Il meglio!

La storia inizia in un giorno qualsiasi al supermercato. Una strana avventura per Pasqualina che va a fare spesa con la mamma, mentre il padre resta in casa a rassettare. Pasqualina, per chi non lo sapesse è la piccola pipistrella, che abbiamo già conosciuto nella storia "Manco per sogno!" Le sue vicissitudini sono sempre sorprendenti. Nata dalla matita di Beatrice Alemagna (credo non sia necessario sottolineare la bravura dell'artista) nell'albo **"Il top del TOP!"** (Topittori, 2024), si reca con la madre al supermercato nel bosco, ubicato dentro una grossa quercia. La piccola è eccitata dallo shopping, seduta sul carrello ad altezza naso vuole prendere dagli scaffali di tutto e di più. Ogni cosa è superlativa: il top del top. *«Oh, mamma, i lecca-lecca alla lumaca sono il top del top!». «Troppo dolci» ribatte la mamma. «Mamma, ti prego, le chips-grillo. Sono il top!» […] «Troppo grasse» taglia corto la mamma. «Oh, mammusca, la vernice fluo per le ali: il top del top ti prego!».*
Pasqualina sbava per avere qualunque oggetto, ma la madre è inflessibile. E accadrà una cosa veramente tremenda, ci si mette di mezzo anche una cinciallegra che la scambia, così bavosa, per una lumaca. Pasqualina vivrà un'avventura pazzesca di paura e malinconia. Vorrebbe essere altrove, al sicuro… Alla fine scoprirà quello che è veramente il top del top, resterà comunque una birbantella.
Lettura delicata sui valori, quelli importanti, della vita che scopriamo a nostre "spese", dopo vissuti che fanno cambiare la direzione alle nostre priorità. Un albo che fa riflettere e sperare.
Le illustrazioni portano i lettori, piccoli ma anche grandi, in un mondo ovattato e poetico, che solo Beatrice Alemagna riesce a creare: il pittoresco e colorato supermercato, la frenesia di Pasqualina rappresentata con il colore fluo che l'accompagna nella storia, il mondo scuro e complicato che incontra quando è sola, le strane lumache bavose e poi il calore di un abbraccio e la magia della neve. Età di lettura: da 3 anni.

Entrambi i titoli delle storie di Pasqualina li trovi in **sala Zerosei** alla collocazione **P.LET.ALE.13** (Manco per sogno!) e **P.LET.ALE.15** (Il top del TOP).

Un pensiero dolce per un'occasione speciale non può mancare per festeggiare la persona più importante della nostra vita. Ispirati dai *lecca-lecca alla bava* che adora Pasqualina abbiamo preparato un **lecca-lecca rosa a forma di cuore.**
La ricetta dei lecca lecca fatti in casa è semplicissima, richiede pochi ingredienti e molta pazienza: un cucchiaio di zucchero, meno di un cucchiaino di sciroppo all'amarena (per farli di colore rosa salmone, altrimenti alla menta per i verdi o alla mandorla per quelli bianchi), pochissimi chicchi di granella di zucchero, uno stecchino di legno lungo per spiedini e olio di semi. Per dare la forma desiderata è necessaria uno stampino, quello aperto da entrambi i lati, che si usa normalmente per tagliare i biscotti. Se avete uno più grande raddoppiate le dosi.

In un pentolino versiamo lo zucchero e lo sciroppo, facciamo cuocere con fiamma al minimo e mescoliamo continuamente. Quando lo zucchero è sciolto spegniamo il fuoco. Sistemiamo la formina a forma di cuore già oliata su un foglio di carta forno. Versiamo il composto all'interno della formina e prima che solidifichi infiliamo delicatamente uno spiedino di legno (tutte queste operazioni sono a carico del *Sous Chef,* noi consigliamo il papà, un nonno o nonna, comunque un adulto ma non la mamma in quanto sarà un dono per la sua festa). Aggiungiamo un po' di granella di zucchero per decorare. Lasciamo raffreddare per un'ora (per accelerare i tempi mettetelo in frigo) o finché il cuore si è solidificato. Rimuoviamo delicatamente lo stampino e la carta forno, magari aiutandoci con una palettina di legno o silicone. Decoriamo con un fiocchetto rosso.

Ecco pronto il nostro cuore di lecca lecca, dolcissimo e romantico per la nostra Mamma!

Auguri a tutte le Mamme, TOP del TOP!
MRC