

EVENTI & PERSONAGGIGuarda tutte le fotogallery degli eventi su www.ilgiorno.itUn'emozione, una ricetta
di Elena Broletti**DOLCI FETTE CHE TIRANO SU****SALAME DI CIOCCOLATO
AL CAFFÈ****GOLOSO**
Il salame
al
cioccolato
piace
ai grandi
e ai piccoli

CI SONO fette o morsi di cibo destinati a fabbricare gioia. Lo cantavano anche Albano e Romina che farsi un panino (col salame) e un bicchiere di vino è... felicità. Perché a volte la vita punge e un anestetico bisogna pur trovarlo. Non son dolori che annientano e anebbianò; sono solo piccole e fastidiose punturine, minuscoli contrattempi senza importanza che però interrompono e rompono, magari solo per un giorno o per un attimo, il percorso di liscia serenità a cui ognuno di noi ha diritto. Niente di che, ma per un attimo brucia... È allora che bisogna avere l'antidoto pronto. Il mio si chiama salame al cioccolato. La ricetta - approssimativa - è di famiglia, tramandata senza neanche dirselo, come un coltello spuntato che abita da generazioni in fondo allo stesso cassetto. Il mio salame di cioccolato (sul web se ne trovano infinite versioni) non merita nemmeno un posto nel ricettario scritto a matita che - scava scava - trovi in ogni casa. È il dolce di quando ti ritrovi in dispensa troppi biscotti rotti, di quando c'è mezza scatola di cacao che cresce... ma è così adatto a far da anestetico nei giorni in cui la vita "punge" un po' di più. Oltretutto è anche un dessert facilissimo e velocissimo da preparare, proprio adatto alle urgenze.

Ma bastano due fette, dal gusto dolce e rotondo, con l'inaspettata croccantezza del biscotto che ti coglie di sorpresa e si fa strada in quel piccolo, morbido morso di burro, cacao e zucchero e come per magia le seccature scompaiono o per lo meno si sopiscono. Ricreare la ricetta per pubblicarla non è stato facile: è come scrivere i passi di un valzer lento su un foglio di carta. A me riesce a occhi chiusi: un pizzico di questo, due cucchiaini di quell'altro, biscotti quanti ne bastano eppure anche senza dosi né pesi, a occhio e la consistenza è sempre quella giusta. Del resto la strada della felicità non è scritta né in grammi né in decilitri, ognuno trova la propria e si compie la magia.

Cosa serve

150 g di biscotti, secchi o misti; 60 g di burro; 60 g di cacao; 40 g di zucchero; 2 tazzine piccole di caffè.

Come devi fare

Sbriciola grossolanamente i biscotti e poi mettili in una ciotola. Sciogli il burro a bagnomaria e versalo sui biscotti, mescola. Aggiungi quindi il cacao e lo zucchero, mescola bene e diluisci il composto col caffè tiepido fino a ottenere un impasto consistente quanto basta per dargli la forma di salame; per fare tutto ciò appoggiali su carta da forno. Arrotola il tutto, richiudi bene e poni in freezer. Togli il salame

**Fanfare in concerto al Dal Verme
Fondi per l'oncologia pediatrica**

Il Teatro Dal Verme di Milano ha ospitato la quarta edizione della serata di beneficenza "Fanfare in concerto" in occasione del 73° anniversario della Proclamazione della Repubblica Italiana. Madrina della serata, presentata da Juliana Moreira, la cantante Arisa. I fondi raccolti verranno devoluti al progetto "Musica per i bambini" dell'oncologia pediatrica. Da sinistra in senso orario Giovanni e Ludmilla Bozzetti; Laura Morino Teso, Paolo Veronesi Veronica Tufano e Adriano Teso; l'imprenditrice Anna Repellini e il generale Mauro Del Vecchio.

**Hoepli re dell'e-commerce
Due milioni di titoli online**

Il sito Hoepli.it vince il Netcomm E-Commerce Award per la categoria Editoria. Hoepli.it, che conta un milione di utenti iscritti e oltre 15 milioni di pagine visualizzate ogni anno inizia l'attività e-commerce nel 2005. Oggi la nuova versione mobile permette al cliente di cercare i propri libri tra gli oltre 2 milioni di titoli, grazie alla nuova ricerca semplice e ai filtri intuitivi che permettono all'utente di ordinare facilmente e di ricevere l'ordine express in 24 ore. Un servizio che si aggiunge alle librerie "fisiche".

