Il Ricettario del Giovedì.

Ricette letterarie

A cura di Verdiani Matteo

Corso di scrittura creativa 2025/2026 di Hangar Teatri

Scritto da : Andrea, Gaia, Sabrina, Fabiana, Cristina, Sara, Gioele, Andrea, Patrizia, Giulia, Maurizio, Rudi e Alessandro

Indice

- "Prefazione" ..... pp. 3
- "Dall'ovo sodo" di Andrea ..... pp, 5
- "Essenza Bruna n.13" di Gaia ..... pp. 8
- "Gnocchi di zucca" di Sabrina ..... pp. 12
- "Il racconto dello strudel di mele di Natale" di Fabiana.... pp.13
- "Fritole di Natale" di Cristina ..... pp. 15
- "Una ricetta per tirarmi sù" di Sara ..... pp. 17
- "Un malinconico polletto alla birra (più contorno di occhietti che ridono)" di Gioele..... pp. 21
- "Alfajores" di Andrea ..... pp. 23
- "Le crepes" di Patrizia ..... pp. 25
- "Risotto alle carote" di Giulia ..... pp. 27
- "Salame di cioccolato" di Maurizio ..... pp. 29
- "Una torta per dirti addio" di Rudi ..... pp. 30
- "Fusilli e broccoli - una ricetta in due voci" di Alessandro.. pp. 32

Prefazione

Di Verdiani Matteo.

“Le ricette letterarie” rappresentano la prima restituzione del nostro percorso di scrittura che stiamo affrontando assieme in quel di Hangar Teatri.
Non amo particolarmente aggettivare il sostantivo “scrittura”, con il termine “creativa”. Ciò che ci promettiamo di fare, invece, con la nostra parola scritta è di darle natura generativa, ossia che si manifesti come sublimazione di impulsi già in essere dentro allo scrittore. Non si crea nulla, ma si vanno a generare -appunto- sensazioni autentiche legate direttamente ai sentimenti che ci hanno attraversato durante alcune fasi della nostra vita. Che si tratti di storie vere o verosimili, non fa differenza, nessuno può rappresentare più soluzioni a conflitti di quanti ne possa immaginare o di quanti ne abbia vissuti: siamo sempre noi, soli con la nostra narrazione.

L’esperimento delle “ricette letterarie” mirava a far in modo che gli scrittori potessero raccontare una storia attraverso una ricetta e non descrivere una ricetta all’interno di una storia. L’esercizio di stile era altamente sfidante, ma questi meravigliantì scrittori sono stati in grado, nel tempo ritagliato dalle proprie fatiche, a far fronte al mandato con precisione e amore.

Con il coraggio che contraddistingue chi scrive, si sono messi a nudo e hanno scavato dentro sé stessi, a modo proprio, ma allo scopo di servire "il bello" che, per citare J. Bruner, è ciò che permette alla vitalità di aumentare.

Grazie a tutti i corsisti del giovedì per l'impegno profuso:

Andrea, Gaia, Sabrina, Fabiana, Cristina, Sara, Gioele, Andrea, Patrizia, Giulia, Maurizio, Rudi e Alessandro.

Grazie ad Hangar Teatri e al suo staff per il sostegno e la considerazione.

Grazie a voi che state leggendo

Dell’ovo sodo

Il procedimento, di apparente banalità culinaria, cela in sé le vertigini dell'esistenza e della misurazione esatta, intimo cruccio dell’Uomo moderno.

Si dia per scontato che l’ovo (giammai "l'uovo", che par voce volgare di mercato), finora custode del suo freddo mistero nel recesso del frigorifero, debba esserne estratto ed esposto all’aria domestica. Si esiga un esemplare attentamente selezionato per l’integrità del guscio, evitando incrinature e lesioni strutturali che possano preludere alla catastrofe idraulica della gelatinosa fuoriuscita durante l'abluzione termica.

Gli si concedano perciò 10 minuti di acclimatamento al fine di scongiurare la lacerazione esplosiva della fragile calotta al tragico contrasto con l'acqua futuramente bollente: un atto di fede nella dilatazione graduale, apotropaico affidamento ai principi della fisica! Preparate l’ovo, dunque, al suo destino.

Il rito non tollera approssimazione.

Si adagi l’ovo (o la pluralità ovifera) sul fondo del recipiente con parsimoniosa cautela (qui la fretta è madre di sciagure), celebrandone il battesimo con acqua fredda fino a che questa non superi la sommità degli ovoidi di 2 centimetri. E’ questa misura la garanzia archimedea che l’ovo sarà completamente abbracciato dal calore e non emergerà come un relitto solitario al culmine dell'ebollizione.

Solo a questo punto si dia inizio all'ignizione, a fiamma media, per evitare lo shock termico che fenderebbe l'involucro calcareo con la rapidità di un fulmine sulla cuspide di un campanile. L'innalzamento graduale della temperatura è un processo carico di incognite. Vigilando con la sospettosa attenzione che si riserva a un paziente febbricitante, si attenda allorché la prima, violenta, effervescente eruzione del parossismo termico prorompa sulla convulsa superficie idrica.

E' questo l'inizio, l'istante zero della cronometria ufficiale, il momento ineludibile della responsabilità. Il tempo è ora tiranno assoluto, ed ecco il fulcro della scienza ovaria: non si discosti l'occhio dalla lancetta!

Da questo intervallo sospeso, gravido dell'umano arbitrio, discende una variegata fenomenologia:

- 3-5 minuti. Molle, slavato, liquefatto. Uovo alla coque, cibo da infermiere o da malati di nervi. Non ha dignità;
- 7-8 minuti. L'uovo barzotto è il compromesso, la via di mezzo perigliosa. L'albume è solidificato, certo, ma il tuorlo? Un semiliquido, un cremoso, sospetto magma che tradisce l'incompleta coagulazione dell'essenza. Una delizia, forse, ma una perversione del concetto di sodezza integrale;
- 10 minuti. L'ortodossia. Solidità equilibrata. Perfetta coagulazione proteica. Il giusto rigore morale. Qui, e solo qui, si raggiunge la stabilità strutturale, la compattezza che si addice al vero ovo sodo;
- Oltre 12 minuti. Gialloverdastro e pulverulento. Abuso termico. Sconfinando nell'eccesso solforoso il giallo si corrompe al bluastro alone della dannazione, la consistenza è sabbiosa. Orrore!

