

STRUDEL VEGAN

un racconto di Erica Vagliengo

Eh, dura la vita per noi della **generazione GSAFFFI** (**G**iovani **S**figati **A**tipici e **F**lessibili per **F**orza dal **F**uturo **I**ncerto)! Siamo stati molto fortunati fino ai 24 anni: abbiamo avuto tutto, frequentato l'Università dove ci hanno imbonito di bei pensieri ed aspettative, invece di dirci che la barca stava colando a picco e da mò. Ce ne siamo accorti dopo, quando, con il nostro bel pezzo di carta in mano, siamo andati a peregrinare da un'agenzia interinale all'altra, entrando nel "fantastico" e surreale mondo dei precari, dove, per arrivare ad uno stipendio decente devi avere tre lavori e una partita Iva. Allora ci siamo buttati sui Master (pagato dalla pensione di mamma e papà), con il rischio che uno non sia abbastanza perché ormai oggi, chi vuoi che non abbia un Master? Vai di secondo Master e di ulteriore specializzazione. Di 'sto passo arriveremo a quarant'anni formatissimi ma senza un soldo per pagare l'affitto e, forse, saremo pronti economicamente a far figli verso i cinquanta.

Comunque sia, questa è la situazione, che ci piaccia o meno. Ci sarà un motivo perché siamo nati alla fine degli anni '70 e non dieci anni prima? Quindi, preso atto del panorama attuale, non resta che spremere le meningi per trovare soluzioni alternative a quelle che NON ci offre la nostra bella Italetta troppo satura e vecchia.

Così mi sono messa a girovagare su internet, e ho trovato un blog di giovani sfigati atipici, dove ci si tira su il morale a vicenda. Tra questi c'è Ester, 27 anni. Sta per partire per un anno in Canada. Vivrà in un piccolo paese "lassù sulle montagne" a testare videogiochi, nove ore al giorno, per 1400 euro al mese. Considerando che non avrà occasione di spendere, tornerà a casa con un po' di soldi da investire nell'organizzazione del suo matrimonio. Carolina, 25 anni, visto che non trovava lavoro, si è fatta regolarizzare come colf, dalla madre, al posto della filippina. Adalberto, 29 anni, di Torino collabora con La Stampa e le sue 20 righe di notizia sono pagate 2 € lorde. Quindi di sera lavora in un pub per integrare.

Io che potrei fare? Visto che so scrivere, ho pensato di cercare la lista dei giornali italiani all'estero e di propormi per una collaborazione. Non è stato facile ma chi non demorde viene sempre premiato. Sono riuscita a prendere contatto con AmericaOggi (www.americaoggi.info) "il quotidiano italiano più venduto negli States", recita la scritta sul sito. Poi, visto che bisogna pianificare sul lungo periodo, ho sentito anche un settimanale di Vancouver, Il MarcoPolo, e in questi giorni aspetto una risposta dalla Cina. Considerando che sono un miliardo 300 milioni e fischia, vuoi che uno di loro non mi consideri? Inoltre, quest'anno è anche l'anno dell'Italia in Cina, quindi sento che mi porterà bene. Mentre che c'ero ho inviato il mio cv al Sassinoro Cafè di NY. Ho trovato il sito sempre su internet. Tra le varie iniziative spicca quella del giovedì alle ore 7 p.m.:

"SASSINORO CONVERSAZIONE E UN CAFFÈ': practise and learn the Italian language in a comfortable setting with cappuccino and dolci" (www.sassinorocafe.com). L'occasione che cercavo! Stare al bar, fare conversazione davanti ad un caffè o cappuccino, mangiando dolci. Mi sono proposta come conversatrice. Vista la mia lunga esperienza, penso di avere buone chance. E per finire la carrellata c'è Lucia, copy-scrittrice babysitter, che, nel poco tempo libero, scrive ricette che regala agli amici vegani come lei.

Vi propongo, qui sotto, la sua versione del classico strudel:

INGREDIENTI (dosi standard)

- una sfoglia
- una barretta di cioccolato fondente
- un sacchetto di noci sgusciate (250 gr)
- malto (ha la consistenza ed il colore del miele, MA NON È MIELE. Si compra nei grandi supermercati o nei negozi bio).

*Fate scaldare il cioccolato a bagnomaria. Una volta sciolto mettetelo nel barattolo del malto con le noci spezzettate. Poi mixate gli ingredienti velocemente con cucchiaio e tanta forza nelle braccia. Versate l'impasto ottenuto sulla sfoglia. terminate arrotolando il tutto e mettete in forno per 20 minuti a 200 gradi. Teoricamente, seguendo le istruzioni, dovrebbe venirvi uno **strudel vegan** compatto; se invece tagliandolo lo ritrovaste un poco colante come è accaduto a Lucia, andate ad assaggiare the original da Marco al *KILOMETRO_VEGANCAFE'* di Collegno (TO), dove un pasto medio costa 20-25 euro.*

email: leicav@lookout.it