

La scuola

È tempo di scuola! Accompagniamo il rientro tra i banchi leggendo un delizioso libro uscito lo scorso anno.

"La scuola degli animali" (Topipittori, 2025), di **María José Ferradalssa** con le illustrazioni di **Issa Watanabe** e la traduzione di **Marta Rota Núñez**, è un testo particolare: poetico e surreale. Viene narrata la società scolastica attraverso una storia di animali. La costruzione del sé, l'accoglienza, l'unicità delle differenze sono solo alcuni degli aspetti che incontriamo. In quella scuola c'è una materia speciale: il futuro. *In quell'ora, gli alunni riflettono su che cosa saranno da grandi.*

Il libro si suddivide in sette capitoli che abbracciano l'intero anno scolastico.

In ciascuno viene descritta la quotidianità con un piccolo racconto:

La scuola degli animali, La semina della notte, Il futuro, Il giorno della grande cipolla, La scoperta delle oche, Il programma di scambio, La recita. *La Scuola degli Animali somiglia abbastanza a quella dei bambini e delle bambine. L'orario è dal lunedì al venerdì. Dalle nove a mezzogiorno, con un intervallo di dieci minuti per giocare e fare merenda: cannella, trifogli, ciliegie.*

Una scuola inclusiva fatta di lezioni, giochi, amici e tanto altro.

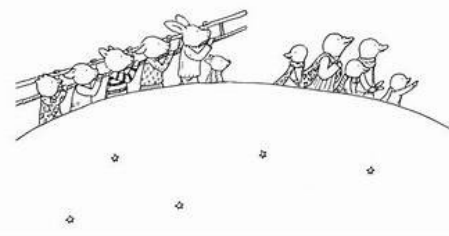
Ogni anno, il primo martedì di aprile – anche se può capitare pure di mercoledì - alle sette di sera, si celebra il giorno della Grande Cipolla. È una festa così antica che nessuno in paese ricorda quando sia stata organizzata per la prima volta, ma è stato prima dell'invenzione dei libri e del televisore. Vale a dire, molto tempo fa.[...] E la signora Fernández prepara una torta al miele.

Età di lettura: da 5 anni

Il libro è incluso nella terna finalista del **Premio Strega Ragazze e Ragazzi 2026 - Categoria 6+.**

Lo trovate in sala **Zerosei** alla collocazione **P. LET. FER.D.2**

MARÍA JOSÉ FERRADA
ISSA WATANABE
LA SCUOLA DEGLI ANIMALI



Noi da golosi "Cucinanti in erba" abbiamo allacciato il grembiule e provato ad imitare la signora Fernández. Ecco gli ingredienti per una piccola **torta al miele**: 150 g farina 00; 75 ml latte; 75 g miele di tiglio; 60 ml olio di semi; 25 g zucchero; un uovo; mezza bustina di lievito in polvere per dolci e zucchero a velo per decorare. In una ciotola versiamo un uovo intero e lo zucchero. Montiamo con una frusta a mano fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Continuando a mescolare uniamo il latte a temperatura ambiente, il miele e l'olio di semi. Setacciamo



la farina e il lievito per dolci e li uniamo al composto continuando a impastare con la frusta. Quando è liscio e senza grumi lo versiamo in una teglia ricoperta con la carta forno. Il *Sous Chef* inforna la teglia. Facciamo cuocere la torta in forno preriscaldato ventilato a 160° per 45 minuti circa, finché sarà cotta anche all'interno (per sicurezza facciamo la prova stecchino). La facciamo sfornare al nostro secondo in cucina e la lasciamo raffreddare completamente. La torta è quasi pronta, basta soltanto spolverizzarla con lo zucchero a velo.

Un boccone di dolcezza e energia che ci accompagnerà nelle pause colazione o per merenda. Buon anno scolastico a tutti!

MRC

