

Una bottega speciale

“**Benvenuti alla bottega dei sogni**” di Aki Kondo (Mondadori, 2024), tradotto dall’autrice Laura Imai Messina, è un albo lieve che narra di un bottegante-pinguino che riesce a fare una cosa dolcissima: caramelle ripiene di sogni. *Nella bottega di Pin Pin si vendono caramelle molto speciali: sono infatti ripiene di sogni, per chi è in cerca di notti serene... o agitate, se si ha voglia di incubi! Un giorno arriva una richiesta particolare: un uomo non vuole comprare dei sogni, ma venderli. Anche se la notte fa paura, Pin Pin insieme al fedele mangiasogni Gnam Gnam va a casa sua. Quali tesori si nasconderanno nel suo animo?* (nella quarta di copertina).



Un albo magico che porta i piccoli lettori, ma anche i grandi, in un mondo onirico dove poter alleggerire i propri pensieri, come solo certe storie nipponiche riescono a fare. *La Bottega dei Sogni è quel luogo in cui si comprano i sogni e si trasformano in caramelle, e poi vengono messi in vendita. I più amati in assoluto sono i sogni in cui si vola nel cielo e in cui si scivola su un arcobaleno.* (nell’incipit dell’albo).

Una storia delicata che parla di legami, di famiglia, del lavoro che si tramanda di padre in figlio. *Il proprietario della Bottega dei Sogni, il pinguino Pin Pin, ha ereditato questo lavoro dal nonno, ma la verità è che non gli piace molto. Un racconto che parla di sogni e desideri e della potenza dei ricordi. Con voi mi sono tornati alla mente tanti ricordi. Grazie! Tornerò il prossimo anno per farvi preparare delle nuove caramelle. E allora potrei portarvi del pane appena sfornato da me!*

Un albo dove i disegni accompagnano romanticamente il testo, come un acquarello.

Alla fine del libro una postfazione dell’autrice italiana residente da molti anni in Giappone, una perla nel ‘prezioso’ albo. Età di lettura: da 3 anni. Il libro lo trovi in **sala Zerosei** alla collocazione **P.LET.KON.A. I**



Allacciamo il grembiule e con l’aiuto del *Sous Chef* impastiamo dei panini cercando di eguagliare quelli del fornaio della storia. Con queste dosi sforniamo cinque **panini dolci**. Ingredienti: 250 g di farina 00, un cucchiaino di miele, mezza bustina di lievito di birra disidratato, un pizzico di sale

e una noce di burro. In una ciotola mettiamo la farina a fontana e versiamo dentro il latte tiepido in cui abbiamo



sciolto il miele e la mezza bustina di lievito. Impastiamo il tutto, se necessario aggiungiamo dell'altra farina, fino a formare una palla compatta che non si attacca alle mani. Copriamo la ciotola con pellicola da cucina, poi con un telo, una copertina che mantiene il calore e favorisce la lievitazione. Dopo circa un'ora, versiamo la palla di pasta lievitata su di una spianatoia o un tavolo lavabile e aggiungiamo un pizzico di sale e una noce di burro, impastiamo per qualche minuto, se occorre spolveriamo con altra farina. Formiamo tutte palline della grandezza di circa 5 cm di diametro (come una grande prugna) e le sistemiamo su una teglia ricoperta di carta forno, spolverizzata con un po' di farina, oppure su una teglia antiaderente come la nostra, sempre con un po' di farina. Copriamo con un telo di cotone e con la copertina e lasciamo lievitare per circa un'altra oretta. Quando vediamo che i panini sono belli gonfi, facciamo un taglio a croce sopra ognuno, li spennelliamo con del latte e li mettiamo in forno già caldo a 180° per circa 20'. Noi ne abbiamo decorato uno con delle golose nocciole pralinate. Sforbiamo i panini croccanti. Possiamo farcirli sia con con il dolce o il salato.

Che bontà! *«Wow, che sogni divertenti! Questi saranno di sicuro apprezzatissimi!»*



Un libro che fa riflettere anche i piccoli sull'importanza delle piccole cose quotidiane, che troppo spesso non apprezziamo e diamo per scontate. Golosa lettura in attesa della Vecchina con la scopa! MRC