Immediatamente (la parola d'ordine è urgenza) allo scoccare perentorio del minuto fatidico, si sottraggano gli ovoidi al rogo del fluido bollente e

traditore e si precipitino nel bagno ipotermico di acqua fredda (e, meglio ancora, ghiacciata: si cerchi la perfezione criogenica!).

Questo è il gesto salvifico, l'arresto repentino della catena cinetica molecolare. Si indugi almeno 5 minuti in questo gelido limbo per interrompere la nefasta inerzia calorica (la maligna postuma cottura) e per indurre quella contrazione redentiva che separa il biancore coagulato dalla scorza ostinata, propiziando la miracolosa conversione dell'agonia finale della decorticazione in un fecondo atto di liberazione.

Si proceda dunque a percuotere il guscio sull'intera superficie con delicatezza, come si farebbe con la gracile teca di un manufatto bizantino, frantumandolo in un mosaico di fessure. Poi, si ruoti l'ovulo tra le mani, emulando un geologo che esamina un fossile fragile, e si proceda a ritirare meticolosamente la scorza, avendo cura di non lacerare la superficie candida dell'albume.

Servire, infine, l'ovale spoglio, sezionato con geometrica precisione. Si desista dalla subdola emulsione della maionese; tutt'al più, per esaltare il gusto della semplicità, lo si accompagni con un pudico pizzico di sale iodato e un rivolo d'olio d'oliva (non di semi: sacrilegio!).

E che Iddio abbia in gloria chi è capace di non rovinare un atto così essenziale dell'arte culinaria.

Essenza Bruna n. 13

Ingredienti per 2 persone (se sono 3 o più, fatene fuori quanto basta per tornare a 2) perché la ricetta che
vi state apprestando a riprodurre è ad uso esclusivo di chi vuol condividere tempo di qualità, come negli
anni ’90, senza social con al massimo il TG1 di sottofondo.

- Uova
- Cipolla
- Latte parzialmente scremato
- Pan grattato
- Olio extravergine d’oliva
- Sale
- Pepe
- Fame perché per Bruna, in veste di rappresentante nazionale ed internazionale del comitato
“Nonne d’Italia”, i nipoti sono sempre dei morti di fame

Quindi, Naccheri miei, se non siete disposti a osare oltre i confini delle solite banali ricette: chiudete
questo libro.

Procedimento:

Prendete un tagliere in faggio di 4 cm, vissuto ed usurato.

Prendete la cipolla, impugnatela bene e tenetela stretta con le vostre mani artrosiche, che non scappi
come non è scappato chi ha vissuto non una, ma ben due guerre mondiali. Tagliatela a dadini piccini e
provate a non piangere se ci riuscite perché nessuno ha mai capito come ce la facesse a non piangere, La
Bruna.

Accendete il fornello della cucina a gas ed impostatelo a fuoco lento. Se non ne avete uno recatevi dal
vicino di casa e colonizzategli la cucina. Se anche questo tentativo fallisse provate a contattare Doc e
McFly.

Poggiate una padella sulla fiamma, stando ben attenti a scegliere quella più grezza fra la vostra gamma di
artiglieria culinaria. Se non vi sembrasse abbastanza incrostata, prima di procedere col resto della ricetta,
friggeteci dei cenci di carnevale 1913 volte.
Siate generosi aggiungendo l'olio extravergine d'oliva e mettete a rosolare la cipolla appena sminuzzata.
Aprite il rubinetto, lavatevi le mani col sapone di Marsiglia ed asciugatevele sul grembiule d'ordinanza
fatto a mano appeso in vita: due colpi sul dorso e due colpi sul palmo.
Fermatevi un paio di secondi per godere del profumo che scaturirà di lì a poco anche se ne sentirete il
ricordo per i giorni a venire perché avrà permeato vestiti, pelle e cuore.
Prendete un piatto fondo in ceramica bianca e ornamentali fiori dipinti in rosa, celeste e nero; rompeteci
5 uova (perché 4 sono poche e 6 sono troppe!) ma fate attenzione: sul guscio deve esserci garanzia che2
siano km zero provenienti dal contadino Mario che rifornisce la bottega all'angolo di Via Paganini a
Pistoia, quella a fianco al passaggio a livello, ogni venerdì mattina.
È auspicabile che cuciniate questa delizia nel weekend prestando attenzione che il treno non stia
passando.
Aprite il cassetto sotto il lavandino: se non ce l'avete andate da IKEA a comprarlo e montatelo senza
bruciare il soffritto.
Prendete una forchetta in alluminio coi rebbi appuntiti che vi consiglio di procurarvi ad un negozio di
antiquariato toscano. Ne trovate uno eccezionale a Castellina Malazzoni al confine fra la media valle
dell'Arno e la Valdinievole.
Sbattete il composto a mano, in senso anti orario e NON barate perché Donna Bruna vi vede e vi giudica
in silenzio come solo una donna capricorno sa fare.
Una volta che il composto sarà diventato omogeneo, quindi, più o meno quando il bicipite vi si sarà

intorpidito e il crampo alla mano sarà diventato quasi insopportabile: aggiungete una manciata di
pangrattato e di parmigiano reggiano.
Amalgamate nuovamente, stavolta, con dolcezza rendendo un tutt'uno come le famiglie di un tempo che
trovavano qualità nell'unione e non nella separazione.
Al termine di questo passaggio aggiungete mezzo bicchiere di latte: la dose corretta sarebbe metà di un
vasetto di Nutella con stampati i Puffi così da far penetrare quella giusta quantità di nostalgia al tutto.
Insaporite la vostra frittata macinando col macinapepe in legno scuro un po' di pepe nero ed aggiungete
un pizzico di sale. Nel dubbio meglio meno che più perché gli alimenti più "sciàpi" nuociono meno alla
salute. Così dice la cuoca che a 98 anni aveva fatto si e no 5 visite dal medico.
Riversare il composto nella padella sul fuoco e lasciar cuocere per circa 3 – 5 minuti.
Suonano le campane: l'orologio segna "ì tocco".
Musica solenne.
Necessarie: abilità di un ninja e precisione di un ingegnere aerospaziale.
La vostra frittata dovrà volare
nell'iperspazio e ritorno senza far cascare nemmeno una goccia. PENA!
Tornare indietro minimo di 6
caselle.
Gambe larghe, ben piantate, guardate la folla, controllate le gocce del vostro sudore.
Colpo secco di polso inclinato a 14.01 gradi.
Trattenete il fiato.
3
2
1
Sclosh.
.
.3
.

