IL VISCONTE DIMEZZATO

"Ogni incontro di due esseri al mondo è uno sbranarsi. Vieni con me, io ho la conoscenza di questo male e sarai più sicura che con chiunque altro; perché io faccio del male come tutti lo fanno; ma, a differenza degli altri, io ho la mano sicura".
(Visconte Medardo di Terralba)

Il visconte Medardo di Terralba si arruola nell'esercito cristiano per combattere in Boemia contro i Turchi. Una cannonata lo taglia a metà e sul carro dei feriti viene messa solo la parte destra che in ospedale viene curata, guarita e mandata a casa. La metà sopravvissuta è la parte malvagia e nelle sue terre si instaura un clima di terrore. Il Gramo, così soprannominato, offre funghi avvelenati al nipotino, infierisce su piante e animali tagliandole a metà, impicca bracconieri e gatti, appicca il fuoco a fienili e case. Quando anche l'altra metà, la sinistra, quella buona, raggiunge Terralba, la troppa bontà non tarda a rivelarsi fastidiosa e opprimente come l'eccessiva cattiveria. Alla fine le due metà del visconte si affrontano in duello per la bella Pamela. Sanguinanti vengono ricomposte dal dottor Trelawney e Medardo torna a essere un uomo intero, né cattivo né buono.

TITOLO:	Il visconte dimezzato
AUTORE:	Italo Calvino
GENERE:	Romanzo
PRIMA EDIZIONE:	1952 (originale)
AMBIENTAZIONE:	Boemia e Italia
CASA EDITRICE:	Einaudi (prima edizione)

A cura di Antonio Mezzalira
Foto di Sxc.hu

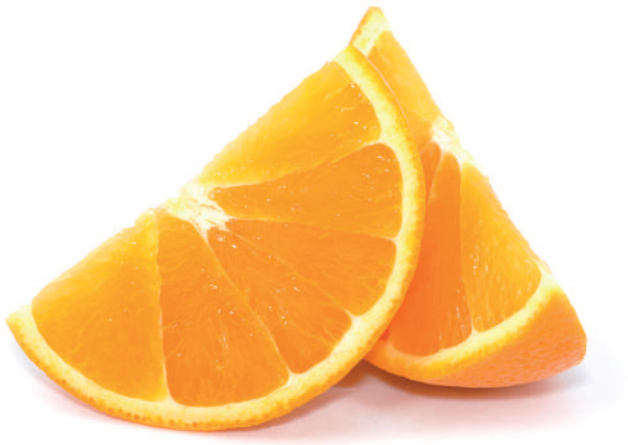
MONDI OPPOSTI

SORBETTO DI LIQUIRIZIA E ARANCIA

Il bene e il male sono due mondi in netto contrasto tra di loro e sono racchiusi in ogni essere vivente. Quotidianamente ognuno di noi cerca un equilibrio tra le due parti. La realizzazione di questo sorbetto è dedicata alla perfetta bilanciatura tra il sapore dolce delle arance e l'amaro della liquirizia.

CON BASE FRUTTA 50

Acqua	275 g
Arancia	450 g
Saccarosio	100 g
Destrosio	50 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	80 g
Base frutta 50	35 g
Inulina	10 g
TOTALE	**1000 g**



CON BASE FRUTTA 100

Acqua	275 g
Arancia	450 g
Saccarosio	85 g
Destrosio	40 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	80 g
Base frutta 100	70 g
TOTALE	**1000 g**

PROCEDIMENTO

- Spremere le arance non trattate e filtrare metà del succo, l'altra parte dovrà avere la polpa.
- Portare a ebollizione la quantità di acqua della ricetta con la radice di liquirizia e lasciarla in infusione per circa venti minuti e poi filtrarla.
- Mescolare la base con gli zuccheri, poi frullare questi solidi con l'acqua aromatizzata alla liquirizia. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda tecnica della base. Alcune aziende suggeriscono di lasciar riposare la miscela per alcuni minuti (si dice a freddo) oppure altre consigliano di portare la miscela a 65°C o 85°C e poi raffreddare a 4°C, questo per far sciogliere meglio gli zuccheri (si dice a caldo).
- Inserire nella miscela a 4°C la spremuta di arancia e frullare.
- Versare questa miscela nel mantecatore e azionare il ciclo di gelatura.
- Estrarre il sorbetto, abbattere per cinque minuti ed esporre in vetrina a -11°/-12°C.
- Per ottenere un invitante effetto in vetrina, decorare la vaschetta con liquirizia in polvere, 10 g per ogni chilogrammo di sorbetto; ultimare con fette di arancia e radici di liquirizia.