

Aspettando la vecchina con la scopa...

Manca poco all'Epifania. Nella tradizione cristiana, la storia della befana è strettamente legata a quella dei Re Magi. La leggenda narra che in una freddissima notte d'inverno Baldassare, Gasparre e Melchiorre, nel lungo viaggio per arrivare a Betlemme da Gesù Bambino, non riuscendo a trovare la strada, chiesero informazioni ad una vecchietta che indicò loro il cammino. I Re Magi, allora, invitarono la donna ad unirsi a loro, ma, nonostante le insistenze la vecchina rifiutò. Una volta che i Re Magi se ne furono andati, essa si pentì di non averli seguiti e allora preparò un sacco pieno di dolci e si mise a cercarli, ma senza successo. La vecchietta, quindi, iniziò a bussare ad ogni porta, regalando ad ogni bambino che incontrava dei dolcetti, nella speranza che uno di loro fosse proprio Gesù Bambino (**Festa della Befana**).

La misteriosa vecchina arriva di notte a cavallo di una scopa, si cala dal camino, consegna i giocattoli e riempie le calze che i bimbi hanno appeso. I piccoli lasciano per lei in un piattino un frutto e un bicchiere di vino affinché possa rifocillarsi. Il mattino seguente, il 6 gennaio, quando i piccoli si svegliano troveranno dei balocchi, le calze piene di dolciumi e forse qualche pezzo di carbone, i più cattivelli. Ci saranno tracce del suo passaggio: il cibo mangiucchiato e della cenere sparsa nel piatto con l'impronta della mano che ha afferrato lo spuntino. E questa è la versione classica. Ma avendo una certa età, alla Befana non va sempre 'liscia'. Degli imprevisti sono sempre in agguato (non solo per lei!). Con l'età gli acciacchi di salute possono manifestarsi all'improvviso come un fastidiosissimo raffreddore oppure un forte mal di schiena. E allora cosa succede? La vecchina presenterà un certificato medico di malattia (e poi a chi?) e non volerà, verso ogni dove, per consegnare le leccornie e il suo 'rinomato' carbone? Se avete già appeso la calza al camino in attesa che la notte tra il 5 e il 6 gennaio venga riempita di dolcetti di ogni tipo, tranquillizzatevi.

Non resta che leggere due storie sulla celebre vecchina dal naso bitorzolato e di come affronta gli imprevisti della vita. Scoprirete che una soluzione si trova, sempre!

'A scuola dalla Befana' (Mondadori, 2021) di Nicoletta Asnicar con le illustrazioni di Leandra La Rosa narra di come le nuove generazioni possono aiutare e collaborare con quelle anziane. Il confronto generazionale va appreso e promosso sin dai più piccoli, anche in tema di Befana! *Mancano poche ore all'Epifania, tutto è pronto per la consegna dei dolcetti ma... la Befana ha la febbre! C'è proprio bisogno di una valida aiutante. Che la giovane Anni sia quella giusta? Lei è pronta a imparare tutti i segreti della befaneria e con il suo entusiasmo saprà portare un pizzico di modernità nei vecchi metodi non sempre impeccabili della Befana. Un albo divertente.* Età di lettura: da 3 anni. Il libro si trova in **sala Zerosei** alla collocazione **P.LET.ASN.I**



'La befana e il colpo della strega' (Armando Curcio, 2018) di Tea Ranno, illustrato da Lorenzo Santinelli racconta come un sortilegio (un fortissimo mal di schiena) possa alla fine risultare provvidenziale per comprendere e superare una tradizione sbagliata. *La Befana sta per partire quando: «Ahi! Il colpo della strega!». Invoca le amiche streghe buone: «Tulipandra guariscimi! Devo partire!». Ma può farlo solo chi l'ha colpita: Tulipandra chiama la brutta e grigia Dondomelia. «Perché l'hai colpita?». «Ha sbagliato!». Ma come? Doni ai buoni, carbone ai cattivi. «Hai sempre sbagliato! Non ci sono bimbi cattivi, solo vivaci!». «E il carbone?». «Se i bimbi crescono tra i rimproveri diventeranno cattivi. Il carbone va agli adulti: fanno le guerre, avvelenano l'aria».*



Dondomelia, che quindi ha molto a cuore i bimbi, viene trasformata da Tulipandra in una bellissima dama bianca. La Befana guarisce e inforca la scopa per portare doni ai bimbi e carbone agli adulti cattivi. Età di lettura: da 4 anni.

Il messaggio tra le pagine di questo libro è forte e chiaro. Non esistono dei bambini cattivi, fanno sempre del loro meglio in base alle proprie capacità e età. Se vogliamo trovare i cattivi dobbiamo indirizzare lo sguardo verso gli adulti! Le illustrazioni dell'albo sono molto particolari. Innanzitutto i toni di colore che vanno dalla scala dei marroni ai grigi rendono molto bene l'atmosfera della storia. Sono presenti insieme ai disegni delle immagini di materiali (la iuta, il tessuto da tappezzeria) che l'illustratore Santinelli utilizza per rappresentare il vestito, il sacco della Befana, la poltrona e il cappello. Una tecnica mista che fonde bene l'immagine al testo. Guardando bene le illustrazioni, si nota un ragnetto che attraversa le pagine della storia. Fa il verso alla strega cercando di imitare Dondomelia in tutte le sue mimiche, addirittura con tanto di pugno alzato in segno minaccioso. Una piccola storia nella storia. In **sala Zerosei** troverete anche questo secondo albo alla collocazione **P.LET.RAN.B.I**

Allora, 'Cucinanti in erba', incrociamo le dita, sperando che la nostra Befana sia in perfetta forma per poter passare in ogni casa e riempire le nostre calze. Noi comunque, nel dubbio prepareremo un **carbone di cioccolato** veramente goloso. Questo sarà bello e buono, non come quello di molte storie che lo descrivono come nero e cattivo. Allora allacciamo il grembiule. Ecco gli ingredienti: 100 g di farina 00; 10 g di cacao amaro in polvere; 50 g di zucchero; un uovo; 50 g di cioccolato fondente, 15 g di burro; 30 g di gocce di cioccolato; una manciata di mirtilli rossi essiccati e un cucchiaino di lievito per dolci. Setacciamo farina e cacao in una ciotola, mischiamoli insieme al lievito in polvere. Tritiamo in grossi pezzi il cioccolato fondente, facciamo fondere con il burro in una pentola a fuoco basso (operazioni a cura del *Sous Chef*). Mescoliamo lo zucchero con l'uovo, aggiungiamo il cioccolato fuso e il burro. Fino a formare una crema. Uniamo la farina e mescoliamo bene tutto. Alla fine aggiungiamo le gocce di cioccolato e i mirtilli. Su di un piano diamo una forma di salame all'impasto, avvolgiamolo nella pellicola trasparente e lasciamo riposare il 'salame' in frigo per circa 40 minuti. Passato questo tempo, togliamo il composto dal frigo e dalla pellicola, affettiamo il salame in pezzi non regolari e cuociamo in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti (se non avete una teglia antiaderente metteteci un foglio di carta forno sopra). Sforbiamo e lasciamo raffreddare. I golosi pezzi di carbone sono pronti! E che dire, una bontà che non ha paragoni con quello di zucchero, dolcissimo e duro. Provate per credere!



Gli albi accompagnano il lettore nella magia di questa festività. Aspettiamo tutti fiduciosi la Befana. Siamo solo un poco tristi per quei bambini meno fortunati di noi. Noi, 'Cucinanti in erba' coltiviamo la speranza di un futuro migliore per tutti loro!

MRC