

Ricette e amore

Per San Valentino parliamo d'amore e di cucina con il libro di Bernard Friot **'Dieci lezioni sulla cucina, l'amore e la vita'** (Lapis, 2018).

Marion e Kevin hanno tredici anni e si sono conosciuti al centro estivo di Montrond. Lei è una tipa energica e ribelle. Lui è un ragazzo introverso e sensibile. Sembravano non avere nulla in comune, eppure tra di loro è nato un sentimento speciale. Poi, le vacanze sono finite e per un anno intero non si sono più visti. Ma torna l'estate e possono riabbracciarsi. Quest'anno il centro estivo propone un corso di cucina: *Laboratorio 'Cucina e molto di più' in biblioteca. Cosa faremo? Domanda Farid. - Parleremo, scriveremo, incontreremo gente... E cucineremo, naturalmente. [Clara] Non ho ancora un programma preciso, dipenderà da voi.*



Per cominciare vi chiedo di portare una ricetta che si fa spesso a casa vostra e che vi piace molto (da pagina 23 del libro). Il libro è il sequel della storia che Friot narra in *'Dieci lezioni sulla poesia, l'amore e la vita'* (Lapis, 2016). Come l'altro, è un libro e tanti libri insieme, un esperimento interessante di quelli cari a Friot. Narrazione, parole, ricette, ricordi, famiglia, multiculturalità tutti insieme in un mix che può accadere tanto nei libri quanto nella vita.

Clara è per metà italiana e per metà alsaziana, il suo ricettario di famiglia contiene entrambe le tradizioni e invita i ragazzi a trovare le somiglianze tra i vari piatti. Marion decide di condividere con gli altri la ricetta della zuppa fredda di pomodori di sua nonna, che preparava sempre in estate. Kevin ha perso la mamma quando era piccolo ma non può dimenticare il sapore della sua torta di prugne. Pedro, il più piccolo del gruppo, avrà presto una sorellina, Riana, che proviene dal Madagascar. Vorrà stupirla al suo arrivo preparandole con le sue mani delle buonissime empanadas. Farid è arabo e decide di far assaggiare a tutti il baghir, la crêpe mille buchi. Rosa è affezionata al dolce alle zucchine che sua madre cucina da sempre, una ricetta tipica dei contadini del nord della Francia. Cucinare insieme diventa per i ragazzi una inattesa occasione di incontro e di conoscenza degli altri e delle culture, un'opportunità per mettersi alla prova e portare alla luce le proprie tradizioni e i propri sapori. A fine corso, per un giorno, apriranno il loro laboratorio a tutto il centro estivo e al pubblico adulto: chi vorrà potrà cimentarsi in cucina preparando golose frittelle, impastando pasta fresca, realizzando centrifugati di frutta e rilasciando interviste ai ragazzi sulle proprie ricette preferite.

Ogni capitolo è composto da una lezione di Clara (giornalista gastronomica), compagna del maestro Simon (protagonista del primo libro), poi segue un intermezzo che l'autore definisce, appunto, *intervallo* e fa uscire il lettore dal laboratorio-cucina per fargli sbirciare nella vita dei ragazzi. Ogni lezione è al tempo stesso parte della narrazione e una lezione vera di cucina. Tra fornelli, ingredienti e intervalli, ricette-gioco create dai ragazzi e quelle dei loro ricordi, le loro preferite, scorrono i giorni del centro estivo e della relazione che matura, piano piano, tra Marion e Kevin. Dal conoscersi di vista nel primo libro fino all'amore che cresce e si esprime nella sua potenza in questo.

C'è la confusione degli arrivederci, parole dette senza pensare, strette di mano, abbracci. Kev è rimasto un po' in disparte mentre Marion bacia Simon. Clara gli si avvicina, gli mette una mano sulla spalla e, con un dito, gli scosta la ciocca che gli piovono sugli occhi. - Allora, arrivederci, Kev. - Arrivederci, Clara, lo... Gli si strozza la voce in gola. - Mi è piaciuto il laboratorio - dice. - E... fa un gesto vago con la mano verso il ventre di Clara.[...] Clara dice ancora: Magari un giorno mi regalerai la tua ricetta preferita... o potremmo farla insieme. Kev alza le spalle senza rispondere. Si volta lentamente, si allontana. Marion lo raggiunge e gli prende la mano (a pagina 178).

