

Torta all'ananas della nonna Fernanda

A te nonna...

A te nonna Fernanda che te ne sei andata in una giornata di sole, alla soglia dei tuoi 92 anni. Una nonna che

non era una coccolona, fatta di mille smancerie. Ti ricordo sempre bella, vestita bene, sempre almeno due passi davanti al tempo che non è mai riuscito ad acciuffarti, perché i tuoi anni non li hai mai dimostrati. La nonna che mi raccontava la sofferenza e la fame della guerra ed era l'immagine della vita che a poco a poco era rinata. Una nonna sempre in movimento, quasi inafferrabile. Ma anche quella che mi faceva fare le capriole, prendendomi per le mani e lasciandomi arrampicare su di lei con poca creanza, fino a fare un bel giro completo. La nonna che tante volte mi ha preparato questo dolce, ma anche quella che con poco tempo e pochi ingredienti, tirava fuori una ricetta gustosa, forse non la più leggera, ma era legata alla tradizione più profonda, non certo all'innovazione. Vederla cucinare, senza bilancia, tutto a occhio, come fosse la cosa più semplice, per poi sfornare una pizza deliziosa e saporita. Gli ultimi anni non sono stati semplici e nemmeno leggeri. Non mi riconoscevi più e mi identificavi con mille identità diverse. Allora ho smesso di chiamarti nonna e ho iniziato a chiamarti "principessa", tu non mi hai mai ne' smentita ne' corretta! Quando hai perso la lucidità, ti sei trasformata nell'essere più strano e fantasioso che si potesse immaginare. Starti seduta accanto e conversare aveva il potere di trasportarti nel mondo del cappellaio matto, quel mondo dove tutto non è come sembra e forse ancora al contrario. Mi hai regalato così tante risate e un po' di spensieratezza, con la tua confusione mentale, le tue allucinazioni e le tue risposte degne del miglior cabarettista di "Zelig", lasciandomi giocare con te ed entrare nel tuo mondo. Altre

volte mi hai spiazzata con le tue risposte limpide e innocenti, degne di un bambino o raramente con parole sensate e di incredibile lucidità, forse quando anche se non lo sapevo, avevo bisogno di sentirle, tanto da indurmi a guardarti dritto negli occhi e chiedermi se davvero fossi preda della tua malattia. A te che fino agli ultimi tempi mentre ti imboccavo, giudicavi il piatto che ti avevo preparato, chiedendomi sempre più sale, più sapore e magari un po' di piccantezza, mentre non perdevi tempo in chiacchiere se ti presentavo la lasagna al forno e lo spezzatino di cinghiale. Oggi ti saluto condividendo non solo il ricordo ma uno dei tuoi dolci più tipici, presentato proprio come facesti tu andando ad una festa con gli amici nei ruggenti anni 90, adornato di ananas e fiori. Ero estasiata dal contrasto cromatico tra la crema tenue di mascarpone e i colori intensi delle viole. Avevo 13 anni, cucinavo già sotto supervisione ma non avevo certo l'idea che i fiori fossero edibili e forse nemmeno tu, ma tu eri questo, colore e follia e forse molto di più. Ora posso solo dirti ciao nonna Fernanda.

INGREDIENTI:

- 500 g di mascarpone
- 250 ml di panna fresca
- 3 uova
- 1 barattolo di ananas sciroppato
- 6 cucchiaini di zucchero
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 confezione di biscotti Pavesini classici
- fiori edibili per decorare (facoltativi)

PROCEDIMENTO:

Iniziamo con la preparazione della crema di mascarpone e panna. Separare i tuorli dagli albumi delle uova. In una ciotola capiente versare i tre tuorli d'uovo con lo zucchero e l'estratto di vaniglia, aggiungere poi il mascarpone e mescolare bene fino ad ottenere una crema densa e setosa. A

parte montare a neve ben ferma i tre albumi poi incorporarli alla crema di mascarpone mescolando dal basso verso l'alto per dare leggerezza al composto.

Infine montare a neve anche la panna fresca che andremo ancora una volta ad incorporare al mascarpone sempre mescolando dal basso verso l'alto per dare aria al composto.

Aprire il barattolo di ananas sciropato e separare le fettine di frutto (1/3 circa servirà per farcire il dolce, le altre per decorarlo) dallo sciroppo che useremo per imbibire i biscotti. Non resta che assemblare il dolce formando un primo strato di biscotti Pavesini bagnati velocemente nello sciroppo d'ananas, proseguire con qualche cucchiaino di crema di mascarpone e come terzo strato distribuire dei pezzetti di ananas sciropato. Proseguire ripetendo questi strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Guarnire la torta con le restanti fettine di ananas tagliate a semisfera e se lo gradite un po' di fiori commestibili.