

Magda

"**Magda chef intergalattica I: Il grande torneo**", una *graphic novel* uscita nel 2024 per la casa editrice Gallucci, è il primo libro di una saga a fumetti che unisce fantascienza, manga e narrazione young adult in una perfetta combinazione.

La storia è incentrata su una giovane cuoca che combina molti "pasticci". Una trama surreale e magica narrata da **Nicolas Wouters**, con le illustrazioni stellari di **Mathilde Van Gheluwe** e la traduzione dal francese di **Chiara Borrelli**. Lo stile grafico della pubblicazione è un chiaro omaggio a Hayao Miyazaki.

Su una minuscola luna, Azuki, pianeta di biodiversità, vive Magda. Sa bene di essere una maldestra, nei suoi dodici anni ha già molto da narrare. Lei però ha un'abilità speciale: è una cuoca eccezionale (dote di famiglia!). Avendo l'età per partecipare al Grande torneo di cucina vegetariana, si iscrive. Le regole [del gran concorso] sono semplici: *antipasto, un piatto e un dolce da realizzare con ingredienti provenienti esclusivamente da Azuki. Ci sarà un solo vincitore. Ognuno avrà a disposizione gli strumenti di base: coltelli, pentole, un pirolaser, uno sgranatore e altri utensili comuni!* (a pagina 25 del libro).

Nell'episodio a pagina ventinove incontriamo anche dei nostri colleghi: gli *Chef in erba*! Il premio del Grande Torneo è super: un nettare, un ingrediente fantastico con delle proprietà miracolose. Tutti vorrebbero vincere... compresi gli organizzatori. Sotto sotto qualcosa non quadra... Riuscirà Magda a svelare il complotto che cova nei meandri della gara? Possibile che il torneo faccia parte di una misteriosa cospirazione ordinata dal belligerante e industrializzato mondo di Imperium? E quale ruolo hanno avuto la nonna di Azuki e sua madre in un torneo disputatosi anni e anni prima?

Che sia la cucina della nonna o quella di un chef stellato, cucinare è da sempre magia pura. C'è una sorta di alchimia nel "quanto basta" che contraddistingue la quantità di alcuni ingredienti anche nelle ricette più semplici e immediate. Questo, unito alla spettacolarizzazione del cucinare e della cucina come luogo, dai reality show alle serie TV, non poteva che fare da sfondo al fumetto.

Magda ci insegna che dobbiamo proteggere l'ambiente e le biodiversità, il suo piacere per la cucina e i prodotti locali è contagioso. *Questa bambina e la sua avventura hanno da mostrare tantissimo, con la naturalezza della realtà e la meraviglia della finzione* (dal curatore della collana Lorenzo La Neve). Età di lettura: da 9 anni.

Trovate il fumetto in sala **Tweenager** alla collocazione **R FU.WOO.I**

Alla fine del volume troviamo tre fantastiche ricette che Magda prepara: *Suprema di melanzane affumicate*, *Borragine impanate* e la *Mousse aquafaba al cioccolato*. Ognuna di queste è accompagnata da un super consiglio della Nonnita, della mamma di Magda e dalla stessa bambina.

Un finale da acquolina in bocca!



Con i "Cucinanti in erba", curiosi di assaporare una mousse dal sapore piccante e fruttato dato dalla paprika affumicata, prepariamo la ricetta della **Suprema di melanzane affumicate**, con qualche variante. Nel libro viene riportata questa ricetta per 4 persone:

3 melanzane grandi, 1 spicchio d'aglio, 3 cucchiaini di tashina (pasta di sesamo), succo di limone, 2 cucchiaini di olio di oliva, prezzemolo tritato, 1 cucchiaino pieno di cumino, sale, pepe di Cajenna. Facoltativo: 1 cucchiaino di paprika affumicata.



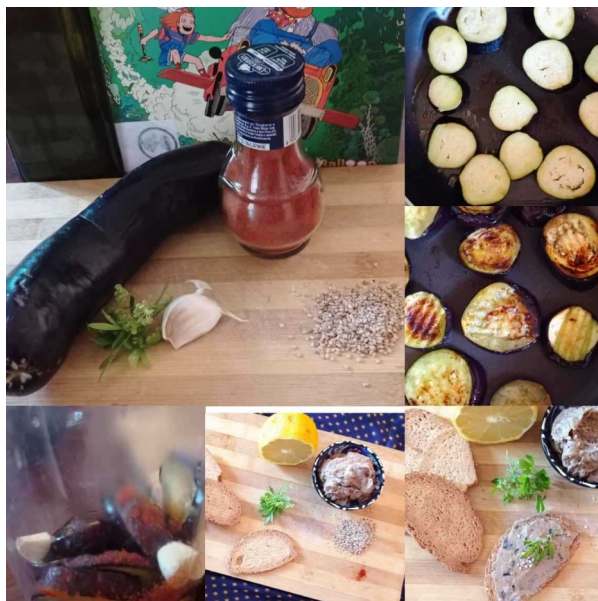
Innanzitutto abbiamo ridotto di un terzo le dosi. La melanzana nella ricetta originale va arrostita nel forno, noi l'abbiamo "tostata" in padella.

Dopo aver tagliato le fette spesse più di un centimetro, le grigliamo in una padella antiaderente unta con olio di oliva. Appena dorate in un lato, le giriamo e con i denti di una forchetta facciamo una leggera pressione in modo da fare uscire l'acqua che contiene questo ortaggio. Tutte queste operazioni sono delegate al *Sous Chef*! Dopo averle arrostite, le mettiamo in un contenitore con un po' di succo di limone, un pezzettino di aglio, un cucchiaino di olio, sale e una spolverata di paprika affumicata in polvere. Con un frullatore a immersione mescoliamo il tutto vigorosamente. Si forma una mousse

deliziosa, da spalmare su fette di pane appena tostato oppure su dei crostini integrali (noi abbiamo optato per questi). Decoriamo la *golosa suprema* con semi di sesamo e foglioline di prezzemolo. Si possono mescolare i semi di sesamo con la mousse e poi decorare i crostini con il prezzemolo.

Una leccornia intergalattica, parola di "Cucinanti in erba".

Golosa lettura!



MRC

