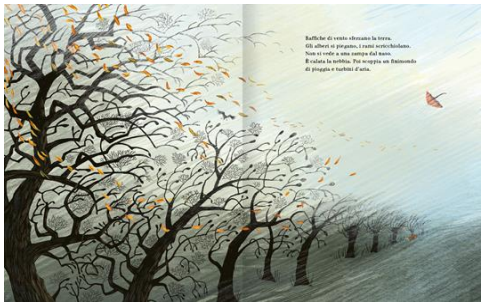
Magico Autunno

Le giornate si stanno accorciando, il sole ci avvolge con la sua lieve carezza di luce e calore, le scuole sono appena iniziate, scendono le prime piogge, sta arrivando l'autunno. Invitiamo i più piccoli ad accogliere la stagione più malinconica e romantica dell'anno con la lettura di due albi. Il primo libro è presentato in un formato chiamato "leporello", un'unica pagina che si apre a fisarmonica ed è leggibile in entrambi i lati.
Nell'albo **Di giorno, di notte** (Iperborea, 2023) di **Åsa Lind,** illustrato da **Emma Virke**, con la traduzione di **Laura Cangemi**, viene poeticamente narrato l'ultimo giorno d'estate. Protagonista della narrazione è una bambina seduta su un pontile accanto al nonno *«E venne il giorno, l'ultimo giorno d'estate. Il nonno disse che erano in arrivo le tempeste d'autunno».*

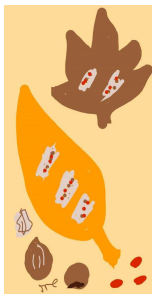
L'estate è finita, i bambini si tuffano felici nel lago per un ultimo bagno. La protagonista resta a riva, non sa nuotare. *E io sulla spiaggia. Sola. Come invisibile.* Non proprio sola sola.
Una libellula è là per lei. La tristezza per la fine dei giorni caldi e spensierati si mescola al mistero della notte che, quando la piccola va a letto, l'abbraccia. Il leporello nelle sue due facce racconta in un lato la giornata di fine estate con i tuffi e le tristezze, nell'altro accompagna il lettore in un paesaggio notturno onirico, dopo il calare della sera di quel fatidico giorno. I sogni sono alimentati dai ricordi del giorno precedente. Una notte consolatoria per la bambina, finalmente si allentano le tensioni del giorno e trova la serenità. Al suo risveglio, coltiverà solo future speranze, anzi certezze. Età di lettura: da 3 anni.
Trovate il libro in sala **Zerosei** alla collocazione **P.LET LIN.G.2**

Con l'albo **La magia dell'autunno** (Emme, 2024) di **Daniela Kulot**, e la traduzione di **Sara Marcolini** entriamo nel cuore della stagione dai mille colori. Il bosco diventa la tavolozza di un pittore, piena di sfumature.
Gli abitanti conoscono bene il miracolo che trasforma il loro habitat.
La volpe, il topo e il corvo sanno che non è più il tempo di stare al calduccio del sole per scaldare i loro piumaggi e i loro mantelli pelosi. È tutto più complicato con l'arrivo dell'autunno, è difficile trovare il cibo che in estate abbonda. Tutti si intristiscono. L'unico che vive felice e contento è lo scoiattolo. *Niente panico! Guardate qui, piovono foglie variopinte! Il sole splende mi riscalda ancora il pelo. Tutto profuma di terra, foglie e funghi, e il cielo è più azzurro che mai. EVVIVA l'autunno! All'improvviso il cielo si fa cupo. Nuvoloni scuri si addensano all'orizzonte.*



Lo scoiattolo è un temerario che non si fa scoraggiare neanche dal violento temporale che spazza via ogni cosa? Riuscirà a

rimanere sereno e tranquillo dopo tutto il trambusto atmosferico? Lo scoprirete leggendo il magico albo! Possiamo solo dirvi che una mela gli farà uno scherzetto!
Dopo la tempesta gli alberi sono un poco più spogli ma in terra quante bontà: *frutta, noci e semi a volonta!* Una storia poetica e delicata sulla magia dell'autunno, sulla bellezza del cambiamento, sull'amicizia e la collaborazione. Età di lettura: da 4 anni.
Trovate il libro in sala **Zerosei** alla collocazione **P.LET.KUL.3**

Noi "Cucinanti in erba" abbiamo pensato di preparare delle **barrette di frutta secca e semi fatte in casa** da leccarsi i baffi. Tutto a fornelli spenti.
Occorrente: 50 g noci; nocciole o altra frutta secca come mandorle e pistacchi; 100 g datteri senza nocciolo; 30 g frutta essiccata (noi abbiamo scelto uva passa e frutti rossi); 15 g miele o sciroppo d'acero (o di più, a seconda della dolcezza desiderata) e un pizzico di sale.
Attrezzo da cucina necessario per realizzare velocemente la ricetta: un tritatutto elettrico.
Iniziamo mettendo a frullare le noci, i i datteri e lo sciroppo d'acero (operazione a cura del *Sous Chef*) nel tritatutto. Maciniamo fino a ottenere una miscela appiccicosa. I datteri fungeranno da legante per le barrette.
Aggiungiamo a questa "poltiglia", i semi di sesamo, la frutta secca (noi abbiamo scelto uvetta e cranberry, mirtillo rosso secco). Questi ingredienti aggiungeranno sapore e dolcezza naturale alla miscela. Mescoliamo bene per incorporare gli ingredienti. Aggiungiamo infine un pizzico di sale.

In una piccola teglia, quadrata o rettangolare o un vassoio, rivestita con carta forno trasferiamo la miscela.
Ora al lavoro, "Cucinanti in erba"! Con la parte posteriore di un cucchiaio o un altro strumento piatto compattiamo la miscela nella teglia in modo da formare un rettangolo. Mettiamo il composto in frigorifero per almeno 2-3 ore o fino a quando la miscela sarà abbastanza solida da poterla tagliare nella dimensione desiderata. Dopo che abbiamo suddiviso il rettangolo con un coltello a lama grande (il *Sous Chef*) solleviamo le barrette e le adagiamo al contrario su un foglio nuovo. Le barrette di noci e frutta secca fatte in casa sono pronte per essere gustate!
Si possono conservare in frigorifero in un contenitore ermetico. Possiamo anche avvolgerle singolarmente in pellicola trasparente per uno snack da portare a scuola o per una merenda sana e sfiziosa.
Gli animali del bosco ci invidieranno certamente! Lo scoiattolo è già qua.
Golose letture autunnali!
MRC