

Che hotel!

Nell'albo illustrato **"Hotel Autunno"** (Mondadori, 2025), con i testi di **Davide Calì** e le illustrazioni di **Anna Aparicio Català**.

viene narrata una storia di animali dormiglioni. Con l'arrivo dell'autunno molti animali vanno in letargo, riposano in un hotel che provvede ad ogni loro esigenza: dai morbidi giacigli fino a dei succulenti spuntini, qualora si svegliassero improvvisamente con un languorino. *Quando il freddo è alle porte, l'Hotel Autunno si prepara ad accogliere i suoi ospiti per il letargo. Due stanze con vista prato sono già pronte per i signori Marmotta, mentre la mansarda ospiterà la famiglia Pipistrelli. Nella dispensa colma di provviste, una scorta di miele sta aspettando il signor Orso. Ma... dov'è finito Ghiro? Riuscirà ad arrivare prima che l'albergo chiuda le sue porte fino alla prossima primavera?* (in quarta di copertina).

Gli animali del bosco sono preoccupati perché manca un loro amico, non è ancora arrivato. Quando chiuderà l'hotel, Ghiro non potrà più entrare. Il portone sarà serrato. *Niente da fare. «Ormai è tardi, dobbiamo chiudere.» L'inverno sta arrivando. Tra poco nevierà. Forse proprio stanotte!*

Ghiro riuscirà a trovare la strada? Ma improvvisamente Pipistrello sveglia tutti.

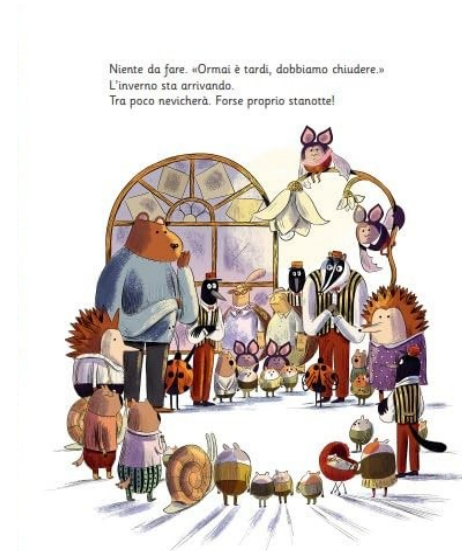
Cosa sarà successo?

Scopritelo in sala **Zerosei** alla collocazione **P.LET.CAL.B.17**

Età di lettura: da 3 anni.

I testi sono accompagnati dalle illustrazioni delicate e poetiche, colorate con le sfumature dell'autunno, in una scala cromatica dal giallo ocra, arancione fino al marrone.

Una storia che parla di accoglienza, amicizia e cura, un nuovo libro della collana *Leggere le figure* che scalda il cuore come una tana confortevole nell'"Hotel Autunno".



Insieme ai “Cucinanti in erba” prepariamo un goloso dolce da forno da gustare nelle giornate autunnali. Ecco gli ingredienti per una piccola **torta alle noci**: 60 g di farina; 40 g di noci da polverizzare; 25 g di olio di semi di girasole (che potete sostituire con pari quantità di burro); 25 g di zucchero semolato; un uovo; 100 ml di yogurt naturale; mezza bustina di lievito per dolci (8 g); una bustina di vanillina; 30 g di noci intere da tritare in granella per la superficie (+ 25 g di gocce di cioccolato facoltativo).

Prima di tutto, il *Sous Chef* deve polverizzare le noci in un mixer fino a ottenere una farina sottile.

Insieme ai “Cucinanti in erba” misceliamo farina e lievito. Nella zuppiera montiamo con una frusta l'uovo con lo zucchero e la vanillina, poi aggiungiamo l'olio e lo yogurt a temperatura ambiente.

Otteniamo un composto omogeneo a cui aggiungiamo la farina e le noci in polvere.

Amalgamiamo con una spatola per ottenere un impasto privo di grumi. Nel frattempo il *Sous Chef* trita il resto delle noci con un coltello, in modo da ottenere una granella a cui aggiunge le gocce di cioccolato (potete anche ometterle, ma il dolce viene più buono!). Versiamo l'impasto in uno stampo precedentemente imburrato e infarinato. Distribuiamo sulla

superficie la granella di noci e gocce di cioccolato. Cuociamo in forno a 180° (ventilato a 160°) per circa mezz'ora nella parte media del forno.

Un consiglio: fate sempre la prova stecchino prima di sfornare il dolce. Lasciatelo intiepidire, poi tiratelo fuori delicatamente dalla teglia. Attenzione a non toccare la superficie e a tagliarla subito, perché deve assestarsi e la superficie ricca, di noci e gocce di cioccolato, deve raffreddarsi e solidificarsi.

Ecco pronta la torta alle noci.

Un bocconcino niente male per i nostri languorini autunnali.

Buon letargo a tutti, ma non dimenticate di leggere!

MRC

