

Angela Frenda

Una torta per dirti addio



Vita (e ricette) di Nora Ephron

Guido Tommasi Editore

Una torta per dirti addio

Vita (e ricette) di Nora Ephron

Angela Frenda

Una torta per dirti addio

Vita (e ricette) di Nora Ephron

© Guido Tommasi Editore – Datanova S.r.l., 2024
Tutti i diritti riservati

Coordinamento del progetto editoriale: Benedetta Moro
Coordinamento della produzione: Anita Ravasio
Illustrazione di copertina e progetto grafico: Monica Lovati
Foto di Nora Ephron: Hilary McHone
Foto di Angela Frenda: Stefania Giorgi
Consulenza per le ricette: Blessed Brands Creative Studio
(S. Tremolada e C. Marzanati)
Per il testo (qui tradotto) *Serial Monogamy* a p. 95:
© Heartburn Enterprises, Inc., 2006
Reprinted by permission of Heartburn Enterprises, Inc.

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque
supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm,
senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN 978 88 6753 362 6
Stampato in Italia

Guido Tommasi Editore



SOMMARIO

Introduzione	
La cuoca dei sentimenti	11
(Brevissima) guida alla lettura	15
1. Un affare per donne	17
<i>Arrosto di Lillian Hellman</i>	30
<i>Spaghetti «sabbiosi» alla Nora</i>	31
<i>Salsa di granchio</i>	33
<i>Budino pane e burro di Jane</i>	35
<i>Biscotti sandwich con burro di arachidi aka «Nora Ephron»</i>	36
<i>Jambalaya</i>	39
<i>Ravioli di frittata al prosciutto</i>	41
<i>Torta alla menta piperita</i>	44
<i>Torta croccante al caffè</i>	45
<i>Poulet au porto di Julia Child</i>	48
2. Lei sa cosa fare	53
<i>Budino di pane di Chez Helene</i>	70
<i>Fagioli alle pere</i>	71

<i>Mandorle tostate</i>	72	<i>Funghi fritti</i>	149
<i>Cheesecake di Amelia</i>	73	<i>Frullato di pesche</i>	150
<i>Linguine alla Cecca</i>	75	<i>Torta di mele à la mode</i>	151
<i>Crostata di pesche</i>	76	<i>Torta di noci pecan</i>	153
<i>Omelette</i>	78	<i>Torta di cocco e crema di cioccolato</i>	155
<i>Manzo alla bourguignonne</i>	79	<i>Strudel di cavolo</i>	158
<i>Torta al cioccolato Reina de Saba</i>	82		
<i>Pollo alla messicana di Joan Didion</i>	84	5. L'ultima fetta	161
3. Il metodo Nora	87	<i>Biscotti di Liz Smith</i>	182
<i>Torta al lime delle isole Keys</i>	112	<i>Torta alle mandorle</i>	184
<i>Pancetta fritta con le patate</i>	113	<i>Insalata di uova</i>	185
<i>Minestra all'acetosella</i>	114	<i>Tzimmes</i>	186
<i>Vinaigrette</i>	115	<i>Carbonara</i>	188
<i>Pastrami</i>	116	<i>Yorkshire pudding</i>	189
<i>Pastrami sandwich</i>	119	<i>Monkey Bread</i>	190
<i>Uova sode in 4 minuti</i>	120	<i>Cupcake al cocco</i>	192
<i>Involtini cinesi</i>	121	<i>Macaron al cocco</i>	194
<i>Pancake alla ricotta</i>	122	<i>Moussaka</i>	196
<i>Chasen's Chili</i>	123		
4. C'è sempre un lieto fine	127	Postscritto	201
<i>Patate alla Anna</i>	144	Indice alfabetico delle ricette	203
<i>Rösti</i>	145	Bibliografia	207
<i>Purè di patate consolatorio</i>	146	Ringraziamenti	221
<i>Polpettone</i>	147		

La cuoca dei sentimenti

*«Se scivoli su una buccia di banana, tutti ridono.
Ma se racconti di essere scivolata su una buccia di banana,
sei tu che ridi»*

