



Vita



La vita che mi ha scelto, Alessandra D'Egidio, Bertoni, 2021

Il romanzo *La vita che mi ha scelto* di Alessandra D'Egidio, al suo esordio letterario, racconta la storia di Mei e della famiglia che vive a Xiamen e che, dopo varie vicende, si trasferisce in Europa. Una storia che narra di identità, integrazione culturale, legami familiari non tradizionali. La diversità rivestirà un ruolo di primaria importanza anche nella vita adulta di Mei, quando sarà messa di fronte alla scelta più difficile da affrontare.

E' successo di notte, mi sono svegliata con questa famiglia cinese che ho visto, annusato, conosciuto: come se mi vivesse accanto. E ho deciso di raccontare la loro vita – racconta la scrittrice –. [...] "L'ho scritto in sette mesi: è stato entusiasmante, perché da quando ho cominciato, non mi sono fermata mai. C'è stato l'editing e poi mi sono chiesta: cosa ne faccio?" A questo punto l'incontro folgorante con la Bertoni Editore. Come mai ha scelto la Cina? "Perché è molto lontana da noi. [...] E una storia d'amore, sì, ma un amore molto allargato, fortissimo, tra genitori e figlie e tra sorelle. [...]. (La nazione)

Il romanzo traccia la storia della vita di Mei, dalla Cina in Italia, non sempre facile, attraversata da grandi separazioni e da nuove speranze. La sua famiglia si separa, dopo la morte del padre, le due sorelle più grandi decidono di emigrare in Europa (una a Malmö e l'altra a Parigi). La mamma con la terza figlia, la piccola Mei, arriva in Italia, a Viterbo, dove viene accolta da una famiglia già integrata da vent'anni. In quella cittadina inizia una nuova vita per Mei.

E' mattina presto. Il sole arriva di taglio in cucina. Shu lan chiama le figlie – Mei, Maylin, Kumiko – dice che è la terza volta che prova a svegliarle e che presto arriverà un secchio d'acqua fredda, proprio come faceva sua madre con lei da piccola e continuava a poltrire a letto quando era ora di andare a scuola. Le ragazze dalla loro camera ridono e prendono in giro la mamma [...] Mei, la figlia più piccola, si precipita in cucina e chiede scusa alla mamma avventandosi su una ji dan bing. Le due sorelle [...] arrivano in cucina e si siedono attorno al tavolo, ci sono bao zi ripieni di verdure e il fantastico budino di mango che la mamma prepara per loro nei giorni speciali. (D'Egidio Alessandra, La vita che mi ha scelto)

Nel bistrot, preparo il dolce che in Cina cucinano per i momenti speciali. Cosa c'è di più bello per festeggiare se non un'opera prima di un autore? Un'autrice che conosciamo da vicino perché nostra concittadina e collega. Un primo traguardo della sua nuova vita da scrittrice da cui partire per raccontare altre storie.

Allaccio il grembiule e inizio a preparare il **budino di mango**.

Ingredienti: 400 g mango pulito; 80 ml acqua; 2 cucchiaini succo di limone; 100 ml panna fresca; 180 ml latte; 100 g zucchero; 4 g di agar agar; ribes rosso per decorare.

Per prima cosa metto in una ciotola piena d'acqua i fogli di gelatina per circa 10 minuti.

Sbuccio il frutto e taglio il mango a dadini, tenendone da parte un po' per la decorazione (circa 50 g). Trasferisco i pezzetti di mango in un frullatore, aggiungo l'acqua e il succo di limone e frullo fino a quando si è formato un composto ben omogeneo e privo di grumi. Trasferisco la purea di mango in una ciotola. Nel frattempo scaldo il latte, la panna, lo zucchero in un pentolino a fuoco medio-basso fino a quando il liquido inizia a bollire. Spengo subito il fuoco, aggiungo i fogli di gelatina (ben strizzati), li faccio sciogliere bene e poi aggiungo questo composto di panna e latte alla purea di mango e mescolo. Divido il liquido in 4 tazze (di porcellana cinese!), li copro con della pellicola alimentare e li pongo nel frigorifero per almeno 3-4 ore, fino a quando il budino si è rassodato (potete prepararli anche il giorno prima). Prima di gustare il budino al mango lo decoro con i dadini di mango tenuti da parte e bacche di ribes rosso. Una nota di rosso ben augurale!



Il qipao a fiori, l'abito tradizionale cinese che lei indossò per il suo matrimonio, prima di lei sua mamma e prima ancora sua nonna. Mi spiega, che per tradizione, l'abito sarà arricchito da una mantella e copricapo, entrambi rossi, lo xiapei ed il fengguan. Sono di buon auspicio per una vita insieme piena d'amore e solidarietà. (D'Egidio Alessandra, La vita che mi ha scelto)

Leggi il [libro](#) presente in bct nella sala Leggerissimo.

Per chi conosce Alessandra troverà molto di lei.

Buon vento cucinanti, buon vento Alessandra!

MRC