Bruna è lì, a rallentatore vedete alzarsi un: 10 da tuffo olimpionico.
Forse, anche stavolta, nessun nipote morirà di fame.
Immersi fra gli scotomi vi trovate a chiedervi, sfiniti: Quando è pronto?
Quando si sarà formata quella crosticina dorata che ti fa capire che si può essere duri fuori ma teneri
dentro.
Impiattate, portate la frittata in tavola ancora calda non dimenticandovi MAI di guardare negli occhi il
vostro commensale.
Fategli capire, anche se forse lo comprenderà troppo tardi, che, se siete arrivati fino a qui, è e resterà fra
gli amori più grandi della vostra vita.
Buon appetito.

GNOCCHI DI ZUCCA

La zucca non sembra gran cosa.
Grossa, storta, con la buccia dura. A guardarla non ti aspetti molto.
La prima volta l'ho comprata senza pensarci. Era enorme. Giuro, ho avuto un attimo di esitazione quando l'ho messa nel carrello: "mah sì, poi vediamo"; non intendevo farmi intimidire da un ortaggio.
Serve un coltello serio per tagliarla. La lama affonda appena e poi cede di colpo, facendo quel rumore secco che ti fa temere per le dita.
La metti in forno con un filo d'olio. Centottanta gradi, cinquanta minuti. La osservi dal vetro, illuminata, e ripensi alla signora nel supermercato che ci bussava sopra.
E mentre aspetti la fine della cottura digiti su Google "come riconoscere se una zucca è buona".
A quanto pare serve un suono sordo e pieno.
Quando la tiri fuori è cambiata drasticamente: morbida, dolce. Si arrende alla forchetta che la schiaccia. Aggiungi un uovo e un pizzico di noce moscata. E sì, il sale. Senza, la zucca resta sciocca.
Cento grammi di farina per cominciare e una manciata di pangrattato, finché
l'impasto non regge. Formi gli gnocchi col cucchiaio e li tuffi nell'acqua bollente.
Se si sfaldano, aggiungi un po' di farina e riprovi. La disfatta non è una fine.
Intanto fai sciogliere il burro in un tegame. Piano, perché basta un secondo in più e si brucia. Quando comincia a sussurrare, buttaci dentro la salvia. Non c'è molto da capire: o la togli al momento giusto, o diventa amara.
Raccogli gli gnocchi quando vengono a galla, li metti nel piatto, versi il burro e la salvia croccante. Infine grattugia la ricotta affumicata.
Il profumo rustico riempie la cucina. Ti sorprende quanto possa bastare.

IL RACCONTO DELLO STRUDEL DI MELE DI NATALE

Oggi vi voglio raccontare la ricetta dello Strudel di Mele di Natale. Si, avete capito bene: “raccontare” la ricetta.

Perché non si tratta semplicemente della preparazione di un dolce, ma della creazione di un piccolo capolavoro culinario, con tutta la magia che lo circonda: dal suo inebriante profumo, che riporta alla mente le serate della Vigilia trascorse in famiglia, all’armonia di sapori che gli ingredienti, sapientemente uniti, sanno regalare.

Ma fate attenzione, perché qui avremo a che far con ingredienti permalosi, che pensano di essere fondamentali nella buona riuscita dello strudel, ed è vero (ma non diteglielo o si montano la testa), ma fanno la differenza solo se collaborano tutti assieme.

Prepariamo quindi la pasta, ed ecco che iniziamo a scontrarci con la Signora Farina, elegante ma capricciosa che, se non la tratti con delicatezza, si ribella formando nodi ostinati, per non parlare del burro, così suscettibile che se non lo sciogli alla temperatura che vuole lui, farà arrabbiare la farina e nasceranno i temuti grumi.

Devo dire che l’uovo è quello più tranquillo. Già dall’inizio si capisce il suo carattere, che se ne sta buono nel pollaio in attesa di essere raccolto, circondato da quelle chiacchierone delle galline che non fanno altro che spettegolare. E una volta che viene aggiunto alla farina e al burro sciolto, assieme ad un po’ d’acqua e ad un pizzico di sale, inizia la magia. Le mani impastano con pazienza in una sorta di rito e tutti gli ingredienti finalmente d’accordo creano un impasto perfetto, liscio ed elastico.

Ed è un po’ quello che succede in quasi tutte le famiglie, quando si riuniscono alla Vigilia di Natale: c’è chi prima di sciogliersi sembra custodire vecchi rancori, chi fa il difficile e chi la capricciosa e chi è amabile e tranquillo da subito e se ne sta in disparte ad osservare gli altri, in attesa del fatidico abbraccio, che sa che sicuramente arriverà allo

scoccare della mezzanotte, quando scopriranno di aver trovato ancora una volta l'un l'altro il regalo perfetto.

Ma torniamo alla nostra ricetta, perché ora entrano in scena le vere protagoniste: le mele. Tagliate a pezzetti nella terrina capiente, che atteggiamento da dive! Soprattutto quando vengono avvolte dal profumo di Madame Cannella che, come fosse una raffinata cipria impalpabile, le rende ancora più seducenti. Ma visto che siamo a Natale, aggiungiamo anche un pizzico di Pan Pepato e qualche goccia di cioccolato per esaltare il sapore del ripieno.

Ci siamo! E' arrivato il momento di stendere la pasta. Il mattarello scivola sul tavolo a formare un velo sottile, su cui si adagiano gli altri ingredienti: pangrattato, zucchero e le mele profumate…e poi, come quella zia che è solita a bere un po' troppo, che arriva quando meno te l'aspetti per portare una ventata di allegria e spensieratezza alla serata, aggiungiamo l'uvetta imbevuta di rum, seguita dai pinoli croccanti per un tocco di brio.

Con gesti lenti, aiutiamo la pasta ad avvolgersi come una coperta attorno al suo tesoro. E via nel forno, silenzioso artefice del capolavoro, che renderà il nostro strudel croccante e farà si che la casa venga invasa del suo inebriante profumo che sa di Natale.

