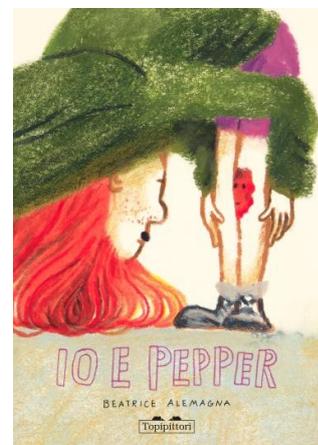


Il cerotto

La protagonista di questa storia è proprio particolare. Tutti la conoscono bene, grandi e piccini. Infatti, chi di noi non è mai caduto sbucciandosi un ginocchio, un gomito, una mano, eccetera eccetera? Da piccoli - ma anche da grandi! - quando ci facciamo male e proviamo un dolore acuto da far piangere, speriamo che giunga qualcuno a coccolarci per la nostra BUA. Nell'albo **'Io e Pepper'** (Topipittori, 2023) illustrato e scritto da **Beatrice Alemagna**, un'artista della penna e dei colori, incontriamo un personaggio centrale della narrazione: la crosta che si forma sul ginocchio sbucciato. *La crosta mi è venuta, ma non era mica bella. Sembrava cuocere lentamente sul mio ginocchio.* Una storia lieve tra la bambina e Pepper, così chiama la crosta che si anima e dialoga con lei.



Un racconto lieve sulla presa di coscienza del proprio corpo, sul dolore sia fisico che psicologico che permette nonostante tutto di crescere. Una storia narrata attraverso il testo e i colori. Il rosso fluo che attraversa le pagine una volta è il colore dei capelli della bambina e del genitore, poi si trasferisce nelle ferite, nelle sbucciature e infine invade a piena pagina un campo di papaveri. *Poi l'ho presa e l'ho deposta delicatamente tra i papaveri.*



Ad un certo punto Pepper non ci sarà più, almeno nella sua forma e colore iniziale; in realtà lei sarà sempre presente nel corpo della bambina. Ma qualcun altro entrerà nella sua vita a farle compagnia come la sua 'vecchia' amica crosticina. Un racconto poetico sulla crescita fisica, sull'amicizia, sulla vita. Una lettura da scoprire nei suoi molti aspetti. Età di lettura: a partire dai 7 anni.

Trovi il libro in sala **Zerosei** alla collocazione **P.LET.ALE.14**

L'albo è tra quelli nominati per il 'Sakura Medale 2026'. Gli studenti delle scuole internazionali giapponesi voteranno il loro libro preferito entro aprile 2026.

E voi ragazzi avete mai avuto una crosta parlante?
Sicuramente la ferita l'avete comunque protetta con un cerotto!

Noi, 'Cucinanti in erba' consigliamo di avere sempre in casa una scatola di **cerotti dolci**, per affrontare le delusioni del cuore che talvolta fanno più male di un dolore fisico. Li vogliamo preparare insieme?



Occorre: un pacco di wafer al latte o alla vaniglia, una marmellata monoporzione alla ciliegia, marshmallow di colore bianco (che taglierà il Sous Chef in tanti pezzetti). Attrezzi da cucina necessari: una grattugia e una siringa usa e getta (senza ago!). Facciamo tagliare con un coltello al nostro aiutante in cucina i bordi dei biscotti, arrotondandoli. I 'Cucinanti in erba' li possono ripassare, livellandoli, con la grattugia come fosse una lima del falegname. Prendiamo i marshmallow suddivisi in piccoli pezzi e facciamoli aderire al biscotto con una leggera pressione (non troppa!).



Sistemiamo i nostri cerotti in una scatola per conservarli. All'occorrenza – quando è una giornata storta - riempiamo la siringa con la marmellata, poi pigiamo il pistone e fate uscire un po' sul tamponcino di marshmallow.

Il cerotto è pronto da gustare. Tutto diventerà più dolce e passerà ogni BUA!

A volte mi chiedo dov'è Pepper, adesso.

MRC