Al termine del libro le ricette preferite dai protagonisti del romanzo: le loro ricette del cuore.

Ricette per sperimentare in cucina e conoscere le tradizioni di tutto il mondo (dalla quarta di copertina).

Età di lettura: a partire dagli 11 anni.

Tutti luoghi dove si raccontano storie, dove la gente parla di cibo, scambia ricette, ricorda tradizioni legate alla cucina sono luoghi di saperi. In queste storie si incontrano esperienze personali ed elementi delle culture, storia privata e grande Storia, con la lettera maiuscola, finzione e realtà. L'idea centrale della formazione è di esplorare diversi modi di raccontare storie di cibo, per cerchi concentrici, dall'io dell'esperienza privata alla cucina come

fattore sociale e culturale. Friot sempre molto attento alle dinamiche giovanili e alla narrazione ha colpito al cuore anche con questo libro.

Leggendo le ricette tra le pagine, ne abbiamo scelta una molto romantica: il **dolce ai lamponi di Alice**.
Ingredienti: 30 savoiardi, 750 gr di lamponi, 150 gr di zucchero, succo di limone, 750 ml di panna. Mettere nel freezer il contenitore e le fruste che serviranno per montare la panna. Foderare uno stampo alto con carta di alluminio. Passare col passaverdura 400 gr di lamponi. Diluire la colatura con succo di limone e zucchero. Assaggiare e, se necessario, aggiungere altro zucchero. Se la miscela è troppo densa, aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Dividere il succo ottenuto in due ciotole. Immergere i savoiardi nel succo dei lamponi di una ciotola e tappezzare lo stampo. Montare la panna nella ciotola estratta dal freezer. Dolcificare leggermente. Riempire lo stampo alternando uno strato di lamponi a uno di panna montata. Terminare con uno strato di savoiardi, irrorare con il resto del succo. Mettere un foglio di alluminio sulla teglia e pressare delicatamente la torta con un piatto piano. Lasciare in frigorifero per almeno 6 ore. Si consiglia di mettere il dolce in freezer per trenta minuti prima di servire, sarà più compatto. Togliere dal freezer al momento di servire. Rimuovere delicatamente la carta di alluminio. Versare sopra i savoiardi il succo di lampone tenuto da parte. Decorare con qualche lampone (ricetta a pagina 196-197 del libro).

Noi prepareremo questa specialità, un poco rivisitata, per festeggiare la Festa degli innamorati e il Patrono della nostra città: San Valentino. Allacciamo il grembiule e mettiamoci al lavoro per preparare un **Dolce cuore ai lamponi a mo' dei Cucinanti in erba**.

Le dosi del nostro dolce sono dimezzate per fare un piccolo cuore abbiamo utilizzato uno stampo in silicone (così è più facile rovesciare il dolce). Non avendo i lamponi abbiamo utilizzato la mousse di lamponi (si trova nel banco frigo del supermercato) e delle fragole sciropate in barattolo (altrimenti potete usare le più note amarene). Per bagnare i biscotti abbiamo fatto una emulsione con acqua, zucchero e liquido delle fragole sciropate. Montata la panna e dolcificata con lo zucchero a velo, ne abbiamo lasciata un poco da parte per la decorazione. La restante l'abbiamo messa in una ciotola e mescolata delicatamente con il contenuto dei due vasetti di mousse. Abbiamo poi inzuppato, uno a uno, i savoiardi nell'emulsione e li abbiamo sistemati nello stampo. Sopra abbiamo spalmato la panna aromatizzata per la farcitura e sopra ancora altri savoiardi inzuppati. Dopo abbiamo pressato delicatamente e ricoperto con carta di alluminio e posto in frigo (abbiamo preparato il dolce il giorno precedente). La decorazione, una volta estratto dal frigo e dal contenitore, l'abbiamo fatta con dei fiocchi della panna lasciata da parte (con una siringa o sacca per dolci), le fragole intere sciropate e della granella di pistacchio.

Il risultato è spettacolare, una vera golosità per il cuore e il palato!

Il libro si trova in **sala Tweenager** tra i Romanzi e racconti, collocato

RR.FRI.A.2

Appassionatevi a questo romanzo che parla di sentimenti, amori adolescenziali, multiculturalità e naturalmente cucina. Poi affondate il cucchiaino nel goloso dolce. Di dolcezze non ne abbiamo mai abbastanza.

Buon San Valentino, Cucinanti in erba innamorati!

MRC

