

Vacanze in Provenza, Anticafè e panna cotta

29.08.2014, Episode 47

Al dente

Ciao a tutti, io sono Francesca e vi do un caldo benvenuto sul podcast "Al dente". Oggi è il 29 agosto e ci godiamo gli ultimi giorni d'estate... A proposito, lo sapete che stiamo per iniziare il nostro terzo anno insieme? Accidenti, come passa in fretta il tempo! Ma veniamo ai temi di oggi: oltre alle mie ultime vacanze, vi parlerò di un caffè aperto da poco a Roma e poi vi darò la ricetta di un delizioso dessert italiano: la panna cotta. Siete pronti? Allora cominciamo e buon ascolto a tutti!

Care amiche e cari amici, quest'estate anomala [1] sta per finire... Infatti, dopo un "non-inverno", come quello che abbiamo passato, è venuta una "non-estate". Grande instabilità meteorologica in Italia e altre parti d'Europa, piogge continue, pochissimo sole... E pensare che nell'ultima puntata di luglio vi avevo dato consigli su come combattere il caldo...! Beh, a dirvi la verità, avevo davvero bisogno di fuggire [2] dalla pioggia... e quindi è stato quasi un miracolo poter passare 15 giorni al sole!

Come? Abbiamo avuto fortuna: in luglio con alcuni amici sono andata nella Francia del Sud, in Provenza e Linguadoca [3].



In due settimane abbiamo avuto solo tre forti temporali e per il resto tanto sole. Aigues Mortes il nostro, però, non è stato un soggiorno al mare: infatti siamo sempre stati in giro, visitando le più belle città d'arte, come Aix, Avignone, Arles, Nîmes... Siamo anche stati nella Camargue, e quindi vicino al mare, un paio di giorni. E non vi posso descrivere l'emozione di vedere (anzi, rivedere, perché non è la prima volta che vengo qui) la meravigliosa cinta muraria di Aigues Mortes, la città nata per volere del re Luigi IX, che da questo porto partì per la settima e l'ottava crociata [4], rispettivamente nel 1248 e nel 1270. Su un libro ho letto che partirono da Aigues Mortes la prima volta 40.000 crociati e la seconda addirittura 60.000! Anche l'origine del nome di questa piccola città è interessante. Aigas Mòrtas, in occitano [5], deriva dal latino "Aquae mortuae", che in italiano suona come "acque morte", cioè acque di palude [6]. E infatti ci troviamo in mezzo agli stagni [7] salati della Camargue.

Ah, che bello viaggiare, scoprire cose nuove... Quanti piccoli villaggi pieni di storia abbiamo incontrato sul nostro cammino... Mi sono piaciuti soprattutto quelli un po' abbandonati e fuori dai tour classici. Per non parlare delle chiese romaniche, dei castelli, dei mulini... Purtroppo la fioritura della lavanda era quasi al termine, perciò non ho potuto immergermi nel viola di quegli immensi campi profumati. E allora? Ecco, mi è rimasta una gran voglia di tornare. E di visitare con calma gli angoli più sperduti, meno turistici... magari in un periodo di bassa stagione. «E la gente, Francesca, com'è la gente in Provenza?» mi ha chiesto Anna, una mia amica, al mio ritorno.

«Abbiamo incontrato persone gentilissime, un vero piacere parlare con loro. E... sai, sono sempre pronti ad aiutarti se hai un problema.»

«Mhh... ma... la cucina? È buona, oppure...?»

«Deliziosa» le ho risposto. «Tantissimi sapori [8], profumi di erbe aromatiche... e per chi ama il pesce come te, beh, ti puoi immaginare.»

«Ma... senti, visto che è così bello... Che ne dici di tornarci con me, magari la prossima primavera?»

Mhh... perché no? Mi piacerebbe proprio partire con lei. Vedremo!



E adesso eccomi qui a parlarvi di una novità che da Parigi è “sbarcata” [9] a Roma proprio all’inizio dell’estate. Avete mai sentito parlare di “AntiCafé”? No? È un locale davvero originale. In che senso? È semplice, sentite un po’. Si entra, ci si accomoda e al buffet si possono prendere the, caffè, dolci, frutta, bevande... insomma, quello che si vuole. E il conto si paga non in base a ciò che si consuma, ma a seconda del tempo trascorso nel locale: 4 euro per la prima ora, 3 per le ore successive, oppure 14 euro al giorno o 200 al mese. Per i clienti sono a disposizione wireless, stampanti, scanner, videoproiettori, prese elettriche, ma anche libri, giochi da tavolo... Insomma, questo Anticafé è una specie di caffè a ore dove la gente può andare a lavorare, studiare, scambiare idee, oppure giocare in tutta libertà. Infatti, se volete, potete portare anche il vostro cibo da casa, non c’è problema. Tanto, pagate solo il tempo! L’idea di per sé, comunque, non è nuova e viene da lontano, precisamente dalla Russia. Nel frattempo questi caffè speciali si stanno diffondendo in Germania, a Londra... Quello che mi chiedo, però, è: ma come fanno a guadagnarci qualcosa? Se per esempio, non so, uno in un’ora consuma due cappuccini, un bicchiere di succo d’arancia e tre dolci... per soli 4 euro?! O... forse al buffet c’è qualcuno che guarda un po’ storto [10] i clienti che esagerano [11]? Ahah, comunque sia, questi locali stanno avendo un grande successo. Infatti permettono di sentirsi come a casa propria, senza limiti di tempo... Il che non è poco, soprattutto nelle metropoli di oggi, dove gli spazi sono sempre più limitati e il tempo è diventato la cosa più preziosa che c’è.



