El café

AMARETIS SARDOS

A. EL TEXTO LITERARIO:
Michela Murgia, ***Accabadora***, Einaudi, 2009.

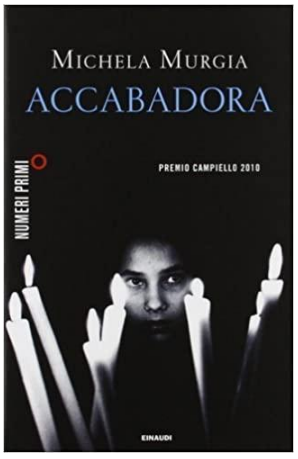
Michela Murgia nace en Cabras, Cerdeña; antes de convertirse en escritora experimentó muchas otras profesiones, desde vendedora de multipropiedades hasta encargada nocturna.

Durante una de estas experiencias laborales tuvo un blog en internet en el que contó la realidad cotidiana vivida por los trabajadores del call center donde trabajaba. La colección de los post escritos por ella se transformarán en su primer libro, *El mundo debe saber*, publicado en 2006, que inspirará también, el guión del film *Toda la vida por delante*, de Paolo Virzì.

En 2009 publica, para Einaudi, *Accabadora*, novela ambientada en su Cerdeña natal, con la que gana numerosos premios, entre ellos, el Premio Campiello en 2010. Michela Murgia colabora con numerosos diarios y revistas.

El amor por la literatura, unido al que siente por su tierra, la llevó a convertirse en una de los socios fundadores de «Lìberos», una red de libreros, bibliotecarios, asociaciones culturales, lectores, que apuntan a sostener concretamente todas las realidades vinculadas con la cultura existente en el territorio sardo.

Dos palabras sobre el libro



Accabadora está ambientado en el magnífico escenario de la Cerdeña de los años Cincuenta. La autora enfrenta temas delicados y candentes en aquel período, como la adopción y la eutanasia. Se trata de un libro de connotaciones mágicas, impregnado de palabras intrigantes utilizadas por la célebre escritora.

El lector se identifica con las vicisitudes de la protagonista principal, María, que es adoptada por una anciana sarda. Su nombre es Bonaria Urrai. Esta solo le pide que la cuide en caso de necesidades futuras. En realidad, la protagonista no sabe que la mujer esconde un secreto.

De hecho, Bonaria percibe la oscuridad de las personas, hace brujerías, y cuando no lo puede evitar, entra en la habitación a llevar la muerte.

El lector advierte una suerte de misterio que rodea a la anciana, pero, solo al final, se descubre el misterio.

La anciana es descripta de un modo perfecto, a través de sus continuos y prolongados silencios, haciendo que la atmósfera del cuento se vuelva todavía más misteriosa e intrigante.

María, poco a poco, se da cuenta de la verdadera identidad y personalidad de la anciana Bonaria Urrai.

El texto

Contradiciendo sus peores sospechas, la vieja Urrai no pareció oponer ninguna resistencia, al punto que María se presentó por la tarde del día establecido para hacer los dulces de almendras, sin necesidad de preguntar dos veces lo mismo. Quizás, en el fondo se podía trabajar, aprovechando el hecho de que, sobre la gran mesa central del comedor existía el clima frenético de los acontecimientos irrepetibles.

A la vista, estaban alineados todos los ingredientes necesarios para los amaretis y, en aquella hilera perfumada, cada par de manos, incluidas las de la futura esposa, tenía su tiempo preciso de intervención. De un lado, estaban las almendras dulces, desmenuzadas con la medialuna, hasta reducirlas a nada, guardadas dentro de una vasija de terracota esmaltada, listas para ser mezcladas con la harina y los huevos en un bizcocho, que terminaría en el horno con una almendra o media cereza confitada puesta en el centro.

Anna Teresa se encomendaba para abundar en harina y ahorrar en almendras, a pesar de la ternura del resultado. Del otro lado de la larga mesa, en cambio, estaba dominado por un montoncito de almendras cortadas en láminas sutiles, que esperaban ser cristalizadas con el azúcar junto a la cáscara de limón: una vez frías y cortadas en rombos se habrían convertido en un crocante rústico, que solo los dientes más sanos habrían podido afrontar. María, entre las charlas de las hermanas y la madre, rallaba los limones. Anna Teresa Listru cortó el discurso casi enseguida.

