La luna di Endrit

Un racconto davvero particolare, ambientato in un pianeta lontano, narra la storia di due regni con i rispettivi Re. Endrit (in albanese, Luce, forse non è a caso) è un bambino che ha osservato una cosa strabiliante mentre soggiornava a casa dei nonni in campagna: la luna si è spezzata proprio davanti i suoi occhi! In città queste stranezze non si possono vedere, ma a casa dei nonni è tutta altra storia. Là il cielo è immenso e misterioso, non è illuminato dalle luci della metropoli che rende invisibili le meraviglie del firmamento. Là, la volta celeste è spettacolare.

Nel libro **'La luna spezzata'** scritto da Franca De Sio e illustrato da Valeria Troncarelli per Chiaredizioni (2024) si narra una storia di molti anni fa, prima della comparsa del pianeta Terra. Vi era *solo un piccolissimo pianeta, il suo territorio era diviso, esattamente a metà, tra il paese del Lì e il paese del Là. I sovrani dei due paesi si chiamavano entrambi Giacomo: Giacomo Lì e Giacomo Là.*

I due regni vivevano sempre in competizione, con i loro regnanti e abitanti tutti molto prepotenti e egoisti. Una storia da leggere e da gustare che passa attraverso torte di mele, apple pie, crostate, strudel e moltissime altre leccornie. I nonni la raccontano a Endrit mentre sono tranquillamente seduti in giardino e gustano degli spiedini di pesce e verdure…

Forse avrete capito che è una storia di astronomia (si spiegano le fasi lunari), di affetti, ma anche di cucina! Si preparano molte prelibatezze: crepes di ogni tipo dolci e salate, tramezzini al prosciutto cotto e torte all'ananas. Tra i due regni si combatte anche a suon di padelle!

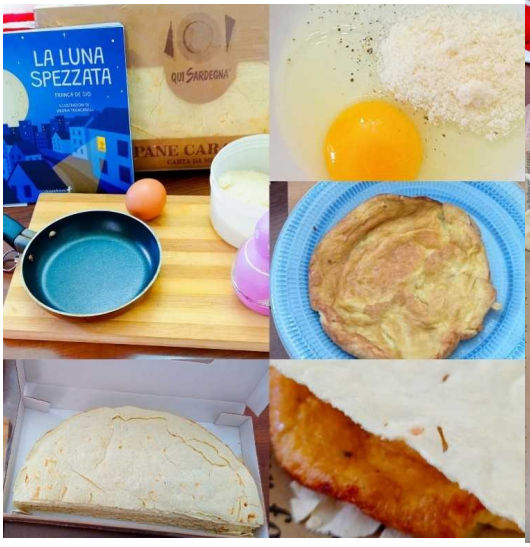
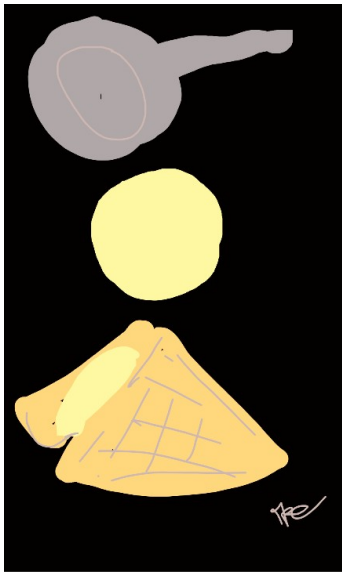
Il libro, scritto in stampatello maiuscolo, è adatto alle prime letture anche in autonomia. Età di lettura: dai 6 anni.

Una breve nota sull'autrice: Franca è stata per moltissimi anni coordinatrice della sala Tweenager e non potevamo non ricordarlo. Le belle illustrazioni di Valeria Troncatelli, a piena pagina, fanno venire l'acquolina in bocca!

Il libro lo trovate tra i Romanzi brevi della sala **Tweenager** alla collocazione **R RB.DES. I**

Ispirati dal racconto, prepariamo un
goloso tramezzino lunare.

Allacciamo il grembiule, 'Cucinanti in erba'! Ingredienti: un pezzo di pane carasau (pane tipico della Sardegna), un uovo, un po' di parmigiano, sale e pepe. Se siete veramente golosi una sottiletta. Abbiamo scelto questo tipo di pane perché somiglia al suolo lunare. Rompiamo un uovo in un piatto fondo, aggiungiamo un bel cucchiaio di parmigiano (solo per i golosi di questo formaggio), un pizzico di sale e anche di pepe (per i veri gourmet!). Sbattiamolo con una forchetta o una frusta fino a che diventa bello gonfio. Nel frattempo riscaldiamo un padellino antiaderente oliato e versiamo il composto, aspettiamo che cuocia qualche minuto e poi giriamo la frittata (operazioni a cura del *Sous Chef*). Quando è pronta la frittatina i 'Cucinanti in erba' possono mettersi al lavoro. Componiamo il goloso tramezzino 'lunare'. Prendiamo due spicchi luna, ops di pane carasau, aggiungiamo una sottiletta (sempre se amate i formaggi) e poi la luna piena (la frittatina!) e sopra un altro triangolo di pane sardo.



Che golosità, talmente buona che ne parlano tutti i giornali.
Ciao ragazzi, *ci rivedremo tra quattro mezze lune di Giacomo Lì!*
Golose letture astronomiche!
MRC