

Via delle Ortiche 23

racconti in cucina



VIA DELLE ORTICHE 23 È UN PROGETTO NATO CIRCA DUE ANNI FA DALLA FANTASIA DI QUATTRO AMICHE, DUE FOTOGRAFE (CHIARA BATTISTINI E SARA GUARRACINO) E DUE STORYTELLER (CARLOTTA FIORE E FEDERICA PASQUALETTI) CHE VOGLIONO RACCONTARE LA CUCINA IN MODO NON CONVENZIONALE, SPOSANDO RICETTE E NARRAZIONE, RICORDI E IMMAGINI, PENSIERI ED ESPERIENZE.

COSA SUCCEDDE IN VIA DELLE ORTICHE



VIA DELLE ORTICHE 23 È L'INDIRIZZO DI UN CONDOMINIO (IMMAGINARIO, MA NON PER QUESTO MENO REALE) IN CUI QUATTRO DONNE MOLTO DIVERSE TRA LORO VIVONO E IMPARANO A CONOSCERSI, UN LUOGO IN CUI RACCONTANO LE LORO STORIE ATTRAVERSO UN UNICO COMUNE DENOMINATORE: IL CIBO.

EMMA

È UNA CINEFILA PER VOCAZIONE, PROCRASTINATRICE PROFESSIONISTA, LAUREANDA NELL'ARTE DI SCONGELARE. NON HA (ANCORA) IMPARATO A CUCINARE, MA TALVOLTA SE NE DIMENTICA.

LIDIA

È UNA NEO MAMMA, EX-CARNIVORA, IN ROTTA DI COLLISIONE CON IL MONDO BIO. IN EQUILIBRIO PRECARIO, TRA LA DISCIPLINA ZEN DI COLTIVARE SUL BALCONE E LA TENTAZIONE DI ABBANDONARSI AL FRITTO, CERCA COSTANTEMENTE CONFERME DA TUTTI (CANE COMPRESO).

DANIELA

È ALLE PRESE CON LE PRIME FASI DELLA CONVIVENZA. È UNA SALUTISTA SERIALE, ASSUEFATTA AL PILATES, CON L'OSSESSIONE DEI CONSIGLI DELLA NONNA E FEDELMENTE DEVOTA AL DESIGN IKEA.

LAURA

È UNA FOODIE ESPERTA, MUSICOFILA E LIBROFILA, IRRIMEDIABILMENTE AFFETTA DALLA SINDROME DELLA TUTTOLOGIA. MODERATAMENTE NERD, SI COLLOCA NELLA CATEGORIA DEGLI "SMANETTONI BULIMICI". È CONVINTA DI ESSERE LA REINCARNAZIONE DI CARÈME.

DON'T YOU THINK IT'S COME OUR TIME



Quando cerchi senza successo una direzione e le persone intorno a te sembrano miracolosamente averla trovata, c'è un solo luogo che possa dare rifugio e conforto. Non c'è altro posto sulla faccia della Terra che sia in grado di offrirti quello che cerchi. È solo e unicamente per questo che sono state inventate le pasticcerie.

Entro e mi dirigo a passo spedito verso una torta al cioccolato sapientemente collocata sull'altare del bancone, quando sento una voce alle mie spalle.

-Ti ricordavo più magra.

Non ho bisogno di voltarmi per sapere a chi, né come, rispondere.

-Ti ricordavo più simpatico.

Digressione. Ci sono persone che non passano mai. Non è un gran scoperta. Alcune persone passano, altre no. Le incontri una volta, anche per poco e sai che saranno sempre lì: nella zona inconclusa, quella specie di giardino che costeggia il quartiere stracolmo di edifici in cui abitano i protagonisti della tua vita. Caserma professori e compagni di liceo, palazzo parentele, condominio attuale impiego, ospedale delle amicizie zoppe. E poi il giardino, tutto intorno. Nessuna parete, nessun recinto. Posso dire con assoluta certezza che da quando ci siamo incontrati per la prima volta, lui è sempre stato nel giardino. Forse all'inizio con una sedia pieghevole da campeggio, ha acceso un fuoco, ha piantato due alberi, ha aspettato che crescessero e ha legato ai tronchi le estremità di un'amaca. Quando ha capito che la questione si stava facendo lunga, ha chiamato un'impresa edile (grandi lavoratori, brave persone, non si fermavano nemmeno per un bicchiere d'acqua) e si è concesso un villino. Adesso anche lui ha una casa, ma senza porte, perché resta pur sempre nel giardino e del giardino deve seguire le regole.

Ci sediamo e io cerco di destreggiarmi tra le troppe cose che vorrei dire e lo stato di imbarazzo perché nessuna di queste cose, una volta detta, sembra avere la minima importanza.