La vita delle donne, adesso lo so, è un continuo trasformarsi. Modificarsi. Plasmarsi a seconda degli eventi e provare a rimetterne insieme ogni volta tutti i pezzi. Quando la mia si è frantumata cadendo, letteralmente, sul pavimento di una cucina, era il pomeriggio del 18 giugno 2008. Avevo 38 anni e un bambino da poco meno di tre mesi. All'improvviso, mentre apparecchiavo la tavola, mi resi conto di non riuscire a reggermi in piedi, in preda alle vertigini. Incominciò un lungo tour di medici e la diagnosi fu esclusivamente una: depressione *post partum*. Chi ci è passata, sa ciò di cui sto parlando. Per chi invece non l'ha mai sperimentata, tento di riassumere: è come se qualcuno spegnesse la luce tutto d'un tratto. E lo facesse proprio nel momento in cui sei più felice. Non ti rimane che cercare disperatamente dove è stato nascosto l'interruttore. Nel frattempo, ogni mattina ti tocca alzarti dal letto e limitarti a osservare gli altri come in un acquario. Solo che il pesce chiuso dentro sei tu. Il resto è fatto di tante cure. E poi di persone care (grazie Simona, Lucia e Silvia, forse non ve l'ho

mai detto). La ragione per cui vi sto raccontando questa vicenda è che, se ne sono uscita, lo devo anche a Nora Ephron. Parlo sul serio. Nei pomeriggi a casa con Gio, avevo una paura tremenda di rimanere sola con me stessa. E leggere era una delle poche attività che placava la mia ansia. È stato in quel periodo che ho sfogliato per la prima volta *Heartburn* (maldestramente tradotto in *Affari di cuore*), il romanzo autobiografico pubblicato nel 1983, in cui il personaggio principale, Rachel Samstat, vede andare in frantumi la propria esistenza a 35 anni. E però, grazie all'umorismo e alla passione per la cucina, si salva, sopravvivendo al divorzio di un marito «*tombeur*» che la tradiva con la sua migliore amica mentre lei era incinta del secondo figlio.

Ho imparato da questa donna, quindi, come una ricetta del purè di patate possa coincidere con la fine di un amore. Mentre gli spaghetti alla carbonara ne segnano l'inizio. E come per l'universo femminile l'ironia sia una forza che ti permette di cavartela davvero sempre. Nora, quando era ancora una bambina, aveva appreso due nozioni importanti che le sono poi servite per superare le avversità. La prima: tutto è ispirazione, come le ricordò la madre in punto di morte. La seconda: se scivoli su una buccia di banana ridi con gli altri. E nessuno riderà di te. Insomma, è stata la regina del saper convertire un fallimento in un successo. Sceneggiatrice, scrittrice, regista, giornalista, Nora è stata molte cose. Ma quella di cui forse andava più fiera era di essere una bravissima cuoca. Ebbene sì. Se ancora oggi è un simbolo per tantissime donne, è merito anche di questa sua passione per la cucina, vissuta come forma di liberazione ed espressione. Un «femminismo gastronomico» del quale è stata antesignana, forse inconsapevole. Tanto che lei si dichiarò (orgogliosamente) *foodie* molto prima che il termine andasse di moda. Anche quando indossava uno

dei suoi molteplici «cappelli» lavorativi e vestiva i panni, ad esempio, della grande sceneggiatrice di Hollywood, al contempo era l'amica che adorava intrattenersi all'infinito sui nuovi ristoranti, sui trend culinari, sull'ultimo ricettario acquistato e su quella «insalata pazza» (la *Crazy Salad*, il titolo di una sua raccolta di scritti sulle donne) che contraddistinguono spesso un vissuto da buongustai.

