

Torte molto particolari!

Il libro delle torte, di Giovanna Zoboli e Francesca Ghermandi (Topipittori, 2006) non è un ricettario ma un libro in versi molto particolare. I pasticcini e i bignè, accompagnati da meringate e mousse diventano i personaggi di un particolare teatro gastronomico che mette in scena il vivere umano con i suoi riti sociali, le sue grettezze, le sue tragedie e la sua profonda comicità: una bibita americana che s'innamora di una pizza al gorgonzola, una sfoglia con le mele che sogna di essere una nave pirata e dieci salatini che sognano di evadere dal cesto di un picnic. Filastrocche, ninna nanne, ballate dal ritmo e dall'ironia travolgente.

Una mosca che cade nella frutta sciroppata. Due noccioline che si prendono gioco di un frullato un po' babbeo. [...] Una torta di riso che va in crociera. Due maghi dei fornelli che si fanno la guerra a colpi di ricette. [...] un divertente libro di cucina in versi mai dato alle stampe (Topipittori).

Ogni notte una sfoglia con le mele sognava d'essere un vascello con le vele: due lenzuoli immensi e immacolati che all'orizzonte atterrivano i pirati. [...] Invece era una sfoglia delicata fragrante, dolce, timida e rosata, che amava il tè, il ricamo, le vecchiette, i valzer lenti, i gatti e le violette (Ninna nanna delle navigazioni notturne ne Il libro delle torte, di Giovanna Zoboli e Francesca Ghermandi).

Il volume si conclude con *Sei versi a lieto fine: Una strega assai maleducata, che cavalcava in groppa ad un ariete per errore mangiò una cotognata pensando fosse un flan di pipistrelli, e da quel giorno - non ci crederete - cominciò a far da mamma agli orfanelli.*

Mangiare qualcosa per sbaglio... può migliorare la nostra vita! Il libro fa parte della collana di Topipittori *Parola magica: poesie da recitare insieme ai bambini come formule magiche per superare gli ostacoli lungo il cammino delle giornate*. La lettura è consigliata a partire dai 7 anni.

Cucinanti in erba, il libro in questione non è un ricettario però quando sento parlare di **sfogliatine di mele** non resisto, mi viene l'acquolina in bocca. A voi no? Allora allacciamo il grembiule, chiamiamo un *Sous Chef* (un adulto che ci aiuti in cucina!) e iniziamo la preparazione. Accendiamo il forno.

Ingredienti: una confezione di pasta sfoglia rettangolare già stesa; 2 o 3 mele; un po' di marmellata, cannella e zucchero di canna. Iniziamo accendendo il forno a 180 gradi, apriamo la confezione di pasta sfoglia e suddividiamola in rettangoli più o meno grandi (a seconda di come volete fare le sfogliatine, 9 o 12 vanno bene). Tagliatela con un coltello (cercate di non tagliare la carta forno su cui si trova!). In ogni rettangolino mettete un po' di marmellata e chiudete a metà. A parte tagliate la mela sbucciata in fette sottili e poggiatele sopra ogni rettangolo. Spolverate ogni dolcetto con la cannella e lo zucchero di canna. Infornate per 10-15 minuti a media altezza. Sfornate, aspettate che si raffreddino e toglietele dalla carta forno. Potete spolverate con dello zucchero a velo.

E voilà *una sfoglia delicata fragrante, dolce, timida e rosata, che amava il tè è pronta per essere gustata! Divertitevi a leggere ad alta voce questo libro in versi, lo trovate in sala Tweenager tra le Poesie e rime alla collocazione*

R.PR.GHE

E chissà se *Il libro delle torte* non ci aiuti a raddrizzare le nostre giornate storte!

MRC