E come ultimo tocco, diamo una spolverata di zucchero a velo, riflettendo di nuovo che lo strudel non sia poi così diverso da una famiglia. All'inizio, gli ingredienti, come i parenti, entrano in scena separatamente, con i loro difetti, ognuno con la sua piccola storia e il proprio carattere.
Ma basta un po' di pazienza, qualche gesto gentile, e tutto si amalgama e Il calore del Natale, così come quello del forno, compie ogni anno il suo piccolo miracolo.

PS: e non dimenticate di portare sempre con voi un pizzico di quella zia spensierata, perché la leggerezza è il vero ingrediente segreto che rende la vita piacevole.

FRITOLE DI NATALE

Oggi proverete la ricetta delle fritole di Natale di Nonna. Preparatevi, non sarà una passeggiata, perché non ricordo le ricette, se non dopo almeno dieci volte che le faccio e questa non l'ho mai fatta. Ho solo visto Nonna, è come se adesso fossi ancora lì con lei, con gli odori e i rumori che riempivano casa. Era una festa, anche per Nonno, che stava rintanato in cantina, fino al momento giusto, quando saliva in casa.
Bando alle ciance, da dove cominciare? Gli ingredienti? Mah! Le quantità? Utopia! Le fasi di preparazione? Forse! Ok, mani sulla testa come per far aderire meglio le cuffie di un quiz di Mike Bongiorno: cosa serve per fare le fritole? Farina, immancabile. Uova, servono sicuro, un po' come l'amore, uniscono. Latte, ci vuole, rende le cose fluide. Sale, si mette dappertutto no?! Uvetta e pinoli, sfiziosi. Grappa o rhum, ci sta, per lo spirito. Oh sì, che svista, lo zucchero, state facendo un dolce, come non pensarci! Lievito, l'alchimista silenzioso che rende tutto così sofficioso. Dovrebbe esserci tutto. No, aspettate, scorza di limone. A dicembre?! Fate arancia, via, che è di stagione! Ultimo, ma non meno importante, olio per friggere.
Preparazione. Perbacco, una cosa cruciale: deve essere il pomeriggio della vigilia di Natale, altrimenti le fritole non riescono. Ci siete?! Bene, pronti, partenza, via! Cominciate sempre da lei, la Divina... Come cosa?! La farina, il cuore pulsante di ogni ricetta di dolci; fatela svolazzare in una terrina capiente. Fluff, foffettosa, silenziosa come i fiocchi di neve, è come polvere di luna. Un profumo sottile, fresco, quasi impercettibile. Fermi! Dovete sciogliere il lievito; il pungente, acre, alcolico e potente lievito nel bianco, leggero e vellutato latte, che profuma d'infanzia: delicato, dolce e morbidoso. Prick prick, spezzate il lievito groppettoso e fatelo scivolare, schhvun, nel latte ciccioloso. Sciolto? Bene, riprendete la terrina con la farina e, scrack splash, uniteci le uova sgnoccolose, soavi perle dorate nel loro specchio lunare con quell'odore rustico, quasi campestre. Aggiungete

il sale, grattoloso, zic zac, solo un pizzico, ruvido, essenziale, brusco. Un'ondata di brezza marina vi investirà per un breve istante. Di solito sono orizzonti paralleli, amanti separati dal destino, volete, per una volta, metterli uno accanto all'altro? Aggiungete allora lo zucchero, scrosc, cristalloso, come tanti piccoli gioielli bianchi che precipitano sull'orizzonte salino, creando un velo incantato. E per dare un tocco di colore a questo oceano candido, aggiungete la scorza di arancia grattuggiata, grk grk, sbrillucicosa, solare ed esuberante. Avrete così un'orchestra di aromi. E adesso? Quanto darei, e anche voi credetemi, per avere il quaderno con la copertina blu di Nonna, dove c'era scritto tutto. Lei lo apriva ogni anno, ma alla fine, credetemi, sapeva tutto a memoria. Dicevamo, che fare ora? Ah sì, glll glll aggiungere ancora del latte, per rendere la pastella armoniosa, corposa ma flessuosa. Sgnic sgnic la grappa, fuoccosona, un'esplosione liquida che aggiunge distillato di vita. Mi raccomando mettete via la bottiglia, al sicuro, il Nonno è sempre in agguato. Se la trova sul tavolo, sono guai! Ed infine, sploc sploc, l'uvetta, puccettosa, per un tocco sfizioso, un po' appiccicoso. Se volete, ma solo se volete, aggiungete i pinoli, flup flup, sfrintosi, per un pizzico boschivo e discreto. E adesso mescolate, dan dan, dan dan, dan dan. Una fragranza carezzevole, come una nuvola vellutata, e seducente, come una fiamma gentile, sta inondando la vostra casa. Bene, che dovete fare ora?! Friggere! Prendete una padella, dai, metteteci l'olio, glll glll, glll glll, bello tocciolone! Scaldatelo bene, schffrr schffrr! Bagnate un cucchiaio con acqua calda, scssss, e affondatelo nella pastella, splash, e poi, swish, scaraventatene il contenuto nell'olio. Le fritole devono avere le forme le più strane: topi, draghi, nuvole, uccellini, mostriciattoli, facce. Ehi, non distraetevi cercando di indovinare, state attenti al Nonno! Arriva sempre nel momento esatto in cui svuotate la prima fritta nella terrina e si mangia tutte le fritole, ancora incandescenti, accompagnandole con generosi bicchierini di grappa, visto che vi siete dimenticati la bottiglia sul tavolo, mannaggia a voi, e mi ero anche raccomandata! Ehi ma dov'è finito il Nonno, ve lo siete perso?! Sul tavolo vedo alcune terrine vuote e la bottiglia prosciugata… zzzz, il Nonno sta sonnecchiando sulla poltrona, satollo e alticcio. Ehi, aspettate… contate anche voi le terrine… una, due, tre … otto, nove… sono dieci, questo vuol dire che.. Yuppi! Adesso so eseguire la ricetta, che magia di Natale!

