



Novembre



L'assaggiatrice, G. Torregrossa, Rubbettino, 2007

E' giunto novembre con le sue brevi giornate tristi e buie, riaffiorano i ricordi delle calde giornate estive ormai lontane....

L'inverno è arrivato con molto anticipo rispetto all'anno scorso. L'aria fresca mi ha gelato anche l'anima. Ho dovuto mettere il cappotto e i guanti, non succede mai nel mese di novembre. Non piove da molti giorni e il paese è polveroso, le strade sporche di terra, la campagna opaca. [...] i forestieri sono tornati nelle città, al loro lavoro; noi che rimaniamo qui abbiamo ripreso le vecchie abitudini, rinchiusi di nuovo nelle case, un po' per il freddo, un po' per il malumore che l'inizio del cattivo tempo provoca in tutti noi meteoropatici. [...] Devo chiudere il negozio e sistemare tutto per l'inverno. Nel disordine mi muovo al rallentatore, è come se volessi prolungare un'estate ormai definitivamente consumata. [...] Mi tolgo il cappotto e con un po' di tristezza comincio a smobilitare. Si chiude e comu finisce si cuntà!
(L'assaggiatrice, G. Torregrossa, Rubbettino)

Nella lettura del romanzo sono dominanti due temi: il cibo e il sesso. Il piacere si accompagna, necessariamente, all'atto di cucinare e mangiare. Una corrispondenza che trova pieno sfogo nel romanzo d'esordio, *L'assaggiatrice*, della scrittrice **Giuseppina Torregrossa** (Rubbettino, 2007).

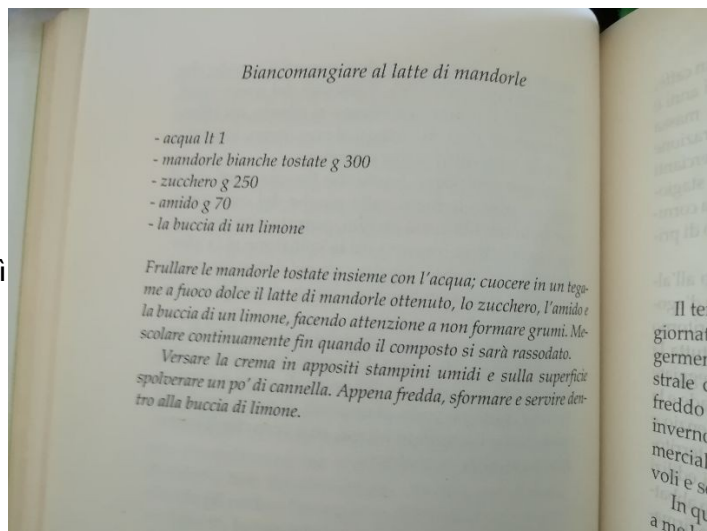
Ancilluzza è stata abbandonata dal marito Gaetano, scomparso un giorno per mano di qualcuno o per propria decisione; forse una storia di femmine, forse qualche licenza edilizia concessa a chi non doveva. Siamo in Sicilia, e queste cose succedono. "Bedda matri, che malanova!" Anciluzza cade nel dramma, ampliato dall'incertezza sulla sorte del marito; fatto sta che la donna resta "arraggiata e sola" con due bambine da crescere. Deve inventarsi una nuova vita, cominciare tutto daccapo. E la donna riparte da quello che sa fare meglio: cucinare. Si trasferisce nel borgo marinaro di Strafalcello, dove il padre ha un vecchio magazzino, e apre un negozio di specialità siciliane : *Odori e sapori*. La putia di Anciluzza accoglie corpi e li sfama, in ogni senso. Ogni capitolo del romanzo è

arricchito da una ricetta di Anciluzza: le cotognette, le cassatelle alla ricotta, il biancomangiare al latte di mandorle, il pane cunzatu, la pignocciata e altre leccornie tipiche della cucina siciliana.

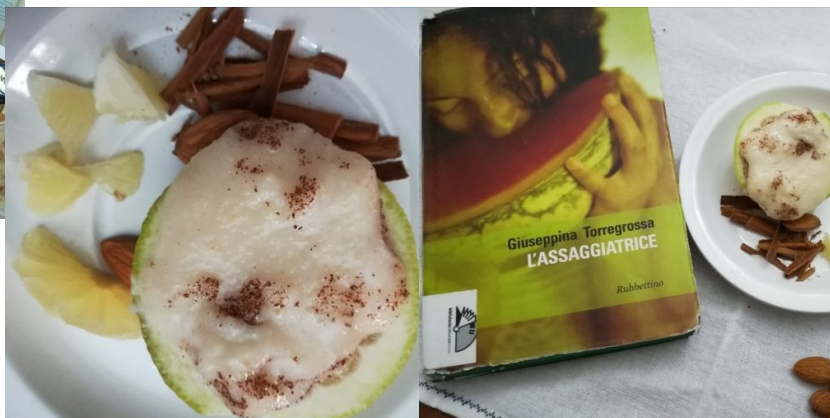
Idealmente, trasferisco il bistrot in Sicilia e preparo il **biancomangiare al latte di mandorle** seguendo la ricetta del libro. Come sempre, l'ho modificata con delle varianti: le mandorle le ho tostate su di una padella antiaderente, vengono bene, come se le avessimo dorate nel forno e con il "tuttofare" *minipimer* ho amalgamato gli ingredienti. La ricetta è velocissima e di facile esecuzione anche per i principianti.

Cucinanti, se amate le mandorle, la cannella e il profumo di limone, non potete che preparala!

Gli stampini che ho utilizzato sono quelli monoporzione ed uno di dimensione più grande. Dopo il raffreddamento nel frigorifero, la mousse era di una consistenza compatta, cremosa e morbida, ma "non si teneva su". Il nostro biancomangiare non ha assunto la forma degli stampini in cui era stato sistemato. Forse aumentando la quantità di amido di mais si sarebbe solidificata di più, comunque anche così morbida e corposa era buonissima. Per servirla l'ho sistemata in una mezza buccia di un limone (svuotata della polpa) e ho decorato, la coppetta così ottenuta, con mandorle, bastoncini di cannella e la polpa del limone.



Servo la crema su un piatto di ceramica colorato, che meraviglia, se n'è venuta dallo stampo tutta intera, ha la forma di una grande melagrana e si vede persino il rilievo dei chicchi sulla superficie. Ci spolvero sopra la cannella che le dà un colorito roseo e sano, la guarnisco con tre foglie di menta e la buccia di un limone. Sembra vera. Un capolavoro. (L'assaggiatrice, G. Torregrossa, Rubbettino)



Vuoi leggere i romanzi di questa autrice? Sfoglia il [catalogo](#) della biblioteca! Sono presenti in bct i seguenti titoli: *Il sanguinaccio dell'Immacolata* (Mondolibri,2020); *Il basilico di Palazzo Galletti* (Mondadori, 2018); *Cortile nostalgia* (Rizzoli, 2017); *Il figlio maschio* (Rizzoli, 2015); *La miscela segreta di casa Olivares* (Mondadori, 2014); *Panza e prisenza* (Mondadori,2012); *Manna e miele, ferro e fuoco* (Mondolibri, 2011); *Il conto delle minne* (Mondadori, 2009) e *L'assaggiatrice* (Rubbettino, 2009)

Anche in MLOL biblioteca digitale sono presenti nel catalogo dei romanzi della [Torregrossa](#) che puoi scaricare gratuitamente.

Buon vento novembrino, cucinanti!
MRC

