Naausica Viani sceglie le confetture Happy Mama

su-ddbc4af6

«Ciao sono Naausica, ho 29 anni e i capelli color fluo. I bambini mi prendono per un cartone animato. Sono di un paesino di Reggio Emilia, Bibbiano». Si descrive così, in poche righe, Naausica Viani, per gli amici “Kika”, la maga dei dolci resa popolare dalla trasmissione televisiva “Il più grande pasticcere” che l’ha vista piazzarsi tra i finalisti. Oggi sogna di aprire un laboratorio tutto suo in cui sbizzarrirsi con le ricette più golose e originali; nel frattempo si diletta con le confetture di Happy Mama a creare dolcissimi e originali peccati di gola.

«La passione è il motore di tutto» e la sua – di passione – è nata molto presto, per poi alimentarsi nel tempo fino a diventare talento e professionalità. La zia della mamma era una pasticcera, i genitori sono titolari di un ristorante, a Bibbiano, un paesino in provincia di Reggio Emilia, dove in cucina è ancora la tradizione a farla da padrona. *«Da piccolina* – racconta - *amavo osservare mia nonna che preparava le torte di diversi tipi, ma non mi permetteva di aiutarla, perché ero piccola e inesperta»*.



L’illuminazione definitiva è arrivata pochi anni dopo, quando grazie ad un programma televisivo Naausica scopre Maurizio Santin e si innamora follemente della sua arte nella preparazione dei dolci. Nonostante l’impegno al ristorante dei genitori, trova il tempo per frequentare i suoi corsi, a Milano e il suo amore per la pasticceria inizia a prendere una forma più che concreta. Nel 2014 arriva la chiamata per partecipare alla trasmissione televisiva “Il più grande pasticcere”, il talent show culinario andato in onda su Rai2. “Kika” conquista l’accesso alla finale e la popolarità ma appena possibile torna tra i fornelli, dove la sua creatività e il suo gusto si esprimono al meglio.

«Della pasticceria – spiega - *mi piace l'idea che sia un'arte: una splendida arte che scopre ogni giorno qualcosa di nuovo. Una bistecca è una bistecca: può essere cotta o condita in modo eccellente ma resta una bistecca. Il Pan di Spagna, invece, nasce dalla combinazione di uova, farina, zucchero. La cucina trasforma, la pasticceria crea»*. E quello che ne scaturisce, il più delle volte, è una piccola emozione da donare agli altri: *«I dolci non si mangiano per fame, ma per sfizio, per gola, perché non*

si resiste ad una tentazione che aiuta a sentirsi meglio. Sapere di aver regalato un secondo di felicità o soddisfazione a qualcuno è una sensazione bellissima».

Naausica - che ha una predilezione per la pasticceria francese ed è affascinata dalla pasticceria molecolare di Adrià - prepara principalmente torte moderne (si definiscono così nel settore le torte da frigo), con consistenza cremosa; le piacciono i dolci al cucchiaio, i dessert da ristorazione, il gusto acido della frutta e gli abbinamenti particolari, a volte azzardati, con gusti sempre freschi e leggeri, senza però rinunciare alla tradizione più classica. Una tale passione per la frutta non poteva che portarla alle conserve di Happy Mama: marmellate e confetture prodotte artigianalmente con frutta e verdura a km zero, senza l'aggiunta di conservanti, coloranti o additivi. Il laboratorio di Giorgia Rinaldi, inoltre, si trova proprio a Bibbiano, lo stesso paesino di Naausica. Il matrimonio culinario era, insomma, inevitabile.

«Conoscevo già Giorgia – racconta Kika; *quando mi ha proposto di prendere 3 dei suoi prodotti per farne un dolce, non ho potuto che accettare. Mi piace molto inventare, creare ricette partendo da un ingrediente, da un tema, un contesto. La fantasia è uno dei tesori più preziosi che si possiedono, perché ci aiuta a tornare un po' bambini»*.

«Le confetture di Happy Mama sono molto versatili e si prestano a diversi tipi di ricette e abbinamenti, dolci e salati e questo è un pregio non indifferente. Ma quello che apprezzo di più è il loro profumo, che si percepisce non appena si apre il vasetto. Spesso, per favorire la conservazione del prodotto, si aggiungono gli zuccheri, che però alterano il sapore originario della confettura. Nelle marmellate di Happy Mama, invece, si distinguono chiaramente, al gusto e all'olfatto, tutti gli ingredienti presenti dell'etichetta. Inoltre sono ricette particolari, diverse dalle classiche confetture: abbinamento di gusti così diversi e originali non potevano che rapire la mia attenzione. Sono preparate con passione e questo si sente».

www.happymama.it