UNA RICETTA PER TIRARMI SU’

Casa vuota. Eppure mi sembra ancora di sentire l’eco del Natale dell’anno scorso: le luci appese ovunque, anche dove non aveva senso; l’odore dei biscotti che si infilava sotto le porte e rimaneva appiccicato ai vestiti; noi attorno al tavolo con “Giovani Wannabe” dei Pinguini Tattici Nucleari che rimbalzava tra le pareti mentre decoravamo biscotti storti, ma perfetti, l’albero incastrato nel suo solito angolino perché altri spazi non ce n’erano e i film di Harry Potter pronti sul divano come se anche loro avessero voglia di farsi guardare. Era tutto così tremendamente magico. E adesso è tutto diverso: la casa è vuota, ma gli adesivi sulle finestre resistono, nessuno ha avuto il coraggio o la forza di staccarli, forse perché sapevamo già che avrebbe fatto più male del previsto. Io però non mollo. È la mia festa preferita, quella che mi tiene in piedi quando tutto il resto barcolla, e non sarà questa solitudine sgangherata a impedirmi di viverla. La casa è vuota, ma la mia testa è piena di buone intenzioni come una valigia chiusa a forza. Lucre torna la settimana prossima: compreremo decorazioni nuove, ce lo promettiamo sempre, e riempiremo questa casa come fosse, in fondo, il primo Natale. Lorenzo ha confermato che ci sarà, anche se torna dall’ospedale con la stanchezza appesa alle spalle dopo l’ennesimo turno da dodici ore. E io non demordo, anche se oggi i bambini a scuola mi hanno prosciugato l’energia e la mia cena è stata un boccone veloce e inghiottito al volo. Mi vizierò. Farò un dolce. Tenterò almeno. Qualcosa di semplice, perché non sono Lucrezia, maga dei dessert perfetti, ma tenterò. Appoggio cappotto e zaino per terra come un soldato che depone le armi dopo una guerra infinita; vorrei vedere chiunque calmare una classe intera nell’ora di doposcuola.
Che stavo facendo? Il frigo. Uova: sei, scadono domani, perfette. Niente latte, ma mascarpone sì, zucchero sì, savoiardi forse. Controllo nel ripiano di Fabietto: lui ha sempre qualcosa che salva la serata. Infatti: Pavesini. Che miracolo. E non sono nemmeno scaduti.
La testa pulsa come se ci fosse qualcuno dentro con un martello. È uno di quei giorni che arrivano puntuali come bollette non richieste. Non posso

crollare ora, se mi fermo rischio di restare incollata al soffitto. Fabio, in questo momento, cosa direbbe? Probabilmente niente.
Lui sa quando tacere. Sa leggere quello che non dico. A volte meglio di quanto lo sappia io.
È per questo che non chiederebbe niente, come io non chiederei niente a lui.
Mentre metto il caffè a bollire lo immagino appoggiato al muro a lamentarsi del suo ripiano violato. Lo vedo sbuffare, ma poi sorridere da un angolo della bocca, quella smorfia che cancella tutto il resto.
Divido tuorli e albumi, la parte più complicata del dolce più semplice del mondo, e mentre il giallo si mescola allo zucchero penso alla parola semplice e a quanto poco ci appartenga.
Semplice il rapporto con la famiglia, semplice vivere lontano da casa, semplice uscire con un amico e aprirsi, semplice studiare e lavorare mentre cerchi di diventare qualcuno: semplice ogni istante che viviamo.La crema è pronta e aggiungo il mascarpone con le fruste perché la mia mano ha già dato tutto. Preparo un'altra moka: gesto che mi riporta alle sere di sessione con Fabio, quando la cucina era il nostro campo base tra caffè, libri aperti e conversazioni che duravano più dello studio.
Ora quei discorsi mi sembrano lontani anni luce; forse se avessi avuto il coraggio di chiamarlo non sembrerebbero così irraggiungibili.
La crema è fatta e immagino la sua faccia davanti alla ciotola traboccante: finto distacco, golosità negli occhi, mano pronta a rubare più di un cucchiaio, e io a non concederglielo subito. Fabio però non ti lascia mai vincere, anche quando avrebbe tutte le ragioni del mondo per arrendersi. Rimane concentrato sul suo obiettivo: non importa cosa tu faccia per fargli capire il contrario. È questo che lo rende straordinario.
Monto gli albumi, la consistenza diventa soffice, leggera, quasi impalpabile, e lo penso, penso alla leggerezza che forse sente ora dopo la chemioterapia, dopo la fatica e la paura.
So già che quando tornerà non avrò il coraggio di dirgli nulla perché certe cose fanno più paura dei silenzi. Riesco a vederlo, quell'istante in cui varcherà la porta di casa e saprò in cuor mio che sarà come se non fosse passato nemmeno un giorno.
Unisco gli albumi alla crema al mascarpone fatta in precedenza e li accompagno piano, con movimenti lenti e morbidi, come se stessi

toccando qualcosa di fragile. È ironico, perché in realtà sono io quella che si sta smontando mentre rimescolo, mentre gli albumi restano gonfi e io no. Ripenso alla gigantesca, imperdonabile cazzata di non averlo chiamato per un anno intero, un anno che ha scavato silenzi dove prima c'era il bisogno implicito di confidarsi.
La sicurezza di poter dire qualsiasi cosa davanti a quella finestra, lo stesso angolo dove è iniziato tutto. Ricordo perfettamente l'aria ferma, la città che scorreva sotto, e io che, senza sapere bene perché, gli dissi: «Questo è l'inizio di una bella amicizia, lo sai?»
Lui non rispose subito. Fece quel mezzo sorriso che gli appartiene, quello che sembra una porta che si apre appena, e in quel sorriso capii una cosa che allora non avevo riconosciuto davvero: io glielo stavo dicendo, ma lui lo sapeva già. Lui vede oltre. Vede prima.
Era già arrivato un passo avanti, come sempre.
Aveva già intuito tutto: chi ero io, chi saremmo diventati, e quanto quella frase avrebbe contato negli anni successivi.
Continuo a raccontarmi che "è stato meglio così", che "lui non aveva bisogno della mia voce", che "non servivano parole rassicuranti". Eppure eccomi qui, bloccata davanti alla finestra con quegli adesivi ancora attaccati, gli stessi di un anno fa, quando la casa pulsava di vita e bastava aprire la porta per essere investiti da un'ondata di voci e calore.
Inzuppo i Pavesini nel caffè caldo e il profumo mi travolge come una memoria che non chiede permesso. Mi rendo conto che sto guardando il cambiamento da troppo vicino: talmente vicino da deformarlo, da farlo sembrare enorme, soffocante. È come se volesse costringermi ad ammettere finalmente ciò che sto evitando da giorni: che Fra è andato avivere in un'altra casa, che non sentirò più i suoi film ad alto volume né l'odore del suo pollo al forno ogni martedì; che questa casa, che sembrava un porto sicuro, è diventata un luogo di partenze; che uno alla volta ce ne andremo tutti. E che quel futuro che guardavamo da lontano, come spettatori alla prima del nostro film, adesso è qui e pretende di essere vissuto davvero. Mi chiedo cosa direbbe Fabio e quasi lo sento, con la sua voce un po' ruvida: "Zia, i cambiamenti ci sono e ci saranno sempre. Accoglili e basta. E finisci sto dolce, che me sta a
venì fame."
Lo sento così chiaramente che mi si stringe la gola, e mi viene da ridere e