E adesso, come si dice... *dulcis in fundo*, cioè le cose dolci e piacevoli alla fine. Bene, quest’estate, cari ascoltatori, ho imparato a fare la panna cotta. “Francesca, hai scoperto l’acqua calda [12]?!” Uffa, ma cari amici, un po’ di pazienza! Non tutti sono degli chef [13] sopraffini! Beh, sì, arrivo un po’ tardi, però meglio tardi che mai, no? Dunque, per prima cosa, lo conoscete tutti questo dessert? Penso proprio di sì... Ma forse non ne conoscete la storia. Allora, dovete sapere che la panna cotta nasce agli inizi del ‘900 in Piemonte, dove – sembra – è stata inventata da una signora di origini ungheresi. Ma guarda un po’! Bene, nella ricetta tradizionale, la panna cotta si fa con la colla di pesce, cioè la gelatina. A me sembrava sempre un pochino pesante... Finché qualche settimana fa vado a cena dalla mia amica Daniela e lei mi offre una panna cotta speciale. «Sentirai com’è leggera» mi dice «è una panna cotta vegetariana!». E infatti vi assicuro che era proprio così: una consistenza vellutata [14], delicata e leggerissima.

«Daniela, devi darmi assolutamente la ricetta!» le dico subito dopo averne mangiate ben due porzioni, generosamente accompagnate da una squisita salsa di frutti di bosco.

«Ma certo» mi risponde lei «è semplicissima!» E io adesso la passo a voi.

La dose è per 4 persone.

Prima di tutto, gli ingredienti: 300 grammi di panna e 50 grammi di latte; meno di un grammo (cioè mezzo cucchiaino da caffè) di agar agar, che è una polvere gelificante prodotta con alghe; un cucchiaio di zucchero (o un po’ di più, se vi piace dolce); della vaniglia e un po’ di buccia di limone grattugiata.

Bene, prima di tutto mettete un po’ di panna in una tazzina, unite l’agar agar e mescolate bene. Poi mettete il resto della panna, il latte, lo zucchero, la vaniglia e la buccia grattugiata di limone in un pentolino. Unitevi poi l’agar agar sciolto nella panna. Mettete sul fuoco e scaldate fino a circa 95° (non deve bollire). Lasciate su questa temperatura per 5 minuti e mescolate con un cucchiaio di legno.

Poi togliete dal fornello e, sempre mescolando, fate raffreddare. Versate il composto in un piccolo stampo da cake e mettete in frigo per almeno 5 ore. Al momento di servire, togliete dalla forma, tagliate in porzioni e decorate con una salsa di frutta (potete usare lamponi, fragole, ecc.), oppure con una salsa al cioccolato... insomma, come vi piace di più.

Bene, non mi resta che augurarvi... buon dessert!

Cari amici, eccoci arrivati alla fine della nostra puntata. Ma prima di chiudere, ho una domanda: ho notato con grande piacere che molti di voi mi scrivono da diverse parti del mondo; per esempio ho scoperto di avere, tra l’altro, ascoltatrici e ascoltatori dall’Austria, dagli Stati Uniti, e perfino dal Brasile! E voi, da dove mi ascoltate? Dai, scrivetemi su www.podclub.ch. Sono curiosa, ma così curiosa...!

Allora, ci risentiamo il 12 settembre... e nella prossima puntata vi parlerò di un prodotto importantissimo: il sale.

Ciao ciao e a presto!

Glossar: Al dente

[1] **anomala**: fuori dal normale

[2] **fuggire**: andare via, scappare

[3] **Linguadoca**: in francese Languedoc

[4] **crociata**: nel Medioevo, impresa militare dei cristiani contro i musulmani

[5] **occitano**: lingua d'Oc, lingua galloromanza parlata nel sud della Francia e in altre zone vicine, ad es. in una parte del Piemonte

[6] **palude**: terreno ricoperto di acqua

[7] **stagni**: piccoli laghi di acqua ferma, poco profondi

[8] **sapori**: gusti

[9] **sbarcata**: arrivata

[10] **storto**: male

[11] **esagerano**: prendono troppe cose

[12] **hai scoperto l'acqua calda**: hai fatto una scoperta inutile, visto che tutti la conoscono, non è niente di nuovo

[13] **chef**: grandi cuochi

[14] **vellutata**: molto morbida, come il velluto