

Giacomo Guidetti

Le mele della Discordia (o la Discordia delle mele)

Personaggi: 2 donne e un uomo

Scena: Un tavolino con due sedie su due lati opposti. Al centro del tavolino, spostata verso il pubblico, è poggiata in evidenza una bella mela lucida.

L'uomo è seduto fra il pubblico.

Le due donne entrano da lati opposti, ognuna con un beauty-case, si siedono e preparano cosmetici ed attrezzi. Durante le battute si truccano, - con rossetto, fard ed altro - ogni tanto osservando attentamente la mela, come per trarne ispirazione, e controllando le azioni dell'altra. E' evidente che fra le due è in corso una competizione. Le battute sono rivolte al pubblico.

1^a donna – Ecco per voi la ricetta per un'autentica squisitezza: la *Charlotte du pommes à la Westphalienne!*

2^a donna – Eccovi come preparare qualcosa di veramente speciale: le *Pommes farcies à la Rhénanienne!*

1^a – Prendete le vostre belle mele: le sceglierete secondo le offerte della stagione fra le tante, tantissime varietà che si producono. Potete prenderle quasi acerbe o piuttosto avanzate, purché ben sode, ma meglio se al giusto grado di maturazione.

2^a – Scegliete le mele del colore che più vi aggrada, o anche del colore che meglio si armonizza con le stoviglie che metterete in tavola: rosse, bionde, verdi, variopinte, variegate..., insomma secondo i gusti o la moda del tempo.

1^a – Della forma potete anche non curarvi: spesso vanno meglio quelle irregolari, la scelta è affidata alla vostra sensibilità, ma non dovete assolutamente sottovalutarne il profumo.

2^a – Le sagome possono avere la loro importanza: ve ne sono di più o meno tonde, più o meno slanciate, robuste, svasate, rastremate...: giudicate in base all'architettura che vorrete creare!

1^a – Sbucciatele. Esistono molti modi per levar loro la scorza: praticando sulla superficie dei solchi longitudinali e lasciando poi scorrere una lama sotto la pelle, oppure con un elegante taglio a spirale dalla sommità alla base, o ancora con un semplice pelapatate. Denudatele però con garbo e parsimonia e non sprecate la polpa aderente alla buccia, la più ricca di sostanze aromatiche.

2^a – Lavatele strofinandole leggermente con le mani, o sotto un getto deciso – ma non violento! – d'acqua fredda o appena tiepida, non calda per non anticiparne la cottura: in tal caso ponetele su un fianco e tenetele, che altrimenti si sistemerebbero spontaneamente dritte o rovesciate sfavorendo, per il rimbalzo sulle parti incavate e sporgenti, lo scorrimento uniforme dell'acqua. Se poi volete migliorarne l'aspetto potete asciugarle e lucidarle con un panno morbido, molto morbido, che non lasci segni sulla superficie.

1^a – Tagliatele in quarti, e una volta che le avrete liberate del cuore tagliatele ancora in pezzi più piccoli. Fatele prima saltare in una casseruola per non più di cinque minuti, poi disponetele a strati in un apposito recipiente, che avrete intonacato con una noce di burro e spolverato con dello zucchero o del miele, se più vi aggrada, e bagnatele con qualche goccia di liquore: brandy, rhum, porto, marsala..., quello che ritenete sia il più adatto ai gusti dei vostri commensali.

2^a – Sbollentatele in acqua, leggermente dolcificata, ma brigatevi di non farle ammolare per eccesso di cottura. Non abusate mai con il calore, per non distruggerne l'aroma. Toglietele, scolatele - ma poche per volta! - in uno staccio, e non fatele freddare troppo. Praticate un foro longitudinale, con l'apposito cavatorsolo o un coltellino sottile, ed estraete la parte centrale.

Guarnite il foro inserendo nel vuoto lasciato dalla sottrazione ciliege scioppate, frutta di bosco, uva sultanina, canditi o frutta sotto spirito, se vi piace forte.

