

Note nel piatto

Golosità dal mondo musicale

di Anna Nocentini

Caro lettore di recensionilibri.org, ti ringrazio per aver scaricato l'estratto del mio *Note nel piatto*. Si tratta di un capitolo dedicato ad una torta delicata e bellissima, oltre che deliziosa. E' un assaggio letterario che spero assaporerai con piacere.

PAVLOVA



Questa torta dall'aspetto meraviglioso evoca dolcezza, leggerezza, armonia e ricorda il tulle impalpabile di un tutù. Porta il nome di una ballerina, Anna Pavlova, che dominò le scene nei primi decenni del Novecento.



La ballerina russa Anna Pavlova - Anna Pavlovna Matveyevna Pavlova - fu un'artista che più di ogni altra viaggiò in tutto il mondo prima che il trasporto aereo rendesse gli spostamenti veloci ed agili: si esibì in Australia, in Estremo Oriente, negli USA, in Sud America e in India. Il suo amore per la danza iniziò quando vide un balletto della *Bella addormentata*. Dedicò la sua vita all'arte coreutica ispirando generazioni di danzatori dopo di lei, per i quali fu un punto di riferimento.

Nata a S.Pietroburgo il 12 febbraio 1881, iniziò gli studi di danza alla scuola dell'Imperial Ballet nella stessa città, ma nel 1906 già condivideva le idee rivoluzionarie di Michel Fokine, che creò per lei la coreografia de *La morte del cigno*. Nel 1909 danzò a Parigi con la compagnia di Diaghilev e nel 1910 fece una memorabile esibizione al Palace Theatre di Londra, in cui – dopo un *pas à deux* con Michael Mordkin – vestita di tunica e sandali, danzò la sfrenata *Autumn bacchanal* con il suo partner, per l'epoca una esibizione fin troppo sensuale e coinvolgente, che risvegliava gli istinti sopiti degli spettatori.

Nel 1911 dette le dimissioni dall'Imperial Ballet russo e si stabilì definitivamente a Londra in Ivy House, una casa acquistata l'anno precedente a Londra in Golders Green, Hampstead. Quella diventò per lei non solo la sua casa, ma anche il luogo in cui pensare nuove coreografie, in cui creare la sua propria compagnia di ballo, in cui realizzare gli abiti di scena e ricevere amici e personalità della cultura.

Il laghetto di Ivy House era popolato da alcuni cigni e Anna Pavlova studiò a fondo i movimenti di tali animali, in modo da poterli esprimere in maniera verosimile nella danza. Il ruolo che la rese più celebre e celebrata fu infatti quello in *La morte del cigno*.

Il cigno è anche uno dei movimenti del *Carnevale degli animali* di Camille Saint-Saëns, scritto per violoncello e pianoforte. In base alle antiche credenze greche e romane, il cigno era ritenuto un animale muto che al finire della sua vita di silenzio produceva un canto bellissimo mentre si preparava alla morte. Quando diventò prima ballerina del Teatro Mariinskij a San Pietroburgo Anna Pavlova chiese a Michail Fokin di creare una coreografia solo per lei. Il balletto *Il cigno* nacque quindi tra il 1905 e il 1907, ma ben presto il nome fu cambiato in *La morte del cigno*, ispirandosi non solo alle antiche credenze greche e romane, ma anche al poema *The dying swan* di Alfred Tennyson.

La musica scelta era quella del breve brano *Il cigno* di Camille Saint-Saëns, composto nel 1886 come parte della celebre opera *Carnevale degli animali* del compositore francese.



Anna Pavlova nel costume di scena per *La morte del cigno*

Tra gli insegnanti di Anna Pavlova figura un italiano, Enrico Cecchetti¹, danzatore, mimo e didatta per tanti ballerini di spicco. Fu lui ad elaborare il “Metodo Cecchetti”, un sistema pedagogico che si basava su rigidi principi anatomici nella danza. Cecchetti è ritratto con Anna Pavlova in molte foto. Di seguito una scattata a S.Pietroburgo nel 1907.



Anna Pavlova si lasciò ispirare dai suoi viaggi per coreografare nuovi balletti con influssi indiani e giapponesi.

La sua eleganza nei movimenti, la devozione quasi religiosa all'arte coreutica e la disciplina tesa a raggiungere livelli sempre più alti, fecero di lei una personalità di grande impatto sui pubblici di tutto il mondo. Dotata di innata eleganza, curò particolarmente la sua immagine: incarnato chiarissimo, espressione spesso quasi emaciata, occhi scuri e bocca disegnata. Morì il 23 gennaio 1931 di polmonite a Den Haag, all'età di soli 51 anni.

Ebbe una personalità esigentissima, soprattutto con se stessa, e un temperamento singolare, per questo su di lei si raccontano molti aneddoti curiosi.

Sembra che nel 1912, alla fine di una performance con Mordkin, lei lo abbia schiaffeggiato a scena aperta per il dubbio che gli applausi fossero più per lui che per lei.

Si racconta poi che abbia eseguito 37 piroette sul dorso di un elefante in movimento durante un suo viaggio in India.

