



## Ricette magiche per la delizia di maghi e babbani

Harry Potter (e il suo mito) nasce editorialmente parlando il 26 giugno 1997, quando la piccola casa editrice inglese *Bloomsbury* pubblicò le prime cinquecento copie cartonate (che oggi valgono una fortuna) di *Harry Potter e la pietra filosofale* (citare il nome dell'autrice credo sia superfluo è conosciuta da tutti! J. K. **Rowling**). Quella bizzarra storia fatta di incantesimi, di una scuola di magia, di **cioccorane**, di animali fantastici, di amicizia, di un singolare sport, il **quidditch**, ma anche di orrore puro, degno dei migliori romanzi di genere, piacque a un piccolo editore, Nigel Newton, e ancor di più a sua figlia Alice. La piccola, rapita da quel primo libro della saga di Harry Potter, lo divorò in pochi giorni, trasmettendo il suo trascinate entusiasmo al padre, al punto da convincerlo a pubblicarlo, e fu la sua fortuna. Quasi venticinque dopo quella iniziale e azzardata scommessa si è trasformata in una inesauribile miniera d'oro, una fonte di ricchezza infinita per chiunque si sia anche semplicemente accostato al mondo di Harry e dei suoi magici amici. Un fenomeno editoriale pazzesco per non parlare del parallelo settore cinematografico, anch'esso caratterizzato da un successo indescrivibile. Dal 1997 la casa editrice **Salani** ha acquistato i diritti italiani di pubblicazione. Nei libri sono presenti molte ricette che sono state raccolte in volume dalla cuoca-scrittrice americana **Dinah Bucholz**. Tutte preparazioni mirabolanti che, dopo essere state cotte in gorgoglianti pentoloni, sapranno soddisfare non solo gli esigenti maghetti, ma anche noi babbani. Immergiamoci in questo mondo fatato e lasciamoci trasportare da una "golosa" magia.

*In cucina con Harry Potter: il ricettario non ufficiale*, Dinah Bucholz, Vallecchi, 2019

*C'è davvero qualcuno che riesce a leggere i libri di Harry Potter senza farsi venire l'acquolina in bocca? Il cibo è un elemento spettacolare della saga creata da J.K. Rowling e si manifesta, sorprendente e squisito, in mille forma e in mille occasioni: colazioni, pranzi, cene, merende o spuntini. Pietanze sontuose realizzate con ingredienti di ogni sorta che hanno però qualcosa in comune: sono tutti piatti fantastici, in qualche caso impossibili da riprodurre (a meno che non possediate una bacchetta magica), in altri possibilissimi e alla portata di tutti. Questo libro è una summa delle delizie culinarie sparse nel*

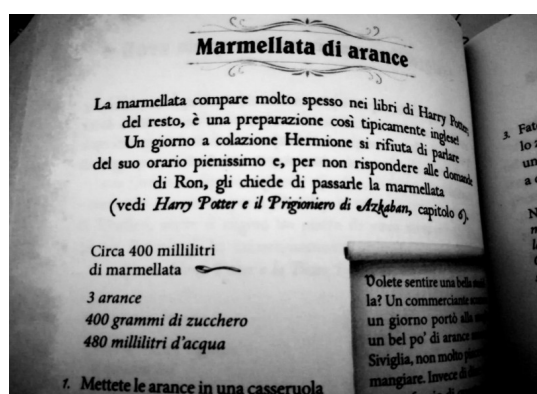
*meraviglioso universo potteriano, in grado di soddisfare non solo l'appetito prodigioso dei maghi, ma anche quello più ordinario di noi babbani. Tuffiamoci dunque tra pietanze fatate, dolcetti stregati, stufati portentosi e tortini prodigiosi: preparando e gustando gli stessi piatti che imbandiscono la tavola dei nostri personaggi preferiti, potremo davvero entrare nel loro mondo! (Vallardi)*



Troverete per esempio: la *burrobirra*, la bevanda prediletta dai maghi; i *calderotti*, tortine a forma di calderone ripiene di cioccolato; gli *zuccotti* di zucca, immancabili nel carrello dei dolci dell'Hogwarts Express; la *torta di melassa*, il dolce preferito di Harry; la *zuppa di cipolle* alla francese di Kreacher, la specialità del piccolo elfo domestico e molte altre prelibatezze...

Sfogliando il libro *In cucina con Harry Potter* ho scelto una ricetta semplice da realizzare e ideale da preparare nel periodo invernale. In questa stagione è molto facile trovare le arance più succose e dolci. Un consiglio, se decidete di mettervi in cucina acquistate le arance con buccia edibile.

