

Cinque ciliegie!

"Bastano cinque ciliegie" (Terre di mezzo, 2019) è un albo di **Vittoria Facchini** molto poetico e commovente. Cosa possiamo fare con cinque ciliegie?

Se lo chiedono un fratellino e una sorellina. *Bambini, guardate! Le prime ciliegie dell'albero piantato da papà. Cinque per te e cinque per te, eccole qua.*

Il libro è illustrato con disegni a piena pagina e brevi testi. In ogni pagina i due piccoli si pongono delle domande su cosa fare con quella quantità di ciliegie, che sembra poca ma unita costituisce un numero soddisfacente. Allora fanno delle ipotesi reali e fantastiche sull'impiego delle ciliegie. Danno anche risposte ai loro quesiti.

Io me le mangio tutte insieme in un boccone. E che ci vuole? Io, invece, le voglio ammirare... Io ci faccio medicine per curare i malatini. ... Io le offro alle mie amiche. È tutto pronto. Le aspetto per il tè. E poi chi propone di farci le munizioni per i cannoni dei soldatini e chi ci farebbe una focaccia cià-cià-cià, come quella della nonna. Tante le idee: dal rossetto per colorare labbra e gote a delle pappe buone e buone minestrine...

Le idee spaziano in un universo infinito: dall'uso bellico fino alla meraviglia di un giardino, dal cabaret al sorriso. Ma alla fine cosa faranno il due bambini con le cinque ciliegie?

Non resta che leggere l'albo per scoprirlo. Età di lettura: dai 3 anni.



Trovate il libro in sala **Zerosei** alla collocazione **P LET.FAC.2**

Noi "Cucinanti in erba" abbiamo pensato di fare una cosa golosa: **bocconcini di ciliegie**, dolci e salati. Una ricetta a fornelli spenti, naturalmente. Ingredienti: 5 ciliegie, un cucchiaino di ricotta di mucca, cacao amaro in polvere, zucchero a velo, foglioline di erbe aromatiche (menta, basilico e timo) e semi di sesamo. Operazione fondamentale a cura del Sous Chef.: snocciolare le ciliegie dopo averle divise in due parti. Prepariamo ora la farcitura salata e dolce. Per quella salata abbiamo spezzettato con le mani le erbe aromatiche. Dopo le abbiamo mischiate con la ricotta e poi aggiunto il sesamo all'impasto. Per la farcitura dolce abbiamo utilizzato dell'altra ricotta. Abbiamo spolverato sopra il cacao amaro, lo zucchero a velo e amalgamato il tutto. Possiamo così farcire i bocconcini. Abbiamo scelto di prepararne due salati e tre dolci: cinque! Dopo averli farciti, abbiamo passato sul cacao quelli dolci e sui semi di sesamo quelli salati. Tempo di preparazione? Cinque minuti, naturalmente. Sistemati su un mini tagliere, sono pronti da gustare: per cinque amici, per due amici o tutti per voi? Bocconcini d'amore.

Golosa lettura e buona estate!

MRC

