

LA SFIDA CULINARIA

È stata la mia amica Rosanna ha farmi scoprire la sagra degli asparagi alla Mambrotta. Il primo anno andammo io, mio marito e lei con suo fratello, poi l'anno successivo invitammo mia sorella, poi sua figlia, quest'anno eravamo una ventina.

Mi piace il posto, primo perché si gustano ottimi piatti a base di asparagi e poi sono organizzati bene ed anche i bambini come la mia nipotina Giulia, si divertono con la pesca di beneficenza dove quest'anno lei ha vinto una ruspa e due giochini ed io ben due palette acchiappamosche e tre pistole ad acqua, utili per sparare agli afidi delle mie rose.

Chiacchierando nell'attesa di gustare un buon pasticcio di asparagi non so come, qualcuno mi sfidò a preparare qualcosa di originale con quelle verdure che non sia il classico risotto o con le uova sode. Io in cucina me la cavo discretamente, anche se la mia specialità sono i dolci, così accettai ed invitai tutti la settimana dopo a casa mia.

Rosanna aggiunse agli asparagi anche altre specialità del posto, come meloni e fragole.

Quella notte non dormii, elaborai un menù, ok non sarà stato originalissimo, ma abbastanza inusuale.

Non avevo molto tempo per fare le prove, bisognava partire subito, così svegliai mio marito, gli preparai la colazione un'ora prima del solito e lo buttai letteralmente fuori casa per andare al supermercato, gli asparagi buoni li avrei acquistati in settimana a San Martino.

Come cena il mio congiunto dovette gustarsi gli esperimenti di cui uno poco salato, un alto decisamente caramellato ed il mio gatto Rossumolo detto Ross, si sbaffò una scatoletta di tonno dato che mi ero dimenticata di prendere i suoi croccantini.

Venne il sabato sera, avevo spignattato tutto il giorno, le ultime pentole sporche le avevo nascoste nel ripostiglio, la tavola era pronta e grazie a tutte le trasmissioni tv che avevo visto sull'argomento, le posate erano al posto giusto. Sgridai mio marito che voleva mettere come centro tavola dei tulipani gialli, assassino! La tovaglia aveva dei delicati fiori lilla di varie sfumature che richiamavano i lillà del nostro giardino o come li chiamiamo noi i secamori. A tal proposito vi propongo un locale proverbio: I secamori i fiorisse 'na volta a l'ano i secascatole i gh'è tuti i di!

Ma non divaghiamo, tutto era pronto, il mio dolce tre quarti per mettere al fresco il vino, tirò fuori dal frigo la torta appoggiandola sul piano cottura e dimenticandosela lì.

Io ritornai dopo cinque minuti, ero andata a cambiarmi e trovai Ross che si leccava i baffi dopo aver azzannato il dolce!

Cacciai un urlo che spaventò il felino talmente tanto che uscì dalla cucina e piombò giù dal balcone consumando la prima delle sue sette vite. Che fare? Tagliai via il pezzo mordicchiato e la torta rotonda però appariva amputata. Aggiunsi una cascata di fragole e foglie di menta, l'insieme non era male. Arrivarono gli ospiti, avevano portato una bottiglia di buon vino e una volta preso posto la cena fu servita.

Iniziammo con un antipasto di asparagi al forno avvolti nella pancetta, decorati con un fiocco di pasta sfoglia, irrorati di olio buono, primo: crespelle di asparagi, le crepes erano gialle con decorazioni rosa ottenute da fragole frullate aggiunte ad un po' di impasto e la besciamella di un verde tenue poiché avevo cotto, frullato e unito i gambi più duri, mentre le punte erano all'interno con ricotta e gamberetti. Di secondo presentai un rollè di frittata soffiata con asparagi. "Frotaia" (frittata) disse l'uomo che mi aveva fatta diventare moglie e si prese un calcio sotto il tavolo.

Gli ospiti gradirono tutto, poi arrivò il pezzo forte il dolce, una crostata.

Si fa presto a dire crostata, la mia era pasta frolla con nocciole frullate all'interno, cotta in bianco, spalmata di cioccolata bianca che la isola dalla crema e la mantiene croccante, sopra crema al mascarpone e panna, aromatizzata al marsala con decorazione di rose di melone e fragole. Le rose di melone le avevo ottenute tagliando con la mandolina fettine sottili di melone che arrotolate artisticamente ed inserite nella crema, formavano dei fiori veramente suggestivi, ed il colpo d'occhio rosso delle fragole tagliate di sguincio era veramente d'effetto. Confesso che non so esattamente come sia tagliare di sguincio, ma suona bene ed in cucina conta anche come presenti i piatti, impiattamento e la descrizione letteraria fanno la differenza.

Non si notava la fetta mancante, ma l'uomo con cui dividevo le mie disgrazie si premurò di raccontare l'impresa del malefico gatto.

I commensali non si spaventarono, anzi, anche loro si leccavano i baffi, compreso mia cognata anche se era appena stata dall'estetista.

Per finire un sorso di meloncino fatto in casa, liquore al melone ed attesi il verdetto dei miei ospiti.

- Tutto buono! - disse l'uomo che mi chiamava mia cara e sospetto sia per i soldi che gli spendo più che per affetto, ma lui non fa testo, mangia di tutto compreso le pastiglie antitarme che una volta per sbaglio addentò credendole caramelle al miele col disegno di un'ape sopra.

I commenti furono lusinghieri ed ottenni un bel nove.

- Quando le materie prime sono eccellenti è facile fare bella figura. - aggiunse mia cognata che però, quando mi invitava a cena mi faceva sempre portare almeno una portata.

Su questo siamo tutti d'accordo compreso il mio gatto Ross che lustrava la sua ciotola dove l'uomo mio di letto aveva messo un avanzo di crepes agli asparagi che avrei voluto gustarmi io l'indomani.