

Lassù, in montagna

‘Amico’ pubblicato dalla casa editrice Salani (2023) è il romanzo che segna l'esordio di Massimiliano Ossini nella letteratura per ragazzi. La storia è ambientata in un piccolo paese dei monti Sibillini. E' lì che Gabriele, il protagonista del libro, un ragazzo di tredici anni, andrà dopo l'invito del suo miglior amico, Valerio. Lo segue contro voglia, senza entusiasmo, più per fuggire da una situazione pesante in casa (con i suoi che litigano di continuo), che per amore della montagna. Una vacanza estiva che inaspettatamente porterà belle sorprese.

Gabriele adora i videogiochi, la musica trap e Sofia, determinata e fiera come il personaggio appena sbloccato su Fortnite. Detesta le feste con tante persone, il 7 che ha preso agli esami di terza media, il divorzio di mamma e papà. Neanche la montagna gli piace particolarmente: bisogna davvero scalare altissime pareti di roccia? Che fare quando si incontra una vipera? Sono così utili, in fondo, quelle ridicole racchette? Ma se è Valerio a chiedergli di andare, per il suo migliore amico farebbe questo e altro. E per fortuna (nella sovraccoperta). E allora, perché a Luglio non ti fai qualche settimana da me, in montagna? A Montemonaco abbiamo posto! [...] In montagna non ci sono mai stato, proprio non riesco a immaginarmi con gli scarponi e le racchette, magari alle prese con una vipera, oppure, peggio ancora, sospeso su una parete di roccia (a pag 11 del libro).

Gabriele non immagina che dopo le varie esperienze vissute lassù in vacanza (alcune di esse belle e altre drammatiche) troverà la forza di uscire dal suo guscio. Il rapporto con il cane (dell'amico) Castoro, la lupa del bosco, le stelle, la scoperta dell'apicoltura di Damiano (un eremita del futuro), la sensibilizzazione verso la salvaguardia dell'ecosistema bosco gli faranno scoprire una dimensione nuova. E anche le esperienze spaventose come la serie di incendi dolosi che lambiranno tutta la vegetazione, mettendo in pericolo tutti e tutto e l'amato cane, serviranno a plasmare il suo carattere. Attraverso i racconti di Damiano e dei suoi genitori, conosce la leggenda della Sibilla e del 'tesoro faunistico' presente nel lago del Pilato: un crostaceo simile a una piccola aragosta... un Chiricoso (chirocefalo del Marchesoni). E arriva forse l'amore.

Ossini racconta una grande storia di amicizia, di sentimenti, di crescita personale e d'amore per la natura. Un romanzo di formazione consigliato a partire dagli 8 anni.

Incontriamo tra le pagine del racconto tante tisane (siamo in montagna!) e dei golosi biscotti tipici del luogo. Nella cucinetta in quattro non ci si gira, ma Damiano riesce comunque a prepararci il suo ottimo tè e ci mette davanti i biscotti che ha appena sfornato. [...] Questi biscotti si chiamano Sibillini, è una ricetta di queste parti, li facevo con mia nonna (pag 70).

E noi, Cucinanti in erba, vogliamo provare a fare i **biscotti**

Sibillini? Sappiamo che il nome di questi biscotti trae origine dalle montagne locali, appunto i monti Sibillini. Gli ingredienti fanno parte tutti della cucina contadina: farina di farro, farina di grano tenero integrale e miele che si 'sposano' con uvetta, olio extra vergine di oliva e zucchero di canna. Una delizia per il palato quel sapore della tradizione che ci riporta i meno giovani indietro negli anni. Allacciamo il grembiule e prendiamo gli ingredienti. Non avendo a disposizione la farina di farro, utilizzeremo soltanto quella integrale di grano tenero, circa 300 gr, tre cucchiaini di miele, 50 gr di uvetta (che mettiamo un po' in ammollo in acqua calda), un bicchierino colmo olio di oliva extravergine, 150 gr di zucchero di canna, un pizzico di cannella e uno di lievito in polvere per dolci.



Uniamo in una ciotola tutti gli ingredienti, aggiungendo alla fine il lievito. Nella ciotola mescoliamo l'impasto con le mani fino a che non otteniamo una palla che si stacca dal piatto. Dopo prendiamo una quantità di pasta come una grossa noce e facciamo con le mani delle palline che metteremo in teglia (ricoperta di carta forno per coloro che non hanno quella antiaderente), schiacciandole un po' a mo' di frittella. Cuociamo in forno caldo a 180 gradi per circa venti minuti. Quando sono di un bel colore ambrato, spengiamo il forno. Lasciamo i biscotti dentro per altri dieci minuti. Dopo averli sfornati, lasciamoli raffreddare ben bene. Solo allora li possiamo gustare. Sono buonissimi! E se ne dovesse rimanere qualcuno, si conservano benissimo in una scatola di latta.



Se vi piace la montagna e l'avventura, vi consigliamo di leggere questo libro. Lo trovate tra i Romanzi e racconti della **sala Tweenager** alla collocazione **R RR.OSS.A.I**

L'autore è un volto noto in televisione e uno scrittore di libri sulla montagna. Attraverso un racconto semplice e allo stesso tempo avventuroso di un'estate indimenticabile Ossini, dimostra ancora una volta il suo grande amore per le vette.

Buon vento!

MRC

