

## I Dim Sum

Era ora di dormire, e Liddy era molto emozionata, perché il giorno dopo sarebbe andata con tutta la famiglia al Palazzo dei Dim Sum. **"Nel Palazzo dei Dim Sum"** (Terre di Mezzo, 2025) è un albo scritto e illustrato da **X. Fang**, con la traduzione di **Sara Ragusa**. X. Fang, nata a Taiwan, è un'artista visiva, graphic designer e art director per il cinema e la televisione. Il Palazzo dei Dim Sum è il suo primo albo illustrato. È stato tra i libri selezionati al Bologna Ragazzi Awards nel 2024.



Sfogliandolo, il lettore viaggia attraverso la cultura orientale del cibo, espressione d'amore. L'albo è un omaggio a "In The Night Kitchen" di Sendak.

L'esperienza della piccola Liddy è meno complicata rispetto a quella vissuta da Mickey nella storia di Maurice Sendak ma l'ambientazione tra sogno, sapori e profumi con cuochi giganti indaffarati e tanti ingredienti per preparare i piatti della tradizione è identica. I cuochi del Palazzo di Dim Sum sono impegnati nella preparazione del ripieno di un manicaretto. Tutto si svolge in una cucina piena di piatti della tradizione cinese/taiwanese: panini bao, ravioli, polpette, verdure, ravioli, shumai e tantissimi dolcetti e poi pentoloni fumanti di salse, vaporiere di bambù piene di leccornie sui fornelli. Ma cosa sono i Dim Sum? E nel Palazzo ci sarà un Regnante? Liddy si avvicina al Palazzo seguendo la scia di un profumino, e incontra l'Imperatrice: gigantesca! Poi dorme su un caldo panino e si bea di forme e colori, odori e sapori. Questa storia è reale? Oppure un sogno? Quando la piccola cade nella ciotola del ripieno dei ravioli ci ricorda proprio la caduta nell'impasto del pane della storia di Sendak.



finì a una cucina, dove trovò

due cuochi indaffarati che preparavano i dim sum.

*Liddy diventò un raviolo.. e sembrava squisita!*

Come finirà questa strana storia? Qualcuno farà un boccone della bambina-raviolo? Il Palazzo del Dim Sum è veramente una grande reggia?

Una storia delicata che fa conoscere le prelibatezze orientali attraverso una narrazione poetica che la X.Fang tratteggia in ogni pagina con grandi illustrazioni e brevi testi. Molto caratteristica anche l'impaginazione. All'interno delle copertine (fronte e retro) nei risguardi sono disegnati tutti i tipi delle leccornie della cucina cinese/taiwanese.

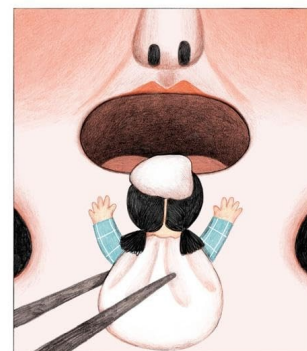
Età di lettura: da 4 anni.



e sembrava anche squisita!



Quando stava per assaggiare il primo boccone,



Liddy gridò: "FERMA! Non mi mangiare!".

Il libro, acquistato con il contributo Fondazione CARIT per il progetto "Scienza e tecnica in bct 2025", è collocato **LAB R.94**. Lo trovi in sala **Tweenager**.

Dim sum – che significa "che tocca il cuore" – è un insieme di piatti che viene gustato in condivisione con gli altri commensali. Vengono disposti su un unico contenitore da mettere al centro della tavola. Noi, "Cucinanti in erba", abbiamo pensato di prepararli in una versione dolce. Per superare gli ostacoli della cottura a vapore li cuociamo in padella. Ecco la ricetta per i **Dim Sum dolci alla frutta**: per realizzarli si



parte dall'impasto a base di farina, acqua calda e sale, che deve riposare in frigo prima di essere suddiviso in tanti pezzettini da cui si ricavano i dischi da farcire e richiudere, pizzicando le estremità.

Ingredienti per il ripieno: una piccola mela, avocado, bacche di Goji (secche), spezie in polvere per biscotti, cacao amaro o cioccolato fondente grattugiato e un po' di zucchero: semolato, di canna, a velo. Mentre la pasta riposa, prepariamo la farcitura con l'aiuto del *Sous Chef*: mettiamo in ammollo in acqua calda le bacche, facciamo fare a pezzettini la mela e l'avocado. I "Cucinanti in erba" aggiungono le spezie, il cioccolato e un cucchiaino di zucchero semolato. Dopo una mezz'ora che la pasta ha riposato in



frigo, il *Sous Chef* la impasta nuovamente sul tagliere o su una spianatoia e forma un filoncino. Taglia tanti pezzetti, più o meno grandi come una albicocca, e li stende con un mattarello formando delle piccole sfoglie. Poi le farcisce aiutato dai Cucinanti in erba con il ripieno di frutta e chiude bene i ravioli con dei pizzicotti. Sempre il *Sous Chef* scalda la padella un po' di olio di semi di girasole, quando è caldo vi adagia i ravioli e cuoce per tre minuti a fiamma bassa fino a che si forma una crosticina dorata in entrambi i lati. Aggiunge un bicchierino d'acqua, copre i ravioli e alza la fiamma per cuocere a vapore senza mai aprire il coperchio per altri otto minuti circa. Trascorso questo tempo, scopre la padella e, se c'è ancora acqua, lascia che evapori, dopodiché serve insieme a delle ciotole colme di zucchero a velo e di canna e naturalmente le bacchette di bambù (non sono obbligatorie!). Che acquolina in bocca con tutti questi profumi e sapori!

I Dim Sum sono il cibo tipico della domenica per tanti bambini, che incontrano i nonni davanti a cestini di bambù pieni di deliziose sorprese. Cosa ne dite "Cucinanti in erba" se dopo aver letto la storia vi mettete ai fornelli con i genitori o nonni per preparare queste delizie? Negli ultimi giorni di vacanza sarà così una coccola per il palato ma soprattutto per il cuore.

Golosa lettura! MRC

