CORRIERE dell'Irpinia

www.ecostampa.it

Amalia Leo

Enogastronomia... la Ricetta

CHIFFON CAKE GLASSATA

Ingredienti:

6 uova
300 gr. di zucchero
300 gr. di farina
200 ml d'acqua
125 ml d'olio di semi
una bustina di lievito vanigliato
8 gr di cremor tartaro
il succo di ½limone

per la glassa:
1fialetta aroma limone
un po' di liquore strega
150 gr. zucchero a velo vanigliato
50 gr. di canditi
granella di cioccolato fondente

Procedimento:

Nella planetaria con accessorio frusta versare la farina, lo zucchero, la bustina di lievito e mescolare a velocità media, poi aggiungere l'acqua, il liquore e l'olio a filo. Mescolare e aggiungere l'estratto di limone e i tuorli d'uova. In una ciotola montare a neve gli albumi con uno sbattitore elettrico e poi aggiungere la bustina di cremor tartaro mescolando delicatamente. Incorporare gli albumi montati all'impasto, un cucchiaio per volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per ottenere un impasto spumoso e leggero. Trasferire l'impasto in uno stampo per chiffon cake non unto né infarinato. Far cuocere in forno statico preriscaldato a 170 °C per 50 minuti. Trascorso il tempo controllare la cottura infilando uno stecchino nella torta che deve risultare asciutto. Sfornara la chiffon cake e lasciarla riposare capovolta dentro al suo stampo per almeno 3 ore. Passato il tempo il dolce dovrebbe staccarsi da solo, altrimenti staccarlo lungo i bordi dello stampo con un coltello non seghettato. Per la decorazione: preparare la glassa con lo zucchero a velo vanigliato e il succo di limone aggiungendo il succo poco a poco e mescolando fino a ottenere una glassa densa e lucida.

Il cremor tartaro è adatto ai vegetariani o ai ciliaci perchè privo di glutine. Il cremor tartaro disciolto in acqua,inoltre, è efficace per ravvivare i capi bianchi, pretrattare macchie di unto, cibo o bevande, per la pulizia di ceramiche, stoviglie in acciaio e per pulire il piano cottura da macchie di tè, caffè, brodo o sugo

Versarla sulla chiffon cake, trasferire il dolce su un piatto di servizio e decorare a piacere con frutta candita e granella di cioccolato fondente. Accompagnare con liquore

Curiosità:

La chiffon cake è un dolce di origine americana, simile al pan di Spagna, ma di una consistenza più soffice e leggera, da cui il nome "chiffon" come l'omonimo tessuto delicato e prezioso. L'origine di questo dolce è da attribuirsi a Harry Baker che nel 1927 a Hollywood sperimentò questa ricetta dopo aver tentato oltre 400 ricette di torte alla ricerca di una preparazione soffice e gustosa con una base di uova montate. La ricetta richiede l'utilizzo di uno stampo speciale, lo stesso usato per l'angel food cake. E' uno stampo a tronco di cono, con fondo amovibile e appositi piedini che hanno lo scopo di far raffreddare il dolce capovolto in modo che non si alteri la morbidezza spugnosa e si possa facilmente staccare. Questo stampo non va imburrato né infarinato. La morbidezza è dovuta oltre che dallo stampo anche dall'aggiunta agli albumi montati a neve del cremor tartaro, un sale di potassio dell'acido tartarico estratto dall'uva o dal tamarindo usato col bicarbonato di sodio come lievitante.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