Dal saggio (che ha fatto scuola) sulla creazione delle serie di libri di cucina (*The food establishment: life in the land of the rising soufflé - Or is it the rising meringue?*) alle ricette perfette in *Affari di cuore* fino ai film *Harry, ti presento Sally* e *Julie & Julia*, il cibo è sempre stato l'epicentro della sua vita intensa. Quasi un'ossessione. Non esiste una delle sue famose liste, di cui era una fervida compilatrice (fino a renderle un vero genere letterario), che non contenga riferimenti ad alimenti o piatti. Ma c'è dell'altro. Nora ha usato la cucina per delineare l'ossatura dei suoi personaggi con precisione chirurgica. A Rachel Samstat fa svelare ad esempio di poter identificare da una frase o, meglio, da quattro parole, un certo tipo di uomo viziato: «Dov'è il burro?». Tanto basta per etichettarlo. E ancora: nella famosa scena del ristorante Katz's Delicatessen, in *Harry, ti presento Sally*, l'attrice Meg Ryan passa alla storia (cinematografica) per il suo epico orgasmo finto. Ma a dire molto più di lei è, insieme all'ordinazione del pasto, il gesto ossessivo che fa all'inizio. E cioè rimuovere metodicamente la maggior parte della carne dal suo panino. In un pezzo sul *New York Times* la giornalista Premio Pulitzer Julia Moskin racconta che «Julie Powell, autrice statunitense del *blog* che ha ispirato il film *Julie & Julia*, di cui ha curato la sceneggiatura al fianco di Nora Ephron, ha letto *Affari di cuore* al college, proprio mentre stava metabolizzando la scrittura di Mary Frances Kennedy Fisher, la poetessa americana degli appetiti.

Parlando del romanzo di Nora, a un certo punto afferma: “Ciò che mi ha plasmato più di tutto, definendo la scrittrice che volevo diventare, è stata una frase contenuta nel suo libro: ‘Se gli lancio questa torta non mi amerà più. Ma lui non mi ama comunque. Quindi posso lanciare la torta, se voglio’”». Ecco, dei tanti cibi su cui Nora Ephron si è soffermata, la torta è quello che la rappresenta nel profondo. Con una torta (*lime pie*) aveva chiuso il suo secondo matrimonio. Con una torta (alle mandorle) coccolava spesso i suoi invitati a cena.

Infine, un’ultima cosa. Per spiegarvi quanto la cucina e Nora fossero intimamente connesse, organizzando il suo funerale, da viva, decise di lasciare agli amici più cari un libriccino di ricette. Selezionando con cura quelle a cui ciascuno teneva di più e rilegandole. Una carezza d’addio da vera cuoca dei sentimenti. In quello destinato allo scrittore Nathan Englander c’era anche la torta alle mandorle che lui tanto amava. E così, quando Nora è scomparsa, lui compose uno dei più bei necrologi mai concepiti. Lanciando un monito: ricordatela per la torta alle mandorle.

(BREVISSIMA) GUIDA ALLA LETTURA

Il libro è costruito come un racconto in cinque capitoli della mia eroina, Nora Ephron. Ciascun capitolo è dedicato a un tema che in qualche modo la rappresenta: *donne, amicizia, successo, amore e morte*.

Al termine di ogni capitolo, una piccola raccolta di sue ricette che, in qualche modo, sono legate a quell’argomento.

*

Alcune ricette sono quelle di Nora Ephron, altre di piatti di cui ha sempre tanto parlato.



TORTA AL CIOCCOLATO REINA DE SABA

«Lo sai perché mi piace cucinare? Perché dopo una giornata in cui niente è sicuro - e quando dico niente, voglio dire n-i-e-n-t-e - una torna a casa e sa con certezza che aggiungendo al cioccolato rossi d'uovo, zucchero e latte, l'impasto si addensa. È un tale conforto». E così, in uno dei passi più famosi del film *Julie & Julia* di Nora Ephron, interamente giocato sul confronto generazionale tra la giovane Julie Powell, scrittrice mancata col pallino per la cucina, e Julia Child, mostro sacro della cucina, nasce la torta al cioccolato. Il dolce che per eccellenza fa stare bene.