1^a – Aggiungete, a piacere, dell’uva di Corinto lasciata a bagno in acqua tiepida per un’ora, qualche goccia di limone e un po’ di cannella. Fate riposare, affinché i pezzi si imbevano ben bene del dolce e del liquore.

2^a – Le mescolanze con altri frutti vanno però ben studiate, non sempre sono felici: frutti troppo molli non si sposano con quelli più sodi, né frutti troppo saporosi con altri più sciapi: i primi prenderebbero il sopravvento. E bisogna ben valutare i profumi, molto importanti: un odore troppo intenso uccide quello delicato. Valutate, insomma, in maniera corretta le proporzioni, al fine di esaltare e non deprimere sapidità ed aroma.

1^a – Fate rosolare finché vi resterà del liquido, ma con la massima attenzione: che le mele non si spappolino! Raccoglietele e lasciatele scolare in un setaccio. Spargetevi sopra dell’altro zucchero, profumato con il grattato d’una scorza di limone.

2^a – Punzecchiate le mele sul ventre con una punta, per favorire l’assorbimento del sugo, ma che i fori siano davvero sottili, che non si lacerino e non lascino penetrare troppa acqua! Ponetele allora, l’una accanto all’altra, in una pentola di altezza adeguata calcolando per ognuna un quinto di vino bianco, mezzo bicchiere d’acqua e la giusta quantità di zucchero. Non eccedete col dolce: benché i frutti acidi ne richiedano di più, il troppo zucchero stomaca e distrugge il sapore naturale della frutta!

1^a – Preparate uno stampo con altro burro e polvere di zucchero, ponetevi dei biscotti freschi, tagliati in fette sottili, aggiungete le mele, del cedro candito e dell’altro liquore – ma non esagerate, che non diventino troppo spiritose! – assestate bene e ricoprite con altri biscotti, infornate a calore moderato, poggiando la forma su una lamiera di latta cosparsa con un mucchietto di sale da cucina, o anche, se vi capitasse di avere a disposizione un camino o un barbecue, in mezzo a cenere ardente.

2^a – Fate sobbollire e rivoltatele spesso: che non si attacchino! Ma con cura meticolosa: che non si rompano! Tastatele con una forchetta per sentirne la morbidezza. A mezza cottura toglietele dal tegame e disponetele in una terrina adatta al forno, ma che faccia poi la sua bella figura anche a tavola. Lasciate che il sugo rimasto in pentola si concentri: deve ridursi a colare denso da un cucchiaino. Schiumate, che non diventi amaro, e versatelo infine sulle mele.

1^a – Attendete che il biscotto diventi croccante e d’un bel colore rossiccio. Togliete la charlotte dalla forma e passatela su un adeguato piatto rotondo, polverizzando ancora, se credete, con zucchero a velo.

2^a – Potete aggiungervi, a piacere, dell’altra salsa di mele (la *Apfelkraut* dei tedeschi) preparata con succo spremuto in una tela di mele e pere cotte, a sua volta rappreso con zucchero e conservato in vasetti di vetro. Infornate la terrina, e dopo la cottura lasciate un po’ raffreddare.

1^a – Versatele sopra un bicchiere di brandy o rhum.

2^a – Al momento di servire guarnite con qualche frutto sotto spirito di bella presenza.

1^a – Accendete e portatela in tavola fiammeggiante!

2^a – Coprite con una nuvola di candida panna montata e servite!

Le due donne, truccate fino all’esagerazione, si fermano e restano in posa per lasciarsi guardare. L’uomo, tra il pubblico, applaude.

Uomo – Complimenti! Quand’è che si possono assaggiare le torte?

1^a – Cosa?! Vattele a comprare in pasticceria!

2^a – Ma per chi ci hai preso, stronzo!

Le due, infuriate, raccattano alla meglio i loro arnesi e se ne vanno.

L’uomo, stupito, si avvicina timidamente al tavolino, afferra la mela, la osserva con attenzione e le dà un morso.

Uomo – (al pubblico, sussurrando) Passa al biologico! (esce continuando a mangiare la mela)