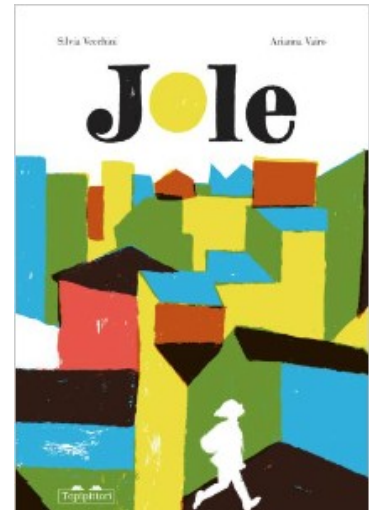


La strada di casa

Il libro "**Jole**" (Topipittori, 2023), scritto da Silvia Vecchini e illustrato da Arianna Vairo, narra del rapporto profondo, quasi magico, tra una nipote e la nonna. Loro hanno un legame davvero speciale. Jole ama la nonna e l'orto che lei cura ogni giorno con grande passione. La storia di Jole è una favola moderna, con richiami a quelle classiche, un viaggio di Alice nel paese delle meraviglie dei tempi attuali. La narrazione, a più voci, è evidenziata dal cambio di colore, uno stratagemma che dà ancora più incisività ai dialoghi. Un racconto di formazione che descrive la prima esperienza di autonomia di una bambina. L'amata nonna è ricoverata in ospedale per essere operata, sua madre dovrà assisterla. *Nonna ha rotto un osso. Il più lungo del corpo.* Jole non ha nessuno (il padre fuori per lavoro) che la prenda all'uscita da scuola. Per la prima volta deve tornare a casa da sola. Proverà gioia e allo stesso tempo spavento ma quel percorso scuola-casa le farà vivere una fantastica avventura. *I miei stivali mi portano fuori dalla scuola e fuori dal cancello della scuola mi sembra di essere nel mondo intero. Altro che la cartina di geografia. Sono dentro ad una mappa grandissima.* Jole conosce benissimo la strada, ha ripassato a memoria con la madre il giorno prima ogni particolare, ma un imprevisto cambierà il suo tragitto. Cade in una gigantesca pozzanghera e affonda giù giù nel mondo di Sotto dove non è tutto come crede. Incontrerà la talpa che frequenta l'orto della nonna e il suo canarino, proprio là sotto, è uscito per fare un giro in libertà... [la talpa] *Non devi aver paura. Sai, le domande camminano in profondità e sbucano, a volte, quando non vuoi. Non vedono bene proprio come me. Scavano tanti cunicoli che si perdono. E la terra Sopra può cedere. E a forza di procedere al buio le domande si spaventano da sole. Io ti faccio così paura?*



La storia di un viaggio iniziatico che parla di indipendenza, paura, crescita ma in dialogo costante con la tradizione del fiabesco: ci sono gli stivali per affrontare viaggi inaspettati, le chiavi che aprono a nuove esperienze e fanno sentire grandi, c'è il "bosco metropolitano" da attraversare e il porto sicuro in cui tornare perché possiamo perdere le chiavi di casa, ma se cerchiamo bene ci sarà sempre una finestrina alta e aperta per tornare, in qualche modo (a pagina 56 del libro).

Quando apriamo un libro a volte si ha la sensazione che dalle pagine escano voci e profumi. Ogni volta che la mano si poggia sul bordo all'angolo della pagina per voltarla, è come se si levasse un piccolo soffio che ci fa arrivare tutto questo. Un soffio leggero come un respiro perché man mano che leggiamo la storia prende vita. [...] Entrare nel mondo di Jole è stato ritrovare il mio mondo di quando ero bambina [...] All'uscita da scuola ad aspettare Jole c'è stata sempre sua madre e la nonna dice che "i bambini dovrebbero trovare qualcuno fuori dal cancello della scuola e tornando a casa dovrebbero trovare nel piatto qualcosa di buono da mangiare" [...]. Il nome di Jole con la "o" a forma di cerchio riempito dal colore giallo sembra un piccolo sole che illumina la copertina del libro dove la sagoma bianca cammina lungo il bordo inferiore con al di sopra le sagome colorate delle case. Ognuno di noi la seguirà nel suo viaggio, senza farsi vedere... (Federica Galvani, Andersen n. 399, gennaio-febbraio 2023).