Tempo di preparazione: 30 minuti | Tempo di cottura: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone (una tortiera con un diametro di 18 cm)

120 g di cioccolato fondente

2 cucchiari di rum

120 g di burro ammorbidito + un po' per lo stampo

160 g di zucchero + 1 cucchiaino

3 uova

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di zucchero

80 g di farina di mandorle

¼ di cucchiaino di essenza di mandorle

120 g di farina + un po' per lo stampo

Per la glassa:

60 g di cioccolato fondente

2 cucchiari di rum o caffè

80 g di burro

25 g di scaglie di mandorle

Preparate una teglia a cerniera imburrata e spolverata di farina. Allo stesso tempo riscaldare il forno a 180°C. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e aggiungete il rum (ammessa anche la variante al caffè per chi preferisse). Montate il burro con 160 grammi di zucchero fino a ottenere una sorta di spuma. Separate ora i tuorli dagli albumi. Sbattete i primi e uniteli a burro e zucchero continuando a montare. A parte montate gli albumi, aggiungete del sale e, una volta sodi, spolveratevi sopra un cucchiaino di zucchero, continuando a montare. A questo punto unite il cioccolato fuso al composto di burro. Incorporate la farina di mandorle e la loro essenza e poi ¼ degli albumi montati a neve; continuate ad aggiungere alternativamente albumi e farina fino a che non si saranno esauriti. Alla fine versate l'impasto ottenuto nella tortiera e livellate con il dorso di un cucchiaio inumidito. Cuocete in forno a 180°C per 25 minuti. Verificate che la torta sia cotta aiutandovi con uno stuzzicadenti. Se, una volta immerso nell'impasto, uscirà asciutto, allora la cottura è perfetta. Lasciate raffreddare. Nel frattempo dedicatevi alla glassa: mettete a bagnomaria 60 grammi di cioccolato fondente e 2 cucchiaini di rum. Anche in questo caso vale la variante caffè. Quando avrete ottenuto una crema liscia, aggiungete il burro mescolando con una frusta. Raffreddate il composto su una ciotola di acqua e ghiaccio mescolando in continuazione. Quando la glassa risulterà spalmabile, distribuitela sulla superficie della torta aiutandovi con una spatola. Decorate il lato verticale della torta con mandorle a scaglie. Poi, se vi piace, spolverate con del cacao.



UOVA SODE IN 4 MINUTI

Nora usava una tecnica infallibile per cuocere le uova sode, che durava giusto il tempo di una farneticazione. Ad esempio: stai cucinando, senti delle grida in strada e, da autentica *Signora in giallo*, scopri un omicidio. Torna a casa il tuo uomo, gli racconti tutto e lui ti tratta compassionevolmente, come una di quelle casalinghe che vedono intrighi ovunque. Poi ci ripensi, perché sai che il tuo uomo ti tradisce. E allora capisci che il suo silenzio è un atto di insensibilità verso di te: in realtà sta pensando all'altra. Passano tre giorni. E nella casa di fronte irrompe la polizia: c'era stato un omicidio, alle tre e venti di tre giorni prima. Il momento della cottura delle uova sode. Una bella rivincita.

Tempo di preparazione: 1 minuto | Tempo di cottura: 3 minuti

Ingredienti per 1 persona

acqua

1 uovo

Prendete un pentolino e riempitelo di acqua fredda. Tuffatevi l'uovo delicatamente per evitare che si rompa e portate a ebollizione. Quando l'acqua bolle, spegnete il fuoco e coprite con un coperchio. Lasciate passare 3 minuti e si rassoderà alla perfezione. Possiamo, quindi, mangiarlo in maniera semplice con un po' di olio, sale e pepe, oppure utilizzarlo come ingrediente per una ricca insalata estiva. E ancora, renderlo protagonista di una vellutata di Parmigiano, pistacchio e speck.



INVOLTINI CINESI

Nonostante la madre di Nora Ephron, Phoebe, preferisse affidare i pasti familiari alla cuoca di casa Evelyn, a un certo punto della sua vita iniziò a cimentarsi nella preparazione degli involtini cinesi grazie al famoso libro di cucina *The Gourmet Cookbook*. Di questa pietanza esistono diverse interpretazioni: con carne, pesce, vegetariana, di piccole o grandi dimensioni.

Tempo di preparazione: 10 minuti | Tempo di cottura: 15 minuti

Ingredienti per 4-6 persone

200 g di farina per tutti gli usi

5 g di sale

240 ml di acqua

1 uovo grande

burro q.b.

