



Un club del libro, una torta



Mary Ann Shaffer, *La Società Letteraria di Guernsey*, Sonzogno, 2017

Opera unica della scrittrice americana **Mary Ann Shaffer**, deceduta poco prima della sua pubblicazione, *La società letteraria di Guernsey*, è un romanzo epistolare ambientato in Inghilterra all'indomani della fine del secondo conflitto mondiale. Le prime lettere sono datate gennaio 1946. Protagonista la scrittrice Juliet Ashton che cerca invano l'ispirazione per il suo nuovo romanzo, dopo il successo del primo libro. All'improvviso, Juliet riceve la lettera di un abitante dell'isola di Guernsey, nella Manica, che ha trovato il suo indirizzo su un vecchio libro usato. Inizia così una intensa e briosa corrispondenza fra la scrittrice e gli abitanti dell'isola, tutti membri della società letteraria *Torta di patate*, nata inizialmente come pretesto per sfuggire al coprifuoco degli occupanti tedeschi durante la guerra e poi divenuta una sorta di grande famiglia nella quale viene condiviso, oltre al piacere per i libri, consolatorio nei momenti più tragici, anche il cibo, l'affetto, la reciproca assistenza e il calore umano. Le lettere indirizzate a Juliet raccontano i cinque tristi anni di occupazione tedesca, ripercorrendo episodi tragici e comici, bizzarri e commoventi. La giovane donna, incuriosita dai nuovi amici e affezionata alle loro voci, decide di recarsi sull'isola per raccogliere direttamente le testimonianze di guerra e trovando, oltre all'ispirazione letteraria, anche altro.

Un pomeriggio la mia vicina, la signora Maugery, mi ha mandato un biglietto. "Vieni subito", scriveva. "E porta un coltello da macellaio". [...] Ed era vero! Aveva un maiale, un maiale nascosto, e mi aveva invitato a unirmi al banchetto con lei e i suoi amici! [...] Ho detto di sì perché pensavo al maiale arrosto, però il mio desiderio era di portarmi a casa la mia parte e mangiarmela in pace. Per fortuna il desiderio non si è avverato, perché quello è stato il primo incontro della Società Letteraria "Torta di Patate", anche se non lo sapevamo ancora. [...] Parlando e mangiando ci siamo dimenticati del tempo e del coprifuoco [...]. Sarebbe andato tutto alla perfezione se non fosse stato per John Booker. [...] Sei pattuglie di ufficiali tedeschi sono sbucate all'improvviso da dietro gli alberi puntando le loro Luger e hanno cominciato a chiederci gridando: perché eravamo in giro dopo il coprifuoco? [...]. Elizabeth [...] Ha detto che le dispiaceva se avevamo infranto il coprifuoco per partecipare a uno degli incontri della Società Letteraria di Guernsey [...]. Nessuno di noi ha avuto la presenza di spirito di darle manforte, tuttavia l'ufficiale di

pattuglia non ha potuto fare a meno di sorriderle. Elizabeth è fatta così. (Mary Ann Shaffer, La Società letteraria di Guernsey)

La Società letteraria di Guernsey è un romanzo senza tempo, delizioso e incantevole, un bestseller internazionale che è stato pubblicato in tutto il mondo. È un omaggio al potere dei libri e un inno al piacere della lettura, una storia di amicizia, di coraggio e d'amore. Il romanzo, con la sua alternanza di toni dal drammatico allo spassoso, con i suoi ritmi svelti e racconti toccanti, è una gustosa miscela adatta a tutti i lettori.

Dal libro è stato tratto un film nel 2018 diretto da Mike Newell: *Il club del libro e della torta di bucce di patata di Guernsey* (*The Guernsey Literary and Potato Peel Pie Society*).

Oggi nel bistrot cercherò di "impasticciare" una torta di bucce di patate. In realtà quella del romanzo e della trasposizione cinematografica non era molto buona, a quanto detto dai "degustatori" sia nel libro che nel film. Comprensibilissimo, la storia è ambientata in tempi di guerra e il razionamento alimentare da parte dei tedeschi non consentiva di preparare prelibatezze. Gli ingredienti che componevano la torta erano: le patate e le bucce di patate!

Nella ricetta inglese che si trova nei libri di cucina aggiungono tra gli ingredienti un formaggio a pasta dura tipico dei paesi anglosassoni, il *cheddar*. Nel nostro sformato l'ho sostituito con sottilette particolari.

Riacendiamo, dopo il periodo di gran caldo estivo, i fornelli e iniziamo a preparare questo sformato.

Ingredienti: 4 patate medie, 50-60 g burro, 3 sottilette con cheddar (si trovano facilmente in commercio), sale e olio q.b, un po' di latte all'occorrenza.

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 200° C ed oliare una teglia.

Lavare e sbucciare le patate e adagiate le bucce in modo uniforme sul fondo di una tortiera, ricoperta di carta forno, con un filo d'olio. Mettete in forno e fare cuocere per circa 10 minuti circa, finché diventano delle croccanti *chips*!

Fare bollire le patate sbucciate in acqua salata finché non saranno morbide (15 minuti circa). Quindi, scolatele un po' acquose e versatele ancora calde in un minipimer con il burro. Frullate fino a quando si formerà una crema spumosa, se rimane un po' "gommosa" versate nel recipiente un filo di latte. Mescolate e aggiungete il formaggio a dadini, il quale si scioglierà velocemente nel purè caldo, quindi regolate di sale. Abbassate il calore del forno a 180°C.

Ricoprite una teglia, di ca 16-18 cm. di diametro, con carta forno e versate il purè livellandolo. Con le bucce di patate croccanti decorate sopra la torta salata sistemandole a mò griglia (tipo crostata).

Infornate e fate cuocere per circa 30 minuti. Lasciare raffreddare per un quarto d'ora. Servitela calda e leccatevi i baffi, perché è molto appetitosa!



Siete curiosi di leggere il libro? Prendetelo in **prestito** in biblioteca! Si può scaricare gratuitamente iscrivendosi a **MLOL** biblioteca digitale. Chiedete come fare in **bct**.

Settembre, andiamo. È tempo di allacciare il grembiule, cucinanti! (prendendo in prestito le prime parole di una nota poesia dannunziana).

Buon rientro ai vacanzieri, continuate a viaggiare con le buone letture.

MRC

