

Paperino chef!

Lo scorso anno ha compiuto novanta primavere il papero più amato da grandi e piccini. Era il 9 giugno 1934 quando **Paolino Paperino** 'nacque' debuttando come protagonista nel film 'La gallinella saggia' diretto da Wilfred Jackson per la Walt Disney Company. Il nome originale negli Stati Uniti era Donald Duck, in Italia venne tradotto con il nome Paolino Paperino ma è conosciuto da tutti semplicemente come Paperino.

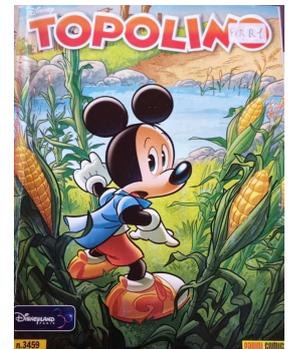
Le prime immagini del papero erano leggermente diverse dall'attuale personaggio, con un becco più allungato di quel che siamo abituati a vedere e la classica blusa e berretto da marinaio. Paperino ha subito conquistato i cuori del pubblico con il suo linguaggio incomprensibile e quel carattere irascibile, la sfortuna sempre in agguato e l'innata propensione a fare gli scherzi. Ha sempre suscitato in fondo molta tenerezza perché è come tutti noi, lo specchio della condizione umana. Con gli anni la famiglia del papero si è allargata con la 'nascita' di altri iconici personaggi: lo Zio, super ricco e avarissimo, Paperone, Nonna Papera, i suoi nipotini Qui, Quo, Qua e l'amata Paperina. In quel mondo fantastico accadono fatti, alcuni molto avventurosi altri di quotidiana normalità. Così come nella realtà, a Paperopoli, la città in cui vive il papero, si tramandano le ricette di casa. Nonna Papera rappresenta decisamente il punto d'unione e di riferimento dell'intera famiglia, con un carattere tenero e affettuoso, ma anche risoluto. Ottima cuoca e papera di campagna, sforna manicaretti e si occupa di guidare con saggezza chi le sta intorno, proprio come farebbe una nonna autentica. Paperino spesso è ritratto in veste di cuoco, ma cosa cucina? Fa solo disastri? Oppure qualcosa sa 'pasticciare'? Sappiamo che è goloso di spaghetti al pomodoro (ama la cucina italiana!).

Nel numero 3459 di Topolino del 9 marzo 2022 incontriamo una striscia dove prepara questa leccornia: 'Paperino e i sapori in trasferta' con i testi di Alessandro Sisti e i disegni di Massimo Fecchi. La specialità di Paperino sono le frittelle che spesso cucina per i nipoti, simili ai pancakes. In una divertente striscia, apparsa il 26 marzo del 1989 nel numero 1739, Zio Paperone ha accettato l'invito di Paperino e i nipotini a passare un week-end in montagna. Al mattino, Paperino chiama tutti a fare colazione con le sue frittelle e Paperone ammette che sono davvero buone. Qui, Quo e Qua commentano che sono in milioni a prepararle ogni mattina poiché la ricetta non è difficile. Il miliardario ha così l'idea di produrre frittelle pronte da scaldare e fare soldi a palate, ma Rockerduck origlia la conversazione tramite un riccio robot e decide di sfruttare l'idea...

Le storie di Paperopoli o Topolinia sono sempre divertenti ad ogni età.

Le potete leggere sia nel periodico Topolino presente in **sala Tweenager** che nei fumetti, nei libri e visionando i film che sono collocati in biblioteca.

Consultate il **Catalogo Big** per conoscere tutto il posseduto.





Torniamo ai fornelli 'Cucinanti in erba'. Allacciamo il grembiule e prepariamo le **Frittelle di Paperino-Donald Duck.**

Ingredienti per quattro frittelle: 1 tazza di farina; $\frac{3}{4}$ tazza di latte; 2 cucchiaini di lievito istantaneo per dolci; 2 cucchiai di olio di semi; un uovo grande; sciroppo d'acero; burro; zucchero a velo; sale. Procedimento: In una ciotola amalgamiamo l'olio di semi, l'uovo, un cucchiaio di sciroppo d'acero e il latte. In un'altra ciotola uniamo la farina con il lievito e un pizzico di sale.

Mescoliamo i due composti fino a ottenere una crema liscia e omogenea, aiutandoci con una frusta. Sciogliamo in una padella (operazioni a cura del *Sous Chef*) una noce di burro, poi abbassiamo la fiamma. Versiamo un mestolo di composto. Quando inizieranno a comparire delle bolle, giriamo la frittella e terminiamo la cottura. Procediamo con il resto del composto. Serviamo le frittelle con sciroppo d'acero, zucchero a velo e frutta a piacere.

Che bontà, che delizia!

Per Carnevale sono una alternativa ai classici dolci fritti della tradizione.

Golose frittelle a tutti!

MRC

