

Giallo nel panino

‘Il ladro di panini’ è una storia gialla (in tutti i sensi, lo scoprirete leggendo!), scritta da Patrick Doyon, illustrata da André Marois, con la traduzione dal francese di Federico Appel, pubblicata per i tipi della Sinnos nel 2024. Tutto inizia un bel lunedì mattina a scuola quando Marin si accorge di non avere la merenda nella borsa. Forse l’ha dimenticata a casa? No, si ricorda bene di averla presa, certamente gliel’ha rubata qualcuno o qualcuna. E pensare che la pausa merenda è la cosa che gli piace di più della scuola! Chi sarà il ladro? Affamato, Marin inizia a indagare. Forse sono i compagni di scuola Alex o Manon? Oppure l’ingordo Robin? E Marie? Lei non porta mai delle merende golose. Benjamin l’insopportabile o Mathias l’invidioso sono tra gli indiziati, poi sono da considerare il bidello, la maestra e persino il preside. Marin investiga, fa lavorare il cervello in una centrifuga per pensare, per cercare di trovare il ladro goloso, e a stomaco vuoto! Il problema è molto serio perché il ladro colpisce ogni mattina.

Nessun *escamotage* serve a evitare il furto giornaliero, tranne il mercoledì. Bisogna però dire che la mamma di Marin prepara dei panini eccezionali. Già a partire dal pane (di grano duro, che *compra in una panetteria segreta, gestita da monaci KUNG-FU*) e poi li imbottisce con farciture golose, ogni giorno una diversa dall’altra, ma sempre con ingredienti salutari: ogni giorno un panino di qualità. Cucinare è sempre un atto di amore anche se parliamo di semplici panini. La mamma è proprio una gourmet. Ricapitolando, la settimana di panini è così distribuita: il lunedì al prosciutto, provolone e lattuga (quello preferito da Marin); il martedì con il tonno, la maionese, buonissima, preparata dalla mamma e i pomodori secchi; il mercoledì con tofu spalmato, rughetta selvatica, pomodori e gamberetti; il giovedì: panino con l’uovo (non rientra tra i preferiti di Marin!) ma è farcito con la fantastica maionese della mamma, fettine di cipolla rossa e scaglie di parmigiano e infine il panino del venerdì. Proprio in quella mattina la mamma ha escogitato un bel trucco per smascherare il ladro: ha imbottito il panino con un ingrediente segreto - da perfetto chimico -. In aggiunta al pollo, avocado, cetriolo e allo strato di gustosa maionese ha preparato delle palline di gelatina utilizzando la cucina molecolare... Sfere a dir poco esplosive! Si troverà finalmente il ladro?

Gustate la storia. Alla fine sarà smascherato il goloso ladruncolo di merende, o la golosa rapinatrice?

Una storia divertente con quel sapore poliziesco che piace tanto. Ambientato a scuola, un luogo che tutti conoscono. La narrazione è condita da personaggi molto particolari: la maestra Tzatziki (con il nome di una salsa greca), i genitori di Marin (fissati con i libri di cucina) e i compagni di scuola descritti con profili-caricatura: i mangioni o i burloni. I colori della storia sono prevalentemente giallo, rosso e nero. L’impaginazione è molto particolare, va da quella di un albo illustrato a una *graphic novel*. Il testo è scritto in minore rilievo rispetto alle illustrazioni che scandiscono i tempi della storia. Ogni giorno della settimana è suddiviso nell’arco della giornata: lunedì mattina, lunedì pomeriggio, eccetera eccetera. Età di lettura: da 6 anni.

Il libro lo trovi in sala **Tweenager** tra i gialli alla collocazione **R GH.MAR.H. I**





Vogliamo preparare, 'Cucinanti in erba', una maionese facilissima con l'aiuto del *Sous chef* e di un frullatore a immersione? **La maionese fatta in casa in un minuto** buona come quella della mamma di Marin. Allora allacciamo il grembiule e prepariamo gli ingredienti: un uovo; 200 ml olio di semi di girasole; 15 ml succo di limone (oppure aceto); sale fino q.b.

Rompiamo l'uovo già nel bicchiere del frullatore a immersione (per i più esperti!) o in una ciotola. Utilizziamo uova a temperatura ambiente e fresche. Aggiungiamo l'olio di semi di girasole dal sapore più delicato rispetto all'olio d'oliva. Uniamo un cucchiaino di succo di limone e un pizzico di sale. Immergiamo il frullatore e iniziamo a lavorare la salsa. Dopo pochi minuti otterremo un maionese densa e vellutata, pronta per essere utilizzata. Se ne dovesse rimanere, la possiamo mettere in un barattolo sterilizzato e va conservata in frigo (al massimo, dura tre giorni).

Con i 'Cucinanti in erba' abbiamo scelto di farcire il **panino del martedì**. Lo prepariamo con qualche variante: una fetta di pomodoro fresco (a posto di quello secco) e qualche foglia di basilico. Prendiamo una fetta di pane ai cereali tagliata a metà (operazione a cura del *Sous Chef*). Le due parti le spalmiamo con la maionese. Farciamo la prima con un po' di tonno in scatola (quello con poco olio oppure al naturale) e la seconda con due fette di pomodoro (abbiamo scelto il tipo cuore di bue) e basilico. Uniamo le due parti e avvolgiamo il panino con della carta forno così da poterlo tenere facilmente in mano. Non resta che dargli un morso.

Niente male, Marin ha proprio ragione! E dobbiamo ammetterlo, noi di 'Cucinanti in erba', apprezziamo certe prelibatezze che cucinano le mamme, sono davvero speciali.

Auguri a tutte le Mamme, dei Cucinanti in erba e non, tutte con la EMME maiuscola!



MRC

