

Una strana coppia!

Natale si avvicina, è tempo di festeggiarlo al meglio. È quello che pensano tutti, anche il topo con i suo amico/nemico gatto. In che modo?

Nell'albo **"Il Natale del topo che non c'era"** (Topipittori, 2018), ultimo della trilogia del "Topo che non c'era" (Il topo che non c'era, Le vacanze del topo che non c'era), ci si prepara alla festa più bella dell'anno. Grazie alla scrittura accattivante di Giovanna Zoboli e i disegni poetici di Lisa D'Andrea entriamo in un mondo fiabesco. Una narrazione che parla di amicizia, di famiglia (i famosi cugini), di compromessi per superare al meglio le difficoltà e di grandi aspettative. Alla fine, una certa dose di flessibilità rimuove ogni ostacolo che si presenta nel corso della vita.

Tornando al topo e al gatto, che programmi avranno per questo 25 dicembre? Innanzitutto è fondamentale fare una lista. Il topo ne prepara una con ciò che non può mancare per allestire una sontuosa festa, segnando quello che è indispensabile per accogliere alla grande il Natale. Tra le cose importanti non possono mancare: la neve, quanto basta (che abbrevia in q.b., come in una ricetta di cucina), le lucine per gli addobbi, le palline, un bel tacchino di formaggio farcito con mele, castagne e pangrattato per il ripieno, la tombola... e mollette da bucato (?) un calzolaio (?)... Dopo averla redatta, la sottopone all'attenzione del suo amico/nemico gatto che, guarda caso, abita proprio lì vicino. L'approverà?

Il gatto, non soddisfatto, a sua volta ne scrive un'altra: sabbia (q.b.), abete, angeli, polpettone, gli shangai (?), wunderkerzen (per chi non lo sapesse sono le scintille luminose che si accendono per le feste!), una ghirlanda di agrifoglio, pentole da campeggio (?), un idraulico (?) eccetera eccetera. È la sua la lista ben fatta!

Ognuno ha da dire e ridire sulla lista dell'altro (come sempre fra gatto e topo!), ma riusciranno a trovare un compromesso? Chiedono consiglio anche ai loro "famosi cugini" del mare e della montagna. Infatti, cosa c'è di meglio di un cugino per farsi consolare e dare ragione? Ma anche loro esclamano «E quando mai si festeggia un Natale così?». E mettono bocca anche loro con altre liste. Le inviano al topo e al gatto (un intreccio di corrispondenze pazzesco!).

Alle loro spalle TUTTI osservano dispensando consigli sul tema. Alla fine, il 25 dicembre riusciranno a trascorrere una bella festa? Sarà un Natale perfetto con la "P" maiuscola?

Età di lettura: da 5 anni.

La copertina dell'albo ha già i bagliori dorati della festa. Noi Topipittori siamo tutti entusiasti dell'oro in copertina. È la prima volta che su un nostro libro appare l'oro (cosa che nessuno mai avrebbe potuto immaginare, e da questo momento siamo certi che molti figli di architetti, che come sapete sono il nostro pubblico di riferimento, ci guarderanno con sprezzo e delusione). Vi confessiamo che non è colpa nostra: se non fosse stato per il topo che non c'era e il suo amico gatto, che ci hanno piantato una grana colossale, praticamente imponendocelo, non avremmo mai ammesso una cosa simile. Che cos'è infatti un libro sul



Natale senza oro? hanno strillato i due. L'oro è in tutte le liste di Natale che si rispettino. E, insomma, è andata così (Giovanna Zoboli).

Trovi il libro a **Bibloluna**, la biblioteca di quartiere del **Sistema bct**, alla collocazione **BL. P.853.ZOB.I** e il secondo libro della trilogia "**Le vacanze del topo che non c'era**" in sala **Zerosei** alla collocazione **P.LET ZOB.6**

I "Cucinanti in erba" hanno pensato di fare una LISTA molto speciale... quella della spesa per preparare una leccornia sopraffina che prende ispirazione da entrambe le liste, del topo e del gatto. Insomma che ne pensate di confezionare un **polpettone** (nella lista del gatto) **dolce** con contorno di **salsa di mele** (frutto nella lista del topo) con cioccolato, biscotti, sciropo di amarena, castagne (in quella del topo), biscotti e cacao, legati insieme da buon formaggio (nella lista del topo) spalmabile? Necessarie anche due mele, zucchero e cannella in polvere per preparare una salsa superlativa. Le quantità degli ingredienti sono variabili secondo i gusti.

Prendiamo dei *petit* o altri biscotti secchi da inzuppo, li schiacciamo grossolanamente con un mattarello o

chiediamo al *Sous Chef* di farlo con un coltello. In una ciotola versiamo la farina di biscotti, il cacao amaro in polvere, il cioccolato fondente grattugiato, le castagne cotte al vapore (si trovano in commercio) a pezzi, qualche cucchiaio di sciropo di amarena e con il formaggio spalmabile impastiamo il tutto (non ne mettete troppo, altrimenti occorre più farina di biscotti). Quando è di consistenza solida che non si attacca alle mani, diamo all'impasto una forma di salame o polpettone (è la stessa forma), lo avvolgiamo nella pellicola da cucina e lo sistemiamo in frigo.

In attesa che il polpettone raggiunga la "stabilità culinaria", prendiamo una o due mele (nella lista del topo), facciamole sbucciare, tagliare a pezzi dal *Sous Chef* e bollire in pentola con un cucchianino di zucchero e una tazzina di acqua. Quando sono cotte, sempre il *Sous Chef* le frulla con un mixer ad immersione e le versa in una ciotola.

I "Cucinanti in erba" stabiliscono assaggiando la salsa di mele la giusta quantità di cannella per aromatizzarla al meglio.

Dopo qualche ora, ma anche il giorno dopo (potete preparare in anticipo sia il polpettone che la salsa di contorno) lo togliamo dal frigo, e lo scartiamo dalla pellicola. Lo sistemiamo su di un vassoio da portata accompagnato dalla salsa alle mele. Il nostro super goloso polpettone è pronto! E pace sia fatta tra gatto e topo.

E voi l'avete preparata la vostra "Lista Perfetta" per festeggiare il Natale?

Golosa lettura in attesa della festa! MRC

