

A Carnevale ogni libro vale!

A Carnevale tutto è possibile. Racconti, avventure, filastrocche, illustrazioni originali e tante maschere classiche per non dimenticare le tradizioni. Il Carnevale può essere un momento perfetto per mamme, insegnanti e bambini per leggere, divertendosi insieme, ma poi allacciate il grembiule. *Carnevale ogni scherzo vale. Mi metterò una maschera da Pulcinella e dirò che ho inventato la mozzarella. Mi metterò una maschera da Pantalone dirò che ogni mio sternuto vale un milione. Mi metterò una maschera da pagliaccio per far credere a tutti che il sole è di ghiaccio. Mi metterò una maschera da imperatore,avrò un impero per un paio d'ore: per volere mio dovranno levarsi la maschera quelli che la portano ogni giorno dell'anno. E sarà il Carnevale più divertente vedere la faccia vera di tanta gente* (Scherzi di carnevale, di Gianni Rodari).



Il libro **Evviva Carnevale!** di Gianni Rodari e illustrato da Lucia Salemi (Emme, 2004) fa parte della collana 'Per cominciare', una collana di albi illustrati dall'impostazione ludica e didattica: uno strumento utile anche agli insegnanti per affrontare con i bambini i principali temi dell'apprendimento.

Arriva Carnevale! La festa allegra e chiassosa per eccellenza e le maschere della Commedia dell'Arte sono sempre piaciute a Rodari, che le ha cantate con passione molte volte. In questo libro sono raccolte le sue più belle filastrocche carnevalesche, che non dimenticano di far riflettere, anche nel bel mezzo di una festa scatenata. Età di lettura: dai 4 anni.

Il libro raccoglie le filastrocche sul Carnevale scritte da Rodari: *Il vestito di Arlecchino, La vendemmia, I viaggi di Pulcinella, Carnevale* (ce ne sono due di filastrocche, l'una di seguito all'altra), *Il gioco dei 'se', Pranzo e cena e Scherzi di Carnevale* (e questa è la terza!).

E come ricorda nella Grammatica della fantasia, il mascheramento è importante non solo a Carnevale, ma offre ai più piccoli la possibilità di identificarsi con gli altri, stimolandoli a intraprendere un percorso di costruzione della propria identità, ad accettare liberamente le proprie emozioni e a sviluppare le proprie capacità espressive ed empatiche. Il 'maestro' Rodari ha cambiato la letteratura per l'infanzia in Italia. Riteneva che tra i compiti della letteratura vi fosse quello di incidere nelle trasformazioni che attraversavano l'Italia del suo tempo. E per lasciare il segno la letteratura ha bisogno di essere chiara, comprensibile a tutti.

Nel periodo più divertente e scherzoso dell'anno dedicato al mascheramento e al divertirsi, si mangiano ghiottissimi dolci tipici, sia cotti al forno che fritti (i più buoni!). In varie parti d'Italia assumono nomi diversi. Un esempio fra tutti, i dolci che vengono chiamati chiacchiere, crostoli, bugie, sfrappole, cenci, frappe, galani. Tutti discendenti da un unico e inequivocabile progenitore che risale al Rinascimento, lo sapevate Cucinanti in erba? In un antico libro pubblicato nel 1560 ('La singolare dottrina' di Domenico Romoli detto il Panonto) si scriveva *Per far Frappe, ovvero palle di pasta di strufoli* e viene descritta la preparazione delle frittelle. Già allora era una specialità del periodo di carnevale e gli ingredienti erano semplicemente farina, uova e zucchero. Con questa pasta si spianava una sottile sfoglia a matterello che veniva incisa con tagli paralleli e fritta in abbondante strutto per essere servita cosparsa di miele.

Tutte ghiottonerie sin da lontano nel tempo.

Ma noi oggi, Cucinanti in erba, non prepareremo dei dolci fritti, bensì delle **mascherine di Carnevale al forno** che 'copiano' un dolce tipico pugliese che si chiama *Sporcamuss*, cioè sporca muso. Il perché lo scoprirete solo mangiandolo!

Allora accendiamo il forno. Occorrono: un rotolo di pasta sfoglia rettangolare, dello zucchero semolato o di canna, un po' di latte, panna montata (quella spray rende tutto molto veloce ma deve essere spruzzata e mangiata subito perché altrimenti perde la sua consistenza), qualche fragolina fresca (non è indispensabile!) e dello zucchero a velo. Attrezzo necessario ma non troppo: un tagliapasta a forma di mascherina! Ma se non l'avete potete comunque ritagliare con una rotella tagliapasta dei rettangolini di pasta. In ognuno con un piccolo bicchiere ricavate due tondi per gli occhi. Una mascherina facile facile.



Srotolate la sfoglia sul tavolo e ritagliate le mascherine, poi adagiatele su una teglia ricoperta di carta forno. Passate un pennello da cucina, che avrete prima bagnato di latte, sopra le mascherine e poi spolveratele con lo zucchero semolato o di canna.

Infornate a 180 gradi per 10 minuti.

Appena diventano belle dorate, sfornate la teglia e lasciate raffreddare. Quando sono fredde potete comporre il dolcetto. Farcite con ciuffetti di panna montata ogni mezza mascherina, dalla parte in cui non è lucida (cioè dove poggiava in teglia), appoggiate sopra un'altra mascherina a mo' di panino, aggiungete dei pezzetti di fragola nei buchini degli occhi e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Gli Sporcamuss carnevaleschi sono pronti.

E appena li addentate vi sporcherete tutto il viso con lo zucchero a velo. Ecco da dove deriva tale nome. Un dolcetto facile facile da preparare, ma sempre con un *Souf chef* in aiuto!

Prendete in prestito il libro 'Evviva Carnevale' di Gianni Rodari e Lucia Salemi (Emme, 2004), lo trovate in sala Zerosi alla collocazione **P. LET ROD. 15**

In biblioteca troverete moltissimi altri libri che parlano del Carnevale, sia in sala Zerosi che al terzo piano a Tweenager, non c'è che l'imbarazzo della scelta. Sfogliate il [catalogo!](#)

Per finire in allegria, Cucinanti grandi e piccini, leggiamo insieme la filastrocca 'Pranzo e cena' di Gianni Rodari:
*Pulcinella e Arlecchino cenavano insieme in un piattino:
 e se nel piatto c'era qualcosa chissà che cena appetitosa.
 Arlecchino e Pulcinella bevevano insieme in una scodella,
 e se la scodella vuota non era chissà che sbornia, quella sera.*



Leggete molto, trasformatevi nei personaggi che amate e poi sporcatevi il musetto!

Il Carnevale è divertimento e goduria.

Buon giovedì e martedì grasso, Cucinanti in erba.

MRC

