

La torta mimosa nella giornata internazionale della donna

Una ricorrenza da festeggiare ogni giorno

La giornata internazionale della donna si tenne per la prima volta negli Stati Uniti nel 1909 ed ogni anno l'8 marzo viene festeggiato per ricordare le conquiste sociali, politiche ed economiche, ma soprattutto le discriminazioni che ancora oggi molte donne subiscono nel mondo.

L'utilizzo della mimosa come fiore rappresentativo dell'evento comparve per la prima volta in Italia nel 1946. Nei primi anni cinquanta distribuire mimose era una pratica che creava non pochi problemi sul piano della tolleranza da parte delle autorità. Esso veniva infatti considerato come un gesto atto a turbare l'ordine pubblico.

Pur perdendo la sua carica "eversiva", con il tempo la mimosa rimase il fiore simbolo di questa festa, tanto che il mondo culinario tributò a questa ricorrenza un riconoscimento, ideando un dolce che per molti versi si ispira alla femminilità ed al fiore che lo simboleggia.

La torta creata per l'occasione ha preso il nome di mimosa, come il fiore al quale è ispirata. Essa è



costituita da una base di soffice pan di Spagna ed è farcita da una dolce e raffinata crema chantilly. La sua consistenza e la gradevolezza della farcitura molto hanno in comune con l'amorevolezza e la dolcezza femminile. Ma ciò che più accomuna questo dolce al fiore della mimosa sono i pezzettini di pan di Spagna disposti sulla sua sommità che, per colore e aspetto sono identici a quei fiori.

Non si hanno notizie certe sull'origine di questa torta. Sicuramente divenne sempre più apprezzata e largamente consumata man mano che la festa della donna assunse il rilievo di una ricorrenza commerciale.

Per poterla preparare occorre realizzare due pan di Spagna, uno per la base da farcire ed uno per ricavare i pezzettini per la rifinitura. Come per molte preparazioni della cucina italiana esistono infinite varianti, frutto della fantasia e della creatività del popolo italiano. Oltre alla variante classica essa può essere preparata con cioccolato, con pezzi di ananas, con crema al limone, tranci di fragole, ecc.

Come si diceva, la ricetta classica prevede l'impiego di crema chantilly, realizzata con crema pasticciera mescolata alla panna montata, rispettivamente nelle quantità di due terzi ed un terzo. La ricetta per realizzarla è di origine francese, fu creata da Francois Vatel nel 1621 durante i preparativi per una festa in onore di Luigi XIV nel castello di Chantilly da cui prese poi il nome. Grazie alla sua bontà e delicatezza, è sicuramente tra le più utilizzate al mondo per la farcitura dei dolci, e nel caso della torta mimosa è stata una scelta particolarmente appropriata.

Il Pan di Spagna è invece una ricetta tutta italiana. E' stato un pasticciere genovese, un certo Giobatta Cabone che verso la metà del Settecento, inviato in Spagna a seguito dell'ambasciatore Domenico Pallavicini, lo realizzò in

occasione di un banchetto. E' una preparazione di una sofficità straordinaria e pur se realizzato con ricette differenti tra loro, mantiene sempre la sua inimitabile consistenza.

La base del dolce mimosa viene generalmente bagnata per dare la giusta consistenza alla torta. Alcuni utilizzano una "bagna" realizzata con acqua, zucchero, essenze di liquore, buccia d'arancia, cannella, ecc., altri il succo di ananas ma anche qui la creatività non ha limiti, così si possono trovare ricette con succo di fragola, limoncello, liquore Strega, ecc.

Che dire..? Vi do anch'io la mia ricetta? In rete ce ne sono per tutti i gusti, così ognuno può scegliere la propria per festeggiare dolcemente questa ricorrenza. Ovviamente sul nostro sito trovate una di queste possibili ricette, consultatela e realizzate subito il vostro dolce

Buon otto marzo a tutte, da festeggiare con una dolce e piacevole torta mimosa.

[Prova la nostra ricetta!](#)

-

Franco Tacconelli