

# “La Gioia” di Elisa Somma inebria l’Esame di Stato con il babà sferificato e le essenze Alma De Lux



Elisa Somma

In più occasioni ho fatto vanto della mia faziosità. Permettetemelo anche questa volta. Vi racconto una storia. Un'altra. Importante.

Nell'ottobre 2014, gli strani casi legati agli incarichi annuali per i docenti, su consiglio di un amico, mi portarono in un paesino di montagna che conoscevo solo come via di passaggio. Più confusa di oggi, mi chiedevo cosa ci facessi per un altro anno in un'aula tra adolescenti e, tra l'altro ad Agerola, a 45 minuti di distanza da casa. Il tempo di pensarci, capire, interrogarmi che divenni parte integrante di quella realtà. Davanti a me ci sarebbero stati gli alunni delle tre classi seconde, tra i 15 e i 16 anni per intenderci dell'Ipssea Viviani di Agerola. Giunta la fine dell'anno, non

potei far altro che augurarmi di rivedere ancora quei volti simpatici, scontrosi, capricciosi, permalosi, belli, interessati, tristi.



Oggi eccomi qua a fare i conti con la malinconia. A realizzare che in quasi quattro anni sono cresciuta come docente con e grazie a loro. Da questo pomeriggio ho ufficialmente salutato le mie due spettacolari quinte dell'articolazione Enogastronomia.



A settembre i 23 maturi non saranno più tra i banchi.

Tra i volti incontrati la prima volta c'era anche quello di Elisa Somma, uno scricciolo. Occhi vispi e attenti, proprietà di linguaggio, sintesi di teoria e pratica.



Un vulcano sempre in eruzione che l'8 novembre scorso si è già messa in discussione con l'apertura del "Ristopub Joia" a Pimonte, nel suo paese.



"La Gioia" è stata la protagonista del suo percorso. Per questo motivo, ha scelto di presentarsi all'VIII commissione della provincia di Napoli con il babà sferificato. Che cos'è? Il dolce della tradizione napoletana è stato racchiuso in una sfera di zucchero con crema pasticcera all'amarena. La farcitura è quella tipica del suo paese che tutti scelgono di consumare nella "Pasticceria Palummo", dove Pietro, il nonno della "gioiosa", è sempre pronto a verificare la soddisfazione dei propri clienti.



Siccome questa diciottenne è abituata a interessarsi a ciò che accade nel mondo dell'enogastronomia, anche perché figlia e nipote d'arte, sa bene che non bisogna tralasciare nulla. Così per valorizzare ulteriormente "il babà secondo Elisa" ha deciso di abbinarlo con "Elisir di Joia", ovvero il liquore al peperoncino, limone e zenzero di "Alma De Lux", l'alchimista Luisa Matarese. Questa donna delicata, ma sensibile e coraggiosa, imitata continuamente ma con scarsi risultati, entusiasta dell'idea della giovane chef, si è trasformata, insieme al marito Gianni, nella sua tifosa più sfegatata. Le creazioni di Luisa sono vere e proprie opere d'arte, frutto della profonda umanità di una persona che comprende subito quando si trova di fronte a una persona fuori dalle regole. D'altronde i giovani sono o no il futuro? Per Luisa sì. Il 28 giugno la sua essenza inebriante ha superato l'esame di Stato insieme a Elisa Somma conquistando l'approvazione della Commissione che per ben due volte ha applaudito l'ormai ex alunna della scuola agerolese.