

LE CUOCHE CHE VOGLIAMO DIVENTARE

Laura e Barbara, fondatrici della quinta microimpresa domestica in Italia, per anni sfornano dolci in una mansarda. Poi, nel 2023, aprono a Busto Arsizio la loro bakery, che diventa famosa per i biscotti



Laura lavora nella ristorazione come cameriera mentre studia agraria all'università; e toh, il ristorante le piace, tanto che resta in sala anche dopo gli studi. Barbara è brava a fare i cocktail e da studentessa, il sabato sera, fa la bartender in discoteca: impara l'arte e la mette da parte, anche se ancora non lo sa, per futuri mercatini ed eventi. Laura ama fare le torte e ha la cucina marchigiana nel cuore: nei passatelli ci mette il limone che li fa risplendere di sole come quelli della nonna. Barbara non si spaventa davanti alla burocrazia, se no come avrebbe potuto diventare consulente igienico-sanitaria per aziende? Laura si iscrive a un corso di sicurezza alimentare perché lei è fatta così, se non impara cose nuove si spegne. Barbara di quel corso è l'insegnante: il destino, anche quando non ci credi, ha dei piani per te. È il 2014. Laura e Barbara non si separano più. Vanno a vivere in una mansarda a Cislago, nell'hinterland tra Varese e Milano. Nel tempo libero, Laura sforna torte a go-go. Gli amici le accettano con gratitudine, lei un giorno confida a Barbara: «Come sarebbe bello se potessimo ven-

CHI SONO

A sinistra, Barbara Esposti Apicino, in passato consulente igienico-sanitaria per le aziende e appassionata bartender. A destra, Laura Berardi, studi in agraria, appassionata di cucina. Assieme hanno fondato «Farina e passione» a Busto Arsizio (Varese)

di **Ro Corradin**
foto di Federico Guida/Contrasto



FARINA E PASSIONE



Il punto di debolezza delle piccole attività è che molto spesso sono ditte individuali. Essere in due, dunque, è la loro forza

derle, le torte che faccio, trasformarle in un'attività.» Con la sicurezza di chi sa la normativa a memoria, Barbara afferma: «Adesso si può».

Voi che leggete, non pensate che sia facile. La buona notizia è che la cucina di casa si può trasformare in opificio legale, e la vostra passione ai fornelli può diventare microimpresa domestica; ma c'è un iter burocratico da affrontare. Laura e Barbara ci sono riuscite nella cucina della loro mansarda, che nel 2015 è diventata la sede di «Farina e passione», la quinta microimpresa domestica fondata in Italia. All'inizio, il microlaboratorio in cucina è il sogno di Laura avvertato con la consulenza di Barbara; nel 2016, Barbara lascia tutti gli impegni di lavoro e sale in mansarda, a fianco di Laura. «Il punto di fragilità delle microimprese domestiche è che spesso sono ditte individuali dove una sola persona cura tutti gli aspetti, dall'ideazione alla realizzazione che sono le fasi più entusiasmanti,

alla gestione dei problemi, che si presentano, sappiatelo, praticamente ogni giorno», avvertono. Essere in due è il loro punto di forza: Barbara sa come affrontare e gestire le problematiche, Laura sa ideare nuove ricette e prodotti. Sa tornare sui suoi passi: all'inizio il suo sogno erano le torte, ora vede che invece sono i biscotti a identificare fortemente il marchio, insieme all'ingegnoso tricolore da esposizione nei mercati, con su la moka da 18 tazzine che diffonde nell'aria l'aroma di caffè.

Quello che vedi, quando parli con loro, è che si divertono. La fatica c'è, è tangibile; i sogni si realizzano per effetto di ingranaggi mentali ben uniti e sintonizzati con la realtà. La quale, nel 2023, reclama un luogo di produzione aperto al pubblico. Già: perché la normativa dice che la microimpresa domestica può vendere i prodotti che realizza, ma non nello stesso luogo in cui li realizza, ovvero la casa. Dov'è il problema? Vendi al

mercato. Sì, ma poi la gente si affeziona, legge sull'etichetta «prodotto a Cislago», viene lì e vuole vederti, tu però non puoi farli salire nella tua cucina in mansarda, e si resta tutti con una punta di delusione. Laura e Barbara cercano una sede, la trovano a Busto Arsizio, dove sin dal 2015 una celebre gelateria guarnisce con e coppette con le loro lingue di gatto. Da un anno e mezzo, la gente entra e ammira il grande laboratorio a vista dove si fanno eventi. Il sabato mattina si presentano libri a colazione. La domenica cercatele nei mercatini dei dintorni o nel retro a pensare nuovi biscotti, che hanno sempre nomi arguti, come i Marchesini sono il nome locale dell'ingrediente base, l'arachide; o i Baffi del re (omaggio a Vittorio Emanuele II). Con Laura e Barbara, ci si ferma a un certo punto solo perché è finito lo spazio. Ma se c'è una cosa di cui si può stare certi, è che loro due non si fermano mai.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POLPETTE DI VERDURE



