

El postre

LOS SENOS DE SANTA ÁGATA

A. EL TEXTO LITERARIO

Giuseppina Torregrossa, *Le minne di Sant'Agata*, Mondadori, 2012.



Giuseppina Torregrossa, recibida en medicina y cirugía, se especializó en ginecología, y trabajó en el área de obstetricia en el policlínico Umberto I de Roma.

Su inicio como escritora fue a los 51 años, en 2007, con la novela *L'assaggiatrice*. Pasada a la Mondadori, en 2009 publicó *Un dolce par de senos* («Per conto delle minne»).

Con el monólogo teatral *Adele* ganó en 2008 el premio, como ópera prima, «Mujeres y teatro» de Roma. En 2013 fue finalista en el premio Fedeli, mientras que en 2015 ganó el Premio literario internacional Nino Martoglio, y el premio Baccante.

Comprometida con el voluntariado, es vicepresidente del Comité romano de la Asociación por la lucha contra los tumores de seno (ALTS), y responsable del programa de prevención de los tumores del aparato reproductivo en las cárceles femeninas de «Rebibbia» y de «Termini Imerese – Palermo».

En octubre de 2017 fue propuesta como miembro de la junta de bienes culturales de la Región Siciliana, por el candidato a la presidencia del centro-izquierda, Fabrizio Micari, que, sin embargo, quedó en tercer lugar en las elecciones.

Dos palabras sobre el libro

Existe una cita ineludible en la vida de Agatina: el 5 de febrero de cada año, día en el que se celebra la fiesta de la patrona de Catania; la abuela Ágata la quiere junto a ella para preparar las *minne* (literalmente «los senos»), pequeñas tortas de mazapán y ricota, cuya receta se transmite de abuela a nieta, exclusivamente entre las mujeres de la familia que llevan el nombre de la *santuzza*. La ocasión es un pretexto para instruir a la nieta sobre la vida y los hombres, a través de un léxico popular interrumpido por huevos y harina. La pequeña Agatina no logra aún entender el significado de todo lo que la abuela le está diciendo, pero entiende que se trata de ingredientes indispensables para hacer de ella una mujer, es más, una siciliana. La femineidad de una mujer del sur es siempre un balance entre pasado y modernidad, y su rol es una continua mediación con las figuras masculinas (padre, hermanos, marido), acompañado solo por *cunti* (los cuentos) que las mujeres intercambian, posiblemente mientras cocinan o preparan manjares.

Pero creciendo, Agatina, aun manteniendo inalterado el afecto por su tierra y las mujeres que consintieron su infancia, elige alejarse de Sicilia y emprender un viaje difícil e importante para libe-



rarse de los clichés y vivir una femineidad y sensualidad libres de los dictámenes matriarcales. Abandonó Sicilia para estudiar, pero no logra del todo su objetivo. Regresando a Palermo, Agatina pierde completamente el equilibrio, devastada por el triste suceso de un tumor en el seno y perdida por perseguir a un hombre casado. La única oportunidad parece ser la fuga, esta vez de Italia...

El texto

La vigilia de la fiesta de Santa Ágata, mi abuela Ágata, tan buena como la santa, venía a buscarme a mi casa. Me encontraba en el balcón, impaciente por salir, adornada con las mejores galas, el cabello dividido al medio por una raya derecha y atado bien apretado por dos moños rosas típicos de nena. Bajaba las escaleras volando, feliz de dejar, por algunas horas, a mis padres que, casi siempre descontentos, volvían irrespirable el aire de la casa. [...]

La abuela, nacida en Catania, luego de casarse con mi abuelo Sebastiano, había dejado Belpasso, el pueblo en el que había crecido, para mudarse a Palermo, en donde nacieron todos sus hijos. Había llevado consigo pocas cosas, entre las cuales una profunda fe cristiana en el corazón, una gran devoción por Santa Ágata en el alma y, en la nariz, el olor al pan fresco y a los bizcochos dorados que se preparaban en el horno de su familia. [...]

Fue gracias a la devoción de mi abuela que el cinco de febrero de cada año la familia Badalamenti se reunía para celebrar el onomástico de sus Ágatas, con un almuerzo a lo grande, que se concluía con los dulces votivos – justamente los senos de Santa Ágata -, hechos personalmente a mano por ella, por la gracia recibida o por recibir.

La abuela, de quien llevo el nombre, había establecido que yo la ayudara en la cocina en la delicada preparación de los dulcecitos y me designó guarda oficial de la receta y única heredera.

En la cocina en penumbras se desarrollaba el sagrado ritual de la preparación de los dulces, del cual están excluidos los demás parientes que, incapaces de una fe genuina, habrían arruinado el sacrificio de la abuela y contrariado a la Santita, la cual habría podido también retirar su benévola protección.