**Marmellata di arance:** La marmellata compare spesso nei libri di Harry Potter; del resto, è una preparazione così tipicamente inglese! Un giorno a colazione **Hermione** si rifiuta di parlare del suo orario pienissimo e, per non rispondere alle domande di **Ron**, gli chiede di passarle la marmellata (vedi Harry Potter e il Prigioniero di Azkaban, capitolo 6).



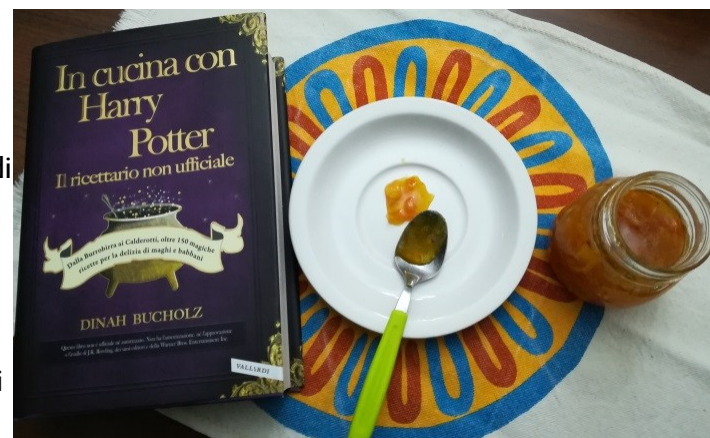
Circa 400 millilitri di marmellata; 3 arance ; 400 grammi di zucchero; 480 millilitri d'acqua.

- 1 *Mettete le arance in una casseruola media e copritele d'acqua. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 1 ora e ½. Prelevate le arance e appoggiatele su un tagliere. Buttate l'acqua di cottura e sciacquate la casseruola.*
- 2 *Sbucciate le arance ed eliminate la parte bianca attaccata alla buccia usando un cucchiaino. Eliminate anche la parte interna bianca perché è amara. Tritate la scorza d'arancia e mettetela nella casseruola pulita. Tritate le arance sbucciate, eliminate i semi e frullatele in un frullatore o in un robot da cucina. Passatele in un colino spremendo la polpa con una spatola per estrarre quanto più succo possibile. Scartate la polpa, versate il succo nella casseruola e aggiungete lo zucchero e l'acqua. (Quando arriverà a bollire il liquido si gonfierà molto, quindi assicuratevi di scegliere una casseruola che possa contenere un volume doppio rispetto a quello iniziale.)*
- 3 *Fate cuocere a fuoco medio-alto, mescolando continuamente, finché lo zucchero si scioglie e il liquido comincia a sobbollire. Agganciate un termometro per zucchero sul bordo della casseruola e continuate a cuocere finché il termometro indica 104°C. Spegnete la fiamma.*

NOTA: Se non avete un termometro per zucchero, potete usare questo metodo: mettete una piccola quantità di marmellata su un piattino e lasciatela raffreddare in frigorifero. Nel frattempo, spegnete la fiamma. Quando è fredda, toccate il bordo della marmellata con un dito: se sulla superficie si formano delle piccole rughe, vuol dire che è pronta. Altrimenti scaldate la marmellata, fatela cuocere per qualche altro minuto e riprovate.



La marmellata è pronta. Molto facile da fare con un ottimo risultato finale! Il sapore è veramente squisito, con il tipico retrogusto amarognolo. Il procedimento di cuocere prima i frutti interi e poi di sbucciarli rende molto semplice separare la parte bianca della buccia (quella che attribuisce il sapore amaro) dalla polpa. Due soli ingredienti per conservare a lungo il sapore e l'aroma delle arance. Perfetta da spalmare, per farcire i dolci o da abbinare ai formaggi.



E ora vuoi leggere il libro? Scaricalo gratuitamente da [MLOL](#) biblioteca digitale (il libro è talmente richiesto che ne sono state acquistate 3 copie!), oppure puoi richiederlo in prestito [interbibliotecario ILL](#) in bct. Nel frattempo leggi [l'anteprima!](#) Per conoscere il mondo di Harry Potter, “leggi e guarda”, tutta la saga prendendo in prestito in biblioteca i libri e i film. Consulta il nostro [catalogo!](#)

Fatevi tentare da queste ricette *magiche* ... cucinanti babbani!

MRC