

ORILLETAS

“Signore e signori oggi ho il piacere di presentarvi, Mira la pasticciera. Non voglio rovinarvi la sorpresa raccontandovi il finale, perciò sentiamo dalla stessa Mira i particolari della sua sventurata storia d’amore.”

“Ha detto bene, storia d’amore, perché è di amore che stiamo parlando, nonostante qualcuno abbia voluto metterlo in dubbio. Nella mia vita ho amato una persona sola e questa persona è Raimondo. Io e Raimondo eravamo fatti l’uno per l’altra, lo avevamo capito dal primo istante. Sapete quel flusso elettrico che attraversa l’addome e poi scende alle gambe rendendole molli? Io lo provai già dal primo incontro e non ho mai dubitato che fosse lui l’uomo della mia vita. Fu lo stesso per lui, certe cose si percepiscono senza bisogno di chiederle. Io all’epoca facevo la pasticciera e capii al volo che avrei consacrato la mia arte culinaria al piacere delle papille gustative di Raimondo. Preparavo per lui bignè alla crema

di Siviglia, ciambelline allo zibibbo, frittelle di farina dolce e castagnole di carnevale...”

“Ma aspetti Mira, facciamo continuare il racconto allo stesso Raimondo che ha accettato cortesemente di prendere parte alla trasmissione e di stare qui con noi stasera.”

Quando fecero entrare in sala Raimondo, spingendolo sulla sedia a rotelle, Mira volse lo sguardo da un’altra parte non riuscendo a nascondere una smorfia di disappunto.

“Sì confermo tutto, ci amavamo alla follia io e Mira. Lei era sempre piena di attenzioni per me, ma era anche molto gelosa. Confesso, qualche volta a ragione, ma questo non successe subito. Ci amammo senza risparmiarci per 15 anni consecutivi poi subentrò in me un po’ di affaticamento, forse ero stanco dei suoi pasticcini, forse un po’ troppo sovrastato da quel suo amore così puro e incondizionato, direi, un po’ intimidito da qualcosa che era più grande di me. Insomma, un giorno feci un passo falso e diedi un bacio a Rossana, la mia vicina di casa. Fu

una debolezza, lo ammetto, uno sbaglio innocente che durò poco, solo qualche settimana. Delle carezze o poco più.

Una sera Mira mi accolse con una delle sue prelibate sorprese culinarie, erano le Orillettas, dei dolci tradizionali sardi. Si preparano impastando la farina...”

“Scusate – intervenne Mira senza guardare Raimondo, ma rivolgendosi esclusivamente al conduttore televisivo – ma la pasticciera sono io e quindi non mi sembra il caso che quello lì ci dica come si preparano le Orillettas. Dunque, se volete fare le Orillettas con la caratteristica forma di torciglione, dovete prendere una pallina di pasta e iniziare a lavorarla sul piano con le mani allungandola fino a farla diventare una sorta di cilindro piuttosto sottile, lungo una ventina di centimetri.

Ripiegate il serpentino a metà facendo combaciare le due estremità, quindi mentre lo tenete fermo da un lato, lo fate rotolare su se stesso dall'altro, così dovrete riuscire a dargli la forma di un torciglione. È semplicissimo! Più difficile a dirsi che a farsi...”

“Erano delle Orillettas squisite – la interruppe Raimondo proseguendo il suo racconto – quella sera Mira aveva davvero superato se stessa. Fritte a puntino in olio extravergine d’oliva. Quando addentai la prima sentii che lo zucchero caramellato era tutt’uno con la pasta croccante, come se ne facesse parte fin dall’inizio. Questo era il segreto della cucina di Mira, far apparire cose difficili come se fossero la cosa più naturale e semplice del mondo. Ne mangiai a sazietà, mentre lei era in bagno a farsi una doccia, e ne apprezzai la leggerezza. Poi addentandone ancora una, preso da un desiderio insaziabile, mi accorsi che la sua consistenza era diversa dalle altre. Era una consistenza spugnosa, si aveva la sensazione di masticare un materiale gommoso, un po’ come gli anelli di calamaro quando non sono cotti bene. Poi un ulteriore morso mi fece quasi rompere un dente. Nella Orilletta sembrava esserci finito un sassolino. Sfarinai il dolcetto per togliere la glassa esterna di caramello e quello che vidi fu la sagoma di un orecchio umano. Un perfetto orecchio con tanto di orecchino e

brillante. Lo stesso orecchino che avevo regalato alla mia vicina Rossana in un momento di debolezza in cui non avevo saputo resistere alla gioia di vedere la sua sorpresa per un mio regalo così inaspettato e un po' fuori luogo, visto che avevamo fatto l'amore una volta sola e in fondo eravamo soltanto dei vicini di pianerottolo. Nel momento in cui mi accorsi che l'orecchio fritto a puntino era quello di Rossana e che indossava ancora il mio orecchino, Mira apparve sulla porta del salotto. Era nuda, a parte uno striminzito asciugamano che le copriva a malapena il corpo sontuoso. Mi guardava con attenzione per percepire un mio possibile turbamento. Disse: "Allora? Ti piacciono le mie Orillettas? Le devi mangiare tutte, sono prelibatezze che non si possono lasciare. E poi il giorno dopo perderebbero la loro fragranza. Su, mangia! "

Ingoiai l'orecchio di Rossana con tutto l'orecchino senza far trapelare alcuna emozione. "Ottime – dissi – oggi hai davvero superato te stessa!"

