

Un cuore di mirtilli

Nel giorno della **Festa della mamma** vogliamo invitarvi a leggere una storia fiabesca: quella di un bambino che vuol fare una torta per la sua mamma e del suo incontro con una Mamma che vive nel bosco.

L'autrice svedese Elsa Beskow nasce nel 1874 e nel 1897 pubblica il suo primo libro illustrato per bambini: "Sagan om den Lilla, Lilla Gumman" (La storia della piccola vecchietta). In quegli anni sta nascendo l'albo illustrato, molto simile a come lo conosciamo oggi. *I libri illustrati di Elsa Beskow si distinguono per le illustrazioni caratteristiche e i testi in rima.*

Sebbene sia stata concepita oltre un secolo fa, la storia non risulta affatto

obsoleta né noiosa, prova ne è il fatto che questo racconto sia stato tradotto in tante lingue. Nell'esplorare il mondo immaginario inserito in un contesto familiare e naturale, la fantasia dell'autrice si dimostra davvero inesauribile.

(Charlotte Celsing in '1001 libri per diventare grandi', in quarta di copertina).

"Nel regno dei mirtilli" di **Elsa Beskow**, illustrato da **Elisa Mazzoli**, edito in Italia nel 2025 dalle edizioni Pulce, è un gioiello letterario pubblicato per la prima volta in Svezia nel 1901. L'autrice nelle sue storie dipinge un universo, pieno di particolari minuziosi, che incanta. Le narrazioni sono ambientate prevalentemente in un bosco abitato da spiriti e folletti che con i protagonisti delle storie vivono delle esperienze magiche, per poi ritornare nel mondo reale.

In questo racconto incontriamo un bambino di nome Putte (Pino) che va nel bosco a cercare mirtilli blu e rossi per il compleanno della mamma. *«C'era una volta fra tutti i bambini, Putte che un giorno con due cestini, si incamminò nel fitto del bosco: «Ma che bel posto, non lo conosco!»»*

Là incontra il Re dei Mirtilli e si ritrova magicamente rimpicciolito. *Magia di bosco, magia di bastone Putte ecco la trasformazione: formula magica piccolopi mini minuscolo mini mirti.*

Entra così in un mondo fiabesco abitato da mirtilli blu e mirtilli rossi personificati: un Re blu e rubicondo con i suoi sette figli e una signora di rosso vestita con le sue figlie, mamma Mirtilla. Incontriamo nei disegni dell'autrice un mondo fantastico molto simile al reale dove i due elementi si mescolano perfettamente. Se osserviamo bene alcuni elementi della natura, si combinano con altri fantasiosi: le felci del bosco, i frutti selvatici, il muschio, i fiorellini, gli insetti e poi il fantastico grosso cestino di Putte portato al collo dagli scoiattoli, i vestiti del popolo del mirtilli con cappelli. Grembiuli tratteggiati minuziosamente si intrecciano con azioni surreali



quali: i bimbi che si spostano in groppa a grossi topi, le grandi foglie che sono vele di imbarcazioni o un'amaca fatta di tele di ragno. Putte si diverte molto e vive un'avventura talmente fantastica che quando ritorna alla realtà ha forti dubbi se l'abbia vissuta veramente o sia frutto di un sogno. Ma la realtà è confermata da un segno che è proprio sotto i suoi occhi. «“Forse era un sogno, e non era vero? Ma ho i cestini pieni, allora io c'ero!”». Età di lettura: dai 4 anni.

Trovate il libro in sala **Zerosei** alla collocazione **P.LET.BES.2**

Per la Festa della mamma abbiamo pensato di preparare un **cuore di mirtilli blu e fragoline**. Occorrente: un rotolo di pasta briséé, uno stampo a cuore, panna montata, mirtilli blu e rossi oppure fragole in sostituzione di quelli rossi e zucchero a velo. Attrezzi da cucina: una teglia, carta forno e fagioli o ceci secchi.

Apriamo la confezione di pasta e la sistemiamo nello stampo a cuore, poi la facciamo ritagliare al *Sous Chef* un po' più larga del fondo della teglia: servirà a fare i bordi. Bucherelliamo il fondo con una forchetta e appoggiamo sopra un altro foglio di carta forno.

Versiamo i fagioli o ceci secchi: serviranno a non fare gonfiare la base del dolce. Noi abbiamo messo delle biglie di ceramica fatte apposta per la cottura in forno. Cuociamo il guscio fino a che non diventa dorato. Spegniamo il forno, estraiamo la teglia e lasciamo raffreddare. Dopo, togliamo il foglio di carta forno superiore con tutti i fagioli o ceci.

Prendiamo il guscio e lo sistemiamo in un piatto di portata. Ora, se siete Chef provetti, potete montare in casa la panna, altrimenti o la comprate in pasticceria o usate quella spray (ma attenzione, questa si affloscia quasi subito!). Riempiamo ben

bene di panna montata la crosta, decoriamo con i mirtilli blu lavati e asciugati e, se siete stati fortunati ed avete trovato in commercio anche quelli rossi, potete metterli insieme. Noi 'Cucinanti in erba' abbiamo aggiunto delle fragole. Spolverizziamo con lo zucchero a velo e un cuore dolcissimo di mirtilli è pronto per la Mamma!

Auguri a tutte le Mamme! MRC