A noi "Cucinanti in erba" è piaciuta molto la storia di Jole in particolar modo nel passo in cui la nonna pensava: *Se fossi a casa con Jole, oggi le preparerei delle patate novelle. Quelle piccole, con la buccia sottile, che si rosolano nel forno. Potrei friggere i fiori di zucca, invece di farli appassire. O tagliare a fette quei pomodori che tre giorni fa sulla pianta erano ancora verdi. [...] Poi farei gli involtini. Userei il filo di cotone per chiuderli bene e poi lo tirerei via quando sono cotti. Gli involtini la fanno sempre contenta perché le sembra una magia che stiano chiusi come un bocciolo e poi, quando li apre con il coltello, dentro trova l'arancio delle carote tritate [...] Quando sarà grande le svelerò il segreto del filo di cotone. Le insegnerò a cucinare le cose che le piacciono* (a pagina 23 del libro). Inspirati da quelle parole, allacciamo il grembiule per preparare gli **involtoni dell'orto**. Occorrono: zucchine, carote, patate, pomodorini,

erbe aromatiche (salvia e timo), qualche sottilezza, sale, olio e naturalmente lo spago di cotone da cucina! Laviamo tutte le verdure. Prendiamo le zucchine, le tagliamo dalla parte della lunghezza in strisce sottili, perché altrimenti non è facile poterle arrotolare (operazione a cura del *Sous chef*). Affettiamo in bastoncini sottili le patate, le carote e le sottilette in striscioline (altra operazione a cura del *Sous chef*). Laviamo le foglioline di salvia e i rametti di timo (se non avete gli odori freschi, usate quelli secchi in barattolino facilmente reperibili nei negozi). Ora iniziamo a comporre gli involtini dell'orto (operazione a cura dei Cucinanti in erba): sulla striscia della zuccina mettiamo un pizzico di sale, appoggiamo da una parte del lato corto un pezzo di sottilezza della stessa larghezza della zuccina, poi sopra una foglia di salvia che farà da "letto" ai due bastoncini di patate e carota. Arrotoliamo ben bene dalla parte in cui abbiamo messo la farcitura fino a ottenere un involtino. Ora prendiamo il filo di cotone, ne tagliamo un pezzo e lo



passiamo intorno all'involentino come se fosse la cintura di un accappatoio o di una vestaglia. Se per i Cucinanti in erba è un'operazione difficile, chiedete l'aiuto del *Sous chef*, oppure, se troppo complicato, basta un semplice stecchino per infilzare l'involentino! In una pentola con i bordi alti versiamo un po' di olio e acqua, sistemiamo tutti gli involtini verticalmente vicini, vicini. Nelle parti libere mettiamo i bastoncini rimasti di patate e carote e anche qualche residuo della zuccina. Spolverizziamo un poco di sale e tagliamo i pomodorini a metà che sistemiamo come cappellini sopra ogni involtino, i restanti li mettiamo in pentola con le altre verdure. Aggiungiamo i rametti di timo e qualche fogliolina di salvia e mettiamo a cuocere a fuoco basso. Copriamo la pentola (così si cuociono con il proprio vapore di cottura). Controlliamo spesso per verificare che ci sia sempre un poco di liquido di cottura. Sentirete che profumino! Quando sono pronti (potete verificare con una forchetta) ma abbastanza presto perché le verdure non impiegano molto a cuocere, spengiamo il fornello (operazione a cura del *Sous chef*). Lasciamo riposare una decina di minuti. Poi possiamo servire. Una delizia per le nostre papille gustative! A proposito sapete cosa sono? Il libro è il vincitore del "Premio Andersen nel 2023" come "Miglior libro per la fascia 6-9 anni", si trova sugli scaffali della biblioteca tra gli Albi illustrati della **sala Tweenager** alla collocazione **R.AL.VEC.5**



È proprio vero, siamo come la piccola Jole: qualche volta ci sentiamo persi, ma poi troviamo qualche soluzione e riusciamo a uscire dal "fosso" e torniamo al mondo di Sopra! MRC

