24-11-2013 Data

47 Pagina

1 Foglio



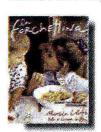


Little people

Manine in pasta, ovvero piccoli masterchef crescono

ALESSANDRA ROTA

on è l'ennesimo trattato sulla cucina last minute o il manuale per seguaci di Escoffier nell'era globale. La forchettina, il libro di Miralda Colombo, giornalista, foodblogger (per caso), fotografa per passione è uno scrigno colorato che contiene una ricetta preziosa: il modo per coinvolgere i più piccoli nel "ristorante" di casa. Mettere le mani in pasta, sbattere le uova, usare un pizzico di sale e due cucchiaini di zucchero, tagliuzzare il pesce per inventarsi insieme alla mamma (ma anche al papà, c'è una sezione dedicata a lui) un fish-hamburger, sfogliando le pagine illustrate dai disegni e dalle foto di Covì, sembra facile come usare i pennarelli. La filosofia di base è un po' il metodo Montessori: un



LA FORCHETTINA di Miralda Colombo Gallucci pagg. 156, euro 19,50 Foto e disegni di Cevì

approccio educativo all'alimentazione "naturale" che accompagni l'istintiva esplorazione delle creature. Che potranno leggere (se sufficientemente alfabetizzate) e mettere in pratica, per esempio, anche menù per celiaci. Come la pizza senza farina a forma di casa, la faritortilla senza l'uovo a base di patate e salame dolce, gli gnocchi di mais. Tutto questo mescolando, decorando, ma soprattutto assaggiando budini (il biancolatte al riso basmati sembra una nuvola condensata), ciambelline,

polpette, bastoncini (con i fiocchi, quelli croccanti della colazione). La multietnicità è politically correct, certo, ma leggera, come la spuma delle meringhe e allora ecco il capitolo "I giramondo": lo stufato di pollo con la cannella, lo zenzero, la curcuma, il coriandolo; perché il profumo delle spezie non è più prerogativa di pochi. È se la mamma è in vena di storie, allora c'è quella del Pane perduto della volpe. «C'era una volta una volpe e una bambina... E piccole briciole di pane dolce per superare il lungo e bianco inverno». Una "formula" che riprende il procedimento per fare la challah, la morbida treccia ebraica dello Shabbat. L'autrice giura di aver testato tutti i manicaretti descritti con le sue mini aiutanti, Alice e Lea.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

