

Sapori di stagione

Ogni stagione è contrassegnata da colori, profumi e sapori diversi. Vogliamo cercare di conoscerli? E cosa c'è di meglio di un albo illustrato che è anche "poetico"? Con la delicatezza che contraddistingue l'opera della scrittrice ed illustratrice Gerda Muller (nata a Naarden, in Olanda nel 1926) sfogliamo **La festa dei frutti, da dove viene la frutta che mangiamo**. Con verità scientifica, l'autrice rappresenta le varietà di flora e fauna e allo stesso tempo, con grande incanto, trasmette la magia dello scorrere lento delle stagioni. Le sue illustrazioni sono pulite, sensibili e riflettono ogni dettaglio del mondo naturale.

Il libro, pubblicato dalla casa editrice Babalibri nel 2017, è consigliato per quei piccoli lettori che vogliono sapere tutto sui fiori e frutti.

Un albo molto dettagliato, illustrato magnificamente già dalle primissime pagine. Nelle pagine di "sguardie" possono associare i disegni dei fiori con quelli del rispettivo frutto. Il libro è adatto a partire dai 6 anni.

Prima dei frutti, sui rami degli alberi ci sono sempre i fiori. In questa pagina ogni frutto è contrassegnato da un numero... che permette di scoprire il fiore corrispondente (dalle pagine di guardia e controguardia del libro).

Perché la clementina si chiama così? Dove si nascondono i semi delle fragole? Quale frutto, in un primo tempo, si chiama uva spina cinese? [...] Ma attenzione: bisogna procurarsi un bel cesto pieno di frutta prima di cominciare a leggere! Infatti questo libro, oltre a placare la sete di conoscenza, mette anche l'acquolina in bocca e fa venir voglia di mangiare un frutto (dalla quarta di copertina).

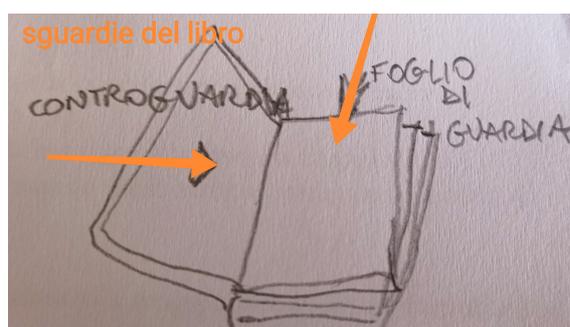
Ad accompagnarci in questo viaggio attraverso i frutti è Sofia, una bambina che vive in città ma che ama passare le vacanze dagli zii in campagna. Sofia gioca, assaggia, sperimenta insieme ai suoi amici la provenienza della frutta che mangiamo e quale storia porta con sé.

Ogni volta che giriamo una pagina del libro scopriamo un nuovo frutto o una "famiglia" di frutti, leggiamo una breve spiegazione delle loro particolarità sotto forma di dialogo fra Sofia e gli altri personaggi del libro. Tutto è accompagnato da illustrazioni che ne mostrano l'aspetto, le varietà e lo sviluppo dal fiore al frutto. Informa i piccoli lettori sulle "curiosità" legate ai nomi dei frutti: come la susina Regina Claudia che prende il nome proprio dalla moglie di Re Francesco I che amava particolarmente questa varietà di prugne.

Oppure possiamo conoscere le "credenze popolari" come quella legata all'albero della noce: un tempo infatti si credeva che fosse stregato perché ai suoi piedi non crescevano piante. O ancora piccoli stratagemmi per la "raccolta" come il martello che serve per separare la castagna dal suo riccio senza pungersi (in questo periodo può esserci utile!). Alla fine del libro conosciamo anche i frutti esotici: l'idea dell'autrice è stata quella di presentarli in una mostra creata da Sofia e dai suoi compagni di scuola montando i lavori su dei pannelli all'ingresso della scuola.

Un bel viaggio attraverso le stagioni e i frutti che affascinerà i piccoli lettori.

Siamo in autunno, allora, focalizziamo l'attenzione su questa stagione, ricca di sapori, profumi deliziosi e una "tavolozza" di colori. Una delle stagioni migliori per dedicarsi a passeggiate rilassanti in mezzo alla natura è questa. Possiamo scoprire il *foliage*, fenomeno naturale con cui alcune specie di alberi cambiano colore durante il periodo autunnale passando solitamente dal verde alle tonalità di giallo/rosso e arancione, come accade ad esempio a conifere e faggi. Un mare di colori vi aspetta!



