



Dulcis in fundo: un saggio d'assaggio.

Breve divagazione su come fare la Mousse dell'amore.
Dolce da gustare, se si vuole, a lettura sospesa...

La Mousse dell'amore.

Dosi da manuale per 6/8 persone:

4 uova
2 bicchieri di latte intero
2 bicchieri di panna liquida
3 etti di cioccolato fondente
70 g di zucchero semolato
alcune gocce a caso di caffè...
una tritarella di nocciole
le amarene... di Loverani.

Per *mussare* questa mousse occorre, innanzi tutto, sciogliere, come si dice, a bagnomaria (ringraziamo la chimica biblica Maria l'Ebreja per l'invenzione) il cioccolato, ovvero poggiare sopra una pentola d'acqua in ebollizione una ciotola dentro la quale il sublime composto, possa, sminuzzato, ridursi in scioglievole crema. (Cadrà poi su questa la tritarella di nocciole... goccioleranno le gocce di caffè). Quindi rompere le uova, prestando attenzione a non romperle nel panierino (dove stanno per proverbiale saggezza) ma in una terrina apposita, avendo cura di separare i tuorli dalle chiare. Unisca la

mano preparatrice ai tondi rossi lo zucchero necessario. Metta quindi sul fuoco il latte, avendo come altra accortezza quella di non farlo versare (le lacrime a quel punto è risaputo, sarebbero inutili). Al raggiunto tepore del composto, miscelare i tuorli zuccherati e il cioccolato liquefatto.

Si montino dunque a neve le chiare (ben innestate, mi raccomando).

Così come montata dovrà essere la panna (montata quanto un monte inesistente).

Come effettuare il montaggio cosiddetto 'a neve', è certo cosa risaputa. La donna che in cucina si pone (o l'uomo se volesse, per pari opportunità), sa bene come dibattere circolarmente un frustino casalingo, o cosa più semplice e meno faticosa, premere il bottone di un robot che tutto affetta, tutto trita, tutto gratta, tutto monta. Ciò che a noi interessa in questo culinario divagare, non è certo la procedura dell'atto massaiò, quanto il risultato da ottenere dopo tale atto: una spumosa spumosità.

Vogliamo chiederci perché? Perché siffatta operazione deve essere mirata a contenere quella qualità (indispensabile per una mousse che sarà *moussevole*) nominata leggerezza.

Ora la leggerezza di questo dolce quasi nero, dipende giusto da un colore che è il suo opposto: il bianco. Il bianco della neve, il bianco di una nuvola gonfia di vento. Pensi questo la donna con il capo chino sulla scodella dalla quale per l'appunto la panna montata fuoriesce nuvolosa e dove in un'altra, a questa prossima, le chiare dell'uovo, montate anch'esse, innestano il bordo

del loro contenitore animoso che le smuove. Pensi sempre questo la donna (o l'uomo) durante il suo lavoro, in modo che la leggerezza prodotta produca in lei (o in lui) un beneficio, il piacere di una sospensione da qualunque interiore gravità: i pensieri del vivere giornaliero, il lavoro, le necessità imposte dalla sussistenza. Che la leggerezza composta diventi una conquista segreta per entrambi e disponga i corpi con slancio lieve all'amore.

Fatto ciò si proceda a incorporare il tutto nel cioccolato così da inserire in questo quel soffio d'aria, quella bolla di vero cielo che può renderla irresistibile. Si travaserà adesso nelle coppe la mousse conclusa, avendo cura di nascondere (prima di riporre il dolce in frigorifero per circa 8 ore) nel suo fondo più fondo un'amarena: l'amarena dell'amore di Armido Loverani. Apparirà così nel solco inciso dal cucchiaino ghiotto, la biglia rossa di un gioco peccaminoso, un frammento di cuore avvolto (che nessuno lo sappia) in una fresca ovatta di spuma. Ecco allora che sarà possibile, verosimile, probabile, un'intima ascensione ignara di qualunque terzietà.

Segua il lettore, a mousse bella e pronta, le indicazioni qui saggiate e dopo aver volato (questo è certo) voli ancora a sazietà.

INDICE

Il Cavaliere del Superbo Palato	p.	9
All'Erpice Alato di Soporò (<i>almeno una volta nella vita</i>)	p.	17
L'arrivo del Regalmastro	p.	21
Ristorante Erpice Alato di Soporò		
Competenze e partizione del personale di cucina	p.	23
Il Magister Generalis Ortenzio Vesperini	p.	25
Delle impanature... una donna (<i>La signora Impanatrice</i>)	p.	31
Un insigne gattone...	p.	39
“Cavaliere meraviglioso...”	p.	57
Perduta la leggerezza e il suo contagio	p.	63
Il crogiolo di certe idee...	p.	67
Sei consegne più una	p.	71
Un chador turchino o meglio ancora turchese	p.	79
Molte zollette di troppo	p.	83
La ribalta del cibo può accendersi	p.	89
Hamda la velata svela il vero	p.	101
Un visibilio visivo pari all'aereo sapore assaporato	p.	113
Dulcis in fundo: un saggio d'assaggio. Breve divagazione su come fare la Mousse dell'amore. Dolce da gustare, se si vuole, a lettura sospesa...	p.	125

Piano editoriale
Claudio Maria Messina

Responsabile di redazione
Sergio Calderale

In redazione
Cristina Borghesi

Progetto grafico di copertina
Roberta Melarance

Promozione
PEA Italia
Via L. Spallanzani, 16 - 20129 - Milano
Tel. 02.29516613

Distribuzione
Messaggerie libri spa

Centri distributivi:

Nord Italia

Milano: via Verdi 8 - 20090 Assago (MI)
Tel. 02.45774200/210
Fax 02.45774230/240

Centro e Sud Italia

Roma: via Mola Saracena snc - 00065 Fiano Romano (RM)
Tel. 0765-400017
Fax 0765-400065

Finito di stampare presso
Tipografia Iacobelli srl
via Catania, 8 00040 Pavona (Albano Laziale)
Tel. 06.9340143
nel mese di Novembre 2007