

## Torta Mimosa



L'8 marzo è la Giornata internazionale della donna. In Italia si regalano mimose alle donne in segno di solidarietà (vedi megafono). E si prepara una torta speciale: La Torta Mimosa.

### Ingredienti per la base di pan di Spagna

4 uova  
1/2 pizzico di sale  
120 g di zucchero  
60 g di farina  
60 g di fecola di patate  
Scorza grattugiata di un limone  
2 pizzichi di curcuma

**In più:** Mezzo ananas con succo o liquore

Base: mescolare le uova, il sale, la scorza di limone, la curcuma e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, aggiungere la farina e la fecola di patate. Cuocere in una teglia unta (23 cm) a 160°C per 40 minuti. Sformare su una griglia quando è leggermente raffreddata.

Ripieno: mettere in infusione a fuoco lento il latte, la scorza di limone e i baccelli di vaniglia. Sbattere 5 tuorli d'uovo, aggiungere lo zucchero e mescolare la farina di mais. Unire il latte (senza la scorza di limone e i baccelli di vaniglia). Portare a ebollizione e cuocere a fuoco lento, mescolando continuamente, finché non si addensa. Lasciare raffreddare. Montare la panna con lo zucchero a neve ferma e incorporarla alla crema.

Tagliare la base di pan di Spagna in tre fette con un coltello da pane. Irrorare la fetta inferiore con succo d'ananas (o liquore), copirla con la crema e distribuirvi sopra i pezzi di ananas. Posizionare la fetta superiore, arrotondare i bordi con un coltello da pane, irrorare con l'ananas e coprire con la crema. Spennellare la torta su tutta la superficie con la crema rimanente. Tagliare dei piccoli cubetti dalla fetta centrale di pan di Spagna (i fiori di mimosa) e distribuirli sulla torta. Buon appetito! (Foto marenlubbe.de, ricetta cucinageek.it)

### Ingredienti per la crema

300 ml di latte intero  
1 baccello di vaniglia  
Tagliare la buccia di un limone  
3 tuorli d'uovo  
70 g di zucchero  
30 g di farina di mais  
150 g di panna montata e  
1 cucchiaino di zucchero

## MEGAFON



### GIORNATA DELLA DONNA

L'8 marzo è la Giornata internazionale della donna. L'attenzione è rivolta ai diritti delle donne. Non è proprio una giornata dedicata ai fiori. O forse sì? Lo abbiamo chiesto a Marzia Regazzi di Cavalletti Fiori e Giardini a Bellinzona.

### Cosa succede in Ticino l'8 marzo?

Marzia Regazzi: qualche giorno prima della festa della donna, le aziende ordinano grandi quantità di mazzi di mimosa da regalare alle proprie dipendenti per dimostrare il proprio apprezzamento. Non si regalano solo mimose, ma anche rose e fiori primaverili.

### Le mimose fioriscono nei giardini?

Sì, fioriscono in molti giardini, ma quest'anno già a metà febbraio. Vedremo se ci saranno ancora l'8 marzo. Le ordiniamo in Italia, da dove proviene l'usanza. Viene coltivata, soprattutto in Liguria, raccolte nel momento migliore della fioritura e mantenute nelle celle frigorifere, per la festa della donna. Tuttavia, la qualità è spesso una lotteria e la durata molto breve. Il meglio di sé lo danno quando sono fresche dal giardino.

### In tedesco, la mimosa non ha esattamente una connotazione positiva. Questo è in linea con la festa della donna?

In Italia sono diventate un simbolo della Festa della Donna perché la loro fioritura è così abbondante in febbraio e all'inizio di marzo.

### Anche le donne regalano le mimose?

Sì, succede! Nel nostro negozio, però, sono soprattutto giovani uomini a voler fare un regalo alle donne della loro vita. Arrivano anche i più anziani, ma spesso brontolano un po' per il fatto di dover regalare fiori alla loro donna. Lo stesso accade a San Valentino.

### Conoscete la Torta Mimosa?

Sì, la prepariamo noi! [N.d.T.: vedi a sinistra per la ricetta].

### Cosa farai per la festa della donna?

Porto alle mie collaboratrici una colazione speciale. E la sera il mio compagno potrebbe regalarmi un mazzo di mimosa. (ej)



### TRADUZIONE AUTOMATICA

La traduzione dell'articolo "Megafon" di Fleuriste 3/2024 è stata realizzata con deepl.com

Hai qualcosa che ti brucia sulla lingua?  
Contattateci:  
044 751 81 86 / [redaktion@florist.ch](mailto:redaktion@florist.ch)