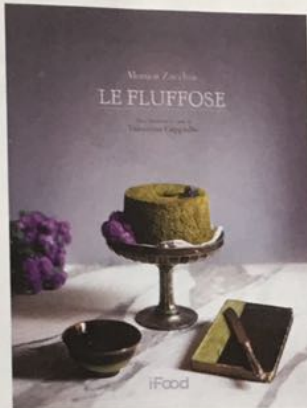


La cucina è la più forte passione del nostro tempo, i grandi chef sono delle vere e proprie star, come negli anni 80 e 90 lo erano soltanto i designer di moda. Con la differenza che la cucina, rispetto alla moda, è molto più giocosa, allegra e "godereccia": tutto ciò che gravita intorno al cibo è piacevole e accattivante. Non solo, chi scrive, parla e racconta di cibo e cucina è molto competente, perché sperimenta in prima persona ciò di cui parla o scrive. Ed è così che accanto alle riviste specializzate, ai blog e alle trasmissioni televisive si assiste alla nascita di libri di cucina, eredi ben più allettanti dei tradizionali volumi di ricette che troneggiavano nelle cucine delle nostre nonne. Uno di questi libri belli e buoni è "Le Fluffose" scritto dalla food blogger Monica Zacchia - in arte DolciGusti.it - una delle fondatrici di iFood.it, il primo sito di cucina che unisce centinaia di blogger in un'unica grande realtà editoriale. Il volume, nato in collaborazione con Valentina Cappiello è reso bellissimo dalle foto di Agnese Gambini e dal progetto grafico e artistico di Cristina Panizzuti e Lina d'Ambrosio. La Fluffosa è una torta, una specie di ciambella altissima e molto morbida, che in America si chiama chiffon cake. Il nome deriva dal termine fluffy, che in inglese significa proprio questo, soffice, morbido; e la trasposizione onomatopeica del termine inglese verso l'italiano ha portato a chiamare questa torta La Fluffosa. Il nome le è stato dato da un gruppo di amiche food blogger, le Bloggalline, e ne è diventato simbolo e sinonimo per la community di condivisione, affetto e sostegno. È la ricetta antica di una ciambella elastica ma caparbia: se premi con un dito la superficie questa sprofonda al tocco, ma appena lo sollevi la torta riprende la



sua forma perfetta. È alta, rotonda, profumata; cresce nel forno, nel suo stampo speciale e si raffredda a testa in giù. Lei, questa morbida torta, è di per sé molto semplice, e grazie alla facilità di preparazione e alla sua versatilità ha ispirato centinaia di varianti, pubblicate sui molti blog, che hanno testato e sperimentato nuove combinazioni, profumazioni e ingredienti. Da qui l'idea di raccogliere le ricette in un libro, che ne propone le varianti più riuscite. "Questo libro vuole essere la gioiosa consacrazione di un percorso personale iniziato

come un sogno e diventato, come spesso accade nella vita, una realtà" -ha dichiarato Monica Zacchia- "La Fluffosa è speciale perché riesce perfettamente a tutti, è disponibile a mille varianti ed è il luogo perfetto per uno scambio, una parola, una mano amica. Sembra detenere mille segreti e invece è semplice e alla portata di tutti: dagli appassionati ai principianti, a chi è chef o semplice buongustaio. E' amata dai bambini ai nonni e non puoi fare a meno di guardarla crescere dentro al forno in quello stampo magico con i piedini che sa di favole e racconti antichi. E' il calore che tutti cerchiamo per una coccola e per un pezzetto di felicità da inzuppare." Ma questo libro è molto più che un semplice compendio di

ricette: l'autrice racconta qui la sua filosofia di vita, tra amore per la cucina, convivialità e amicizia attraverso una torta "magica" che sa diventare profumi e colori diversi, senza particolari difficoltà. La fluffosa è un modo di concepire il tempo e la lentezza; la capacità di assaporare un gusto speciale per la colazione in famiglia o per il tè con le amiche. La Fluffosa è un dono che si fa e si riceve con il sorriso; una di quelle torte che rimangono a memoria di bambino anche quando bambini non siamo più **B**

<< LA SUPERFICIE, CHE SPROFONDA AL TOCCO, È UN VERA E PROPRIA FELICITÀ DA INZUPPARE >>

La Fluffosa dura anche 5-6 giorni sotto la campana o avvolta in pellicola. Nel caso non aveste l'apposito stampo per Chiffon Cake utilizzatene qualsiasi altro a forma di ciambella o una tortiera con bordi alti, avendo cura di ungere e infarinare fondo e bordi. Come si fa: Separate i tuorli dagli albumi. Setacciate insieme in una grande ciotola la farina, lo zucchero, il bicarbonato e il lievito. Fate un buco al centro e versate in questo ordine e senza mescolare: l'olio, i tuorli, la spremuta di limone, la scorza di limone grattugiata e i semi della bacca di vaniglia. Mescolate gli ingredienti nella ciotola con una frusta a mano, o una spatola, fino ad ottenere un composto omogeneo. Montate ora gli albumi a neve ferma con 3 gocce di limone. Aggiungeteli al composto nella ciotola mescolando dall'alto verso il basso. Versate il composto nello stampo senza ungerlo né infarinarlo. Se usate uno stampo tradizionale invece dovrete ungere e infarinare la base e i bordi. Infornate e cuocete a 165° C per 55 minuti e poi a 175° C per 10 minuti. Fate raffreddare il dolce nello stampo capovolto sui piedini, sformate e spolverizzate con zucchero a velo. Tips - La torta si staccherà da sola mentre si raffredda. Capita però che dobbiate aiutarla con un coltello passato alla base e intorno ai bordi. Capovolgetela poi sul piatto da portata.



INGREDIENTI

300 g di zucchero - 285 g di farina 00 - 7 uova bio - 170 g di spremuta di limone - bio filtrata - Scorza dei limoni bio - 120 g di olio di semi - 1 bustina di lievito per dolci - ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio - 1/2 baccello di vaniglia - (o estratto naturale) - Zucchero a velo per spolverizzare