Me lavaba las manos con especial atención, la misma que, años después, habría usado antes de asistir a los partos, en los hospitales. Frente a la mesa de mármol, manipulaba la masa y la crema de ricota con dedicación y serenidad. Un poco para entretenerme, un poco para instruirme, un poco para contagiarme de su fe religiosa ingenua, sincera, apasionada, mi abuela me contaba la vida de la santita, así como ella la conocía. [...]

El cuento dejaba en el aire olor a santidad y ricota. Sobre la mesa de la cocina había muchos dulcecitos redondos, acomodados de dos en dos, la cereza roja en el centro imitando el provocativo pezón. La fe y la devoción de mi abuela estaban depositadas en esas tortitas, el irrenunciable ritual de la tradición de la familia Badalamenti.

Antes de irme las contaba y las volvía a contar: una, dos, tres, diez, veinte, treinta y dos, siempre había números pares, dos por cada una de nuestras parientes ya que, gracias a ellas, habría podido gozar de la protección de Santa Ágata durante todo el año.

B. LA RECETA

Senos de Santa Ágata

La tradición popular cuenta que Santa Ágata fue una bellísima joven, descendiente de una noble familia de Catania, convertida al catolicismo.

El procónsul Quinziano se enamoró de ella y la obligó a renegar de su fe y a adorar a los dioses paganos.

La joven se negó obstinadamente y de esta forma fue martirizada, sufriendo la violenta mutilación de sus senos.

Santa Ágata fue beatificada luego de su muerte y hoy en día es venerada como una santa protectora, en Catania, San Marino y Malta.

En honor a la Santa, protectora de la ciudad, en Catania se preparan deliciosas tortitas, con una particular forma semi esférica, que recuerdan los senos de una mujer y son llamados «minne» o «minuzze» de Santa Ágata.

Este dulce se prepara en toda Sicilia, donde se lo conoce más comúnmente como «minni'i'virgini»: su origen se remonta a la antigüedad, cuando era preparado como señal propiciatoria.

Ingredientes:

Para la masa (10 unidades)

harina 0000 485 g
 manteca 190 g
 azúcar impalpable 150 g
 yemas 3
 vaina de vainilla 1

Para el Relleno

ricota (de oveja) 600 g
 naranja confitada 80 g
 chocolate amargo 100 g
 azúcar impalpable 100 g
 piel de naranja 1

Para el glaseado y para acompañar

azúcar impalpable 525 g
 claras 3
 jugo de limón 3 cucharaditas
 cerezas confitadas 10 g



Preparación:

Para preparar los senos de Santa Ágata, trabajar la masa poniendo sobre la mesada la harina, previamente mezclada en un mixer con la manteca fría, agregar el azúcar impalpable, las yemas de huevo (conservando aparte las claras para el glaseado), y las semillas de una vaina de vainilla; amasar con las manos hasta obtener una masa homogénea. Envolver la masa con film plástico y dejar reposar en la heladera, por lo menos media hora.

Continuar con la preparación del relleno: picar la naranja confitada y partir en escamas el chocolate amargo. Tamizar bien la ricota, pasándola por un colador fino y agregarle el azúcar impalpable, también pasándolo por el colador de forma tal que se amalgamen los ingredientes. Agregar la naranja confitada picada y las escamas de chocolate; para terminar, si desean un aroma más frutado, agregar también la piel de una naranja rallada. Mezclar todo para tener una pasta homogénea.

Retomar la masa y extenderla, con la ayuda de un palo de amasar, formando una lámina de aproximadamente medio cm., forrar con ella los moldes semiesféricos (hemos utilizado, en este caso, moldes de silicona de 8 cm. de diámetro, con una capacidad de 115 ml.), luego rellenarlos con aproximadamente 80 gr. de ricota.

Estirar el resto de la masa nuevamente, siempre con un espesor de medio cm., y obtener un círculo para tapar las semiesferas, con un cortapasta de 8 cm, de diámetro. Cerrar entonces las semiesferas, presionando levemente los bordes.

Poner en el horno, ya precalentado, a 200°C por 20 minutos (en horno de convección a 180°C por 15 minutos). Cuando los senos estén dorados en la superficie, sacar del horno y dejar enfriar en los moldes, desmoldar sólo cuando ya estén fríos (de lo contrario el relleno caliente no se mantendrá). Disponerlos sobre una rejilla y mientras tanto preparar el glaseado: montar las yemas a punto nieve con un batidor o mezcladora eléctrica; cuando esté semimontado agregar el azúcar impalpable, de a una cucharadita a la vez y, por último, el jugo de limón. La consistencia del glaseado no debe ser demasiado dura y brillante, pero, como se dice en la jerga culinaria, debe haber alcanzado el «punto letra», es decir debe dejar una línea cuando se la deja caer.

