



LO SPIRITO DEL NATALE

di Francesca Guatteri

Quanto è difficile alle volte spalancare le porte del nostro cuore e del nostro “io” più nascosto. O forse no.

Dipende da tante cose, da chi abbiamo di fronte, dalla fase che stiamo attraversando, dagli incastri giusti o sbagliati della nostra esistenza.

La vita è così: una montagna russa o forse, più poetica e meno frenetica come similitudine, una grande ruota panoramica che ci vede un po' su e un po' giù. In un perpetuo moto altalenante.

Il panorama cambia di continuo, insieme agli stati d'animo, alla nostra percezione, al punto di vista.

Non so come succeda agli altri ma io sono un essere molto mutevole. E così alterni momenti di grande slancio ad altri in cui mi sento più solitaria e tendo a chiudermi più in me stessa.

Zàini mi ha chiesto di raccontarmi attraverso una ricetta a base di cioccolato.

Ci ho pensato un po', ma nemmeno così tanto perché, se è vero che raccontarmi del tutto non sarebbe stato così facile, se c'è una cosa che mi descrive al meglio, sono sicuramente i progetti condivisi, quelli che contemplano per loro natura che si tendano e afferrino mani.

Da sempre credo nell'unione che fa la forza, nel gioco di squadra, nel “tu is megl che uan”.

E così, per rispondere a questo invito di Zàini, ripensare ad una tazza caldissima di cioccolata calda mi è venuto del tutto naturale.

La mia mente è volata indietro nel tempo, ad un paio di anni fa, e mi è sembrato di rivederci: Luisa ed io, il profumo di cioccolato, l'aria frizzantina del Natale ormai alle porte, io che le racconto del Rituale dello Spirito del Natale.

Da buona cancerina amante del passato, mi è piaciuto così tanto rituffarmi in quel ricordo (e in quella tazza di cioccolata calda) che ho sentito il desiderio di condividere con voi quel momento e quelle sensazioni.

Perché è stato proprio quello il momento in cui abbiamo pensato a qualcosa che potesse togliere la competitività tra tutti noi e unirci dopo anni così pesanti e difficili.



Quel giorno, infatti, ce ne stavamo sedute in cucina con la nostra tazza di cioccolata calda fumante tra le mani, quando iniziai a raccontarle che ogni anno, insieme alla mia famiglia, nella notte del Solstizio d'Inverno, realizzavo questo Rito irrinunciabile e propiziatorio.

Una scatola di latta, un paio di candele, carta e penna ed ecco che tutti i componenti della mia famiglia iniziavano a scrivere bigliettini.

La scatola era sempre la stessa, mentre a cambiare, di anno in anno, erano i nostri sogni ed il panorama attraverso la finestra: le palme ricoperte di lucine natalizie che vedevo dalla finestra della nostra casa di Isla Margarita.

Le strade immense e frenetiche piene di insegne luminose del quartiere di Prado Del Este a Caracas.

Le imponenti luminarie dorate e il pavé lucido in cui riflettevano le luci delle vetrine a Milano. Io bambina con i miei genitori prima, io ragazza con i miei amici dopo, io donna con la mia famiglia e le mie figlie poi.

Un rituale incredibilmente potente, in grado di esaudire anche i sogni più complicati, che amo molto e che sentivo di voler condividere in primis con Luisa, e poi con qualsiasi altro sognatore.

Un'ora scarsa e avevamo già tutto organizzato in testa e gli occhi che sfavillavano dalla voglia di iniziare subito questo nuovo, folle, progetto carico di significato e speranza.

Eravamo pronte per tuffarci in qualcosa più grande di noi (ancora una volta) ma dalla nostra avevamo energie positive e un grandissimo entusiasmo.

Certo, momenti come questi vanno celebrati ed io non conosco celebrazione che non contempi un brindisi. Ma i brindisi, secondo me, dovrebbero essere più dolci alle volte!

Ed ecco improvvisamente propagarsi per tutta la cucina un aroma delizioso, un abbraccio avvolgente: una buona cioccolata calda, lo Spirito del Natale.

Forse non sarà niente di troppo particolare ma è senza ombra di dubbio una delle mie ricette segrete di felicità e ho amato dividerla con voi!

@francesca_guatteri

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini



LO SPIRITO DEL NATALE



INGREDIENTI:

- 500 ml di latte intero
- 25 g di amido di mais
- 50 g di cacao amaro Emilia Zaini
- 80 g di zucchero
- mezzo cucchiaino di essenza di vaniglia



Difficoltà
FACILE



Preparazione
15 min



Porzioni
2 persone

1 Fate bollire il latte in un pentolino con la vaniglia.

CONSIGLIO
volendo si può aggiungere della panna montata o dei marshmallows per rallegrare

2 In attesa del bollore, miscelate il cacao con l'amido di mais e lo zucchero. Versate il latte caldo sulle polveri fuori dal fuoco e mescolate, evitando la formazione di grumi.

3 Rimettete il tutto sul fuoco e fate bollire per due minuti continuando a mescolare fino a consistenza desiderata.