



Il gelato di Schiavone

Con questa preparazione ho cercato di riprodurre il mitico gelato di Schiavone, un artigiano gelataio di Fontane Bianche, la spiaggia vicino Siracusa. Mitico il gelato e mitico Schiavone, che ne produceva pochissimo ogni giorno, e lo vendeva nelle ore più torride dei pomeriggi di agosto, che nella Sicilia del sud sono di per sé un'iperbole calda...

Verso le 15 bisognava mettersi in fila, al sole, sulla strada provinciale dove si apriva la sua bottega, per sperare di conquistarne una vaschetta... e non sempre ci si riusciva!

Bisognava poi precipitarsi a casa schivando macchine, motorini e polvere e affrettarsi a mangiarlo prima che con quel caldo letteralmente si vaporizzasse.

Ma che risate, e che gioia quando si usciva vittoriosi da quel calvario torrido, e che meraviglia tuffare il cucchiaino e leccare le gocce dense che cadevano dagli angoli della bocca...

E quando chiesi al mitico Schiavone per quale motivo ne preparasse sempre così poco (vero è che le mandorle se le tostava da sé, con un antico macinino di ferro, e sempre lì in quel buco di laboratorio, e sempre agosto era...) mi rispose che lui lavorava per vivere, mica voleva vivere per lavorare, perciò produceva quello che gli era sufficiente per campare discretamente, ma nemmeno un grammo di più. Dopo, nel pomeriggio, voleva andare al mare, mi disse.

È rimasto dentro di noi, puro godimento, con il suo gelato e la sua filosofia...

300 gr di mandorle con la pelle

3 tuorli d'uovo

75 gr di zucchero

75 gr di acqua

250 gr di panna fresca montata ma non del tutto

Tostare le mandorle in un padellino antiaderente e appena sono calde cospargetele di zucchero semolato. A poco a poco lo zucchero si scioglierà e rivestirà le mandorle, a questo punto spegnete e lasciatele freddare.

In una casseruola versate lo zucchero e l'acqua senza mescolare (questo è fondamentale!), ponete sul fuoco e portate a ebollizione. Spegnete senza mai toccare lo sciroppo.

In una ciotola versate i tuorli e cominciate a montarli con la frusta versando a filo (non tutto insieme altrimenti si cuociono!) lo sciroppo ancora caldissimo preparato prima. Montare molto bene.

Unite adesso le mandorle fredde e la panna semimontata, mescolando con delicatezza.

Rivestite uno stampo da plum-cake con la pellicola, versate il composto e mettete in freezer fino al giorno dopo. Non abbiate fretta.

Quando sarà il momento di sformarlo, rivestitelo con la salsa al cioccolato che trovate in coda.

Piccola Storia triste

Un brutto giorno Schiavone non aprì più il suo laboratorio, un silenzio irreale cadde su quella stradina che costeggiava la Provinciale... persone vagarono attonite senza sapere cosa fare dei propri corpi in quel caldo atroce, lacrime evaporarono da guance sbigottite... ci guardavamo muti e infelici, nelle narici il ricordo dell'odore di mandorle tostate ci riportava ancora all'estate precedente... ma cosa era successo? Nessuno sapeva spiegarselo.

Un giorno lo vidi, Schiavone, che dietro la serranda di quel piccolo antro aperta a metà riponeva nervosamente le sue poche attrezzature. Dentro il bugigattolo, il cilindro di ferro in cui arrostita le mandorle zuccherate era fermo, e l'aria sembrava addirittura fredda, senza quel fuoco odoroso a scaldarla. Mi feci coraggio, era sempre stato un po' scontroso, e affacciandomi, chinata sotto la serranda, gli chiesi perché mai ci avesse abbandonato così. Mi guardò, tutto storto e secco com'era, e mi raccontò che la moglie era scappata con un altro, e che lui allora voleva diventare nullatenente perché altrimenti avrebbe anche dovuto passarle gli alimenti, mentre lei se la spassava con "chiddu"...

Fu così che una storia d'amore pose fine a una poesia.

Salsa di cioccolato all'acqua

250 gr di acqua

100 gr di cioccolato fondente (consiglio sempre il Nero Perugina, imbattibile)

50 gr di zucchero

un pizzichino di sale

caffè solubile mezzo cucchiaino, oppure del normale espresso

Sciogliete il cioccolato nell'acqua con lo zucchero e lasciate

bollire a lungo, finché non diventa (appunto) cremoso come una salsa.

A piacere aggiungete il caffè, a poco a poco, assaggiando...

È una poesia. E così abbiamo salvato la storia triste di Schiavone.