



IL PRIMO RICORDO

DI VATINEE SUVIMOL

*Mi dissero di presentarmi dinanzi alla signora che era appena “arrivata dall'estero”.
Ubbidii e dinanzi a costei, feci il gesto del saluto thailandese: le palme delle mani unite, in
segno di preghiera e la testa abbassata, in segno di rispetto.*

*Quando rialzai la testa vidi davanti a me una donna. Era bellissima, vestita con abiti
eleganti e in stile occidentale, come quelle che si vedevano nelle riviste di moda.*

Le dissi in Thai: “Buongiorno Signora”.

*Lei mi guardò e, commossa, rispose: “Ma sono io, sono la tua Mamma, ricordi? Guarda cosa
ti ho portato dall'Italia: il cioccolato! Ti piace il cioccolato? Lo conosci?”.*

No.

Non conoscevo nè lei, nè il cioccolato.

*“Mi piace tanto, grazie. Sembra così buono.” risposi con l'eleganza di una bambina di sei
anni.*

In realtà, ne avevo tre.

Questo è il mio primo ricordo del cioccolato.

E di mia madre.

*Vivevo a Bangkok con la nonna e lo zio mentre lei, per assicurarmi un futuro migliore, partì
per l'Italia in cerca di fortuna.*

E così è stato.

*Nel giorno di oggi, l'8 marzo, il mio pensiero non può che andare a lei e a tutte le donne che,
contro ogni avversità e lo sguardo bigotto della società, prendono in mano la loro vita e
percorrono nuove sfide.*

*Mia mamma, dopo una gravidanza inattesa e gli occhi indiscreti del villaggio, prese un volo
intercontinentale per tentare la sorte e promise a sé stessa che sarebbe tornata in*

Thailandia, da donna matura e orgogliosa.

*Non tutto andò come previsto, perché certi viaggi ti lasciano una cicatrice profonda, da cui
non si guarisce più.*

Ma eccomi qui, più di 40 anni dopo.

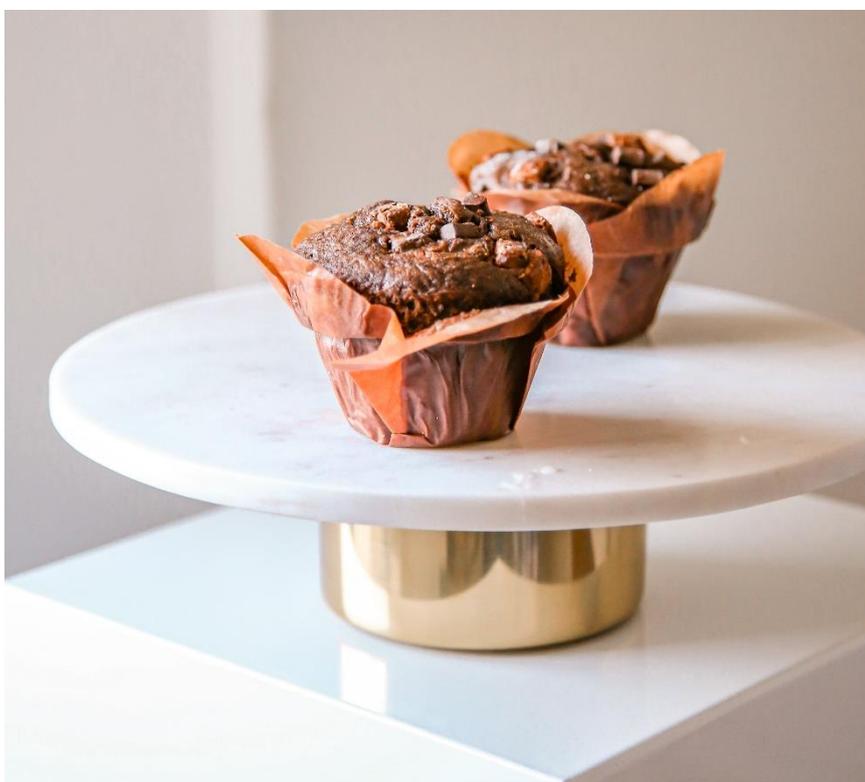
A riflettere che forse una parte della mia forza la devo proprio a lei.

Auguri a tutte le donne coraggiose

Auguri a tutte noi.

*Una ricetta che ricorda la forza di noi donne: fuori forti e compatte e dentro, un cuore che si
scioglie al primo morso. Grazie @Zaini.1913 che chiedendomi un racconto me lo hai fatto
ricordare.*

IL PRIMO RICORDO



INGREDIENTI:

1 uovo
90 ml di olio di girasole
100 gr di zucchero
150 gr di farina00
60 ml di yogurt bianco e **60 ml** di latte
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
2 cucchiaini di aceto bianco
½ cucchiaino di bicarbonato
½ cucchiaino di lievito per dolci
½ cucchiaino di sale
2 cucchiai di cacao amaro in polvere Emilia Zaini
+ pezzetti di cioccolato fondente extra Emilia Zaini a piacere



Difficoltà
FACILE



Preparazione
30 min



Porzioni
4 persone

- In una ciotola uniamo l'olio, lo yogurt, il latte e l'estratto di vaniglia.
 In un'altra, uniamo la farina, il lievito, il cacao e il sale setacciati.
 Montiamo l'uovo con lo zucchero per 5 minuti.

CONSIGLIO

Se si vuole giocare con il contrasto di colore si possono usare anche scaglie di cioccolato bianco.

- Alterniamo a questo punto i liquidi con le polveri alla massa di uovo e zucchero e montiamo fino ad avere un composto omogeneo. In una tazzina uniamo l'aceto e il bicarbonato; Mescoliamo e uniamo immediatamente al composto continuando a mescolare bene il tutto.
- Riempiamo i pirottini con una cucchiata d'impasto, sistemiamo al centro un pezzetto di cioccolato e ricopriamo con un'altra cucchiata d'impasto, senza superare metà della loro



.....
altezza.

Aggiungiamo scaglie e pezzettini di cioccolato a piacere e inforniamo per una ventina di minuti a 180°, verificando a fine cottura con stuzzicadenti.