


Stregoneria culinaria

scritto da Barbara Zattoni

Non sapevo che nel 1895 i fratelli Lumière avessero inserito, alla prima  proiezione pubblica, le “*dejeuner de bébé*”; una scena di vita familiare dove un piccolo Lumière viene imboccato dai genitori. Loro sostennero che il cinema doveva riflettere la realtà e quindi non poteva mancare una parte tanto importante della vita quotidiana. “Atti alimentari” e non più per la sola sopravvivenza, ma una vera e propria forma di linguaggio col quale esprimere i propri valori, cultura, appartenenza e dignità: **cibo e cinema**. Non voglio entrare nel merito, abbiamo già autorevoli fonti da consultare, solo indicarvi, visibile in fondo a questa ricetta, un breve cortometraggio di 4 minuti in bianco e nero, muto e strabiliante.

Era il 1904 quando un certo George Méliès gira e interpreta ***Sorcellerie culinaire*** (stregonerie culinarie). E' la piccola grande storia di un sopruso che sarà giustamente punito. Siamo in una cucina dove lo chef sta cucinando meticolosamente e nega un pò di cibo ad un mendicante, scacciandolo in malo modo. Ma l'accattone è in realtà un mago che trasforma la cucina in un pandemonio, usando stregonerie e trucchi: dalla scatola del sale esce un primo demone che versa il sale, cresciuto a dismisura, nella grande pentola dove l'acqua bolle e la soupe risulterà davvero troppo salata; poi si materializzano altri diavoli e alla fine della mischia il cuoco finisce nella pentola.

E per festeggiare la degna fine del nostro cuoco vi propongo delle frittelline di castagne, adatte a giornate più fredde , ricordandovi che se qualcuno, attirato da tanto profumo bussa alla vostra porta, siate generosi e offrite frittella e ricetta:

- 300 gr di farina di castagne setacciata
- 3 uova intere
- 500 gr. di latte
- vaniglia, scorza di arancia
- 8 gr. di lievito istantaneo per dolci
- olio di arachidi.

Lavorate tutti gli ingredienti in una terrina e lasciate riposare 30 minuti e friggetela a cucchiaiate nell'olio bollente. Una spolverata di zucchero e, volendo esagerare, un poco di ricotta appena montata sopra ogni frittella calda e una

cucchiata di:

- 300 gr. cioccolato fondente
- 100 gr. acqua
- 75 gr. latte intero
- 75 gr. zucchero semolato

Sciogliete tutti gli ingredienti a bagno maria, fate raffreddare e aggiungete 125 gr. di panna fresca e a piacere, un poco di rum.

<https://youtu.be/wBxgIZg5X4k>