Ripenso a quella canzone di Johnny Cash in cui dopo anni dal loro ultimo incontro, lui la vede attraverso la finestra del Silver Spoon Cafe. Sembra sola, lui la raggiunge, sorridono, "i vecchi ricordi avrebbero conquistato il suo cuore". Improvvisamente ripensa a quanto fosse bello, le dice che non è tardi per ricominciare. Potrebbero passare la notte insieme, riprendere da dove avevano lasciato, perché alla fine della partita non gli sembra davvero possibile essere stato così stupido da averla abbandonata. Forse per questo va letteralmente nel panico quando lei si gira per andarsene. Le sente dire "sì, ho bisogno di qualcosa, ma quel qualcosa non puoi essere tu". Dannata country music. Ho sempre sognato di possedere anche solo un grammo della grazia delle donne nelle canzoni di Johnny Cash, ma forse è semplicemente qualcosa che non mi appartiene. Non sarò mai quella che getta nello sconforto un uomo lasciandolo come uno stoccafisso in una pasticceria.

Di una cosa, però, sono certa: questa volta non cadrò nella trappola del "sentiamoci, qualche volta". Ho l'esistenza costellata da miliardi di caffè ipotetici, se li avessi riscossi tutti probabilmente avrei già avuto un infarto. Comunque. Nella trappola stavolta non ci casco.

-La settimana prossima organizziamo una cena di prova per il progetto della mia vicina. Mi farebbe piacere se volessi venire.

Nell'ordine, Lidia avrà una crisi isterica, Laura mi ricoprirà di insulti, Daniela (più semplicemente) mi ucciderà. Perché non c'è nessuna cena, ma non importa: se ho capito come vanno le cose allora sicuramente lui non accetterà.

Dopo una pausa, una frazione di secondo, un secolo intero, risponde.

-Farebbe molto piacere anche a me.

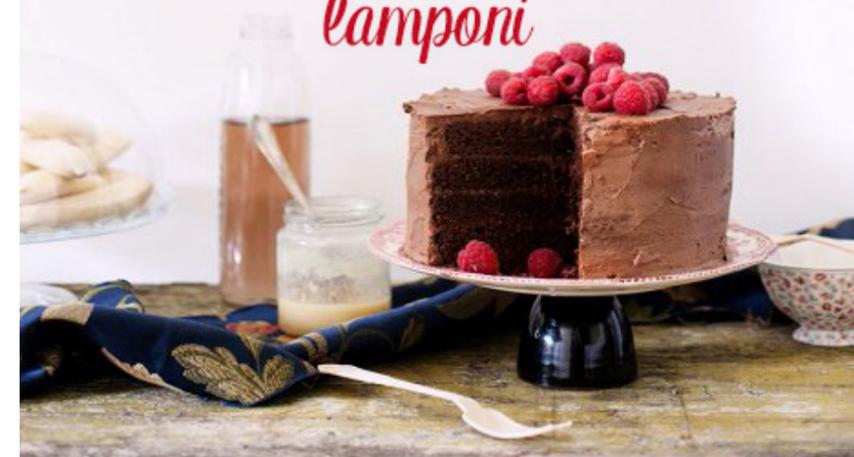
Emma

TORTA DI CIOCCOLATO ALL'INGLESE



INGREDIENTI:

burro
zucchero semolato
zucchero a velo
farina bianca 00
cioccolato extra fondente
panna fresca
cacao amaro in polvere
uova
lievito per dolci
lamponi



Per prima cosa prepara gli strati di torta soffice: mescola **280 g di burro** a temperatura ambiente con **280 g di zucchero semolato** fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungi **5 uova**: una alla volta, fino a completa incorporazione. Setaccia **250 g di farina** e, dopo averla mescolata con **3 cucchiaini di lievito e 30 g di cacao amaro**, uniscila alla crema di burro. Versa l'impasto in tre teglie imburrate di 18-20 cm e cuocile a 180°C per 20-25 minuti.

Nel frattempo prepara la crema per la farcitura: trita **200 g di cioccolato** e fallo sciogliere a bagnomaria. Mentre si raffredda monta lo **zucchero a velo** con **300 g di burro** fino a ottenere un composto spumoso e soffice. Aggiungi **45 g di cacao amaro** e, dopo aver mescolato, il **cioccolato fuso** già raffreddato. Amalgama e aggiungi al composto **100 ml di panna fresca** a temperatura ambiente. La crema al cioccolato dovrà essere lucida e liscia.

Trascorso il tempo di cottura togli le teglie dal forno, lascia raffreddare e otterrai 3 torte basse e soffici al cioccolato. Posizionane una su un piatto o un vassoio e, con un cucchiaio, ricoprila di crema al burro e cioccolato. Dopo averla spalmata uniformemente copri con l'altro disco di torta e spalma altra crema: termina il dolce posizionando l'ultimo strato. Ricopri la superficie con il restante frosting al cioccolato utilizzando una spatola. Donale una forma increspata e guarnisci con **lamponi freschi** o praline al cioccolato o riccioli di cioccolata bianca.

Lascia riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.