**Il caffè della Peppina[[1]](#footnote-1)**

Ingredienti:

* *acqua (quanta ne basta per la moca)*
* *caffè in polvere (quanto ne basta per la moca)*
* *cioccolata (quantità indeterminata- a gradimento)*
* *30 g di marmellata*
* *500 g di cipolla*
* *4-5 caramelle*
* *7 ali di farfalle*
* *1 pizzico di rosmarino*
* *1 pezzo di Camembert fresco*
* *1 pezzo di Gorgonzola comprato al mercato*
* *1 pezzo di Groviera importato dalla Svizzera*
* *1 zampa di tacchino*
* *1 piuma di pulcino*
* *5 kg di farina* *qualsiasi*
* *1 pizzico di pepe*
* *½ cucchiaino di sale*
* *2-3 foglie di insalata*

 Avrete inoltre bisogno di:

1 moca (grandezza indeterminata, gli ingredienti possono essere adattati alla quantità di caffè)

tritolo (Attenzione: pericolo di esplosione anche in quantità minori!)

 Esecuzione:

 Preparare una terrina e versarci tutto. Tritare bene.

Non sapevo che ore erano quando mi alzavo e la mamma mi sceglieva i vestiti. Di solito erano colorati, a puntini o comunque vistosi. Ne avevo uno con scritto sopra "eat more fruit", il che era ironico, dato che ne mangiavo poca di frutta e ancora meno di verdura. Ma visto che non sapevo cosa volesse dire, poco importava.

Avevo una tartaruga in peluche con delle ruote così che potevo trascinarmela dietro con un filo, come se fosse un cane. Forse è questa la ragione per cui nella mia mente certe cose non hanno senso.

Trascinando la mia tartaruga, ogni mattina, andavo dalla nonna che viveva nella casa proprio accanto alla nostra. Il giardino mi sembrava immenso. C’erano due pini che dividevano la nostra casa da quella dei nonni e una fila di rose dai colori diversi che mia nonna aveva piantato senza che io me ne accorgessi. Mia nonna faceva tante cose senza che io me ne accorgessi e per me diventavano naturali.

Oltre a piantare rose e curare l’orto mia nonna faceva la marmellata (di solito con le prugne prese dagli alberi dei vicini). Era una marmellata molto zuccherata e perciò molto salutare per i miei dentidi latte, che erano già talmente imbruniti che una delle caramelle dure che mi dava di tanto in tanto la nonna - quando la marmellata era ancora in produzione - bastò per spaccarmene uno.

Dopo il panino alla marmellata iperzuccherata passavo le giornate trascinando la mia tartaruga attraverso l’orto, dando da mangiare ortiche alle galline, discutendo con le farfalle bianche che - ne ero sicura - mi venivano a trovare o giocando agli indiani con mia sorella. Per molto, molto tempo, non mi accorsi di crescere e mentre tutti diventavano più grandi io, nella mia testa, rimanevo nel giardino e nell’orto dei miei nonni.

Gli anni passano e un giorno mi sveglio. Di colpo mi accorgo di essere cresciuta. So di preciso che ore sono e la marmellata troppo zuccherata non mi piace più. E so che le farfalle bianche non parlano. So che le rose non crescono da sole e tanto meno le patate nell’orto. Però, per fortuna i miei pensieri continuano a non avere senso: nella mia testa volano farfalle e crescono rose e trascino la mia tartaruga e mi nascondo tra i pini. Se nel giardino dei vicini cresce un prugno, magari faccio una marmellata.

 **Marmellata di prugne**

 Ingredienti:

* *400 g di prugne*
* *1 limone*
* *tanto…tanto zucchero*
* *qualche foglia di ortica*

 Avrete inoltre bisogno di:

 1 pentola

Esecuzione:

Lavare le prugne e snocciolarle. Metterle in una pentola.

Aggiungere il limone spremuto. Aggiungere lo zucchero. Fare cuocere per 30 minuti circa a fiamma bassa. Infine, tritare l’ortica e mischiarla con la marmellata (Attenzione: prude!).

Elena Girardi

1. *ll caffè della Peppina* è un brano musicale della tredicesima edizione dello Zecchino d’oro del 1971, autori Tony Martucci e Alberto Anelli (n.d.R.). [↑](#footnote-ref-1)