

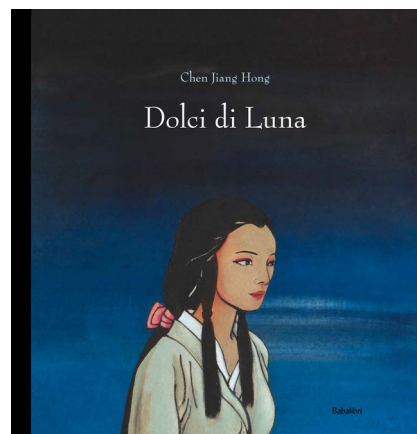
Festa della luna

È chiamata “Festa della Luna” perché, secondo le credenze popolari orientali, è il giorno dell’anno in cui la luna piena appare più grande e luminosa nel cielo. I *mooncakes*, dolcetti della luna, sono il cibo che fa da protagonisti in assoluto su tutte le tavole d’Oriente. La “festa di metà Autunno” o “Festa della Luna” è una delle festività tradizionali cinesi più importanti celebrata in molti paesi dell’Asia. Non ha una data fissa, ma ogni anno cambia in base al calendario lunare perché è il quindicesimo giorno dell’ottavo mese lunare. Quest’anno cade il 10 settembre 2022.

I mooncakes sono i protagonisti di un bellissimo albo illustrato: Dolci di luna di Chen Jiang Hong pubblicato in Italia nel 2018 nella collana Albi Illustrati di Babalibri.

La principessa Xian-Zi viveva nel Palazzo del Cielo ed era la figlia dell’Imperatore di Giada [...] Un giorno, senza dirlo a suo padre, decise di scendere sulla Terra (Dolci di luna, di Chen Jiang Hong).

Aiutò un uomo e da questo incontro nacque un bambino: Tian-Zi. L’imperatore, però, ordina a una sua fedele guardia di riportare a casa la principessa e così Tian-Zi cresce senza la sua mamma, fino a quando non decide di cercarla fino in cielo! Una gioia immensa riempie il cuore della principessa che può finalmente riabbracciare suo figlio. Per lui prepara dolci che non esistono sulla Terra: i dolci di luna. Ma nessun umano può rimanere nel Palazzo del Cielo e l’imperatore fa riportare sulla Terra il piccolo Tian-Zi. Il racconto si conclude con un gesto buono e speciale, proprio come i dolcetti di luna. “Mio figlio, farò di meglio: ti preparerò qualcosa che non esiste sulla Terra.” La principessa prese una ricetta [...]. Prima di tutto setacciò la farina, ci aggiunse lo zucchero e preparò un prezioso ripieno di semi, frutta secca e spezie profumate. Poi lavorò l’impasto fino a creare delle morbide sfere e le farcì con il ripieno. Prima di metterle a cuocere, le appiattì e vi disegnò sopra dei fiori di loto. “Ecco, questi sono i dolci di Luna” disse la Principessa a suo figlio (Dolci di luna, di Chen Jiang Hong).



Per lui prepara dolci che non esistono sulla Terra: i dolci di luna. Ma nessun umano può rimanere nel Palazzo del Cielo e l’imperatore fa riportare sulla Terra il piccolo Tian-Zi. Il racconto si conclude con un gesto buono e speciale, proprio come i dolcetti di luna. “Mio figlio, farò di meglio: ti preparerò qualcosa che non esiste sulla Terra.” La principessa prese una ricetta [...]. Prima di tutto setacciò la farina, ci aggiunse lo zucchero e preparò un prezioso ripieno di semi, frutta secca e spezie profumate. Poi lavorò l’impasto fino a creare delle morbide sfere e le farcì con il ripieno. Prima di metterle a cuocere, le appiattì e vi disegnò sopra dei fiori di loto. “Ecco, questi sono i dolci di Luna” disse la Principessa a suo figlio (Dolci di luna, di Chen Jiang Hong).

Talmente bello e poetico questo racconto da voler preparare anch’io questi dolcetti. Per prima cosa ho acquistato lo stampino specifico per questi biscotti (si trova nei negozi etnici o online). Allaccio il grembiule e preparo i *mooncakes* con una ricetta “facilitata” per tutti i *Cucinanti Sous chef* (i grandi che aiutano i piccoli) e i *Cucinanti in erba*: *Dolcetti della luna ripieni di fichi e mandorle*. Occorrono: 2 confezioni di pasta frolla sottile stesa (la trovi nel banco frigo del supermercato), una confezione di fichi secchi, 60 grammi di mandorle, un cucchiaino di miele e uno olio di semi di girasole. Per decorare i biscotti: un tuorlo e un cucchiaino di acqua.

Metto le mandorle nel frullatore e le trito grossolanamente. Aggiungo i fichi tagliati a pezzetti, il miele, l’olio e frullo dando brevi impulsi alla volta fino a quando non saranno amalgamati tutti gli ingredienti. Divido l’impasto e formo delle palline. Apro le confezioni di pasta frolla e ritaglio con un bicchiere dei cerchi al centro dei quali adagio le palline di ripieno. Ripiego bene l’impasto in modo da avvolgere completamente il ripieno. Spolvero leggermente di farina, inserisco nello

stampo per *mooncake* e presso per dargli forma direttamente in teglia (io non ho messo la carta forno perché la teglia è antiaderente). Cuocio per 10 minuti a 170°. Sforno, lascio intiepidire e poi spennello delicatamente con il composto di uova. Non fatelo quando sono ancora caldi, altrimenti si potrebbe rovinare il disegno. Inforno nuovamente i biscotti per altri 10-12 minuti o finché non risulteranno belli dorati. Sforno e lascio raffreddare. Vi consiglio di gustarli dopo 24-48 ore. In questo arco di tempo la frolla dei *mooncakes* acquisterà la sua tipica consistenza morbida al palato.



L' albo è molto raffinato e i dolci di luna sono una delizia, con il loro cuore dolce ci avvicinano alla dolcezza dell'amore della Principessa *Xian-Zi* per suo figlio. L'albo è illustrato con dovizia di particolari. Incanta grandi e piccini e invita il lettore a viaggiare e sognare. Lo volete leggere? Cercatelo in bct nelle raccolte di Tweenager alla collocazione **RAL.CHE.A.I**

Gustate il racconto e questi dolcetti: in Cina le famiglie si riuniscono e mangiano i Dolci di Luna per celebrare la gioia di stare insieme. Cucinanti in erba preparateli con i vostri cari e passerete delle ore liete piene di dolcezza!

MRC