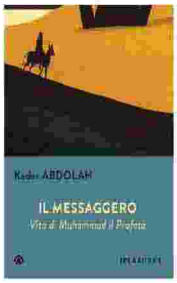
120634

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

CORRIERE dell'Irpinia

www.ecostampa.it

LO SCAFFALE



Il messaggero

di **Kader Abdolah**
Pag. 316
euro 19,00
Iperborea

C'era una volta un popolo che viveva in una terra desertica intorno alla Mecca, era diviso, governato da leggi tribali e venerava idoli di pietra, cui sacrificava le sue figlie femmine. Un popolo di seminomadi poveri e ignoranti, schiacciato tra grandi imperi – Bisanzio, la Persia, l'Egitto. Tutte civiltà avanzate, ognuna con un suo profeta, che si chiamasse Mosè, Gesù o Zarathustra, e un suo Libro, e soprattutto ognuna con un unico dio. In quella terra inospitale viveva un mercante scaltro, membro di un clan illustre. Era analfabeta, ma visionario e determinato, e dotato di una curiosità e una fantasia inesauribili. Era un poeta. Il suo nome era Muhammad. Soffriva per l'arretratezza del suo popolo, che sognava di vedere prospero e libero. Voleva migliorare la condizione delle donne, voleva che i libri e le idee circolassero liberamente, che il mondo li trattasse con rispetto. Tutti deridevano il suo messaggio rivoluzionario, ma una notte un dio onnipotente gli apparve e gli parlò.

Sovvertire le intimità Per una politicizzazione del poliamore

di **Nicole (Nic) Braida**
Pag. 155
euro 16,00
Meltemi

Non c'è niente di "naturale" nell'idea di famiglia o di relazione di coppia che ci viene consegnata dal mondo sociale. E i concetti di monogamia e di amore che diamo per scontati non sono una libera scelta, ma il prodotto delle norme educative che abbiamo incorporato e che riproduciamo.

Il poliamore e la comunità poliamorosa ci consentono di ampliare le nostre possibilità di relazione, di sovvertirle, abbracciando un modello relazionale in grado di trasformare radicalmente le no-stre vite in senso transfemminista e alleato delle lotte anticapitaliste, intersezionali, antispeciste e antiabiliste.

In Sovvertire le intimità il poli-amore diventa una pratica che si libera delle normatività etero-patriarcali e distrugge i meccanismi di competizione tra individui.

L'obiettivo è pensare e costruire l'amore come forma di cooperazione sociale basata sulla cura, l'interdipendenza e l'affinità politica.

Donne che pensano di notte

di **Silvana Dragutinovic**
Pag. 284
euro 18,00
BEE

È una storia vera. È la storia di una donna che ha lottato per cambiare il proprio destino. La sua vita è costellata da una serie di cadute, salite, atti di coraggio e ribellioni. Una bambina fattasi troppo presto donna che fugge dalla brutalità del marito, che subisce una violenza da sconosciuti e per questo viene rinnegata dalla famiglia di origine. La decisione estrema per cambiare il corso delle cose è quella di farsi arrestare, denunciare i propri genitori per chiedere aiuto e provare a salvare se stessa e i suoi figli. L'ultima fuga, la più difficile, sarà quella che deciderà del suo destino.

"E' la mia storia: mi chiamo Nada, sono apolide, in attesa della mia casa, dopo averla abbandonata, rinnegata, ricostruita, fatta vivere ai miei figli, e oggi di nuovo alla ricerca di un posto mio per ricominciare, ogni volta così. Io, apolide certificata, corro per accasarmi, vivo per superare e dar superare alla ricerca del domicilio della pace."

Rivendicazione dei diritti della donna

di **Mary Wollstonecraft**
Pag. 308
euro 12,00
Mondadori

Cos'è una donna? Prima delle suffragette e delle femministe, a porsi questa domanda – e a rispondervi – è stata Mary Wollstonecraft, che nel 1792 diede alle stampe la Rivendicazione dei diritti della donna, «un punto di svolta – secondo Carlotta Cossutta – nella storia del pensiero e della pratica politica, grazie alla capacità di interrogarsi su cosa significhi essere una donna e su come lo si diventi».

Di sconvolgente modernità per la chiarezza del linguaggio, la limpidezza delle argomentazioni e l'audacia dei concetti, questo trattato smonta l'idea della naturale frivolezza e ipersensibilità, e quindi inferiorità, delle donne, sottolineando invece, in polemica aperta con Rousseau, come un'adeguata istruzione sia la chiave per garantire l'uguaglianza dei diritti e delle responsabilità, in una società totalmente ridisegnata.

Lasciate che la donna condivida i diritti, ed essa emulerà le virtù dell'uomo.

A cura di Carlotta Cossutta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
120634

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE