

The rolling cherry

(testimonianza di un candito innamorato)

C'era una volta una ciliegina che rotolò giù e si ritrovò immersa nell'impasto di una torta inseguita da un mestolo che frammischiava.

Non era sola, c'erano altri ingredienti a lei sconosciuti, tutti nella stessa barca cioè una pentola:

noi canditi e poi uvetta, noci, pinoli, mandorle ed altri ancora, sul fondo adagiati.

Come ogni ciliegina di buona famiglia, sarebbe dovuta stare sulla torta, invece rotolando vi era caduta dentro.

Intanto il mestolo la portava su e giù dentro l'impasto.

Era una bellissima ciliegia rossa e lucida, consapevole del suo posto in cima, al centro della torta come una reginetta.

Gli altri ingredienti le riconoscevano il titolo, per cui le riservavano un atteggiamento riverente.

Sapevano che lei avrebbe potuto ben coronare la torta.

Poiché era una ciliegia vivace, le piaceva rotolare e per questo si era messa nei guai, anzi nell'impasto.

Il problema quindi era arrivare sulla cima della torta.

Mentre pensava a come uscire dal composto appiccicoso sentì un forte calore; il forno infuocato attendeva il dolce in cottura a fauci spalancate, lei poteva vedere il bagliore delle fiamme.

Non restava molto tempo, doveva assolutamente uscire dal tegame, quel forno era spaventoso!

La ciliegia tremava dalla paura tanto che il suo sudore di regina, prezioso succo, pervase la torta di un nuovo e sconosciuto ingrediente che ovviamente non era mai stato provato in nessuna ricetta al mondo.

Pur essendo regina non le restava altro da fare che chiedere aiuto ai compagni sparsi nella torta.

L'idea era quella di farsi espellere con uno spintone per rotolare fuori, così com'era caduta dentro.

L'impresa era ardua, perché lei era tonda e intera, a differenza degli amici ingredienti già sminuzzati per l'occasione.

Uno sforzo corale unì i componenti in un unico afflato, un miscuglio di diversità che servì non solo a raggiungere l'obiettivo di lanciarla fuori dalla torta ma cosa più straordinaria fu che la mescolanza aveva creato un impasto eccezionale e un vincolo speciale tra tutti, unico e irripetibile.

Come spesso accade nel destino di molte torte anch'essa finì in forno, dove le fiamme entusiaste, vollero partecipare all'operazione, lasciando cuocere la torta in un calore avvolgente, che consolidò il legame tra noi, frutto di quello sforzo comune che insieme avevamo compiuto.

Alla fine, nonostante le sue intemperanze, la rossa ciliegia poté finalmente guarnire il dolce appena sfornato, così come le competeva, adornare la torta più bella, e distinguersi con lei tra gli altri manicaretti in bella mostra sulla tavola riccamente imbandita.

Ricordo ancora oggi con orgoglio, i mugolii di piacere dei commensali quando assaggiarono il dolce, inebriati dal profumo e dal sapore della soffice torta che eravamo riusciti a produrre.

Le preziose goccioline di sudore, che la ciliegia reginetta impaurita aveva rilasciato nell'impasto, si trasformarono in lacrime di gioia dei convitati, finendo nei tovaglioli finemente ricamati.

L'emozione aleggiava nell'aria di quella stanza, in un momento di magia indimenticabile.

Da quella volta tutti i pasticceri della terra si misurarono in gare mirabolanti e anche di più, per realizzare un dolce uguale, ma nessuno poteva sapere davvero come andarono le cose.

Tanti ingredienti ambiziosi sfidando ogni giorno coltelli affilati, attrezzi da cucina più disparati e forni bollenti, si ispirarono a quell'avventura, tramandata da candito a candito nel tempo, dando il meglio di sé.

Ma solo un candito innamorato come me avrebbe potuto architettare quel piano per salvare la sua dolcissima regina da un pasticcio appiccicoso come quello in cui lei si era cacciata.

In realtà la vita di una torta è breve, soprattutto quando è così buona, per questo la nostra relazione non fu lunga, ma in compenso fu tanto intensa da essere ricordata in tutti i libri di cucina,

per sempre.

Un sogno vissuto, pensato, immaginato è reale, al punto che quando svanisce lascia le tracce del suo passaggio.