

ZUPPA DI STRUDEL

Ogni piatto tradizionale può essere ripensato

E, soprattutto, riesce a dare più soddisfazione di una lunga corsa nel parco

Testo Sara Porro ~ Foto Francesca Moscheni ~ Styling Sissi Valassina



Ho cominciato a correre per la stessa ragione per cui c'è chi inizia a drogarsi: la pressione sociale. Peggio, anzi, mentre per le sostanze illegali sopravvive un certo pudore, chi corre non esita a farlo sapere e posta su Facebook fastidiosissimi aggiornamenti da app che ti chiedono di fare il tifo: schiacci un pulsante e arriva il tele-incoraggiamento. Barbari! Poi l'altra mattina ho incontrato un'amica al bar alle dieci meno un quarto, io appena sveglia, lei aveva oramai spazzolato un piatto di uova. "Come va?", domando svogliatamente. "Benissimo, da stamattina ho già fatto un bel po' di lavoro, ho risposto alle e-mail, ho pure corso mezz'oretta", ha replicato. Tutto ciò nel lasso di tempo che ho dedicato a imprimermi i segni del cuscino sulla faccia? Mi sono sentita inadeguata. Quindi ho iniziato a correre: sudo come un cotechino, ansimo come un mantice, mi trascino per minuscole distanze che mi paiono eterne. Sofferenza inaudita. Ma se è

così salutare, perché continuo a sentire una vocina che ripete: "Fermati, questo giro del parco ti ucciderà"? E non tiriamo fuori il senso di benessere dopo l'attività sportiva: la luce in fondo al tunnel descritta da chi è tornato dal coma è la stessa cosa, un brusco rilascio di endorfine. In entrambi i casi è solo il tuo corpo che dice: "Ciao, è la fine, è stato bello, queste non mi servono più, usale tu". Mi sento meglio, invece, quando preparo questa deliziosa ricetta di Ivan Tondat, chef del Ristorante Corte dei Cavalieri, a Quattordio in Monferrato.

Preparazione

Pelare le mele e tagliarle a cubetti, unirle al succo di limone in una ciotola di plastica e scaldarle nel forno a microonde ad alta potenza per 5 minuti. Tocca allo sciroppo: in un pentolino portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero semolato. Lasciare raffreddare. Mele pronte, sciroppo ormai tiepido: è il momento di emulsionare il composto con un frullatore a immersione, aggiungendo 200 ml d'acqua. Se tutto è andato per il meglio, avrete ottenuto una sorta di zuppa fredda, lucida e colorata. Via con il crumble: impastare a mano tutti gli ingredienti a freddo, senza esagerare (il composto dovrà fare le briciole, non si chiama crumble per niente). Disporre su una teglia e cuocere a 180 gradi per un quarto d'ora. Farlo riposare, nel frattempo mettere l'uvetta a bagno per 20 minuti con la grappa. Ci siamo quasi. In un piatto fondo adagiare un mestolino di purea di mela, qualche chicco di uvetta e alcuni pinoli. Dividere il crumble sbriciolato. Finire con un pizzico di cannella in polvere.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA ZUPPA DI MELE:
500 gr di mele *Granny Smith* o *Golden Delicious*
300 ml di sciroppo di zucchero (servono 500 ml di acqua e 350 gr di zucchero semolato)
40 ml di succo di limone
200 ml di acqua

PER IL CRUMBLE ALLE MANDORLE:
100 gr di farina di mandorle
100 gr di burro
100 gr di zucchero di canna
100 gr di farina 0

PER LA FINITURA DEL PIATTO:
10 pinoli
20 gr di uvetta sultanina
cannella in polvere
1 bicchierino di grappa



IL VINO: BUKKURAM

In arabo vuol dire "padre della vigna", così si chiama la zona di Pantelleria dove viene coltivata l'uva zibibbo che diventa questo vino dolce ed esplosivo nei profumi e negli aromi. Dopo averlo bevuto lascia un piacevole ricordo di morbidezza. Lo produce l'azienda Marco De Bartoli che a Marsala dà vita ad altri meravigliosi vini bianchi a ottimi prezzi (info: marcodebartoli.com) Pietro Cheli