- ¿Estás contenta de no haber ido hoy a la escuela?

- Bue… no es un disgusto ir, pero hoy era un día especial.

Regina y Giulia se intercambiaron las miradas, mientras Bonacatta trabajaba el empaste con los huevos para ablandarlo. Giulia exclamó:

- No sé cómo haces para no aburrirte de estar siempre sentada, yo odié cada día de escuela.

- Y la escuela te lo devolvió como te lo merecías; ¡terminaste por hacer dos veces cuarto! – le replicó Bonacatta con maldad, con la autoridad de sus veinticinco años.

- ¡Eres tú la que estudió de más! – Regina no habría admitido, que a ella no le habría disgustado estudiar, y no se dejó escapar la ocasión de provocar a su ruborizada hermana.

La humillación de Giulia encontró un auxilio imprevisto en su madre, que generalmente no intervenía en aquellas peleas, excepto, si terminaban molestándole.

- La escuela no sirve, ratificó. – Una vez que aprendiste a firmar y a contar el vuelto en el negocio, eso basta, no tienes que ser médico. Piensa que yo tengo tercer grado de primaria, y nadie se ha burlado de mí, ¡menos aun los que han estudiado!

Anna Teresa Listru amaba repetir a menudo esa opinión, convencida de que era una buena idea proponerles a las niñas un modelo accesible. Giulia, en particular, tenía sus diecinueve años empleados en aquel esfuerzo, con resultados que su madre no terminaba de revelarle a las vecinas. «Parezco yo de joven, sana y sin pajaritos en la cabeza», proclamaba dando golpecitos afectuosos entre los hombros a la que era su hija menor.

- En cambio, a María le gusta la escuela… - proseguí decidida a no dejar caer el discurso. - … ¿qué te gustaría ser María, una doctora de almendras? ¿Profesora de dobladillos y ojales como *Tzia* Bonaria Urrai?

Las otras hermanas rieron, pero la más chiquita no se dejó intimidar; no era la primera vez que su madre la importunaba para fastidiarla, y desde el principio del discurso se dio cuenta, que también ese día la estaban provocando.

- La escuela sirve para todo; también para hacer dulces.

- ¿Por qué no? En realidad, nosotras, sin la escuela, no sabríamos hacer los dulces. ¿Qué estás intentando decir?

María dejó de rallar el limón que tenía en la mano y tomó uno de los bollitos de pasta de almendras que Regina había terminado de redondear. Luego, se lo dio a su madre con un aire desafiante. […]

Por tres días enteros, la casa de la novia fue un hormiguero, un ir y venir de familiares y vecinas con las cestas llenas de ingredientes frescos y bandejas prestadas, en las cuales poner los dulces ya terminados. […] En la casa no había una habitación que tuviera un lugar libre y, para ir a dormir, Giulia y Regina debían sacar de la cama canastitas llenas de dulces ya listos, adormeciéndose en medio de la tenue fragancia del agua de azahar.

B. LA RECETA

Amaretis sardos

Algunos viejos cuentos hacen remontar sus orígenes a la zona de Oristano. Pero lo cierto, es que los amaretis sardos son conocidos desde los tiempos del Medioevo. En realidad, las almendras siempre estuvieron muy presentes en las cocinas sardas desde épocas remotas. Se trata de un tipo de cultivo difundido desde los antiguos huertos isleños, particularmente en el sur de la Cerdeña. Entonces, no es casual que se usen ampliamente en buena parte de los dulces sardos tradicionales.

En principio, los amaretis sardos pertenecían al campo de los dulces en celebraciones y fiestas religiosas. Su propia preparación era considerada casi un rito. Armadas de paciencia, las antiguas amas de casa, en realidad, debían privar al fruto de la cáscara más externa, romper ese interno y, al final, extraer la semilla. Pero el trabajo todavía no estaba terminado. Luego, la semilla debía ser pelada y triturada de manera gruesa. Solo así iniciaba la verdadera preparación del dulce.