Non incontrai più Rossana e non seppi se ancora abitasse nell'appartamento accanto. Non ebbi il coraggio di

approfondire la cosa, non avrei tollerato un ex-amante priva d'orecchio.

Qualche settimana dopo fu la volta dei fichi impaccati del Cilento, un vero manicaretto..."

"Proprio così – intervenne Mira - Il fico viene messo ad essiccare al sole per circa 10 giorni in dei graticci di ginestra, che permettono la ventilazione e l'insaporimento del frutto. Una volta essiccato viene "impaccato", cioè spaccato e riempito con mandorle, noci, finocchio e buccia di agrumi. I fichi così conditi vengono poi infilzati con delle stecche di legno, creando una doppia fila con cui si possono comporre delle forme particolari a rombo. Lì si può anche ricoprire di cioccolato fondente!"

"Eh già – continuò Raimondo – ne mangiai un intero spiedino, sfilandoli dalla stecca, lo feci quasi con distrazione per quanto ero preso dalla prelibatezza del sapore. Solo alla fine mi accorsi che quello che mi era rimasto tra le dita non era uno stecchino di legno ma l'osso di un dito anulare con uno sfavillante anello di rubini. Lo avevo regalato qualche giorno prima a Topazia, la

giornalaia del quartiere, non avevo saputo resistere alla tentazione di vederle indossare al dito un mio anello. Se lo meritava davvero per come aveva saputo rendermi felice nelle poche ore passate insieme. I suoi *ciupponi* poi erano magistrali. Naturalmente ingoiai tutto senza tradire emozioni. Non fu facile in quel caso, ma riuscii a tritare l'osso in pezzetti più piccoli. Il giorno dopo passai davanti all'edicola e la trovai chiusa per motivi familiari.

In poche parole tra me e mia moglie Mira venne a crearsi un equilibrio fatto di tradimenti, da parte mia, e vendette culinarie, da parte sua. I tradimenti erano per così dire 'tollerati', a patto che io apprezzassi i suoi dolci, senza lamentarmi e senza dimostrare rimpianti per le amanti perdute. Durò ancora per un anno, un anno dolcissimo... cassatelle di Sant'Agata, pesche al cioccolato, brigidini di Lamporecchio, creme carsoline e mostaccioli alle mandorle e al miele, ed io assaporavo tutto senza battere ciglio. Poi venne la goccia che fece traboccare il vaso. Quella sera Mira portò in tavola il suo capolavoro siciliano, *Minni di virgini* al Sambuca. Hanno la forma di

mammella con all'apice una protuberanza più scura, come un capezzolo, per via dello spolvero di cioccolato. Sono composte da pasta frolla e contengono al loro interno crema di latte, zuccata, scaglie di cioccolato e cannella. Quello che ci trovai io, con mio vero disappunto, furono le minne di Arianna, la figlia del portiere del palazzo. Minne candide e morbide di cui ancora conservavo il ricordo del profumo ai fiori d'arancio. Questo non potei proprio sopportarlo e per la prima volta mi rifiutai di consumare il dessert, violando il nostro tacito patto. Questa che vedete fu la conseguenza... sedia a rotelle a vita.”

“Voglio ricordare ai nostri telespettatori che Raimondo fu spinto con rabbia fuori dalla finestra, per fortuna era solo il secondo piano, e la moglie fu poi successivamente condannata all'ergastolo per l'omicidio di sette donne. Questa sera comunque la signora Mira, in gesto di ravvedimento, vorrebbe farsi perdonare dal pubblico in sala offrendo degli sfiziosissimi pasticcini alle mandorle, da lei personalmente preparati e lavorati in sciroppo di

melograno.”

Il noto presentatore, in segno di fiducia e buona volontà, addentò lui stesso il primo dolcetto.

“Delizioso – esclamò stupefatto dopo qualche secondo – una proporzione perfetta tra l’aspro-dolce dello sciroppo e l’amaro della mandorla, tra la fluidità caramellosa del melograno e la consistenza croccante della graniglia diffusa nello sciroppo... “ poi si soffermò sulla metà residua del pasticcino rimasta nella sua mano e notò quelle decine di filamenti mobili che spuntavano dal dolcetto, come tante zampette di insetto incastrate che cercavano disperatamente di divincolarsi dalla melassa.

“Un altro dei tuoi scherzetti, Mira?”

Lei sorrise incantata, con lo sguardo timido e infantile di chi è stato appena colto in fragrante, e arrossì un poco, mentre Raimondo si faceva accompagnare fuori dalla sala sbuffando per il disappunto.