Arriva l'autunno... L'autunno è qui e con lui le giornate della raccolta. "Dimmi, Sofia, hai voglia di venire con me domani a bacchiare le noci dai miei amici?" domanda Maria. "Bacchiare significa far cadere le noci dall'albero con una lunga pertica". [...] Gli amici sono molto contenti di avere un aiuto e Sofia impara - un poco - a bacchiare. Ci sono tante more selvatiche sui rovi. Sofia le trova molto più buone delle more senza spine del suo giardino!

Scopriamo leggendo il libro che le more sono di due tipi: selvatiche (le troviamo nei rovi in campagna o in montagna) o coltivate in serra (a pagina 23 del libro).

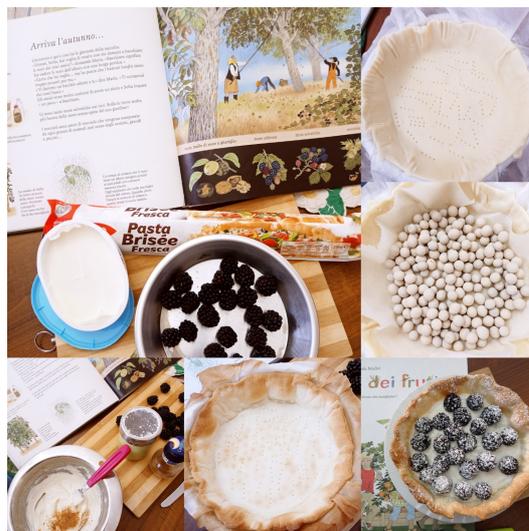
Allora Cucinanti in erba che ne dite di preparare una gustosa crostata con queste leccornie della natura? Allacciamo il grembiule e chiediamo l'aiuto di un *Sous chef* per le parti più complicate e "pericolose" della ricetta, come l'utilizzo del forno.

Prepariamo una **Tartalletta gigante alle more**. Questa sorta di crostata di frutta la faremo con crema *frosting* (un termine inglese che indica una classica crema di formaggio farcita, utilizzata per decorare dolci, torte e soprattutto *cupcake*) al limone (o vaniglia) e cannella per un sapore delicato e non troppo zuccheroso.



Ingredienti: una confezione di pasta brisé, un cestino di more, una confezione di formaggio da spalmare leggero, cannella, zucchero a velo, qualche goccia di aroma limone o vaniglia, due o tre cucchiaini di panna montata. Prendete una teglia, di circa 17 centimetri di diametro, appoggiateci la pasta brisé con la sua carta forno. Ritagliamo il bordo in eccesso (con i ritagli potete fare delle golose girelle dolci o salate. (Quelle nella foto sono salate con la mortadella). Non si spreca nulla. Gnam gnam...

Punzecchiate con una forchetta la base e ricoprite con un altro foglio di carta forno. Se avete le sfere di ceramica per crostate di frutta mettetele sopra, altrimenti potete utilizzare dei fagioli o ceci secchi. Questo servirà a non fare gonfiare la base del dolce. Infornate a 180 gradi per circa 25 minuti.



In una ciotola versate una confezione da 175 grammi di formaggio spalmabile, il limone o la vaniglia, la cannella e lo zucchero a velo (un cucchiaino). Con una forchetta o una frusta montate bene finché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati. Aggiungete alla fine delicatamente la panna montata. Sfornate dopo circa 20-25 minuti, quando vedrete che il bordo del dolce è dorato. Aspettate che si raffreddi, togliete solo allora, i fagioli o le perle di ceramica, riempite il "guscio" di pasta brisé con la farcitura preparata che avrete conservata in frigo. Decorate con le more e spolverizzate con lo zucchero a velo. Sistemate in frigo per due ore circa. E la tartalletta gigante alle more è pronta per essere gustata. E che prelibatezza, deliziosissima!

Leggete il libro, è veramente bello.

Lo trovate nella sala Zerosei alla collocazione

P.CON.634.MUL.1

Sfogliate tutti gli albi illustrati di questa autrice e illustratrice presenti nelle collezioni di **Zerosei e Tweenager**.

Assaporate, pagina dopo pagina, la poesia dei libri e coccolatevi con una fetta di dolce per iniziare bene la giornata o per ritemprarvi nei pomeriggi più freddi (arriveranno!), quando serve una nota zuccherina per accompagnare il tè delle cinque, dopo aver fatto i compiti, naturalmente!

Golose letture Cucinanti in erba!

MRC

