Oggi presentiamo la Chef pasticciera Anita Taglialatela, recentemente nominata Presidente ICC Norvegia in pectore, l'Italian Culinary Consortium, napoletana nel cuore e norvegese di adozione che ha completamente rivoluzionato la sua vita quando nel 2019, all'età di quarant'anni, ha deciso di lasciare il mondo dell'avvocatura italiana per trasferirsi a Oslo dove si occupa felicemente di pasticceria e di catering. Delusa dal declino della giustizia italiana, la nostra Chef Anita ha intrapreso in Norvegia l'attività che la sua famiglia svolge a Napoli sin dal 1917, ha aperto un laboratorio di pasticceria e cucina italiana, soprattutto napoletana che da subito ha avuto molto successo. La sua è una famiglia di pasticcieri da quattro generazioni: la Chef Anita è cresciuta tra impasti e creme, sin da piccola è sempre stata nel laboratorio di famiglia, affondava le manine negli impasti, osservava e imitava i gesti dei suoi genitori e dei suoi sette fratelli, sentiva i profumi e imparava le diverse fragranze e consistenze. Contestualmente ha studiato molto e ha svolto la professione di avvocato per circa 15 anni. Ma ha sempre partecipato all'azienda di famiglia, cosa che per lei era del tutto naturale perché costituiva il normale svolgimento della vita familiare. E poi, ciò che era nato a Napoli con il Barriciello (questo il nome della pasticceria storica fondata dai suoi nonni nel 1917) ha cominciato a svolgersi in Norvegia, perché la nostra Chef Anita ha voluto realizzare il suo sogno di trasferirsi in Nordeuropa. Ha avuto l'occasione di collaborare molte volte con l'Ambasciata d'Italia a Oslo e con l'Istituto Italiano di Cultura, fino ad aver avuto l'onore di essere stata scelta per occuparsi della cena data in onore del Presidente della Repubblica Italiana Sergio Matterella, in visita di stato a Oslo qualche mese fa. La nostra Chef Anita partecipa con la sua attività a diffondere la cultura italiana in Norvegia, ricordando sempre che il cibo non deve essere considerato solo come una delizia per il palato ma anche come espressione delle tradizioni del luogo da cui origina. Per questo motivo Anita ha anche scritto un libro in doppia lingua, italiano e norvegese nello stesso testo, nel quale descrive alcune ricette napoletane raccontando anche la loro storia e delle curiosità - personali e non -

connesse a queste ricette. Inoltre il suo libro è anche un romanzo autobiografico, perché racconta del viaggio culinario a Napoli di lei e del suo amico norvegese Harald e così Anita evidenzia, in maniera simpatica e leggera, le non poche differenze culturali tra i napoletani e i popoli di radice nordica. Il titolo del libro è "En matreise gjennom Napoli – Partenope incanta la Norvegia", che sta facendo il giro del mondo. Persino il Presidente della Repubblica Mattarella, ricevendo il libro nelle sue mani alla fine della suddetta cena, ha amabilmente detto alla nostra Chef Anita "Beh, Napoli incanta tutti non solo la Norvegia"! Ciò che rende felice la nostra Chef Anita è sentirsi dire “con la tua attività ci fai sentire in Italia”, mentre quello che la diverte è sentire le persone mischiare insieme il norvegese e il napoletano proprio come goliardicamente fa lei: "takk assaje" – "grazie" in norvegese e "molte" in napoletano – è ormai entrato nel linguaggio comune di Oslo!

www.anitataglialatela.com

Ed ecco la ricetta della nostra Chef pasticciera Anita, uno dei dolci più tipici della pasticceria napoletana: il Babà. Non tutti sanno che il Re della pasticceria napoletana, appunto sua maestà il Babà, non è nato a Napoli bensì in Polonia, per giunta per un caso fortuito e non per ideazione di un pasticciere. Successivamente ha assunto una consistenza più raffinata a Parigi ed è stato poi perfezionato a Napoli, dove regna nelle vetrine di tutte le pasticcerie. E adesso con la nostra Anita il babà è costantemente prodotto, in maniera artigianale, anche in Norvegia.

•Ingredienti

*Per l'impasto

Farina Manitoba/Tipo 0 500 g

Zucchero 100 g

Margarina per sfoglia/burro 200 g

Sale 10 g

Lievito di birra fresco 25 g

12 uova

*Per il ponch

Acqua 2 l

Zucchero 1 Kg

Essenza di rhum

*Per la bagna finale

Rhum

•Procedimento

Nella planetaria mischiate insieme il burro, lo zucchero e il lievito di birra; successivamente aggiungete la farina e metà delle uova e impastate con l'aiuto della frusta a riccio. Quando l'impasto si sarà amalgamato aggiungete il sale e continuate a mischiare fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti.

A questo punto aggiungete le uova residue una alla volta, aspettando che ognuna di esse si amalgami bene con l'impasto prima di aggiungere l'uovo successivo. Finite le uova e ottenuto un impasto omogeneo, lasciate riposare il composto per 15 minuti, dopodiché mischiate nuovamente per qualche minuto. Poi lasciate crescere per mezz'ora, dopodiché mischiate nuovamente per pochi minuti. Infine, lasciate crescere ancora fino a che l'impasto avrà raggiunto il doppio del suo volume.

Riponete, quindi, il composto negli stampi precedentemente imburrati, riempendoli di impasto fino alla metà della loro capienza. Dopodiché lasciate crescere ulteriormente fino a quando l'impasto avrà raggiunto l'orlo degli stampi formando una piccola cupoletta. A questo punto infornate nella parte bassa del forno statico già caldo a 200°C, sino a che diventeranno ambrati.

Una volta raffreddati potrete sformare i babà lasciandoli ben arieggiati senza coprirli.

Dovete poi procedere alla bagna nel ponch, avendo cura di non farlo il giorno stesso della cottura. Mettete l'acqua in un tegame e fatela riscaldare, aggiungete lo zucchero e l'essenza di rhum e portate il tutto ad una temperatura di circa 60°, spegnete quindi la fiamma e immergetevi i babà (che galleggeranno), sistemandoli non troppo stretti perché si gonfieranno e lasciateli a bagna finché saranno diventati morbidi.

Dopodiché, con delicatezza, prendete i babà e riponeteli a testa in giù in una pirofila. Di tanto in tanto, con una tazzina, versate altro ponch sui babà a testa in giù. Dopo circa 10 minuti, con estrema delicatezza, prendete ogni babà e spremetelo tra le due mani come se fosse una spugna, lasciando colare via il ponch in eccesso.

I babà bagnati dovranno essere conservati in frigorifero ben coperti per non farli seccare, provvedendo a inebriarli prima del servizio tramite una spruzzata abbondante di rhum. Inoltre potete gustarli semplici oppure potete farcirli con panna montata e frutta fresca o con crema e

amarena.

Articolo di Alex Ziccarelli