Per ben due volte si esibì in tournée in molte città australiane e neozelandesi. Durante il primo tour dal 13 marzo al 4 agosto 1926 fu a Melbourne, Sydney, Brisbane e Adelaide con la sua compagnia

¹ 1850-1928

di circa 45 danzatori. Presentò circa 15 balletti e trentanove divertissements. Il secondo tour la vide impegnata a Rockhampton, Mackay, Bundaberg prima di inaugurare a Brisbane il nuovissimo His Majesty's Theatre. Seguirono le tappe di Sydney, Melbourne, Adelaide e Perth. Presentò circa tredici balletti e trentotto divertissements.

Secondo Keith Money², biografo di Anna Pavlova, uno chef di un hotel di Wellington in Nuova Zelanda creò la torta quando la danzatrice si recò in quella città nel 1926. Lo chef fu ispirato dal tutù drappeggiato e ornato da rose in seta verde. Lo chef riprodusse con la meringa l'immagine del tutù, mentre la vaporosità fu resa dalla panna montata e il drappeggio dell'ornamento verde dalla decorazione con frutti di kiwi, originari della zona.

L'origine di questa torta scenografica è stata a lungo contesa tra Australia e Nuova Zelanda, ma alla fine la Nuova Zelanda si è vista riconoscere questo merito e in particolare la regione di Wellington³. Tuttavia, non è qui importante dirimere la questione strettamente geografica della torta, quanto dare conto della sua origine.

Nonostante il suo aspetto, è facile da realizzare. E' composta da una base di meringa concava, colmata di panna montata e decorata con frutta di stagione.

LA RICETTA

Ecco gli ingredienti per una torta da 4 ricche porzioni:

per la meringa

4 albumi a temperatura ambiente

100g di zucchero semolato extrafine

per la farcitura e la decorazione

250 ml di panna da montare freddissima

frutta a piacere

Scaldare il forno a 100°C. Foderare una teglia di carta da forno.

Montare gli albumi con la frusta elettrica a velocità media fino a che non diventino leggeri, cremosi e soffici. Aumentare fino alla massima velocità, aggiungendo lo zucchero poco per volta.

Continuare a montare fino a che lo zucchero sia completamente sciolto e per ottenere un composto completamente liscio e senza grumi. Ci vorranno circa 10' con il frullatore elettrico.

Disporre il composto di meringa al centro sulla carta da forno posizionata sulla teglia e spanderlo delicatamente fino a creare bordi rialzati con un cucchiaino, in modo da formare una sorta di cestino che a fine cottura dovrà accogliere la panna montata. In alternativa, usare un sac-à-poche per creare una base con bordi rialzati.

Abbassare la temperatura del forno a 90° e infornare per 2 ore e 30' avendo cura di aprire un po' lo sportello di tanto in tanto, giusto per far uscire il vapore formatosi all'interno. Alla fine del tempo

² Money, Keith, *Anna Pavlova: Her Life and Art*, New York, Alfred A.Knopf Inc., 1982

³ Leach, Helen, *The Pavlova Story: A Slice of New Zealand's Culinary History*, University of Otago Pr, 30 August 2008

previsto, spegnere il forno e farvi raffreddare completamente la meringa con lo sportello leggermente aperto, fino a completo raffreddamento (meglio se per tutta la notte).

Montare la panna a neve morbida. Versare la panna nel cestino di meringa e spalmarla verso l'esterno. Disponi la frutta scelta pulita e tagliata secondo la propria fantasia.

La decorazione della torta è la parte più artistica.

Si può usare qualsiasi tipo di frutta per decorare la Pavlova. Una presentazione molto scenografica è con frutti rossi al centro e petali di rosa freschi zuccherati sul bordo della torta.

Per preparare i petali, spennellarli sulle punte con un albume montato ma non troppo, appoggiarli delicatamente nello zucchero semolato e lasciarli asciugare su un piatto. Mettere i frutti rossi nel centro del disco a distribuire i petali zuccherati tutto attorno al bordo. Spolverizzare di zucchero a velo e servire.

Altrimenti si può decorare con frutta di stagione di differenti colori: kiwi, fragole, mirtilli...

La torta già farcita e decorata si può conservare in frigo per una notte, ma tenderà ad assorbire l'umidità della panna e a perdere la sua friabilità. La meringa invece si può conservare in un sacchetto anche per alcuni giorni, fino al momento di farcirla e decorarla.

E' una torta tipica del periodo natalizio, quando il caldo dell'estate nell'emisfero australe trova refrigerio nella panna fredda e nella frutta rinfrescante. La ricetta fa parte della tradizione culinaria sia australiana che neozelandese e viene preparata e gustata in frequenti occasioni.

Grazie per aver letto l'estratto.

Se vuoi leggere il resto di *Note nel piatto*, puoi **acquistarlo su Amazon**, dove è disponibile in cartaceo e in versione e-book.

Clicca qui

https://www.amazon.it>Note-nel-piatto-Golosit%C3%A0-musicale/dp/1086368908/ref=pd_rhf_gw_p_img_3?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=4PXGMFHZDAPXSPHX27KY

Per contattarmi:

e-mail: annanocentini@libero.it

Facebook: <https://www.facebook.com/Anna.Nocentini65>

Instagram: www.instagram.com/anna_nocentini