piangere insieme, perché lui è sempre stato così: ti crolla tutto addosso e lui ti dice che hai solo bisogno di qualcosa di buono da mangiare.
Non so, tuttavia, se oggi direbbe le stesse parole.
Forse non vuole ancora salire con noi sul palco del futuro.
Forse preferisce guardarlo ancora da lontano, da uno dei posti in platea, ma finalmente vuole vivere, adesso. Anche questo, dopotutto è un inizio.
Quando il dolce è pronto lo metto in frigo con un gesto lento, quasi rituale, come se potessi chiudere lì dentro anche un po' delle cose che ho capito stasera, tra pensieri aggrovigliati e conversazioni immaginate con un amico che non vedo da un anno ma che, paradossalmente, sento più vicino adesso.
Il giorno dopo la casa non è più così vuota.
Lucre e Lore mi aspettano con l'albero ancora spoglio e tutte le decorazioni sparse sul tavolo.
Fuori fa un freddo cane, Lucre mette su l'acqua per il tè, Lorenzo controlla quale filo di luci è ancora vivo e quale è morto eroicamente l'anno scorso.
Sorrido. Mi è mancato tutto questo. Poi il campanello suona e ovviamente è Fra: non si perderebbe questo momento nemmeno se piovessero meteoriti.
Entra, si siede, prende una cucchiaiata di tiramisù come se fosse un suo diritto naturale mentre noi sgobbiamo sull'albero.
Musichette di Natale alla cassa, noi quattro attorno al tavolo a mangiare dalla stessa vaschetta, e Lucre che, con la sua dolcezza, mi dice che è buonissimo.
Parliamo per ore e in un punto indefinito della serata, lo vedo: Fabio, in piedi, come se fosse sempre stato lì.
Ci guarda e non è mai stato così felice.
Non vedo l'ora che torni.

Un malinconico polletto alla birra (più contorno di occhietti che ridono)

Avete presente quelle mattinate derivanti da serate contrassegnate da complicità,
leggerezza e birre aperte a tre quarti?
Quelle mattinate in cui salutarsi ha un sapore agrodolce?
Sì, proprio quelle mattinate i cui ricordi assumono l'aspetto di occhioni scuri e di sorrisi,
capaci di far tramutare le guance in piccoli pomodorini.
Momenti di rara bellezza in cui il cuore e la mente risultano appagati mentre il frigo langue.
Ecco, se vi siete anche solo sfiorati con questa cornice malinconica, questa è la ricetta che
fa per voi.
Ingredienti per una porzione (più una presenza fantasma):
• Una generosa porzione di coscette e/o alette di pollo.
• Qualche oliva superstite.
• Un paio di pomodori pachini dimenticati nel cassetto.
• Sale, pepe, origano, paprika dolce.
• Una spolverata di peperoncino.
• Due birre avanzata (meglio se a tre quarti).
• Un filo d'olio.
• Un sorriso che arriva tardi.
• E, se possibile, occhietti che ridono.
Procedimento:
Aprite il frigo con la speranza di trovarci l'illuminazione.
In alternativa, accontentatevi di due birre aperte dalla sera prima, entrambe a tre quarti,
che svettano lì, imponenti, sul tavolo.
Sembrano sentinelle di quel piccolo dominio domestico, o forse Moai - tristi ma impassibili
- di una sedicente Rapa Nui interiore.
"Mi sa che la prossima volta converrà aprirne solo una," potreste dire, con tono divertito, a

nessuno in particolare.
Condite il polletto con sale, pepe, origano, paprika dolce, nonché una generosa spolverata
di peperoncino.
Nel frattempo, scaldate un filo d'olio in padella, tagliate le olive, inseritele al suo interno,
aggiungete i pomodorini e lasciate sfrigolare.
Poi unite il pollo e rosolatelo da entrambi i lati, finché non prende colore e coraggio.
Infine, versate la birra avanzata, poco alla volta, come se steste raccontando una storia
che non volete finire troppo in fretta.
Lasciate evaporare piano, come si fa con i ricordi.Dopo una decina di minuti, impiattate il vostro polletto sfrigolante e ubriaco al punto giusto.
Sedetevi.
Stappate una birra nuova.
Fate un sorso lungo.
E se, all'improvviso, vi scappa un sorriso, forse capirete anche voi perché qualcuno, un
tempo, vi diceva che avevate gli occhietti che ridono.
E se poi, subito dopo, quegli stessi occhi si fanno lucidi…
non preoccupatevi.
È solo il polletto alla birra. Ed è buonissimo.

