DOPPIOZERO

Pasticcerie

Isabella Mattazzi

31 Agosto 2015

In un’agenda Moleskine nel cassetto della mia scrivania annoto, da anni, gli indirizzi dei luoghi in cui ho fatto colazione. È un’agenda ordinatissima divisa per nazioni, città, quartieri (nelle sezioni Parigi, Istanbul e Stoccolma c’è un’ulteriore suddivisione in isolati). Accanto a ogni indirizzo ci sono indicazioni sul genere di appartenenza (pasticceria, caffè con i tavolini all’aperto, libreria con cucina…), due righe di descrizione e la segnalazione dell’eventuale presenza di croissants al burro di particolare rilievo. Ho sempre attribuito a questa agenda un valore nevrotico, da brava settecentista non potevo che finire per elencare, catalogare, sistematizzare tutto quanto mi capita a tiro. Poi, col tempo, ho capito che di nevrotico qui in realtà c’è poco. La Moleskine “Pasticcerie e caffè” non è affatto un tributo all’ansia enciclopedica, quanto alla cura di me. Di fatto, la colazione è un momento mio estremamente intimo di raccoglimento e rinascita al mondo. All’interno di quella bolla ovattata fatta di scones con burro e marmellata a parte, non penso a nulla, non programmo nulla, esisto come semplice presenza sensoriale, pura felicità silenziosa nel qui e ora del vapore della macchina del caffè. È per questo che le annoto tutte. Nel caso in cui - quando sarò vecchia - io perda completamente la memoria e cancelli tutti i miei ricordi, le pasticcerie della mia Moleskine indicheranno sempre la strada di casa.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO











Above: Labadi is famed for its multicoloured and flavoured macarons. I recommend the caramel au beurre salé (salted caramel), a subtle festive flavour combination.

Opposite: An assortment of well-known pastries and cakes.