Foto di Blessed Brands, styling di Stefania Aledi. Crediti: C&C Milano, Leaves Ceramics, Zara Home

Questa polpetta concilia la passione di Laura per la cucina di piccoli sfizi salati e quella di Barbara per i cocktail. Perfetto l'abbinamento con un Gimlet, per l'effetto sgrassante del lime, o un Negroni sbagliato fatto con uno spumante metodo classico di tutto rispetto. La ricetta si presta a interpretazioni stagionali: basta sostituire gli asparagi con la verdura del momento (castagne in autunno, cavolfiore in inverno, zucchine in estate).

Ingredienti per 48 polpette: 300 g di asparagi al vapore a rondelle fini, 200 g di mortadella macinata al tritacarne, 500 g di ricotta, 2 uova, 170 g pangrattato, 170 g formaggio grattugiato, sale, pepe, olio evo. Impastate tutti gli ingredienti con pazienza. Formate delle polpette di circa 50 g ciascuna; spennellatele con poco olio e disponetele sulla griglia del forno. Cuocete nel forno a 170°C-180°C per circa 15 minuti (R.C.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA STORIA NEL PIATTO I PIMIENTOS DO PADRON

di **Paola S. Trifiro**

Questo nome indica una delle più classiche tapas spagnole, cibi in bar e ristoranti come antipasti, lunch veloci, magari solo per accompagnare un aperitivo o, come nell'800, un bicchierino di prezioso Sherry. La storia delle tapas è ricca di una vasta aneddotica, la più accreditata si richiama ai secoli passati, quando abbondavano le mosche e altri spiacevoli insetti. E sulle strade le carrozze alzavano polveroni giganti cosicché i locandieri usavano coprire il bicchiere di vino che doveva ristorare i viaggiatori con una tapa (tappo in spagnolo) e così con una fetta di prosciutto o di pane. Fra le tapas più votate (patatas bravas, pan con tomate, albondigas, cioè polpette) un posto d'onore spetta ai «pimientos do padron», minuscoli peperoni verdi (dei quali sono cugini primi gli ottimi friggilielli napoletani, detti anche friarielli, da non confondere con i fiori dei broccoli) per i quali viene spontaneo chiedersi se si tratti dell'ennesimo privilegio, se cioè questi sapori bocconcini verdi fossero riservati solo al padrone. Per fortuna nessuna rivendicazione sociale: il nome viene dal paese di Padron, in Galizia, nella provincia di A Coruna (sul cammino di Santiago de Compostela), terra da sempre nota per la superba cucina di grandi cuochi (le «abuelas», le nonne del secolo scorso), celebre per la produzione di questi peperoncini che, fritti in padella in poco olio di oliva, si servono caldi spruzzati con cristalli di sale grosso, che si sciogliono a contatto col calore. Non qualunque sale: giusto l'inglese Maldon o il simile Sel de Guerande (fleur de sel), gli unici ad avere fiocchi larghi e friabili, ideali su cibi già cotti in maniera naturale. Ma le storie non finiscono qui, perché i «pimientos» sono della famiglia del peperone, quella verdura (ma per i botanici anche frutto) della quale non avremmo mai goduto se quel giramondo di Cristoforo Colombo non l'avesse portata in Europa dall'America definendola, in uno scritto del 1493, come «una sorta di pepe potente». Dopo le prime inevitabili incertezze, tutta la famiglia dei peperoni entrò con successo in cucina, anche se non mancò qualche voce contraria, come quella insigne di Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, autore nel 1837 di un celebre manuale di *Cucina teorico-pratica*. Al punto da far scrivere a Jeanne Carola Francesconi, autrice di un fondamentale libro sulla cucina napoletana: «Per lui comunque i peperoni non esistono ed è questo un suo grave peccato. Dopo averli provati (e certo li avrà provati) come può, chi scrive di cucina, se è fornito di un minimo di carità cristiana, privare i suoi simili della adeguata ricetta di un manicaretto di alta qualità, come la peperone?» (Jeanne Carola Francesconi, *La cucina napoletana*, Napoli 1965). Un pensiero totalmente condivisibile.

Per saperne di più: Cristoforo Colombo, *Diario di bordo* (Mursia).

© RIPRODUZIONE RISERVATA