ALFAJORES

Argentina,barrio de san Martin sabato come tanti la casona dorme ,il caldo toglie il respiro,ed io mi annoio.
La mia famiglia sostitutiva vive a pochi isolati, la chiamo cosi perché io non ne posseggo una vera , mio zio che mi ha tenuta a battesimo mi ama come solo un padre sa fare .
Mia nonna (VERA) dorme ubriaca ,mia madre è al lavoro ,nessuno mi cerca quindi decido di andare.
In Argentina la siesta è d'obbligo,la calura costringe a stare fermi.
Solo mia zia che ha tre figlie femmine da controllare non dorme mai la più piccola fuma di nascosto, quella di mezzo chiacchiera ore al telefono, Dio solo sa con chi; la terza più tranquilla gioca in cortile tagliando i lombrichi ed osservando stupita come in pochi minuti ricrescono come se nulla fosse, con perverso stupore, come fossero magici.
Hola Andreita! Mi abbraccia cosi forte che mi toglie il respiro, ha un seno enorme.
Lei ama cucinare e la sua specialità sono LOS ALFAJORES DE MAIZENA
Unisce farina e fecola, le setaccia ed io credo di vedere neve, quella che non vedrò mai veramente.
Poi zucchero e burro da sbattere con forza finché diventano crema, le sue mani danzano leggere ed uniscono i tutto creando un cerchio perfetto sul tavolo è ora che arriva il mio momento da protagonista lei mi invita come se dovessi compiere un miracolo a rompere l'uovo, deve cadere intero perfettamente dentro il cerchio do un colpo secco sul bordo del marmo ed allungandomi per fare centro sento i polpacci e i piedi costretti in un dolore insopportabile ,ma la meta va raggiunta a tutti i costi.
Unito il tutto l'impasto riposerà in frigo 30 minuti.
Poi faremo rotolare tra le palme pezzettini d'impasto e tirati a dischetto infornerемо fino a doratura.
Ci vorranno due cerchi di frolla per formare un alfajor, tra di loro spalmeremo il DULCE DE LECHE, crema nata per errore, per una distrazione

Si racconta che mentre preparavano la merenda da dare ai bambini misero sul fuoco latte e zucchero ,il tutto fu dimenticato e sentendo un forte odore quasi di bruciato, consumarono spalmata sul pane la crema rimasta in superficie ancora commestibile.

Poi formati i dolcetti saranno passati dentro il cocco, un tripudio di dolcezza. Torno a casa orgogliosa con i miei dolcetti in una cesta di vimini comperata o ricevuta in eredità da qualcuno.

Vedo sull'angolo due bimbi che dormono su cartoni sporchi e pieni di fango, mi avvicino piano per non spaventarli, a loro rendo il prodotto di un momento d'amore trascorso con mia zia, nulla di più dolce ,non dimenticherò mai i loro sorrisi.

LE CREPES

La sera prima c'era stata un pò di tensione che, dopo un battibecco, era rimasta
nell'aria e mi dispiaceva.
Riassettai un pò ripensando all'accaduto e a come rasserenare l'atmosfera.
Decisi che per cena avrei preparato i loro piatti preferiti, certa che avrebbero aiutato a distendere un pò gli animi.
Accesi la radio perché un pò di musica mi avrebbe fatto compagnia e mi misi il grembiule, quello rosa che mi faceva venire sempre voglia di fare.
Cominciai a trafficare con pentole, padelle, eccetera…
Preparai sul banco della cucina tutti gli ingredienti per non dimenticare nulla e con cura mi misi all'opera. La cucina comincia a riempirsi di odori e del calore dei fornelli e dei ciniche cuocevano.
Passate un paio d'ore era tutto pronto, ma mancava qualcosa.
Certo!
Ci voleva qualcosa di dolce! Ma cosa si può fare per mettere d'accordo i gusti di tutti? Ecco che avrei preparato le crepes!
Proprio perfette per l'occasione.
Presi le uova; così fragili, ma così piene di energia, coi loro tuorli allegramente arancio e gli albumi da montare in nuvolette bianche. Presi anche la farina con la sua soffici quasi impalpabile al tocco, ma nutriente, per dare consistenza all'impasto, poi anche lo zucchero per un contatto immediato e piacevole con la bocca come potrebbero essere le parole, e il latte per ricordare la leggerezza dell'infanzia. Chiusi col mio ingrediente segreto: un bicchierino di Marsala dolce, buono a scaldare i gusti come il sole di Sicilia.
Ah! Poi anche una presa di sale per dare risalto all'insieme.
Mescolai con cura la pastella, non doveva fare grumi; la volevo liscia, cremosa e fluida per espandersi bene in un cerchio uniforme.
Cominciai a cuocerle su una padella ben calda, perché il calore è indispensabile per una buona riuscita, con sopra una passata di burro per mantenerle morbide.

Ed eccole pronte, una dopo l'altra, a formare una piccola torre lucida. Ora c'era un buon profumo in cucina ad accoglierli.
Le avrei arrotolate, come si usa da noi, per essere mangiate con le mani, perché c'è più gusto e se il ripieno gocciola, si ride e si raccoglie con il dito.
Ah, sì! Va un'abbondante spolverata di zucchero a velo, come una piccola nevicata che si posa rendendo tutto pulito.
Mi tolsi il grembiule, lo appesi a portata di mano in caso servisse ancora e sorrisi pensando che dopo avrebbero sorriso anche loro.

Risotto alle carote

Per fare un risotto alle carote non servono molti ingredienti, e forse quei due bastoncini arancioni raggrinziti che stanno morendo nel frigorifero potrebbero bastare, ma stasera a cena viene lei ed è la prima volta a casa tua, e quindi forse vale la pena fare un salto alla Coop e prenderne delle altre. Assieme a burro, riso Vialone Nano, dado da brodo, e una bottiglia di Pinot Grigio.
Prepara il brodo, e poi aglio e cipolla per il soffritto. Occupatene prima del suo arrivo, così da poterti lavare le mani in tempo per accoglierla alla porta e aiutarla a sistemare il cappotto sull'attaccapanni all'ingresso. Di sicuro lei vorrà che le mostri il tuo appartamento, e per questo dovrai fare attenzione a tenere il fuoco al minimo, per non doverci pensare troppo mentre lei scruta i libri sugli scaffali. Ti potrai allontanare giusto un attimo, così avrai la scusa per controllare che la cipolla non si sia bruciata e osservarla da lontano mentre prende il tuo volume di poesie di Majakovskij e lo sfoglia assorta.
Per due persone 160 grammi di riso, così dice la ricetta. Ma tu non hai una bilancia e allora farai a occhio, calcolando due pugni pieni a testa, facciamo cinque, lei si è girata e ti ha sorriso e forse te ne è sfuggito uno in più, ma non importa.
Il riso poi va tostato e sfumato con il Pinot Grigio, che riempirà anche i due calici pronti sul tavolo. Dopo un mestolo di brodo ad avviare la cottura, grattugia le carote. Lei ti chiederà se avrai bisogno di una mano, ma tu, per galanteria e un po' perché guardarla negli occhi ti fa tremare lo stomaco, farai da te, e nel frattempo potresti raccontarle dell'ultima volta che sei stato a scattare delle foto sul Carso.
Quando lei avrà finito il suo Pinot Grigio sarai alle prese con i fornelli e avrai appena aggiunto le carote al risotto, e per dimostrare che oltre a essere una persona che sa cucinare sei pure *multitasking*, gliene verserai un altro. Continua a mescolare con il cucchiaio di legno, aggiungendo brodo alla bisogna, mentre lei si avvicina e ti stringe il fianco con un

braccio e con l'altra mano avvicina il calice alla bocca.
Una noce di burro per mantecare, una grattata di noce moscata, e il risotto è pronto.
Lascialo a riposare a fuoco spento per qualche secondo, tempo di un bacio di fronte ai fornelli. *Grazie per la cena*, dirà lei, e tu sai che anche se quel risotto sarà un po' insipido, non ve ne accorgerete nemmeno. Buon appetito.

