

Sei torte dai nomi di madri famose nella cultura pop, l'idea della Pasticceria Seccia per la festa della mamma

Il covid 19 avrà pure sacrificato la festa del papà e il consueto assaggio delle zeppole di San Giuseppe a marzo, ma non la festa della mamma in questa fase due appena iniziata in Italia. La tradizione vuole che la seconda domenica di maggio, mese mariano, si festeggino le mamme nel nostro paese e non può mancare perciò domenica 10 maggio una torta ad hoc, pensata per l'occasione. Seguendo sempre la linea di pensiero "uniti ma distanti", che ci accompagna da un paio di mesi insieme all'hashtag iridato #andràtuttobene, quest'anno gli abbracci sono rinviati e sostituiti virtualmente da un dolce pensiero da regalare o far recapitare a casa, come stanno già facendo molte pasticcerie a Napoli con la ripresa delle consegne a domicilio e la vendita d'asporto. Non è da meno la pasticceria Seccia ai Quartieri Spagnoli, storico locale di via Concordia a Montecalvario, che quest'anno ha realizzato per i suoi clienti una linea di sei torte dai nomi insoliti, ispirati alle madri famose delle serie tv, del cinema e persino a quelle della classicità. La cultura pop del resto è sempre più parte di noi e mai come in questi due mesi di lockdown i beniamini del piccolo e grande schermo, confinati anche loro nelle repliche dei canali tematici o nelle puntate di una net o pay tv, ci hanno tenuto compagnia. Sono nate così in laboratorio la millefoglie Olimpia, le Chantilly Filomena e Dany, i pan di Spagna Manuela e Adelina e la crostata Cersei: tutte accomunate dalla scelta di materie prime di alta qualità e da caratteristiche estetiche e decorative che rimandano ai personaggi appena citati. Un cuore cremoso di Chantilly e fragole, decorato con petali di crema chantilly che conferiscono alla torta quasi l'aspetto della pelle di un drago, non può non far venire in mente i draghi di Daenerys, la madre dei draghi di "Game of Thrones"; mentre una crostata di fragoline, dal colore rosso regale Lannister e con un ripieno di crema pasticceria e una pasta frolla dorata come i leoni dei Sette Regni merita indubbiamente il nome della regina madre Cersei, anche lei un personaggio della saga del Trono di Spade. La millefoglie nella sua "costruzione" letterale di friabile pasta sfoglia sovrapposta alla crema Chantilly e fragole evoca ricordi classici, quasi da tempio ellenico, e in una città come Napoli di fiere origini greche guadagna così il nome di Olimpia, la madre di Alessandro Magno, personaggio dell'antichità forse poco noto ma di gran fascino. Ma il cinema a Napoli ha un simbolo importantissimo, un vero vessillo della nostra identità, ovvero Sophia Loren, e la grande attrice premio Oscar è presente con due personaggi in questa speciale rassegna dolciaria: Adelina di "Ieri Oggi e Domani", la famosa mamma contrabbandiera di Forcella, e la mitica Filomena di "Matrimonio all'italiana", entrambi film di De Sica. Se alla prima è stata abbinata un pan di Spagna panna e fragole dai sapori decisi come la mamma sempre incinta del film, per la protagonista dell'omonima opera teatrale di De Filippo invece siamo di fronte a una Chantilly alle fragole decorata con sbuffi di panna colorata da un lato e di cioccolato dall'altro: la vita di Filumena Marturano era proprio così, sospesa tra passato e presente, ricordi e segreti, risoltasi poi nell'amore per i suoi tre figli. La scomposizione quasi cubista e surrealista del cioccolato Kinder sul pan di Spagna al cacao della torta "Manuela" ci riporta all'estro ispanico, e tra i personaggi femminili più importanti del cinema iberico degli ultimi anni spicca senz'altro la protagonista di "Tutto su mia madre" di Pedro Almodovar, donna forte e coraggiosa, madre di due figli in un dramma d'autore premiato con l'Oscar a suo tempo. Il cibo è passione, amore, cultura, tre coordinate fondamentali in questa festa della mamma 2020 un po' atipica, tre variabili che risulteranno decisive anche nella ripresa del settore, messo a dura prova in tutta la città anche a causa della chiusura forzata di Pasqua. La speranza è quella di farcela tutti insieme, magari ricominciando a gustare una bella fetta di torta o il dessert della domenica, perché non solo la bellezza ma anche la dolcezza può salvare il mondo.