

Sulle golose tracce

Quest'anno si celebrano i settecento anni dalla morte di Marco Polo (Venezia, 1254 –1324), grande viaggiatore, scrittore, ambasciatore, mercante italiano e cittadino della Repubblica di Venezia.

Aprì la via al commercio tra il Vecchio Continente e l'Estremo Oriente. Per i ragazzi che volessero approfondire o conoscere questo uomo illustre consigliamo di leggere un libro molto particolare, una grande mappa illustrata corredata da brevi note, molte illustrazioni e naturalmente una cartina. E' un "Bignami visuale" (come lo definisce l'editore) che con ottantasei centimetri di lunghezza guida il lettore attraverso la vita del grande viaggiatore.



'I grandi viaggi di Marco Polo: un esploratore in Oriente' è il titolo di questo particolarissimo documento, pubblicato dalla casa editrice Editoriale scienza nel 2023.

I testi sono scritti da Francesca Ferretti De Blonay e le illustrazioni sono di Oyemathias. Brevi, anzi brevissime note biografiche per farlo conoscere ai più piccoli. *E' la fine del XIII secolo quando Marco Polo, giovanissimo, intraprende un avventuroso viaggio per raggiungere la Cina lungo la Via della Seta. In oltre vent'anni trascorsi in Oriente impara diverse lingue, incontra popoli fino ad allora sconosciuti e diventa un fidato ambasciatore del Gran Khan, l'imperatore dei Mongoli. Con Il Milione, il libro che raccoglie le sue incredibili memorie, Marco Polo ha contribuito a migliorare la conoscenza del mondo, ampliando gli orizzonti di tutti gli esploratori che sono venuti dopo di lui (dalla quarta di copertina).*

Oltre alla grande mappa che mostra in modo preciso il percorso compiuto (da Venezia a Pechino e ritorno!), il libro offre degli approfondimenti sulle tappe più importanti del viaggio, sulle vicissitudini sociali e politiche di quel periodo e sulle meraviglie incontrate lungo la Via della Seta. Questa via era costituita da una vasta rete di percorsi che le carovane e i commercianti utilizzavano nei loro spostamenti dalla Cina all'Europa e che erano alla base dei molteplici scambi commerciali, il più importante quello di una preziosa merce: la seta. E aprendo questa "meraviglia di carta" si scoprono molte curiosità. *Si dice che Marco Polo sia stato il primo europeo a citare il Giappone. Si dice che [...] abbia portato dalla Cina il gelato e gli spaghetti. Anche se è più probabile che la pasta esistesse in Italia fin dall'antichità. Si dice che [...] abbia scoperto la carta moneta inventata in Cina.*

Marco Polo insieme a Cristoforo Colombo è uno degli esploratori più conosciuti. L'approfondimento del personaggio con un testo così particolare, come una mappa divulgativa, rende certamente ancora più accattivante la lettura. Età consigliata a partire dagli 8 anni.



Nel suo diario di viaggio l'avventuroso mercante veneziano racconta molte volte del piccolo frutto prezioso del dattero, l'oro del deserto. Gli Egizi lo offrivano agli dei e il suo olio veniva barattato con l'oro: da qui l'espressione "dattero oro del deserto". Questo frutto è un toccasana ricco di zuccheri e benefici sali minerali: potassio, fosforo, magnesio e ferro (un po' di note sull'alimentazione fanno sempre bene!). Nei suoi viaggi Marco Polo s'imbatté spesso in popolazioni che utilizzavano tale bontà.

E i nostri piccoli chef non potevano che preparare una leccornia. Allacciamo il grembiule e insieme ai 'Cucinanti in erba' inforneremo degli squisiti **biscotti ai datteri**.

Occorrono: un rotolo di pasta brisè, datteri denocciolati (si trovano così in commercio), noci, mandorle, cardamomo, una noce di burro per la farcitura, un tuorlo d'uovo e dei semi di sesamo per decorare. Innanzitutto mettiamo i datteri a pezzi, le noci, le mandorle in un tritatutto elettrico e frulliamo (operazione a cura del *Sous Chef*). Aggiungiamo

un poco di burro e una spolverata di cardamomo.

Lasciamo riposare l'impasto. Nel frattempo apriamo la confezione della pasta (sarebbe meglio una sfoglia rettangolare) e la tagliamo in tante strisce di circa una decina di centimetri di larghezza con la rotella dentellata (ma va bene anche un coltello). Mettiamo l'impasto in una *sac à poche* oppure con un cucchiaino

farciamo con dei mucchietti in ogni striscia (dopo averla spennellata con un tuorlo d'uovo) in modo da formare un serpentone (vedi foto). Arrotoliamo ogni striscia su se stessa a chiudiamo bene e poi con un coltello tagliamo ciascun 'salamino' in piccoli rocchetti, ricavando così i biscotti. Adagiamoli su una teglia ricoperta con carta forno (o in una teglia antiaderente), spennelliamo in superficie con l'uovo rimasto e cospargiamo con semi di sesamo. Facciamo infornare al *Sous Chef* la teglia (alla temperatura di circa 170 gradi) per una ventina di minuti. Dopo la cottura facciamo raffreddare, sono una vera golosità. Provare per credere!

Il libro-mappa lo trovate sugli scaffali del settore Divulgazione, tra quelli relativi alla geografia - i viaggi e i navigatori - , al terzo piano in **sala Tweenager** alla collocazione **R 910.92.FER.1**

'Cucinanti in erba' se volete approfondire la conoscenza di questo grande personaggio non dovete che sfogliare il **catalogo BIG** (Biblioteche Giovani Regione Umbria). Troverete moltissimi altri documenti, sia libri che multimediali, presenti in biblioteca. E dopo aver letto, sperimentate questi biscottini dal sapore esotico... sulle 'golose tracce' di Marco Polo! MRC

