

LA SIGNORINA EUFORBIA

NUOVA PASTICCERIA EUFORBIA

UNA SORPRESA PER EUFORBIA

IL FAVOLOSO CORSO DI PASTICCERIA DELLA SIGNORINA EUFORBIA

Luigi Ballerini

I tre volumi di Luigi Ballerini, editi dalla casa editrice San Paolo, ci presentano degli incontri importanti, quelli che sono in grado di cambiarti la vita. In qualunque situazione ci si possa trovare, accade sempre qualcosa, in questo caso qualcuno, in grado di sollevare ogni peso, raddrizzare ogni riga storta, far prendere un bel respiro per ricominciare a vivere con decisione, con la giusta dose di leggerezza, abbracciando quello che la vita offre.

È il caso della Signorina Euforbia, che a dispetto del nome è una pasticciera. Chi viene in contatto con lei, chi entra nella sua pasticceria, non può fare a meno di spalancare gli occhi per lo stupore e la curiosità, e di sentire uno strano formicolio nel cuore: in pasticceria di dolci esposti non ce ne sono, e questo per il semplice motivo che i dolci sono fatti "su misura". Saranno pasticcini dagli ingredienti pensati e adatti alle situazioni raccontate dai clienti: profumi e sapori che serviranno a curare, a dare energia per ripartire a chi è indeciso, a far pensare, a recuperare situazioni difficili.

Nel primo volume accade così che attorno a Euforbia inizi una nuova vita per Marta, che ha la mamma in cielo, e il suo papà, per Matteo, ragazzino poco incline allo studio ma anche per Euforbia, alla quale un progetto del Comune minaccia la demolizione della pasticceria.

Nel secondo volume Euforbia, Marta e Matteo dovranno occuparsi del signor Eugenio, maestro profumiere in crisi col suo lavoro che troverà in Matteo un aiutante eccezionale, e saranno alle prese con un matrimonio dolcissimo.

Nel terzo e ultimo volume invece sarà proprio Euforbia, che aiuta sempre tutti, ad aver bisogno di essere aiutata a ricucire un rapporto difficile e quasi perduto con la sorella, e saranno ancora una volta Marta e Matteo, ormai capaci di guardare il bisogno degli altri, ad accogliere Daniele, il nipote di Euforbia.

L'ultimo volume non è un racconto, o meglio: Euforbia racconta i segreti della sua pasticceria offrendo le sue ricette, proprio quelle che compaiono nei volumi, che però iniziano con quattro ingredienti fondamentali:

- TEMPO
- VOGLIA
- ATTENZIONE
- CURA

Non sono forse gli ingredienti che danno soddisfazione a tutto ciò che facciamo?

Le ricette sono state messe a punto dalla scuola professionale Galdus, di Milano, in collaborazione con Luigi Ballerini.

Che lavoro offre il testo?

- Tutti i volumi sono scritti in un eccellente linguaggio, con uno stile che porta il livello di lettura molto vicino ai bambini e allo stesso tempo indica che leggere testi belli è un vantaggio perché fa stare bene.
- È possibile portare i lettori a confrontarsi con le vicende e rispondere attraverso testi personali.
- Possono essere immaginati pasticcini su misura da dedicare agli amici, alla famiglia, a persone che hanno bisogno di essere guardate e accolte.
- Si possono realizzare lavori nell'ambito scientifico, ad esempio montando la panna e chiedendosi per qual motivo diventa gonfia e soffice, annusare spezie e aromi, ma anche assaggiare biscotti e dolci nominati nei testi per avviare un lavoro di conoscenza dei sensi e potenziare allo stesso tempo la capacità di descrivere.
- Si possono realizzare schieramenti di pasticcini e operare in ambito matematico, così come realizzare percorsi a tappe di problemi via via più complessi.
- È possibile, inoltre, lavorare sulle parti che compongono la frase, utilizzandole come ingredienti per costruire pensieri, per poter individuarne le caratteristiche e l'impiego nella narrazione.

Carla Agostini

Luigi Ballerini, *La signorina Euforbia*, San Paolo edizioni, 2014, pp.128

Luigi Ballerini, *Nuova Pasticceria Euforbia*, San Paolo edizioni, 2017, pp.144

Luigi Ballerini, *La signorina Euforbia*, San Paolo edizioni, 2014, pp.128

Luigi Ballerini, *Una sorpresa per Euforbia*, San Paolo edizioni, 2020, pp.144

Luigi Ballerini, *Il favoloso corso di pasticceria della signorina Euforbia*, San Paolo edizioni, 2022, pp.160