



Dottor Dieta

In questo libro *Storie da mangiare*, di Guido Quarzo e Anna Vivarelli (Interlinea, 2001) ci sono racconti che parlano di cose da mangiare: una gigantesca frittata, un meraviglioso panino e una vetrina piena di torte, biscotti e cioccolato. Parlano di un cuoco affamato, di un bambino sognatore e di un pasticcere che rischia di rimanere senza lavoro per colpa di un dottore. Da leggere prima di pranzo, per stimolare l'appetito (Anna Vivarelli).



Candido Fiordilatte faceva il pasticcere in una bottega vicino al porto [...] era contento così del suo lavoro che s'era perfino dimenticato di prendere moglie. [...] C'era la torta Gran cioccolato, fatta con quattro tipi diversi di cioccolato [...] E poi la scelta dei budini e delle Bavaresi, che variava a seconda delle stagioni [...] la Crostata Che Ti Piace, ricoperta di confettura a scelta fra venti gusti diversi... Quando iniziò quella brutta faccenda della dieta, Candido Fiordilatte era occupato a sperimentare una nuova strabiliante ricetta [...]. "I dolci fanno male, anzi malissimo!" disse alla moglie del nuovo dottore. Arrivato da poco in città, questo giovane dottore era stato colpito dal profumo di zucchero e cioccolato che gli riempiva l'ambulatorio e la casa e arrivava proprio dalla pasticceria [...] "Non si può lavorare in un posto simile. Io detesto i dolci". Magro magro, secco secco, faccia lunga e naso all'ingiù, questo dottore non sopportava né creme né biscotti, figuriamoci le praline e le torte con la panna. Il caffè, poi, lo prendeva amaro (*Storie da mangiare*, di Anna Vivarelli).

Il Dottore abolì il consumo di dolci a tutti: al maestro e sua moglie, al farmacista, al fruttivendolo, all'impiegato dell'ufficio postale. *Gli affari del pasticcere cominciarono ad andare malissimo*. L'unica cliente rimasta era la Signora Teresa che per nessuna cosa avrebbe rinunciato alle paste di meliga a colazione e alla fetta di torta di mele e amaretti a merenda. Così Candido sembrò costretto a chiudere bottega, ma trovò una soluzione meravigliosa per il suo lavoro.

Finisci di leggere la storia prendendo in prestito il libro!

Allaccio il grembiule e preparo i biscottini che piacciono tanto alla Signora Teresa ma soltanto dopo aver letto il libro! Sono dei frollini deliziosi, a forma di ciambellina, impastati con farina di mais. Sono biscotti tipici del Piemonte, più precisamente della zona di Cuneo, dove il mais viene detto *melia* o *meliga* in dialetto. Un po' di geografia non fa mai male, vero Cucinanti in erba?

La dose è per 20-25 **Paste di meliga**. Ecco tutti gli ingredienti:
100 g di farina di mais (io ho utilizzato quella per polenta



istantanea); 100 g di farina 00; 90 g di zucchero; 100 g di burro; un uovo; una vanillina; un pizzico di lievito per dolci (mezzo cucchiaino circa) e uno di sale (pochissimo!). In una ciotola verso le due farine, lo zucchero ed il lievito. Mescolo le polveri, faccio un buco al centro e aggiungo l'uovo, il sale, il burro ammorbidito e la vanillina. Lavoro fino ad ottenere un impasto omogeneo, non appiccicoso (mi raccomando, Cucinanti in erba, quando lo preparate, altrimenti non si possono modellare le ciambelline!). Trasferisco ora la pasta, aiutandomi con un cucchiaio, in una *sac à poche* (un recipiente di tela a forma di imbuto che, riempito di creme, salse, mousse ecc., viene usato da pasticceri e cuochi per decorare vivande e dolci) con un beccuccio a stella e formo delle ciambelline direttamente sulla teglia rivestita di carta forno, oppure su una teglia, come la mia, antiaderente. Cuocio in forno a 180° C per 15 minuti, fintantoché diventano dorati. Li sforno e faccio raffreddare. Che profumino! Le paste di meliga sono pronte per essere gustate. Che bontà, complimenti alla *signora Teresa* per averci dato questo suggerimento!



Leggi questa spassosissima storia. Prendi il libro in [biblioteca](#), ne abbiamo molte copie disponibili collocate nelle sale Tweenager e Zerosei. Due collocazioni fra tutte:
 A Zerosei lo trovi nello scaffale *I piccoli per i più grandi* alla collocazione **P. LET QUA.A.6** e a Tweenager tra i *Romanzi Brevi* collocato **R RB.QUA.9**
 Ne leggerai delle belle e buone!

Alla prossima lettura tra i fornelli, Cucinanti in erba, e tenetevi pronti per golose letture estive!
 MRC

