

## La cipolla di Neruda: “Oda a la cebolla”

Sapevate che il grande poeta cileno Pablo Neruda dedicò una poesia alla cipolla? Un ortaggio che più o meno tutti conosciamo. **‘Ode a una cipolla’** (Rizzoli, 2023), con i disegni di **Felicita Sala** e il testo di **Alexandria Giardino**, è un albo illustrato dedicato a uno dei più grandi poeti del ventesimo secolo.

Il poeta dedica le sue rime alle piccole cose. Solo attraverso l’osservazione di esse possiamo cogliere i valori più profondi: quelli dell’anima. Neruda scrisse odi a molti alimenti: ode alle patate fritte, al carciofo, al pomodoro, a una castagna, alla mela, al vino...

In “Ode alla cipolla” si ricostruisce un episodio della sua vita, quando invitato a pranzo dalla sua amica, quella che diventerà la sua terza moglie, Matilde Urrutia, prepara una insalata con la cipolla e ascolta con piacere le storie sulla bulbosa e su altre piante che la donna gli narra. *«Matilde amava ridere. Aveva un sorriso grande come una chitarra».*

Matilde ha un giardino-orto in cui crescono pomodori, finocchi, peschi e rose che sono metafora anche dell’amore e della speranza. Il poeta era amareggiato e cupo poiché rifletteva sul duro lavoro dei minatori ma la solare Matilde cerca di distrarlo dai brutti pensieri in modo particolare.

Lo conduce prima nel suo giardino-orto e poi in cucina. Gli chiede di affettare una cipolla per l’insalata del loro pranzo. *La buccia sottile della cipolla si increspò tra le dita di Pablo. Non appena lui la tagliò, l’odore di terra riempì l’aria, e gli fece tornare in mente il giardino, i finocchi che lottavano per raggiungere il sole, l’aglio innamorato delle rose. L’aroma della cipolla gli bruciò gli occhi. Le lacrime gli rigarono le guance. All’inizio. Attraverso le lacrime vide solo un umile ortaggio. Poi invece notò come la luce del sole risplendeva tra gli strati della cipolla.[...] «Visto come può essere bella, una cipolla?» sorrise Matilde. «E aspetta a mangiarla!».*

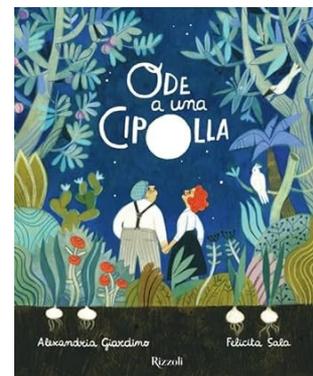
Le immagini di Felicita Sala, a piena pagina, disegnano un’esplosione di colori e conducono il lettore in un mondo caldo e solare come il carattere di Matilde. La sua gioia è contagiosa sia per il poeta che per il lettore. Età di lettura: da 5 anni.

Il libro lo trovi in sala **Tweenager** collocato tra gli Albi illustrati: **RAL. GIA. I**

Il libro lo trovi in sala **Tweenager** collocato tra gli Albi illustrati: **RAL. GIA. I**

Dopo aver letto il meraviglioso albo, abbiamo avuto un’idea appetitosa. Noi, ‘Cucinanti in erba’, non siamo certo poeti, ma buongustai sì! Allacciamo il grembiule e prepariamo, o meglio dipingiamo, qualcosa con l’amata cipolla. Come? Facendo fiorire un praticello in una focaccia che abbiamo chiamato

**Fior di cipolla.** Ingredienti: 200 g di farina, mezza bustina lievito istantaneo per torte salate, mezzo cucchiaino di miele, mezza tazza di acqua tiepida, un cucchiaino di olio di oliva, mezza cipolla ramata, mezza cipolla bianca, un piccolo scalogno, rametti di timo e foglie di salvia, sale grosso e pepe (facoltativo). In una ciotola uniamo farina, lievito, miele, olio, un



pizzico di sale e aggiungiamo l'acqua, piano piano, mescolando con un cucchiaio. Deve risultare un impasto morbido e compatto, se appiccicoso aggiungiamo altra farina. Formiamo una palla e lasciamola da parte, coperta con un piatto. Nel frattempo sbucciamo le cipolle (operazione che farà piangere il *Sous Chef!*) e tagliamole (sempre a cura del *Sous Chef* lacrimoso) in tante rotelle. Prendiamo una teglia antiaderente, altrimenti ne ungiamo una classica, poi con le mani sistemiamo la pasta dando a essa una forma circolare (circa 22 centimetri di diametro). Con le punta delle dita, mentre stendiamo la pasta, facciamo la parte del bordo leggermente più alta. Bucherelliamo con le punte di una forchetta l'interno della focaccia. Iniziamo a decorare.

Noi abbiamo 'disegnato' un campo di fiori composto dalle rotelle delle cipolle di diverse misure. I gambi dei nostri fiori profumati alla cipolla li abbiamo realizzati con dei rametti di timo e aggiunto qua e là qualche fogliolina di salvia. Ma potete decorare a vostro piacimento il prato di Fior di cipolla! Dopo spolveriamo



sopra un po' di sale grosso (e pepe per chi lo gradisce) e versiamo un filo d'olio. Inforniamo a 180° in forno già riscaldato e cuociamo per circa un quarto d'ora o fino a che la focaccia non assuma un bel colore dorato.

Sforniamo, versiamo un altro filo d'olio, aspettiamo qualche minuto... se riuscite a resistere, perché emana un profumo goloso!

Anche noi, piccoli e inesperti 'Poeti in erba', vogliamo dedicare un ode alla cipolla.



*Cara bulbosa profumi come una rosa.*

*Fai piangere con piacere.*

*E dopo la cottura arriva la goduria.*

*Il tuo sapore ha un posto d'onore.*

*Con te in cucina ogni cosa è sopraffina.*

*La pizza è una bontà, te Sua Maestà.*

*Allacciate il grembiule 'Cucinanti in erba',*

*gusterete una leccornia superba!!*

Golosa lettura!

MRC

