

# EVENTI & PERSONAGGI



Guarda tutte le fotogallery  
degli eventi su [www.ilgiorno.it](http://www.ilgiorno.it)



## 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 Albauna e Romina che fari un partito (col salame) e un bicchiere di vino e... felicità. Perché a volte la vita punge e un anestetico bisogna pur trovarlo. Non son dolori che acciuffano e annibellano; sono solo piccole e fastidiose puntinature, intrusoli con trambusto senza importanza che però interrompono e rompono, magari solo per un giorno o per un attimo, il percorso di liscia serenità a cui ogni di noi ha diritto. Niente di che, ma per un attimo brucia... E allora bisogna avere l'antidoto pronto. Il mio si chiama salame al cioccolato. La ricetta - approssimativa - è di famiglia, tramandata senza neanche direla, come un cecelio spontaneo che sfria da generazioni in fondo allo stesso casseruolo. Il mio salame di cioccolato (sul web se ne trovano infinte versioni) non merita nemmeno un posto nel ricettario scritto a matita che - scarsa scarsa - 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. Oltremono è anche un dessert facilissimo e velociissimo da preparare, proprio adatto alle urgenze.**

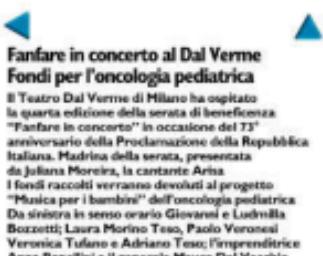
Ma bastano due fette, dal gusto dolce e retondo, con l'insospettabile croccantezza del biscotto che ti coglie di sorpresa e si fa strada in quel piccolo, morbido morsone di burro, cacao e zucchero e come per magia le secchature scompiono e per lo meno si sepolcano. Ricreare la ricetta per pubblicarla non è stato facile: a come scrivere i passi di un valzer letto su un foglio di carta. A me riesca 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 sonda della felicità non è scritta né in grammi né in decilitri, ognuno trova la propria e si completa la magia.

#### Cosa serve

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

#### Come devi fare

Subricola grossolanamente i biscotti e poi mettili in una ciotola. Scogli il burro a bagno-maria e versalo sui biscotti, mescolando. Aggiungi quindi il caffè e lo zucchero, mescola bene e dilanici il composto col cucchiaio tiepido fino a ottenere un impasto consistente quanto basta per dargli la forma di salame; per farne tanti appoggiali su carta da forno. Arrotola il tutto, ricalchiali bene e ponli 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 Tesi, Paolo Vassalli, Veronica Tufano e Adriano Tesi; 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, 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"

