



Amore e cioccolato

Cosa c'è di meglio nel giorno del patrono della nostra città San Valentino che leggere un romanzo che parla di passione e desiderio?

Dopo gustiamo il cibo degli Dei, il più lussuoso che ci sia: il cioccolato.

In **Dolce come il cioccolato** (Garzanti, 2002) Laura Esquivel proclama l'importanza della cucina come fulcro della casa, elevandola a fonte primaria, per conoscere e comprendere, in una miscela esplosiva, i sapori e i desideri. Tita e Pedro si amano ma non possono stare insieme perché lui, per assurde tradizioni familiari, deve sposare la sorella più grande di lei.

Il romanzo è suddiviso in dodici capitoli, uno per ciascun mese dell'anno, e dodici ricette scandiscono la vita di Tita e il suo impossibile amore per Pedro. Non che egli non ricambi il suo amore, anzi, avrebbe voluto chiederla in sposa quando Tita aveva quindici anni. Ma è la figlia minore e, per un'assurda consuetudine familiare che si tramanda da generazioni a generazioni, la figlia più piccola deve rimanere nubile per occuparsi della madre sino alla sua morte. E così, pur di stare vicino alla sua amata Tita, Pedro accetta di sposarne la sorella maggiore Rosaura. Alla morte della cuoca di casa, Tita, che sin da piccola ne aveva appreso ricette e segreti, ne prende il posto. E poiché l'arcigna madre sorveglia ossessivamente il genero e la figlia minore affinché non possano comunicare, sarà il cibo a sussurrare al palato di Pedro le parole d'amore che Tita vorrebbe ma non può pronunciare.

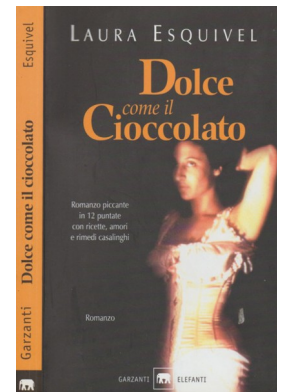
Un romanzo che, anche grazie alla sua versione cinematografica 'Come l'acqua per il cioccolato', con la regia del marito dell'autrice **Alfonso Arau**, dopo trentaquattro anni dalla sua prima uscita nel 1989, continua ad avere uno straordinario successo, come dimostrano le numerose edizioni e traduzioni.

Un libro in cui assaporare ogni parola e dove trovare consigli culinari. Le proposte dei piatti permettono di realizzare pietanze per conoscere il 'fuoco' dei sapori messicani e stimolano la passione. Le dodici ricette sono tutte molto particolari, intriganti e ricche di ingredienti piccanti che danno l'accento al sapore e gusto non solo del palato: *gennaio, focaccine di Natale; febbraio, torta chabela; marzo, quaglie ai petali di rosa; aprile, mole di tacchino; maggio, salsiccia del nord; giugno, miscela per fare i fiammiferi; luglio, brodo di coda di bue; agosto, champandogno; settembre, cioccolata e ciambella dell'Epifania; ottobre, torrijas di panna; novembre, fagioli alla tezcucana; dicembre, peperoni in salsa di noci.*

Nel bistrot non preparo una ricetta del libro per due motivi: il primo è la difficoltà a reperire alcuni ingredienti, l'altro è la complessità delle preparazioni. Alla base delle leccornie c'è il concetto di una cucina non complicata e di facile esecuzione per tutti i lettori.

Il cioccolato, pur presente nel titolo, nel romanzo compare soltanto in alcune delle ricette come ingrediente secondario del piatto. Ma dal momento che siamo a San Valentino, è d'obbligo parlare di questa prelibatezza, e il solo nominarlo fa venire l'acquolina in bocca!

Con un volo transoceanico dal Messico al Belpaese preparo un dolce al cioccolato, un classico della pasticceria italiana: la **torta Caprese**, con una variante alla ricetta tradizionale, le noci al posto delle mandorle. Il cioccolato fondente di buona qualità è fondamentale per la buona riuscita della ricetta.



Ingredienti: 150 g di cioccolato fondente, 150 g di noci tritate, 100 g di burro, 100 g di zucchero, 2 uova, una vanillina, un pizzico di sale, mezza bustina di lievito per dolci e panna montata per guarnire. Udite udite: non occorre la farina. Sciolgo il burro in un pentolino e aggiungo il cioccolato (fatto a pezzi). Aspetto che la crema così ottenuta si raffreddi. A parte con una frusta monto i tuorli con lo zucchero e la vanillina e in un altro recipiente le chiare a neve aggiungendo prima un pizzico di sale per farle più sode (si può aggiungere al posto del sale qualche goccia di limone!).



Ai tuorli montati aggiungo la crema di cioccolato raffreddata, le noci tritate grossolanamente, giro l'impasto molto bene, con un passino aggiungo il lievito in polvere. Solo alla fine, verso con un cucchiaino delicatamente, le chiare montate a neve. Ricopro con un foglio di carta forno una teglia di circa 20 centimetri quindi rovescio l'impasto. Livello con una spatola il dolce e inforno per 35 minuti circa a 180 gradi in forno già caldo. Quando il dolce è pronto lo sforno, aspetto che si raffreddi prima di staccarlo dalla carta forno.



Lo sistemo su di un piatto di portata. Il dolce può essere preparato un giorno prima, anzi lo consiglio. Quando si serve, può essere accompagnato con della panna montata, consiglio non troppo dolce.

Una vera libidine e per la festa degli innamorati è consigliatissimo!

Volete leggere il libro e vedere il film? Chiedeteli in prestito in sala **Giovani adulti Whynot**. Sono collocati rispettivamente: **J 863.64.ESQ.1** e **J. dvd.ARA.1**

Dolci letture e coccolatevi assaporando del buon cioccolato.

Buon San Valentino a tutti i nostri lettori, in particolar modo ai Cucinanti innamorati!

MRC

