

Tartellette al mascarpone e confettura di amarene

LA RICETTA

Ingredienti per 12-15 tartellette

Per la pasta frolla:

250 g di farina 00
100 g di zucchero a velo
125 g di burro
un uovo intero + un tuorlo
un pizzico di sale

Per la farcitura:

125 g di mascarpone
un albume
un cucchiaino di zucchero a velo
confettura di amarene **Foodstock**



Preparazione

Unite in un mixer la farina setacciata e il burro a pezzetti freddo, dopodiché incorporate lentamente un uovo intero e un tuorlo già sbattuti con lo zucchero a velo e un pizzico di sale. Quando l'impasto si stacca, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per almeno un'ora. A questo punto stendete la frolla, formate dei dischetti di circa 5 mm di spessore, ricoprite gli stampi da tartellette (in alternativa vanno bene anche quelli da muffin) e cuocete in bianco a 180° per circa 15 minuti.

Nel frattempo, con una frusta elettrica mescolate il mascarpone con lo zucchero a velo. A parte montate a neve un albume e unitelo delicatamente a mano al mascarpone zuccherato, formando una crema che deve risultare spumosa. Lasciate raffreddare le basi delle tartellette, dopodiché farcite ciascuna con un cucchiaino abbondante di crema e completate con un po' di confettura di amarene **Foodstock** a piacimento.



Il penultimo giorno

IL RACCONTO

Rebecca quel pomeriggio non era potuta venire dalla nonna. La sua salute cagionevole l'aveva costretta a letto per l'ennesima volta. "Bronchite infettiva acuta" aveva sentenziato il medico, che ormai trascorreva più ore in casa nostra che nel suo ambulatorio. Sono convinto che sarebbe stato in grado di raggiungere la stanza di mia sorella ad occhi chiusi senza mettere a repentaglio l'integrità del suo zuccone pelato, tanto frequenti erano le volte in cui la mamma lo chiamava per farla visitare.

Forse era colpa del bagno al fiume del giorno prima, o magari solo un colpo di freddo – i bambini prendono sempre così tanti colpi di freddo! – fatto sta che Rebecca dovette rimanersene a riposo con le coperte tirate su fino al naso. Quando lei non veniva dalla nonna, però, io e miei cugini eravamo più felici del solito: sapevamo già che di lì a poco avremmo gustato la sua impareggiabile *tarte aux cerises*, la crostata con la confettura di ciliegie! Perché a Rebecca, tanto piccola quanto viziata, le ciliegie proprio non andavano giù. E non c'era verso di fargliele assaggiare. La nonna ci aveva provato cento volte in mille modi diversi. Ma nulla. Zero, proprio niente. *Rien de rien*, come era solita dire lei. Quando Rebecca si impuntava, era l'unica in grado di far perdere alla nonna il suo aplomb! Batteva i piedi, urlava, la sfiniva con i suoi capricci fino a farla diventare furibonda. Potevano andare avanti per ore – da non credere vista la tenera età di Rebecca – finché avevano accumulato sufficienti litigi per far silenzio. Di solito non era mai Rebecca quella che deponeva le armi. Era strana mia sorella... Strana e prepotente.

Ricordo che il profumo di quella costata si poteva sentire a parecchi metri di distanza. Ma che dico metri, chilometri! Una volta sono quasi certo di averlo fiutato all'altezza della casa del Signor Balaban, un turco trasferitosi tanti anni prima nella fattoria dall'altra parte del frutteto. Quel pomeriggio c'era anche lo zio Cosimo e stavamo tornando da una passeggiata nel bosco. Mia cugina Magda era caduta in una pozzanghera di fango e lo zio era visibilmente preoccupato per la strigliata che più tardi si sarebbe preso dalla nonna! Ma questa è un'altra storia... Dicevo, il suo profumo: ti rincorreva dovunque tu fossi e, se ti trovata, ti strappava ai giochi e ti portava via con sé. Resistergli era pressoché impossibile. Lo era, perlomeno, per tutti coloro che, come noi, in punta dei piedi arrivavano a stento allo scaffale con i barattoli di caramelle e noccioline. Per questo la nonna ci chiamava *mes petits nains*, i miei piccoli nani, rivelando così le sue origini francesi. Tutto cominciava nel forno: era in quello scrigno che il profumo iniziava ad arrampicarsi nella stanza,

travalicando in poco tempo le finestre spalancate sul giardino. E ci raggiungeva lì, dove Magda, Jacopo ed io giocavamo all'infinito sotto il sole di luglio. Una spolverata di zucchero a velo e via, tutti nel prato a fare merenda! Anche la nonna si sedeva con noi e, terminata la sua fetta, chiedeva sempre chi ne volesse ancora, pur conoscendo già bene la nostra risposta. I giorni in cui c'era Rebecca la *tarte aux cerises* era bandita! Se eravamo fortunati, potevamo gustare una ciambella allo yogurt, ma se Rebecca l'aveva fatta arrabbiare, dovevamo accontentarci dei biscotti secchi per la colazione. Noi ormai lo sapevamo e non ce ne lamentavamo più. Tranne quando litigavamo tra noi bambini, lontani dagli sguardi inquisitori dei grandi; in quei casi, ogni occasione era buona per rinfacciarle la nostra grave perdita in fatto di zuccheri e golosità. Di tanto in tanto, quando alle tre del pomeriggio si levavano già le prime urla scocciate della nonna contro Rebecca, mi divertivo persino a scommettere con Jacopo sul nostro banchetto pomeridiano.

Fortunatamente non era il caso di quella calda giornata di mezza estate; ci godemmo il profumo, il sapore, il prato, le risate. Tutto come da copione.

Non lo sapevamo ancora, ma quello era il penultimo giorno in cui vedemmo la nonna.

L'ultimo sarebbe stato il seguente: era distesa sul suo letto, senza vita. Avrei preferito non vederla più e basta. Potevano dirci che era partita. Che era tornata in Francia, per sempre. Ma non nella parte della Francia dove eravamo stati in vacanza. No. In una parte della Francia dove poteva arrivare solo chi era nato in Francia. E invece la nonna, o meglio, il suo corpo inerte giaceva lì davanti ai nostri occhi smarriti. Ci chiesero persino di scriverle una letterina e posarla accanto a lei. "Infarto miocardico" sentii pronunciare dal medico col suo solito fare lapidario.

Della nonna mi piaceva tutto: la sua voce, il suo accento d'oltralpe, le sue parole storpiate che cominciavano in Francia e finivano in Italia, la sua chioma come un albero fiorito, i suoi abiti sempre in ordine e il suo profumo di balsamo alle albicocche. A vederla in volto, non le si avrebbe dato più di sessant'anni. Ma le mani no: quelle raccontavano tutta la storia dei suoi ottant'anni, con la loro pelle rugosa di chi ha lavorato, e pure tanto. Io, a volte, mi ipnotizzavo a fissarle mentre impastavano rapide uova, farina, burro e zucchero: era il segnale di una prelibatezza in arrivo.

Oggi nel giardino di mia sorella troneggia un gigantesco ciliegio. E quando esplodono i suoi fiori, Rebecca invita Magda, Jacopo e me per una merenda in giardino, all'ombra dei suoi rami. Sa fare la miglior confettura di ciliegie che io abbia mai assaggiato. A parte quella della nonna, s'intende!