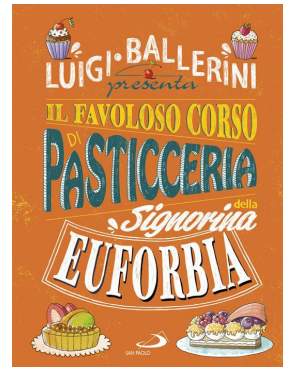


La pasticceria Euforbia

Ricordate la Signorina Euforbia? Ne abbiamo parlato anni or sono (a luglio 2022) raccontando la sua storia e quella di due allievi della sua pasticceria. Nel negozio della Signorina hanno stretto una grande amicizia e superato le loro paure. Ma torniamo indietro. Per chi non lo sapesse o ricordasse, la Signorina Euforbia è una maestra pasticcerica a dir poco bizzarra. Torniamo a parlarne perché finalmente è arrivato sugli scaffali della nostra biblioteca il suo libro-ricettario **"Il favoloso corso di pasticceria della signorina Euforbia"**. L'autore è sempre Luigi Ballerini con la stessa casa editrice, San Paolo (2022).



È un corso molto particolare quello di Euforbia: non è necessario amare cucinare o fare dolci! Seguendo i suoi insegnamenti incontriamo delle vere "perle di saggezza". Non si parla solo di ingredienti e dosi. *Zucchero, uova, burro, farina, cacao, mandorle, latte... ma no! Pensa davvero che siano questi i veri ingredienti che usiamo noi pasticceri? Certo che sono ingredienti, lo so benissimo, e alcuni li vedremo insieme [...] ma io sto parlando dei veri ingredienti, quelli che fanno davvero la differenza, quelli che distinguono un qualsiasi impastatore-di-dolci da un Signor Pasticcere.*

Euforbia si riferisce a degli ingredienti molto speciali, non quelli che si trovano sugli scaffali della cucina o al supermercato. Sono quelli che fanno la differenza nella vita e nel fare i dolci. Sono pochi, quattro, ma fondamentali: *tempo-voglia-attenzione-cura*.

Il *tempo* per molte persone è sempre poco; per altre non passa mai, è lunghissimo. Anche la sua qualità varia a seconda del luogo e delle persone. Se siamo con gli amici, il tempo vola, invece se ad esempio siamo dal dottore e dobbiamo far medicare una qualche ferita è lunghissimo. *In generale la fretta non aiuta* - raccomanda la Signorina - perché può condurci a fare dei pasticci... e non degli squisiti pasticcini! *Quindi evitiamo di avere fretta*. Nella vita e anche in cucina!

La *voglia* è una bella parola che ci riempie di entusiasmo. Aver voglia di fare cose mette in moto il nostro essere, dà una carica in più. E questo anche in cucina. Si può fare un percorso ben definito con un finale soddisfacente, dove la strada da seguire è indicata da tutte le fasi che permettono di preparare una prelibatezza. Il fine sono i golosissimi manicaretti che al termine della preparazione abbiamo cucinato.

L'*attenzione* è importantissima, sempre. Mai distrarsi! Perché? Qualsiasi disattenzione può provocare un danno a noi stessi o agli altri. In cucina, per esempio, se non facciamo attenzione potremmo tagliarci, scottarci oppure far bruciare il dolce o sfornarlo poco cotto. Quindi: "sempre in guardia". Cerchiamo di abbassare la suoneria del cellulare che potrebbe distrarci oppure di non divagare con la nostra mente come se fossimo dentro una bolla, con la testa in un altro posto. Euforbia raccomanda concentrazione.

E per finire avere *cura*. Le cose difficilmente accadono per caso, *hanno bisogno della nostra dedizione*. Dobbiamo prenderci cura della nostra persona, degli amici, dei nostri cari e allo stesso modo dobbiamo prenderci cura dei nostri dolci affinché vengano buoni e belli. *Senza la cura non c'è pasticceria. Si cura la scelta degli ingredienti, degli strumenti che usiamo, dei passi delle ricette [...] Non esiste passaggio che non richieda cura*. Euforbia ricorda che il prendersi cura non è una fatica ma bensì un piacere. È un modo speciale per entrare in relazione con qualcuno. Pensiamo a come siamo stati bene e felici quando qualcuno si è preso cura di noi! Dopo questi ingredienti fondamentali ci sono gli altri, quelli che

possiamo trovare e acquistare nei negozi. Ma i magnifici quattro non li troviamo in vendita, ce li dobbiamo procurare da soli!

Per chi non lo ricordasse, la particolarità della pasticceria Euforbia è quella di preparare dolci "su misura". Ogni dolce deve essere fatto solo e esclusivamente per quel cliente, una specie di "sartoria" delle prelibatezze. *I dolci che prepariamo per gli altri non sono mai solo dolci, sono l'occasione di prenderci cura di loro, per dire guarda che ti sono vicino, sei importante per me. I dolci che prepariamo sono in fondo un modo per rendere il mondo un posto migliore. Ecco il mio invito: se sta pensando a un dolce per qualcuno cerchi di personalizzarlo il più possibile, di renderlo unico e speciale con un tocco caratteristico. E lo faccia anche pensando a un dolcetto per se stesso. Ce lo meritiamo anche noi* (a pagina 13 del libro).

Parole sagge, Signorina Euforbia! Dopo questa prima lezione sugli ingredienti che non si comprano, il libro scende nei particolari tecnici della pasticceria. Nella seconda lezione si parla degli ingredienti che si trovano in vendita, nella terza lezione tratta l'argomento degli strumenti in pasticceria, nella quarta lezione si parla delle preparazioni di base (che, udite udite, i meno esperti possono comprare già pronte). La quinta lezione ci porta nel mondo vero della pasticceria: i dolci.

Dapprima descrive i dolci al cucchiaio che si chiamano così perché per gustarli occorre proprio quella posata. Sono quelli morbidi e golosi, come la panna cotta o il creme caramel, la bavarese, il tiramisù e molti altri. Euforbia fornisce ai lettori tutte le ricette, passo per passo. Poi, giriamo la pagina e apriamo il forno perché la seconda parte della quinta lezione parla delle torte.

Ce ne sono di mille tipi. E altri mille li può inventare lei, basta cambiare un ingrediente o aggiungerne un altro... Viene l'acquolina in bocca solo a leggere come si prepara la torta margherita, la crostata di marmellata, la torta della nonna, o quella al cioccolato. E poi cheesecake, torta di riso e quella di semolino... c'è da svenire a pensare a tutte queste bontà. Euforbia è proprio una pasticceria favolosa, ama talmente il suo lavoro che nella sesta lezione ci fornisce le sue ricette (quelle super che prepara nella nuova pasticceria... per chi non lo ricordasse, il primo negozio subì un incendio!) in prima assoluta mondiale. Scorrendo le sue ricette, ci è caduto l'occhio sulla pagina 134 e seguenti. Perché? È descritta la ricetta del **PaNpepato** (Euforbia dice di adorare questo dolce) e noi ci siamo chiesti: "Non sarà che la Signorina Euforbia è passata nella nostra città?" Infine la lezione sette è la più noiosa: bisogna ripulire tutto!

Il libro lo trovate in **sala Tweenager** tra i libri che parlano di cucina alla collocazione **R.641.8.BAL.1**

Il tempo vola leggendo il libro e un abbraccio dolcissimo, spumoso e fragrante, così saluta tutti i lettori la Signorina Euforbia e così lo facciamo anche noi.

Dolci letture, "Cucinanti in erba"! MRC