Ingredientes:

500 g de almendras dulces (o 460 g de almendras dulces y 40 g de almendras amargas)
4 ml de esencia de almendras amargas
3 claras
500 g de azúcar refinado
almendras para la decoración c.n.
azúcar refinado para la decoración c.n.

Preparación:

Llevar la temperatura del horno a 180ºC.

Colocar las almendras en una placa forrada con papel para horno y hacerlas tostar entre 7/10 minutos. Enfriarlas completamente.

En un mixer verter el azúcar, unir las almendras y triturar todo delicadamente.

Batir las claras a nieve con batidora eléctrica.

Agregar a los huevos, la harina de almendras preparada mezclando delicadamente con una espátula, con movimientos suaves ascendentes y trabajar la mezcla hasta que resulte bien amalgamada y blanda.

Enfriar en la heladera aproximadamente 12 horas.

Preparar un plato con el azúcar y calentar el horno a 180ºC.

Cortar trozos pequeños de mezcla y formar los bollitos del tamaño deseado.

Pasar la parte superior de los bollitos por azúcar, teniendo cuidado de presionar mejor para que se adhiera y colocar una almendra entera en el centro.

Colocar los amaretis sardos en una placa forrada con papel para horno distanciándolos un poco.

Cocinar en horno ya caliente aproximadamente 15 minutos (depende del horno). Al final, los amaretis sardos deberán resultar ligeramente dorados y esponjosos. Enfriar antes de servir.

Los amaretis sardos tendrán una deliciosa costrita crocante y dorada y un corazón suave que se deshace en la boca. Si lo desea, se pueden espolvorear con azúcar impalpable.

Encontrar las almendras amargas en los comercios es un poco difícil; se aconseja utilizar todas almendras dulces y aromatizar la mezcla con un frasquito de esencia de almendras amargas.

En las confiterías tienen un costo elevado y hacerlos en casa es verdaderamente conveniente y fácil.

Los amaretis sardos se conservan en envases cerrados herméticamente por más de una semana.

C. EL INGREDIENTE PRINCIPAL

Las almendras

El redescubrimiento del almendro sardo

Amaretis, gueffos y turrones son solo algunos ejemplos de la tradición dulcera sarda, que encuentra en la almendra uno de sus ingredientes principales. El almendro en Cerdeña se jacta de una larga historia, se trata de una especie que desde siempre los sardos tuvieron cultivada y que entra en la composición de casi todos los dulces típicos. Se adapta muy bien al clima de la Isla y, respecto a otros árboles frutales, necesita menos cantidad de agua, aspecto no menor para una región que históricamente debe afrontar el espinoso problema de la sequía.

Las almendras producidas en Cerdeña no son suficientes para satisfacer las exigencias del sector agroalimentario y, por este motivo, las empresas dulceras recurrieron a las almendras californianas, a pesar de que las sardas tienen un contenido más interesante de aceite y vitamina E. Por esta constatación, nace la idea del proyecto VAGEMAS que propone valorizar la germinación sarda de almendras a través de un proceso de selección de las variedades locales más aptas para las producciones dulceras.

Ya en los años ‘80, el Ministerio de Agricultura y la Región de Cerdeña, desarrollaron diversas investigaciones para recuperar y valorizar los recursos genéticos tradicionales y relanzar el cultivo de almendras. Los estudios hechos sobre la germinación autóctona, pusieron en evidencia la presencia de una gran biodiversidad de las especies, con muchos cultivos conocidos y todavía utilizados, pero basados fundamentalmente en los modelos de cultivos más tradicionales, con instalaciones viejas no irrigadas y concentradas en zonas marginales.

Un estudio de las variedades sardas, con el fin de usarlas en la producción de dulces típicos, es entonces, a mi entender, un instrumento importante para valorizar nuestra biodiversidad y contribuir a un relanzamiento del cultivo de las almendras en Cerdeña, promoviendo la realización de productos «made in Sardinia», y ofrecer así, nuevas oportunidades de mercado a las empresas del sector.

Sitios consultados:

maredilibri.it
cultura.biografieonline.it
giallozafferano.it
cagliari.italiani.it
sardegnaricerche.it