La speranza

Nel descrivere il romanzo '**L'ultimo bisonte'** (La Nuova Frontiera Junior, 2023) partiamo dalle note finali che l'autrice, la giornalista **Annalisa Camilli**, scrive sul doloroso dramma dei profughi. *Sono arrivata in Polonia nel novembre del 2021, insieme a molti altri giornalisti, ho seguito i volontari del Grupa granica che pattugliavano la foresta per aiutare i migranti, spesso famiglie con bambini molto piccoli […] Ho incontrato diverse famiglie di profughi curdi e iracheni nel centro Caritas di Bialystok, in Polonia. Tra loro c'erano anche Amin, Ismail e i loro figli. Questo libro è ispirato alla loro storia* (a pagina 124 e 125 del libro).

Il romanzo accompagnato dalle illustrazioni di Irene Penazzi è il racconto di un viaggio, disperato e di speranza, verso nuovi confini e future possibilità. Vissuti di ordinaria normalità che accomunano migliaia di persone pronte a partire da una terra divenuta ormai nemica verso la libertà. *Sembrava che tutto sarebbe cambiato in meglio e di mezzo c'era quel viaggio in aereo, avrebbero volato leggeri sopra le nuvole* (a pagina 34 del libro) […] *Sembrava una vacanza organizzata ma non era proprio così* (a pagina 50 del libro).

La storia è il racconto di una fuga attraverso la foresta di Białowieża, un ecosistema antichissimo e immenso, nel quale si trova la riserva speciale dei bisonti europei, i zubry, i mammiferi terrestri più grandi del continente. Grandi animali che si muovono liberamente in un territorio ampio, senza rispettare i confini stabiliti dagli uomini. Confini che invece segnano la storia di Benin, dei suoi fratelli (con un terzo in arrivo) e dei suoi genitori: Ismail, il padre e Anin, la madre. *« È molto difficile cacciare un bisonte?» chiede Benin. «Di solito si caccia in autunno, quando gli animali sono più in carne, bisogna colpirli sopra la spalla […] Generalmente si cacciava in gruppo […] Il colpo mortale doveva sferrarlo il sovrano in persona. » Benin è ipnotizzato dal racconto del padre* (a pagina 76 del libro).

La storia disperata di esuli che affidano speranzosi la loro sorte alle guide previo costi altissimi, ma sono truffati e abbandonati a sé stessi. I protagonisti condividono con altre famiglie l'incertezza e il sogno di offrire ai figli una vita migliore. Insieme affrontano il rigido inverno, il freddo pungente che mina le ossa, l'assenza di punti di riferimento, senza poter distinguere orizzonti, percorrendo un viaggio infinito accanto ad alberi altissimi. *«Questi alberi si chiamano tigli e frassini e possono essere alti anche quaranta metri, mentre il sottobosco è fatto di carpini, felci, ontani. E poi ancora ci sono funghi grandi come piatti. Domani li cerchiamo, che ne dici Benin»* (a pagina 64 del libro).

Costante per tutta la narrazione è la paura che, come il freddo, blocca il cuore e penetra nelle ossa. Trovare la forza per superare la natura ostile e mantenersi in vita è la fiamma che gli permette di affrontare le avversità. Poi, quando sembra che tutto crolli nella desolazione che sfianca corpo e mente, c'è l'incontro con quelli che li aiutano: il Grupa granica - l'organizzazione non governativa che, in rete con altre associazioni polacche, gestisce l'emergenza profughi al confine tra Polonia e Bielorussia - si prende cura della famiglia di Benin, della nuova nata che si affaccia alla vita tra volti amici. *«Piccola Nur, benvenuta al mondo, sei il nostro futuro» la benedice il padre* (a pagina 119 del libro). *«Nella foresta una rete che era nata per proteggere l'ambiente si è trasformata in una realtà attiva nell'accoglienza degli stranieri»* spiega la sorella più giovane delle due volontarie che assistono, come primo aiuto, i profughi e la famiglia in una baita nella foresta (a pagina 98 e 99 del libro).

I bambini che si sono appena svegliati e sono scesi dalle scale di legno titubanti, seguendo un profumo di frittelle gustano un primo segnale di normalità e speranza (a pagina 101 del libro).
Un romanzo intenso e commovente che descrive il dolore, la fame, l'ostilità e la perenne paura di essere rimpatriati. Sensazioni che vivono quotidianamente i profughi che fuggono dai loro paesi nella speranza, talvolta illusoria, di trovare una terra promessa. La lettura corre veloce e colpisce al cuore. Età consigliata: da 8 anni, ma è talmente toccante che lo consigliamo ai lettori di ogni età.

Il libro è stato finalista de **II Premio Strega ragazze e ragazzi 2024**, **categoria 8+**.
Lo trovi collocato in **sala Tweenager** tra i Romanzi e racconti alla collocazione
R.RR.CAM.E.1

Dopo tanto dolore e freddo, vogliamo addolcirci come hanno fatto le volontarie dell'organizzazione umanitaria con i bambini del romanzo? Prepariamo delle golose **frittelle di mele e uvetta.** Seguiamo la ricetta base polacca dei *racuchy* con delle aggiunte (cannella e vanillina). Allora, 'Cucinanti in erba', allacciamo il grembiule, sempre assistiti dal *Sous Chef* di fiducia?
Ingredienti: un uovo; mezza tazza di latte caldo (circa 125 ml); una mela; 125 g di farina 00; una puntina di lievito per dolci o di bicarbonato di sodio; mezza bustina di vanillina; un cucchiaio uvetta passa; un po' di cannella (a chi piace); olio di semi di girasole per friggere e zucchero a velo per cospargere le frittelle quando sono tiepide.

Procedimento: mettiamo l'uvetta in ammollo in acqua tiepida. In una ciotola capiente versiamo l'uovo con il latte tiepido e lavoriamo con una frusta fino ad amalgamare bene il composto. Aggiungiamo la farina setacciata insieme al lievito per dolci e mezza bustina di vanillina. Lavoriamo l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo e denso, se necessario aggiungiamo dell'altra farina. Lasciamo riposare l'impasto e prepariamo le mele (operazione a cura del *Sous Chef*!). Una volta sbucciate, le affettiamo finemente. Aggiungiamo all'impasto mele, cannella e uvetta (scolata e asciugata con un foglio di carta da cucina).
Amalgamiamo bene il tutto con un cucchiaio. Nella nostra cucina, il *Sous Chef* farà riscaldare bene l'olio e con l'aiuto di un cucchiaio versiamo delle porzioni di impasto nella padella. Una volta raggiunta la doratura da entrambi i lati (ci vorranno circa due minuti per parte) con una schiumarola (vedi il disegno dell'utensile) prendiamo le frittelle ed aspettiamo che raffreddino. Con mezza dose facciamo circa sette frittelle, grandi e soffici. Una volta raffreddate, non resta che cospargerle con lo zucchero a velo.

Buona lettura!
MRC