

Un'estate italiana

E' tempo di vacanze e di buone letture. Alcuni bambini e ragazzi trascorreranno dei giorni di vacanza con i nonni, che di solito sono molto indulgenti con la 'nipotanza', qualche volta troppo. Non è così per il protagonista del libro di Susie Morgenstern. Una vacanza non propriamente desiderata con la nonna diventa lo spunto per un divertente e tenero racconto condito di tanto cibo (soprattutto pasta!).

Nonna Gnocchi: pizza, streghe e rivoluzione di Susy Morgenstern, pubblicato nel 2022 per i tipi di Bianconero, racconta della vacanza di un quasi adolescente, Confiante di nove anni, in Italia in una grande casa a Tiora. Un paese dell'entroterra ligure, realmente esistente, conosciuto per essere il paese delle streghe. Una narrazione molto particolare, fatta di dialoghi in prima persona di personaggi non proprio comuni. Vengono mostrati in capo ad ogni capitolo i volti degli interlocutori impegnati nel dialogo descritto successivamente. La mamma, la nonna, i relativi fidanzati: una famiglia molto particolare (la mamma va in vacanza con il nuovo fidanzato e la nonna è stata invitata alla prima vacanza dal compagno italiano).



Confiante, scettico e sfiduciato, viene 'spedito' dalla sua cittadina francese al paesino italiano, in una grande casa antica tra le colline di proprietà del fidanzato della nonna, Eustachio.

Il racconto rappresenta tutti gli stereotipi della vacanza in Italia vista attraverso gli occhi degli stranieri: le grandi case antiche, le cene insieme ai paesani, la cultura del cibo, l'attenzione alle materie prime, l'orto, la pasta, il gelato, la pizza, i sughi, il pomodoro, il sole, il caldo, il mare.

A questa trama turistico-culinaria si intreccia la voce dissacrante adolescenziale del protagonista che smorza ogni tono smielato e rafforza il clima verosimile di convivenza con un adolescente. L'innata natura di protesta e negazione o non accettazione è dominante in ogni scena del racconto.

NESSUNO detesta la propria nonna, Confiante! Non c'è però una legge che dice che la devo amare. Resto a casa da solo. Vai con tua nonna, punto e basta. Non ho altre soluzioni (dalla quarta di copertina). Confiante prende per sfinito la nonna con la sua inesauribile parlantina sin dall'inizio del racconto.

Fra quanto arriviamo? [...] E' meglio se mi lasci concentrare sulla guida invece di fare domande per le quali non esiste risposta. Allora ti dirò tutte le parole che so in italiano: agnellotti, panzerotti, gnocchi, tortelloni, fettuccine, linguettine, tripoline, mafaldine, spaghetti, vermicelli, penne, anellini, stelline, farfalline, linguine, capellini, cencioni [...] didalini, quadrettini, corallini, taglierini, lasagne, bucatini, pappardelle, sacchetti. Dove le hai imparate? Mamma mi ha detto che dovevo imparare l'italiano, così ho fatto una lista di pasta. E' un buon inizio, la mangeremo a mezzogiorno se ti va (a pagina 14 e 15 del libro).

La storia è dunque molto spassosa perché il ragazzo, obbligato alla vacanza con la nonna e il fidanzato Eustachio, scopre di divertirsi contro ogni sua aspettativa, e impara qualcosa, nello specifico a cucinare gnocchi, lasagne, tiramisù, sugo, minestrone è molto più interessante che dire di sapere già tutto. Con Eustachio la piccola peste impara a fare la sfoglia per le fettuccine: *Allora per fare la pasta prendiamo trecento grammi di farina, tre uova e un po' di sale. E Basta? Sì, cominciamo con piccole quantità solo per noi quattro. Versiamo la farina in una ciotola con il sale. Facciamo un pozzetto al centro e ci rompiamo le uova. Fai pure. Io? Sì, senza metterci i gusci. Così? Sì, bene e con la spatola mescola a poco a poco farina e uova. Ok? E adesso posa la pasta sul piano di lavoro. Bisogna mettere un po' di farina sul tavolo, altrimenti si attacca. Impasta per dieci minuti fino ad*



ottenere una palla liscia. E' faticoso! Può bastare? Ancora un po'. Chi ti ha insegnato a farlo? Mia nonna. Ma che fortuna! Ora mettiamo la palla per mezz'ora in uno strofinaccio pulito. Dopodiché la stenderemo con il mattarello e poi la taglieremo a strisce per fare le fettuccine. Non è meglio comprarle? Non vengono altrettanto buone e non è così divertente come farle da sé, vedrai (a pagina 55 e 56 del libro).

Infine un'amicizia estiva con Kitty, la nipote di Eustachio, che trasformerà il giudizio iniziale di Confidence su di lei, rallegrando le giornate con una forza travolgente da fargli cambiare l'umore, da negativo e scontroso, a aperto e gioviale.

Lettura estiva che si legge in un baleno.

E dopo aver letto il libro, Cucinanti in erba, perché non vi cimentate nella preparazione di una bella sfoglia che taglierete per fare delle succulente fettuccine? Allacciate il grembiule e in queste sonnolente giornate di dolce far niente mettetevi all'opera. Occorrono, oltre agli ingredienti elencati da Eustachio, una spianatoia (ma anche il piano lavabile di un tavolo può andare) e il mattarello.

Le ho preparate e sono eccezionali!

Per tagliarle utilizziamo un attrezzo da cucina che si chiama tagliapasta a rotelle. Così si tagliano velocemente. Le nonne non utilizzavano questi attrezzi da cucina, arrotolavano la sfoglia, poi con un coltello tagliavano tante strisce che aprivano con l'aiuto della farina di semola e mettevano sulla spianatoia a essiccare. Ma per fare ciò bisogna essere cuochi/e provetti.

Quando le tagliatelle sono cotte le potete condire con un sugo finto (preparato con pomodori, aglio, basilico, olio) e spolverare con tanto parmigiano (se vi piace!).

Un piatto che rappresenta al meglio la dieta mediterranea, una cucina buona e salutare!

Il libro è impaginato seguendo i criteri dell'alta leggibilità, con pagine di color crema che stancano meno la vista, con righe spezzate che restituiscono il ritmo alla narrazione e paragrafi brevi che costituiscono dei piccoli traguardi. Gli ingredienti giusti per leggere senza fatica. Età di lettura: dai 6 anni.

In sala Tweenager il libro lo trovate nello scaffale dei Romanzi e racconti alla collocazione **R RR.MOR.2.**

Leggetelo, anzi gustatelo, perché è tutto da godere come un piatto di pasta. E tanto per ricordare: la pasta non è solo ad un alimento ma ad uno dei simboli dell'Italia, Cucinanti in erba!

MRC

