

Mistero al sapore di cannella

‘**Adelina Testafina e il mistero della vice nonna scomparsa**’ scritto da Cristina Marsi e illustrato da Francesca Carabelli (Terre di Mezzo, 2021) è un romanzo giallo al sapore di cannella. Infatti tracce di questa spezia saranno presenti ovunque...

È una splendida giornata d'estate e Adelina non vede l'ora di correre dalla vice nonna Mafalda, pasticciera sopraffina. Ma quando arriva a casa sua, non la trova da nessuna parte. Ed è sparito anche il prezioso libro delle ricette segrete! Accompagnata dal gatto Bricco, la bimba si tuffa nelle indagini, e un indizio dopo l'altro si mette sulle tracce delle golosissime 'fate tremende?' (nella quarta di copertina).

La storia è proprio intrigante, lo si capisce appena si apre il libro e si scopre che nelle sguardie (ricordate quali parti del libro sono? Guardate l'immagine a fianco) è disegnata la mappa della cittadina dove si svolge la vicenda.

Con Adelina e il fido Bricco percorriamo i luoghi indicati nella cartina alla ricerca della vice nonna. Incontriamo strada facendo alcuni personaggi molto strani, ambigui e perfino misteriosi.

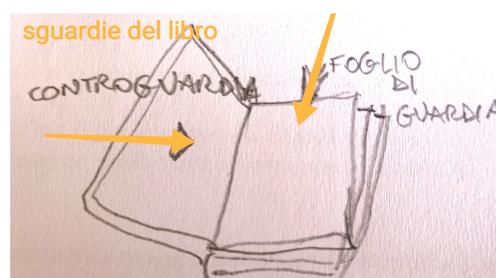
La padrona di una specie di bazar che vende di tutto, dalle spezie alle scarpe, e non la ‘racconta giusta!’ Adelina prosegue la sua investigazione col micio e la ritroviamo in un fitto giardino, popolato da ogni sorta di piante e in un campo di ortiche, dove uno strano giardiniere la indirizza alla caffetteria “Buio pesto”, dove la bambina si mette in allerta perché nota un ambiente molto sospetto, un fortissimo odore di cannella e delle signore eccentriche che potrebbero essere delle streghe in incognito. *Prendo il coraggio a due mani ed entro. Ispeziono ogni angolo. “Chi sei?” chiede una ragazza magra come un’acciuga e alta poco più di un ombrello. “Sono Adelina e cerco la mia vice nonna”. “E chi sarebbe?” chiede una ragazza con un buffo cappello che ricorda un pipistrello. “Be’, è famosa, cucina la crema pasticciera che mangiava Maria Antonietta e i cornetti preferiti da Napoleone, vengono da tutto il mondo per imparare le sue ricette (a pagina 57 del libro).*

Alla fine si scoprirà chi ha rapito la vice nonna? Adelina è una bambina caparbia e testarda e come si dice: Chi la dura la vince! È un’attenta osservatrice, intraprendente, che non si perde mai d’animo e in ogni situazione agisce con rapidità. La sua tenacia cattura anche il lettore, così preso dal racconto, da leggere la storia tutta d’un fiato per scoprire il destino della vice nonna Mafalda. Adelina è molto preoccupata, anche perché Mafalda ha lasciato un fornello acceso con il gulasch a sobbollire. E non è da lei. E speriamo una buona sorte per la vice nonna!

Accattivante la copertina che attira subito l’attenzione e fa comprendere che abbiamo in mano un giallo. La grafica e l’impaginazione nell’insieme danno forma a un libro molto gradevole.

È un libro perfetto sia per bambini di 5 e 6 anni curiosi di ascoltare le prime storie un po' più lunghe, sia per i lettori giovanissimi che, dai 7 anni in poi, hanno voglia di scoprire da soli storie pensate e scritte per loro.

Non resta che leggere il romanzo presente tra i ‘Gialli e horror’ della **sala Tweenager** alla collocazione **R GH.MARE.I**



Si parla di cannella in gran quantità e allora allacciamo il grembiule per preparare una leccornia che è sempre buona in ogni stagione: il **risolatte alla cannella**. È una merenda che cucinavano già i nostri nonni (o i vice nonni!), è vero si può comprare già pronta, ma cosa c'è di più buono che prepararla insieme a loro o a qualche altro adulto di famiglia? Il risolatte è un dolce al cucchiaio, semplicissimo da preparare: basterà cuocere il riso nel latte aromatizzato e quando è cotto aggiungere una spolverata di cannella o di cacao in superficie... 'et voilà'!

Poiché siamo nella stagione calda mettetelo alcune ore in frigo, gusterete una golosità senza eguali!

Cosa occorre? Ingredienti per due persone: 150 g di riso, mezzo litro di latte intero, 40 grammi circa di zucchero, un pezzetto di scorza di limone bio, mezzo baccello di vaniglia (altrimenti una bustina di vanillina), un pizzico di sale fino, un cucchiaino di cannella in polvere e un pezzetto di cannella in bastoncini.

Un consiglio: preparatelo di mattina col fresco, altrimenti il calore dei fornelli 'infuoca' la cucina!

Per preparare il risolatte scaldate il latte in una casseruola dai bordi alti a fuoco medio, con un coltellino incidete una bacca di vaniglia e prelevatene i semi facendo scorrere la lama del coltello lungo l'interno della bacca (operazioni a cura del *Sous Chef*). Aggiungete metà della bacca e i semi nel latte, un pezzo di bastoncino della cannella, della scorza di limone, lo zucchero e un pizzico di sale.

Mescolate per far amalgamare tutti i sapori e sciogliere lo zucchero. Portate il latte a sfiorare il bollore e solo allora aggiungete il riso (Carnaroli oppure Arborio). Cuocete sempre a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto (altra operazione a cura *Sous Chef*). Lasciate sul fuoco per circa venti minuti e se dovesse asciugarsi troppo aggiungete del latte caldo. Alla fine della preparazione il risolatte dovrà avere una consistenza piuttosto cremosa. Quando sarà cotto, eliminate le scorze di limone, la bacca di vaniglia e il bastoncino della cannella. A questo punto trasferite il risolatte in ciotoline monoporzione.

Aspettate un poco che raffreddi e spolverizzate ogni ciotola di risolatte con la cannella (o con del cacao, se preferite). Ora avrete solo un dilemma: gustarlo caldo, tiepido o freddo?

Gustosa lettura, e se avete anche voi una 'vice nonna' state all'erta.

Buon Ferragosto ai 'Cucinanti in erba' e a tutti i nostri fedeli lettori!

MRC

