

Uova e galline

È nato prima l'uovo o la gallina? Riusciremo mai a venirne a capo?

Due albi, presenti nelle collezioni bambini e ragazzi della biblioteca, forniscono molte informazioni da un punto di vista storico, sociale e tanto altro, proprio su questo particolare universo: le uova e le galline.

“**Fatti associati sulle uova**” scritto e illustrato da Lena Sjöberg (CameloZampa, 2020) è, sì, un albo divulgativo, ma leggendolo fa molto divertire. Come si immagina già dal titolo,



parla delle uova a partire da quelle dei volatili fino a quelle di insetti, pesci e rettili passando per quelle degli animali preistorici, poi descrive alcune curiosità e tradizioni legate a esse. Ad esempio l'uovo sodo è un simbolo pasquale nella tradizione ebraica e cristiana. *Alcuni cristiani interpretano l'uovo come la tomba di Gesù: rompere il guscio simboleggia la resurrezione.* La tradizione di mangiare uova per la Pasqua potrebbe avere origini vichinghe. Quei popoli (sapete dove vivevano?) festeggiavano l'arrivo della primavera e la rinascita della natura. Le uova venivano mangiate e sacrificate alle divinità e si credeva che proteggesse dalle malattie. E sapete quante uova si mangiano in Italia



durante la settimana di Pasqua? Quattrocento milioni! Molte storie e tradizioni sono legate alla consuetudine di colorare le uova di Pasqua. Dipinte inizialmente come usanza religiosa, è poi diventata una tradizione presente sulle tavole nel mondo. Addirittura uno Zar (sapete chi fossero gli Zar?) fece cesellare un gioiello a forma di uovo da un grande orafo del tempo come dono per la moglie. Un oggetto molto particolare: una serie di contenitori, l'uno dentro l'altro (come le matrioske!). Il più grande rappresentava un uovo bianco laccato (guscio) che si poteva aprire, all'interno un'altra scatolina colorata di giallo (tuorlo), che aprendolo faceva uscire una piccola gallina d'oro che a sua volta conteneva un rubino. Un gioiello fantastico che fu prodotto dall'orafo, il cui nome era Fabergè, per ben 57 anni. Da ciò derivò il nome “uova di Fabergè”. Le ultime pagine dell'albo trattano dell'impiego in cucina delle uova di tutti i tipi: uova di gallina, emù, struzzo, quaglia, e poi di caviale, di storione... Possiamo leggere degli utili consigli sulle loro proprietà nutritive e su come possiamo riconoscere la loro freschezza. Un occhio alla sana alimentazione fa sempre bene. Il libro chiude con delle ricette di cucina che agli amici della nostra rubrica ‘Cucinanti in erba’ possono essere utili! Insomma non c'è che l'imbarazzo della scelta. Età di lettura: da 5 anni.

Il libro è presente nelle raccolte di bct in **sala zerosei** alla collocazione **P.CON.591.SJO.1** e nella biblioteca di quartiere **Biblioluna** collocato **BL. P.591.SJO.1**

L'altro albo “**Il Gallinario**” (Quinto quarto edizioni, 2020) scritto da Barbara Sandri, Francesco Giubblini (due blogger fondatori di tuttosullegalline.it) e Camilla Pintonato (autrice e illustratrice) è la più completa e divertente “enciclopedia delle galline” per tutta la famiglia. *Cervello di gallina a chi? Non tutti lo sanno, ma una gallina può contare fino a quattro, giocare a bowling e addirittura suonare il pianoforte. E magari conquistare l'universo. Chi lo sa! Sicuramente ha già conquistato il mondo,*