Il Salame di cioccolato

Il Salame di cioccolato è uno dei miei dolci preferiti ma è senza dubbio il dolce che più amo preparare, mi ricorda l'estate del bel mare di Scario sulle cui colline, nella nostra villetta, in genere di pomeriggio io e mamma lo preparavamo. Tenete 5 biscotti da parte, serviranno dopo per fare la parte del grasso di un salame normale. Tutti gli altri biscotti tritateli, oggi ci sono i cutter io amo ancora farlo come all'epoca mettendoli a pezzi grossi nel passaverdure fino a farli diventare una polvere.
Unite a questa polvere il burro fuso dolcemente a bagno maria, i tuorli, lo zucchero ed il cacao. Cominciate a mescolare con le mani, per fare questo dolce bisogna sporcarsene e se si è particolarmente golosi dopo, ci si possono leccare le dita.
Aggiungete infine il latte ed un bicchierino di liquore, io vi consiglio lo Strega ma ci sta bene anche il Rhum.
Mescolate ancora con le mani e vedete che si sprigionerà un profumo avvolgente che mi è rimasto nella mente e che mi piace di tanto in tanto risentire forse ancor più del pur buonissimo sapore.
A questo impasto aggiungete poi i 5 biscotti spezzati a mano grossolanamente e i 50 grammi di cioccolato rigorosamente fondente tagliati a coltelli in pezzi piccoli, ma distinguibili e che donano ulteriore croccantezza. Formate un impasto di forma cilindrica e avvolgetelo sino a richiuderlo nella carta delle uova di cioccolato, è perfetta, ve lo assicuro. Poi riponetelo in freezer e aspettate almeno un ora, meglio due, prima di poterlo tagliare a fette e servire. E' un dolce semplice, estivo, ma di grande soddisfazione.

UNA TORTA PER DIRTI ADDIO

Ingredienti:
Per l'impasto:
3 uova
270 gr fi farina
"Madame Bovary" di Flaubert
180gr di zucchero
Cardamomo
Zenzero
Cannella
"Il diario d Bridget Jones" di Fielding
250 gr di carote grattugiate
Per la crema:
100 gr di formaggio spalmabile
100 gr di Zucchero a velo
"Dracula" di Stoker
Vaniglia
Buccia di limone
Procedimento:
Cara Zitella,
Così verrai chiamata adesso, che il Perfido Richard non ha ben capito il tuo valore. Ti ha lasciato con un vuoto dentro? Riempiamolo
con una torta per dirgli addio.
La vendetta è un piatto che va servito freddo e tu, cara amica, hai tutti gli strumenti per farlo. Mescola uova e zucchero fino a ottenere un composto morbido e spumoso, così morbido e così spumoso che nasconderebbe il gusto dell'Arsenico. Siamo sicuro che, come veleno, funzionerà,
Madame Bovary ne è una chiara testimonianza.
Dopo vanno aggiunti tutti gli ingredienti secchi. Sbatti forte per creare una massa umida e corposa, piena e rotonda. La sua esistenza prima di te era secca e senza senso, ora aveva gusto e pienezza grazie a te!

Grattugia le carote. Dacci dentro, voglio vedere quelle carote diventare pezzetti così piccoli, da non poterle più riconoscerle. Le stesse carote si guarderanno e si chiederanno:” Chi sei? Cosa hai fatto della mia esistenza? “Essenzialmente me l’hai rovinata caro Richard, frantumata come le carote.
Il tutto va in forno a 150°C per 50 minuti e per un po’ puoi dimenticartene e guardare il casino di ciotole e fruste che hai lasciato in cucina. Apriti una bottiglia di vino e ascoltati “All by myself” se non vuoi essere divorata dagli alsaziani come pensava Bridget Jones.Quando gli servirai la torta e gli dirai “Ho scoperto della tua tresca con il postino!” ricordato della crema al formaggio: ugual peso di formaggio spalmabile e zucchero a velo, sbattuti come la verità in faccia, con vaniglia e buccia di limone. Mangiate fredda, tanto il Perfido Richard se ne sarà andato. “Ma un paletto di legno ne cuore basterebbe per ucciderlo?” è una domanda lecita per quel Dracula sanguisuga che se né andato dalla porta.

Rudi Balzano

Fusilli e broccoli – una ricetta in due voci

Cominciamo così: metti a bollire l'acqua.
Non c'è fretta, l'acqua ha il suo carattere: prima brontola, poi si convince.
Mentre aspetti, prendi il mazzo di broccoli. Staccane i ciuffi con calma, come se stessi liberando piccole creature che hanno passato troppo tempo al freddo del frigorifero. Li senti quasi sospirare quando li sciacqui sotto l'acqua corrente: finalmente un po' di movimento, sembra dicano.
Ora accendi la vaporiera. Appoggia i broccoli dentro: tra diciotto minuti avranno fatto il loro viaggio termale.
Tu intanto torna alla pentola: il sale grosso cade nell'acqua come una manciata di consigli che non hai chiesto ma accetti. Versa i fusilli, undici minuti di nuoto libero.
Quando pasta e broccoli sono pronti, riuniscili in una terrina.
Sono due mondi che si incontrano: i fusilli ancora accaldati, i broccoli più riflessivi dopo il vapore. Mescola senza fretta, come se stessi convincendo due caratteri diversi a parlarsi.
Un filo d'olio, niente retorica: è solo il gesto che chiude la giornata.
Grana se ti va, altrimenti no.
Dividi in due piatti.
Uno per te, l'altro per la persona che sta cucinando con te - reale o immaginaria va benissimo: l'importante è far finta di non mangiare da soli.