



Anime ai fornelli



Vo, Minh-Tri, *In cucina con i film dello Studio Ghibli*, Kappalab, 2021

In cucina con i film dello Studio Ghibli non è un romanzo, come ben s'intuisce dal titolo, bensì un libro di ricette di cucina. E' stato composto (non solo scritto!) a 6 mani: Minh-Tri Vo ai fornelli, le fotografie preparate con cura da Apolline Cartier e il progetto del cucinato da Claire-France Thévenon. Tutti i piatti presentati nel libro sono riferiti a pietanze o alimenti presenti nei film d'animazione dello Studio Ghibli. Poche note per chi ancora non conoscesse questo studio cinematografico. Fu fondato nel 1985, a Tokyo da Hayao Miyazaki, Isao Takahata, Toshio Suzuki e Yasuyoshi Tokum, il nome attribuito allo studio di animazione si rifà al *Ghibli*, vento caldo tipico del deserto proveniente da sud-est. Fu Hayao Miyazaki, appassionato di aviazione, a scegliere il nome. I film realizzati da questo Studio sono tra i più visti nella storia del Giappone e sono diventati un *cult* in tutto il mondo, acclamati sia dalla critica nipponica che internazionale. Il critico statunitense Roger Ebert ha classificato *Il mio vicino Totoro* e *Kiki - Consegne a domicilio* tra i più bei film per bambini mai realizzati, e Janet Maslin del New York Times ha definito *Princess Mononoke* una pietra miliare del cinema d'animazione. Nel 2002, Hayao Miyazaki ricevette la consacrazione, vincendo l'Oscar al miglior film d'animazione con *La città incantata*, diventando così il primo (e finora l'unico) regista di anime a vincere tale riconoscimento.

Che celebrino un momento di condivisione familiare, di conforto in situazioni difficili o dipingano semplicemente un'irresistibile tentazione, le sequenze dedicate alla cucina sono sempre di fondamentale importanza nei film di Hayao Miyazaki e Isao Takahata.

*Dal tradizionale okayu di Principessa Mononoke al sontuoso bento de *Il mio vicino Totoro*, dai ramen di *Ponyo sulla scogliera* al tempura de *La collina dei papaveri*, dallo sformato di aringhe e zucca di *Kiki – Consegne a domicilio* agli onigiri e manju de *La città incantata* e tanto altro ancora, in una parata di deliziosi piatti gourmet che puoi cucinare finalmente a casa tua. Scopri tutte le ricette dolci e salate tratte dai film dello Studio Ghibli! (Kappalab)*

Allaccio il grembiule e inizio la preparazione di una delle ricette.

Apri il libro a pagina 131 dove c'è la **Torta dei ricordi** (dal film *Pioggia di ricordi* di Isao Takahata, 1991). Un giorno, Taeko convince il padre a comprare un ananas intero nell'esclusivo quartiere di Ginza. Il problema è che la gente di città non sa come si mangia! È un frutto esotico che i giapponesi comprano solo in scatola. Dopo diversi giorni di attesa, il tempo di studiare come prepararlo, la famiglia assaggia l'ananas. La delusione è evidente, il frutto non è molto dolce. C'è qualcosa di comico nel taglio dell'ananas, mentre l'intera famiglia è raccolta attorno alla madre che lo sbuccia guardandolo come se venisse da un altro pianeta.[...]

1) In una ciotola mescolate il burro ammorbidito con 80 g di zucchero e la vaniglia liquida, fino ad ottenere un composto spumoso.

2) Sbattete le uova aiutandovi con una frusta e incorporatele al composto.

3) Unite a poco a poco la farina setacciata e il lievito. Continuate a sbattere il composto, aggiungendo un pizzico di sale e (se lo desiderate) il rum.

4) Imburrate bene lo stampo, quindi sistemate al suo interno un foglio di alluminio tagliato in formato. Imburrate anche il foglio di alluminio dopo averlo steso bene. Riscaldare il forno a 180° C

5) Preparate nel frattempo il caramello; mettete lo zucchero rimasto e l'acqua in un pentolino dal fondo spesso, fate cuocere a fiamma bassa, mescolando ogni tanto. Potete aggiungere a piacere le 2 gocce di limone. Quando il composto inizierà ad assumere un colore ambrato, ruotate il pentolino con ampi movimenti circolari.

6) Versate il caramello nello stampo facendo attenzione a coprire l'intera superficie.

7) Adagiate le fette di ananas sul caramello, quindi ricoprite con l'impasto e livellate.

8) Infornate a 180° C per 45 minuti. Lasciate raffreddare la torta prima di gustarla.

(Vo, Minh-Tri, In cucina con i film dello Studio Ghibli)
L'ananas impiegato nella preparazione non è l'oggetto misterioso del film bensì quello sciroppato a fette. Per ricoprire la teglia ho sostituito il foglio d'alluminio con la carta-forno e l'ho spalmata con un po' di burro. Dopo aver versato il caramello, ho adagiato le fette nella teglia (come da ricetta) e all'interno, di ogni foro dell'ananas, ho inserito una ciliegia candita rossa, a simboleggiare la bandiera giapponese! Suggerimento finale: girate il dolce quando è ancora caldo, si staccherà meglio dalla carta. Il dolce è molto buono, vi consiglio di provare la ricetta.



Per chi non conoscesse i lungometraggi animati dello Studio Ghibli o per chi volesse rivederli, l'invito è a sfogliare il catalogo della biblioteca. Quasi tutta la produzione è presente. Di seguito i titoli in ordine cronologico d'uscita (20 film che vale la pena di vedere e deliziarvi!).

Nausicaä della Valle del vento diretto da Hayao Miyazaki (1984) sebbene venga spesso considerato un film dello Studio Ghibli, in realtà è stato realizzato prima della sua fondazione.

Castello nel cielo è un film d'animazione del 1986 scritto e diretto da Hayao Miyazaki.
Il mio vicino Totoro scritto e diretto da Hayao Miyazaki (1988)
Una tomba per le lucciole diretto da Isao Takahata (1988)
Kiki - Consegne a domicilio diretto da Hayao Miyazaki (1989)
Pioggia di ricordi diretto da Isao Takahata (1991)
Porco Rosso scritto e diretto da Hayao Miyazaki (1992)
Pom Poko diretto da Isao Takahata (1994), tratto dal racconto *Futago no hoshi* di Kenji Miyazawa
I sospiri del mio cuore diretto da Yoshifumi Kondō (1995) e scritto da Hayao Miyazaki, che si è ispirato al manga *Sussurri del cuore* di Aoi Hiiragi.
Principessa Mononoke scritto e diretto da Hayao Miyazaki (1997)
La città incantata scritto e diretto da Hayao Miyazaki (2001)
La ricompensa del gatto diretto da Hiroyuki Morita (2002)
Il castello errante di Howl scritto e diretto da Hayao Miyazaki (2004), tratto dal romanzo omonimo del 1986 di Diana Wynne Jones.
I racconti di Terramare diretto da Gorō Miyazaki (2006)
Ponyo sulla scogliera scritto e diretto da Hayao Miyazaki (2008)
Arrietty - Il mondo segreto sotto il pavimento diretto da Hiromasa Yonebayashi (2010)
La collina dei papaveri diretto da Gorō Miyazaki (2011), alla sua seconda regia dopo *I racconti di Terramare* del 2006.
Si alza il vento scritto e diretto da Hayao Miyazaki (2013)
La storia della Principessa Splendente diretto da Isao Takahata (2013)
Quando c'era Marnie diretto da Hiromasa Yonebayashi (2014)

Buona visione, ohayou おはよう, cucinanti!
MRC

