



Dolce d'autunno: la torta alle noci

Semplice, profumata e versatile, in più si trasporta facilmente in caso di compleanni "fuori porta" o serate tra amici. Il pluripremiato maestro pasticciere Leonardo di Carlo, già campione del mondo, ci regala la preziosissima ricetta della sua torta alle noci che, udite udite, è anche semplicissima! In un friabile guscio di pasta frolla si nasconde un profumatissimo e morbido ripieno alle noci.

Per la pasta frolla impastiamo 180 grammi di burro con 120 di zucchero a velo, 1 grammo di sale e mezza fialetta di aroma vaniglia, aggiungiamo due tuorli e 300 grammi di farina 00. Formiamo un panetto, avvolgiamolo nella pellicola per alimenti e facciamo riposare in frigo (da un'ora a tutta la notte).

Per il ripieno cuociamo in un tegame (meglio se di rame) 200 grammi di zucchero in 45 grammi di acqua e 30 di miele d'acacia. Appena lo sciroppo arriva a bollore aggiungiamo a filo 100 grammi di panna (fresca liquida) bollente, in questo modo lo sciroppo "decuoce" cioè perde lentamente calore. Aggiungiamo 300 grammi di gherigli di noce tritati grossolanamente.

Stendiamo la frolla sulla base della tortiera, riempiamo con il ripieno alle noci e finiamo con strisce di pasta frolla per decorare. In forno a 180° per 30 minuti circa. Spolveriamo con zucchero a velo e serviamo, se ci piace, con una pallina di gelato alla vaniglia o alla panna.

Guadagnare 100.000 dollari all'anno... decorando banane

Non ci credeva nemmeno lui, Davonte Wilson, quando la gente ha cominciato a pagarlo perché... decorasse banane.

Wilson stava facendo un tirocinio come tecnico elettrocardiografo e, un po' per gioco, un po' per passione, ha cominciato a disegnare faccine sulle banane. La voce si è sparsa, i suoi colleghi l'hanno trovato divertente e hanno cominciato a chiedergli di decorare banane per loro.

Da hobby a business il passo è stato breve e Wilson, a cui non mancano iniziativa e ingegno, ha preso la palla al balzo rendendo remunerativo il "giochino".

Chi allora lo ha preso in giro dicendo che era una sciocchezza, oggi si è dovuto ricredere perché Wilson riceve anche 75 prenotazioni al giorno e vende le sue "opere" facendole pagare dai 9,9 dollari in su.

Insomma il giovane, disegnando sulle banane, porta a casa circa 100.000 dollari l'anno.

Chiamatelo sciocco...



"Da Mantova a Roma: rapiti dalle Baricco Lectures"

Un palcoscenico, una scrivania, un proiettore.

Tanto basta ad Alessandro Baricco per trascinarci via in un viaggio di un'ora e mezza alla ricerca della verità.

Il percorso parte dalla mappa della metropolitana di Londra di Harry Back, tocca un sonetto di Dante, sfiora un passo di Kant e la quinta di Beethoven per approdare all'Infinito di Leopardi.

Come sempre Baricco propone la sua personalissima lettura dell'arte e della vita come la racconterebbe al suo migliore amico davanti a un buon bicchiere di vino e alla fine ti chiedi "come ho fatto a non pensarci".

Complice la magia dello Storytelling, che Alessandro conosce (e insegna) alla perfezione, si cammina insieme lungo un "percorso della mente, ricostruito in pubblico". Stupiti e disarmati davanti alla "Deposizione" di Van Der Weyden ci interroghiamo su cosa sia la felicità, e Brahms e Rainer



Maria Rilke e Mozart, come se scrittura, musica e pittura non avessero confini.

Le "Mantova Lectures", che ci hanno inchiodato per tre sere alla poltrona ai primi di settembre, tornano a Roma, al Teatro dell'Opera, il 17 - 24 e 31 ottobre e poi arriveranno al grande pubblico prima su Rai5, poi su Sky e infine in rete. Buon viaggio.

"Inferno": al cinema dal 13 ottobre

Squadra vincente non si cambia: torna sul grande schermo il terzetto sbanca-botteghino Dan Brown (scrittore) - Ron Howard (regista) - Tom Hanks (attore) per la trasposizione cinematografica del quarto libro che vede protagonista Robert Langdon e le sue rocambolesche avventure alla ricerca della verità e a salvataggio del mondo. Anche questa volta lo scenario è per la maggior parte italiano, precisamente fiorentino e veneziano, con il gran finale a Istanbul. Il buon professore di Harvard tra arte, simbolismo e letteratura, parte dalla mappa dell'Inferno dantesco per combattere una minaccia bioterroristica. Nel gran finale un bel po' di certezze si ribaltano, i buoni diventano cattivi e non si è più tanto sicuri che le cose siano andate bene. Armatevi di pop-corn e... buona visione!



Il cappotto della macellaia, di Lilia Carlota Lorenzo

"Pagnottina era isolata dal mondo esterno da tre giorni, questa volta sul serio. La punizione di Dio per aver infranto uno dei sette peccati capitali. Ma a Pagnottina il peccato di gola non poteva fregar di meno. Per una bella bistecca con purea avrebbe infranto i dieci comandamenti, i sette peccati capitali e consegnato la sua anima al diavolo".

La penna è quella di Lilia Carlota Lorenzo, nata in Argentina e oggi Piemontese d'adozione, laureata in architettura "solo per fare bella figura"; una donna che la vita l'ha vissuta e conosciuta davvero. Il libro, edito da Mondadori, racconta di un paese di 8 isolati, 207 anime e di un'orribile scena che il bambino della sarta vede nella cucina della bella Solimana.

Qualcuno spia tutto da dietro una porta, qualcuno sa. E tra atmosfere magiche alla Mârquez e ironia dissacrante, noi dalla piccola Palo Santo non vorremmo mai andarcene.

Da leggere. Senza scuse.