In una ciotola sbattete la farina, il sale, l'acqua e l'uovo fino a ottenere un composto omogeneo. In una padella da 30 cm di diametro mettete pochissimo burro e fatelo sciogliere a fuoco lento, quindi versate un mestolo di impasto e distribuitelo velocemente su tutta la superficie della padella. Lasciate cuocere per qualche secondo: il lato aderente alla padella dovrebbe diventare bruno. Con una spatola rigirate la pasta e cuocete per un'altra manciata di secondi. Togliete dalla padella. Ripetete l'operazione con il resto dell'impasto. Conservate i rotoli per gli involtini in frigorifero e farciteli come desiderate. Per utilizzarli nel lungo periodo, congelateli pure.



MOUSSAKA

Cosa c'è di più mistico di una *moussaka*? Cibo etnico, che integra popoli diversi, come quello greco con i suoi vicini. Anche a Nora Ephron piaceva. E la sapeva fare, come ha scritto in *Il collo mi fa impazzire*. Patate (compagne di sempre), melanzane e ragù. Cibi poveri che diventano un *comfort food*, soprattutto d'inverno. E la base perfetta per una serata in ricordo di Nora Ephron.

Tempo di preparazione: 30 minuti | Tempo di cottura: 1,5 ore

Ingredienti per 8 persone (una pirofila di 30x24 cm)

Per il ragù:

750 g di carne macinata (o una combinazione di manzo e agnello)

1 cipolla bianca grande tritata finemente

2 spicchi d'aglio ridotti in purea

2-3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

150 ml di vino rosso (facoltativo)

800 g di pomodori freschi o in scatola (pelati)

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

1 pizzico di zucchero

2-3 foglie di alloro

Per le verdure:

2 melanzane tonde grandi

3-4 zucchine (facoltative)

olio di semi per friggere

3 patate medie

Per la besciamella:

1 l di latte

120 g di burro

120 g di farina

sale e pepe a piacere

noce moscata appena grattugiata

250 g di formaggio groviera greco o altro formaggio a pasta dura salato (pecorino, Grana Padano, Parmigiano, ecc.)

Per il ragù: scaldate l'olio in una padella profonda e iniziate a friggere la carne macinata per 5 minuti. Aggiungete la cipolla tritata e l'aglio e cuocete per altri 5-6 minuti. Una volta che le cipolle saranno morbide, versate il vino e lasciate cuocere per qualche minuto finché l'alcol non sarà evaporato. Aggiungete i pomodori, il concentrato di pomodoro, lo zucchero e le foglie di alloro. Mescolate bene e lasciate cuocere la salsa per 20 minuti, finché quasi tutto il liquido sarà evaporato e la salsa si sarà addensata.

Per le verdure: mentre il sugo cuoce, tagliate le zucchine e le melanzane a fette spesse 1 cm. Scaldate l'olio vegetale in una padella e frigate le verdure per qualche minuto; potete farlo a più riprese. Non è necessario che siano completamente cotte, perché termineranno la cottura in forno. Una volta fritte, togliete le verdure e fatele riposare su carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso. In alternativa potete mettere le verdure in una teglia con dell'olio, cospargere di sale e pepe, spennellare con un filo di olio extra e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti. Potete farlo in due o tre volte, a seconda delle dimensioni del forno e della teglia.

Per la besciamella: scaldate il latte in un pentolino o nel microonde

e mettetelo da parte. Mettete il burro in un'altra casseruola e fatelo sciogliere completamente a fuoco lento. Aggiungete la farina e, con una frusta o un cucchiaino di legno, mescolatela rapidamente al burro. In questa fase la miscela potrebbe iniziare a solidificarsi un po'. Continuate a mescolare per 5 minuti finché il composto non diventa di un colore dorato chiaro. Versate una tazza di latte caldo, quanto basta per sciogliere il composto, e mescolate bene. Iniziate ad aggiungere il resto del latte, una tazza alla volta, sbattendo costantemente per assicurarvi che non ci siano grumi. Continuate così per 5 minuti circa, fino a ottenere una salsa cremosa, densa e vellutata. Più a lungo cucinerete, più denso sarà il risultato. Togliete dal fuoco e condite con sale, pepe e noce moscata fresca a piacimento. Potete aggiungere anche una manciata di formaggio grattugiato e mescolate finché non sarà completamente sciolto nella besciamella.

