

Il piatto della Regina

‘Una delizia per sua Maestà’ di Teo Benedetti (Einaudi ragazzi, 2012) è un romanzo avventuroso che ha come ambientazione il Regno Unito e altri luoghi lontani. Molti sono i personaggi che animano la storia: uno chef famoso, i suoi giovani aiutanti, un venditore di spezie, una cuoca, tutti alla ricerca di un ingrediente introvabile (sarà poi così raro?) per insaporire un piatto prelibato. Per il cuoco della corte di Sua Maestà Regina Vittoria è giunto il momento della verità. Una sfida impossibile lo attende: preparare un piatto tipico inglese per il banchetto per i cinquant’anni di regno. Il grande chef John Jones Tenderloin, *un genio, un artista della padella, un mago del condimento, uno scultore della sfoglia*, è disperato: come può la sua arte sopraffina riuscire a creare qualcosa di sublime e inusuale partendo da una ricetta inglese quando si sa che le ricette inglesi sono sinonimo di sapore scialbo e insipido?

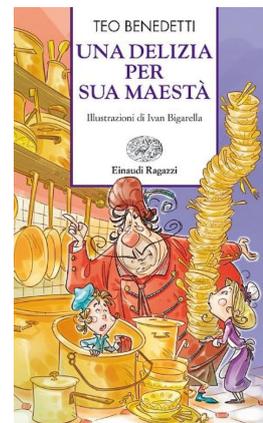
Certo! - Batté le mani. - Il mio archivio personale! Ma aveva esultato troppo presto. Il suddetto archivio personale, a cui soltanto lui aveva accesso, era sterminato. Volumi, faldoni, cartelline, appunti scritti a penna, a crema, a marmellata... E gli occhi di Tenderloin non ci vedevano più come una volta [...] Insomma aveva bisogno di assistenti (a pagina 18 e 19 del libro).

A salvarlo arriva (per sua fortuna!) la ricetta di una pro-pro-prozia che narra di un’erba che riesce a dare sapore anche al piatto più banale. Si tratta del Fil d’Essenza, una pianta rarissima: *Grattiguttura barbatula* il suo nome scientifico. *Il sapore del Fil d’essenza è infatti un insieme di aromi favolosi che non trovano paragone in natura [...] l’unico modo per apprezzare quest’aroma è masticare la pianta, oppure bollirla nell’acqua calda per un’ora (a pagina 66 del libro).*

Il cuoco fa partire alla ricerca dell’erba Darren il lavapiatti e Moon la cameriera, giovani apprendisti della sua cucina. *Voi siete il mio braccio armato, il mio cucchiaio da ricerca, la mia forchetta più pungente.* I due hanno poco, pochissimo tempo per trovare il Fil d’Essenza. Non sarà facile per loro evitare truffatori come Rodrigo Sgraffigno, seguire personaggi stravaganti come Napaputri Frittorama, *cuoco e artista della fiamma*, in un avventuroso viaggio nelle colonie orientali dell’Impero Britannico. Il fatto, poi, che le tigri indiane vadano matte per il Fil d’Essenza non semplifica certo la loro vita.

Letture spassosa e accattivante dove la storia si mescola con la fantasia, una miscela che coinvolge il lettore che s’imbarcherà con i protagonisti alla ricerca dell’erba prelibata *al grido di Dio salvi la Regina e il suo pranzo!* Età di lettura: dagli 8 anni.

Da ‘Cucinanti in erba’ non possiamo che entrare in cucina e preparare una ricetta tipica inglese aromatizzata da un ingrediente speciale, una spezia ricavata dal baccello di una pianta appartenente alla famiglia delle Orchidee, l’aroma più famoso del mondo! Che ne dite di preparare una tazza di **crema inglese alla vaniglia**, senza l’impiego della panna (che rende la



salsa più calorica)? La crema inglese è un dessert classico al cucchiaio da servire in coppa o per accompagnare dolci come plumcake, pan di spagna, colombe, panettoni. E in questa stagione fredda fa proprio bene un po' di energia aggiuntiva per affrontare le nostre 'impegnative' giornate. Allacciamo il grembiule chiediamo la collaborazione del *Sous Chef* (deve stare ai fornelli) e prepariamo gli ingredienti: 250 ml latte intero; 60 g zucchero; 3 tuorli; una bacca di vaniglia (i semi). Preparazione: Separiamo gli albumi dai tuorli, mettiamoli in una ciotola, aggiungiamo lo zucchero e i semi del baccello di vaniglia. Montiamo con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso (altrimenti con una frusta a mano). Uniamo il latte a temperatura ambiente, poco alla volta, sempre mescolando con una frusta a mano. Trasferiamo il composto in un pentolino e sul fuoco a fiamma bassa, sempre mescolando delicatamente. La temperatura deve raggiungere gli ottantacinque gradi. Se non possedete il termometro da cucina (e chi lo possiede? Solo i grandi cuochi!) potete capire se la crema è pronta immergendovi all'interno un cucchiaino, se lo estraete e esce velato, la crema inglese è fatta. La crema deve essere semifluida; consideriamo che cuoce al massimo cinque minuti. Dopo la prova cucchiaino togliamo immediatamente la pentola dal fuoco. Travasiamo subito la crema in una pirofila bassa per farla raffreddare. La nostra crema inglese è pronta per essere servita o utilizzata per farcire altre prelibatezze.

Noi l'abbiamo gustata così. Una bontà!



Volete immergervi nell'avventura, in cucina e nel mondo dei reali inglesi? Prendete in prestito il libro in **sala Tweenager**. Lo trovate tra i Romanzi e racconti alla collocazione **R.RR.BEN.B. I**

Non possiamo che concludere al grido: **'God save our Cream'!**

MRC

