
- per produrre una tale quantità di “*millefoglie di Bled*”, sarebbero necessarie 4.300.000 uova.