Procedimento: mentre preparate la besciamella, preriscaldare il forno a 180°C. Oliate leggermente la pirofila e iniziate a mettere le verdure: distribuite prima le patate crude tagliate molto sottili, poi le melanzane e infine le zucchine. Quindi versate uniformemente il sugo di carne macinata con un cucchiaino o una spatola. Coprite con la besciamella, stendetela uniformemente con una spatola e completate con abbondante formaggio grattugiato. Cuocete in forno per almeno 45-50 minuti o fino a quando la superficie sarà dorata. Lasciate riposare la moussaka per 10 minuti prima di tagliarla e servirla.

POSTSCRITTO

Il 26 giugno del 2012, sul *New York Times*, Charles McGrath scrive un necrologio molto bello sulla morte di Nora Ephron. Il necrologio termina così: «La raccolta di articoli di Nora Ephron *I Remember Nothing* si conclude con due elenchi: uno di cose che non le mancheranno e uno di cose che le mancheranno. Nella lista delle cose che non le mancheranno ci sono: la pelle secca, Clarence Thomas, il rumore dell'aspirapolvere e i *panel* sulle donne nel cinema. L'altro elenco, quello delle cose che le mancheranno, inizia con: i miei figli e Nick. E finisce così: fare un bagno. Attraversare il ponte per Manhattan. Una Torta».

INDICE ALFABETICO DELLE RICETTE

<i>Arrosto di Lillian Hellman</i>	30
<i>Biscotti di Liz Smith</i>	182
<i>Biscotti sandwich con burro di arachidi aka «Nora Ephron»</i>	36
<i>Budino di pane di Chez Helene</i>	70
<i>Budino pane e burro di Jane</i>	35
<i>Carbonara</i>	188
<i>Chasen's Chili</i>	123
<i>Cheesecake di Amelia</i>	73
<i>Crostata di pesche</i>	76
<i>Cupcake al cocco</i>	192
<i>Fagioli alle pere</i>	71
<i>Frullato di pesche</i>	150
<i>Funghi fritti</i>	149
<i>Insalata di uova</i>	185
<i>Involtini cinesi</i>	121
<i>Jambalaya</i>	39
<i>Linguine alla Cecca</i>	75
<i>Macaron al cocco</i>	194
<i>Mandorle tostate</i>	72
<i>Manzo alla bourguignonne</i>	79
<i>Minestra all'acetosella</i>	114
<i>Monkey Bread</i>	190

<i>Moussaka</i>	196
<i>Omelette</i>	78
<i>Pancake alla ricotta</i>	122
<i>Pancetta fritta con le patate</i>	113
<i>Pastrami</i>	116
<i>Pastrami sandwich</i>	119
<i>Patate alla Anna</i>	144
<i>Pollo alla messicana di Joan Didion</i>	84
<i>Polpettone</i>	147
<i>Poulet au porto di Julia Child</i>	48
<i>Purè di patate consolatorio</i>	146
<i>Ravioli di frittata al prosciutto</i>	41
<i>Rösti</i>	145
<i>Salsa di granchio</i>	33
<i>Spaghetti «sabbiosi» alla Nora</i>	31
<i>Strudel di cavolo</i>	158
<i>Torta al cioccolato Reina de Saba</i>	82
<i>Torta al lime delle isole Keys</i>	112
<i>Torta alla menta piperita</i>	44
<i>Torta alle mandorle</i>	184
<i>Torta croccante al caffè</i>	45
<i>Torta di cocco e crema di cioccolato</i>	155
<i>Torta di mele à la mode</i>	151
<i>Torta di noci pecan</i>	153
<i>Tzimmes</i>	186
<i>Uova sode in 4 minuti</i>	120
<i>Vinaigrette</i>	115
<i>Yorkshire pudding</i>	189