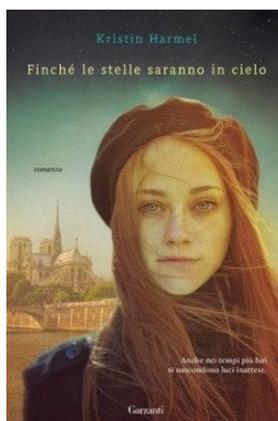




## Una stella, una promessa



Finché le stelle saranno in cielo, Kristin Harmel, Garzanti, 2012

*Finché le stelle saranno in cielo* di Kristin Harmel (Garzanti, 2012) è un romanzo che, con i toni delicati di un racconto d'amore, ci fa conoscere un episodio storico, non molto noto. Racconta la Shoà, di come molti ebrei in fuga dallo sterminio nazista vennero salvati dai musulmani. La Grande Mosquée di Parigi, afferma la Harmel nella conversazione pubblicata a fine romanzo, ha avuto un ruolo importante nel salvare gli ebrei dalle persecuzioni razziali. Nella trama del libro “brillano” le ricette segrete tramandate e i sentimenti nascosti. Gli ingredienti e le istruzioni per preparare dolci come *i cupcakes alla vaniglia*, *lo strudel di Rose* o *la cheesecake al limone e uva* (solo per citarne alcune) hanno una parte fondamentale nella vicenda. *Da sempre Rose, nell'attimo prima della sera, nell'ora in cui il cielo si tinge di viola e arancione, volge lo sguardo in alto a cercare la prima stella del crepuscolo. Quella stella, anche adesso che la sua memoria sta svanendo (è malata di Alzheimer), le permette di ricordare chi è e da dove viene. La riporta alle sue vere radici, agli anni Quaranta, ai suoi diciassette anni, in una pasticceria sulla rive della Senna. Un passato che nessuno conosce. Ma adesso, prima che sia troppo tardi, è venuto il tempo di esprimere il suo ultimo desiderio: ritrovare la sua vera famiglia, a Parigi. E mantenere una lontana promessa. Affida il compito alla giovane Hope, la sua unica nipote. Hope non ha nulla in mano, se non un elenco di nomi, e una ricetta passatale dalla nonna, quella dei dolci dal sapore unico e inconfondibile che da anni prepara nella pasticceria che ha ereditato da Rose a Cape Cod (cittadina a sud-est di Boston). Ma prima di affidarle la sua memoria e la sua promessa, Rose lascia a Hope qualcosa di inatteso. Una rivelazione. Rose le confessa le proprie origini: non è cattolica, come credeva la nipote, ma ebrea e sopravvissuta all'Olocausto. [...] Decide di partire per Parigi, perché è tra quei vicoli, tra Places de Vosges, la sinagoga e la moschea, che la nonna si era scambiata una promessa e una speranza. Una promessa che avrà vita finché ci saranno le stelle nel cielo. (Garzanti)*

Il messaggio del romanzo è chiaro: le tre religioni monoteiste, cattolica, ebraica e musulmana, venerano tutte un unico solo Dio, diverso soltanto per il nome, e certi principi, come la solidarietà umana e il salvare delle vite umane sono proprie di qualsiasi religione, e così dietro una storia d'amore si cela una storia sociale, tema che la Harmel usa per ricordarci che certe presunte differenze, religiose, razziali o di qualsiasi altra natura siano, non hanno motivo di esistere. Notevole appare poi l'accostamento della malattia di Rose, che per colpa dell'Alzheimer sta perdendo la

memoria, alla perdita di memoria storica in cui si rischia di incorrere quando nessuno più racconta ciò che è accaduto: chi si ricorderà delle persone scomparse, di intere famiglie distrutte durante quegli anni, se nessuno parla delle vicende che li hanno coinvolti?

*Quando non riusciva a scorgere le stelle, Rose diceva che aveva bisogno di trovare conforto in qualcosa, così cominciò a metterle sui dolci (pag. 182 del libro).*

#### **Torta stella:** Ingredienti

400 grammi di farina; 1 cucchiaino di sale; 40 grammi di zucchero; 220 grammi di strutto o margarina; 1 uovo sbattuto; 1 cucchiaino di aceto bianco; 2 decilitri d'acqua; 120 grammi di fichi secchi spezzettati; 120 grammi di prugne secche spezzettate; 120 grammi di uva rossa o bianca senza semi affettata; 90 grammi di zucchero di canna; 1 cucchiaino di cannella; 50 grammi di mandorle a lamelle; 1 cucchiaio di semi di papavero; zucchero con cannella per spolverizzare (3 parti di zucchero mescolate con una parte di cannella).

#### Preparazione

Per preparare la pasta, setacciare insieme farina, sale e zucchero. Usando due coltelli o un robot da cucina incorporarvi lo strutto finché il composto assumerà la consistenza di grosse briciole. Aggiungere uovo, aceto e 4 cucchiaini d'acqua e mescolare prima con una forchetta, poi con le mani infarinate, finché l'impasto formerà una palla. Lasciare l'impasto in frigorifero per 10 minuti, poi dividerlo a metà. Stendere una metà formando un cerchio e premerlo in una teglia di 22 centimetri di diametro. Mettere da parte l'altra metà. Preriscaldare il forno a 180 °C. Mescolare fichi, prugne, 60 grammi di uva, zucchero di canna, cannella e una tazza d'acqua in una casseruola pesante. Mescolare su fuoco medio-alto finché lo zucchero non si scioglierà e il composto bollirà. Abbassare il fuoco a medio-basso, coprire e cuocere per 20 minuti. Togliere il coperchio e, mescolando costantemente, cuocere per altri 3-5 minuti finché la maggior parte del liquido evaporerà e il composto assumerà la consistenza di marmellata densa. Togliere dal fuoco. Mentre il ripieno si raffredda, disporre le mandorle in uno strato sottile su una teglia e tostare in forno per 7-9 minuti, finché diventeranno di un marrone dorato. Togliere dal forno le mandorle tostate e incorporarle al composto di frutta. Aggiungere i semi di papavero e l'uva rimasta. Mescolare bene per amalgamare. Versare il composto sulla base già nella teglia. Stendere l'impasto rimasto in un quadrato di 25 centimetri di lato. Tagliare in striscioline larghe poco più di un centimetro e disporre a forma di stella, intrecciandole sopra il composto. Spolverizzare generosamente con zucchero alla cannella. Cuocere per 30 minuti o finché la crosta superiore sarà di un marrone dorato. Togliere dal forno e lasciare raffreddare completamente. Tenere in frigorifero per un massimo di 5 giorni. Servire fredda o a temperatura ambiente.

Per non dimenticare, preparerò proprio la Torta stella. La ricetta l'ho semplificata, utilizzando per la base la pasta *brisé* già pronta. La farcitura, invece, è preparata seguendo la ricetta del romanzo.

*Trovo incredibile essere stata circondata per tutta la vita dalla storia della famiglia di Mamie senza averlo mai saputo. Ogni qual volta preparavo uno strudel o una tortina Stella seguivo la tradizione di famiglia che dura da generazioni. (Finché le stelle saranno in cielo, Kristin Harmel, Garzanti, 2012)*

Sfoglia le [prime pagine](#), se vuoi leggere il libro chiedilo in prestito in [biblioteca](#) oppure scarica gratuitamente questo e altri titoli dell'autrice da [MLOL biblioteca digitale](#).

#### **27 gennaio 2022, mai dimenticare ...**

cerchiamo di non fare sbiadire il ricordo, anche nelle piccole cose, cucinanti!

MRC