Cubrir bien los senos con el glaseado, dejándolo resbalar uniformemente sobre el dulce, terminar la decoración, entonces, con una cereza confitada colocada en la punta de cada postre. Dejar secar sobre la rejilla, para que escurra el glaseado sobrante. Los senos de Santa Ágata están listos: pueden consumirse cuando el glaseado aún no está sólido o dejarlo secar completamente.

C. EL INGREDIENTE PRINCIPAL

La ricota

Ricota, historia de un queso. Es más, de un lácteo.

Cuando hablamos de ricota pensamos en un queso. Pero, para ser precisos, la ricota no puede ser definida como tal, más bien debe ser clasificada simplemente como un lácteo. Esto es así ya que no se obtiene de la coagulación de la caseína, sino de las proteínas del suero de la leche, o sea de la parte líquida que queda de la cuajada durante el proceso de caseificación. Antes de profundizar sobre el tema del método de producción y las características de la ricota, nos parece importante, también para comprender completamente los orígenes de este producto, conocer su historia a grandes rasgos.

Un poco de historia

La producción de ricota tiene orígenes muy antiguos, tanto que se encuentran indicios y testimonios ya desde las civilizaciones Sumeria y del Antiguo Egipto. Es más, en la *Odisea* de Homero hay una referencia a este lácteo. Para ser precisos, en el Libro Noveno del poema, Homero habla de este en el encuentro de Ulises con el cíclope Polifemo que, justamente, está preparando ricota en el momento en el cual ve a Ulises por primera vez. Dicha mención evidencia que el lácteo era utilizado también en los tiempos de la Antigua Grecia y, sucesivamente, en la Antigua Roma. En el Medioevo la ricota participa de un momento mágico y la tradición cristiana quiere que hasta San Francisco de Asís le enseñe las técnicas para obtenerla a los pastores del Lazio.

Cómo se hace la ricota

Con respecto a la elaboración de la ricota, el proceso de coagulación de las proteínas del suero sucede cuando este es calentado a una temperatura de 80-90°C. Con la técnica más antigua sólo se calentaba el suero, esperando que la ricota subiera a la superficie. Sin embargo, con el tiempo, se desarrollaron técnicas más avanzadas que, aprovechando las reacciones de saturación salina, lograban obtener un mejor resultado y lograr una calidad superior.

Es aún válido y practicado el método tradicional siciliano, sobre todo en las pequeñas industrias, en donde el queso es preparado cada día con leche cruda y sin fermentos. Este método usa el suero acidificado del día anterior como catalizador y el líquido que queda, luego de la producción de la

ricota, es puesto aparte, dejándolo acidificar durante la noche, y al día siguiente una pequeña cantidad de este líquido se agrega al suero calentado para producir la ricota. En algunas zonas del este de Sicilia, se utilizan ramitas de higuera que, gracias a la savia que contienen, logran cuajar la leche para la obtención de la ricota.

La masa, una vez cuajada, se pone en recipientes agujereados, para facilitar que escurra el líquido excedente. El gusto de la ricota es dulzón a causa de la lactosa presente en el suero, en una medida que varía entre el 2% y el 4%. El contenido graso va desde el 8% de la ricota vacuna al 24% de la ovina.

Las variedades de ricota

Existen distintos tipos de ricota, y el primer factor a tener en cuenta para clasificarlas es la tipología del suero utilizado. En los comercios podemos encontrar lácteos obtenidos de la leche de búfala, de cabra, de oveja y de vaca. Pero también está bastante difundido el uso de un suero de leche mixta. Luego del suero, la maduración es el elemento que permite clasificar las ricotas; además de la ricota fresca, que posee una consistencia blanda y aterciopelada, existe la ricota estacionada, pero también existen productos desecados, salados o ahumados. La ricota está difundida por toda Italia y las regiones que mayormente se distinguen por la producción de este lácteo son: Cerdeña, Abruzzo, Basilicata, Calabria, Sicilia, Puglia y Campania. En el Lazio, en particular, se recuerda la tradicional ricota romana, pero es conocida y apreciada también la ricota de Fuscella, la ricota *marzotica* pugliese, la ricota sarda, y la siciliana hecha al horno.

Hoy en día se vende la ricota fresca en los mostradores, pero también la elaborada y se puede adquirir fácil y cómodamente haciendo las compras on line. En Particular Cicalia, que es el único supermercado on line italiano que ofrece un servicio de transporte con medios refrigerados que permiten la entrega de productos frescos, como, justamente, la ricota.

Sitios consultados:

mangialibri.com

wikipedia.it

giallozafferano.it

blog.cicalia.com