

ILLUSTRAZIONI DI ORIETTA VERONESI

# I DONI CHE FATA ROSANONNA LASCIÒ

DI  
MICHELA GAUDIANO



A Rosanna il mio persempreieri

A Petra, Aurora e Walter il mio persempresempre

Guardo la tua mano di bambina stretta  
nella mia di adulta e penso alla mia di  
bambina nella sua da giovane.

So che il tuo piccolo cuore è triste  
ed il mio vorrebbe portare il peso per tutti  
e due.

Avresti meritato ancora un po' di tempo  
con lei, ti prometto però che farò  
qualunque cosa affinché tu non dimentichi  
ciò che è stata per te.

Fu così che nacque Fata Rosanonna

## II FATARICETTARIO



Fata Rosanonna non era né bella né brutta.

Non era bella perché non le importava, non colorava i suoi capelli argento e non copriva la macchia a forma di cuore che

aveva sulla guancia destra.

Non era brutta perché sorrideva sempre e profumava di cose buone, buone come Lei.

Rosanonna viveva in una casetta a forma di gelato, aveva un frigo a forma di gelato con dentro sempre tanto gelato a forma di gelato, aveva anche un forno a forma di biscotto con dentro una teglia a forma di biscotto sempre piena di... biscotti, che altro?!



Con il suo biscoforno e un po' di artemagia, Rosanonna era in grado di sfornare ogni genere di bontà: carabelle al cioccoamato, merendotte stellocremose, budingialli vaniglioprofumosi e mille altre dolci magie.

A casa di Rosanonna c'erano montagne di piatti, pignatte, tazze, cucchiaini, tavoli e seggioline, ma non c'erano mai porte chiuse così tutti potevano entrare a gustare i suoi famosi Magicaretti.



Quando dopo molti anni da apprendisfata vieni promossa Fatanonna, il Fantaconsiglio ti consegna la talentobacchetta e ti chiede di scegliere in quale artemagia ti vuoi specializzare.

Quando toccò a lei scegliere, Rosanonna non esitò un solo momento, agitò la talentobacchetta e disse: "Voglio diventar una fata Cuciniera!" Ci fu un "ohhh" generale, infatti in pochissime sceglievano Cuciniera, di solito le fate preferivano le altre artimagie, il cantoincanto, la sculturallegria, l'arcobalenpittura, l'architettocomodosità o l'abitobellezza.

Le fate, si sa, sono un po' vanitose e a loro dispiace che nessuno possa indossare, ammirare, ascoltare o conservare una loro opera per sempre.







La Cucineria è la più generosa delle artimagie: per fare una Magicaretto, infatti, ci vuol lo stesso tempo, la stessa armonia, fantasia, dedizione, passione, studio che per tutte le altre artimagie, ma le opere create non durano che il tempo di un banchetto.

Così come la sua casa, anche il cuore di Rosanonna aveva sempre le porte aperte, e per questo sempre più apprendisfate frequentavano la sua casetta.



Pur avendo amore per tutti, il posto d'oro del suo cuore apparteneva alla piccola Fiordaurora. Un giorno Fiordaurora disse a Rosanonna: "Quando dovrai andare via per sempre io piangerò ogni giorno, perché non sentirò più i profumi del tuo biscoforno e il sapore dei tuoi dolcetti."



"Cara Fiordaurora, nessuno va via completamente, io non porterò con me il mio Fataricettario così in ogni pagina che abbiamo letto insieme ritroverai ciò che ti serve; da come si fa un budingiallo al perché si devono lasciare le porte aperte."

## IL MEGAMELONE

Fata Rosanonna non si perdeva mai.

Non si perdeva mai, non perché avesse un armadio pieno di mappe, maniche a vento, bussole, seguianatre, tracciaorme e segnavia, ma perché amava talmente conoscere posti e persone nuove che in qualunque luogo giungesse trovava il senso della strada percorsa. Non si perdeva mai perché tecnicamente se la meta non ha importanza ogni strada è quella giusta.

Rosanonna guidava da sempre, il suo papà Pippi Viaggiamondo possedeva la gusciomobile più grande di tutto il paese: era un guscio di megamelone che aveva trasformato nel più veloce e confortevole guscioscuolabus che si fosse mai visto.

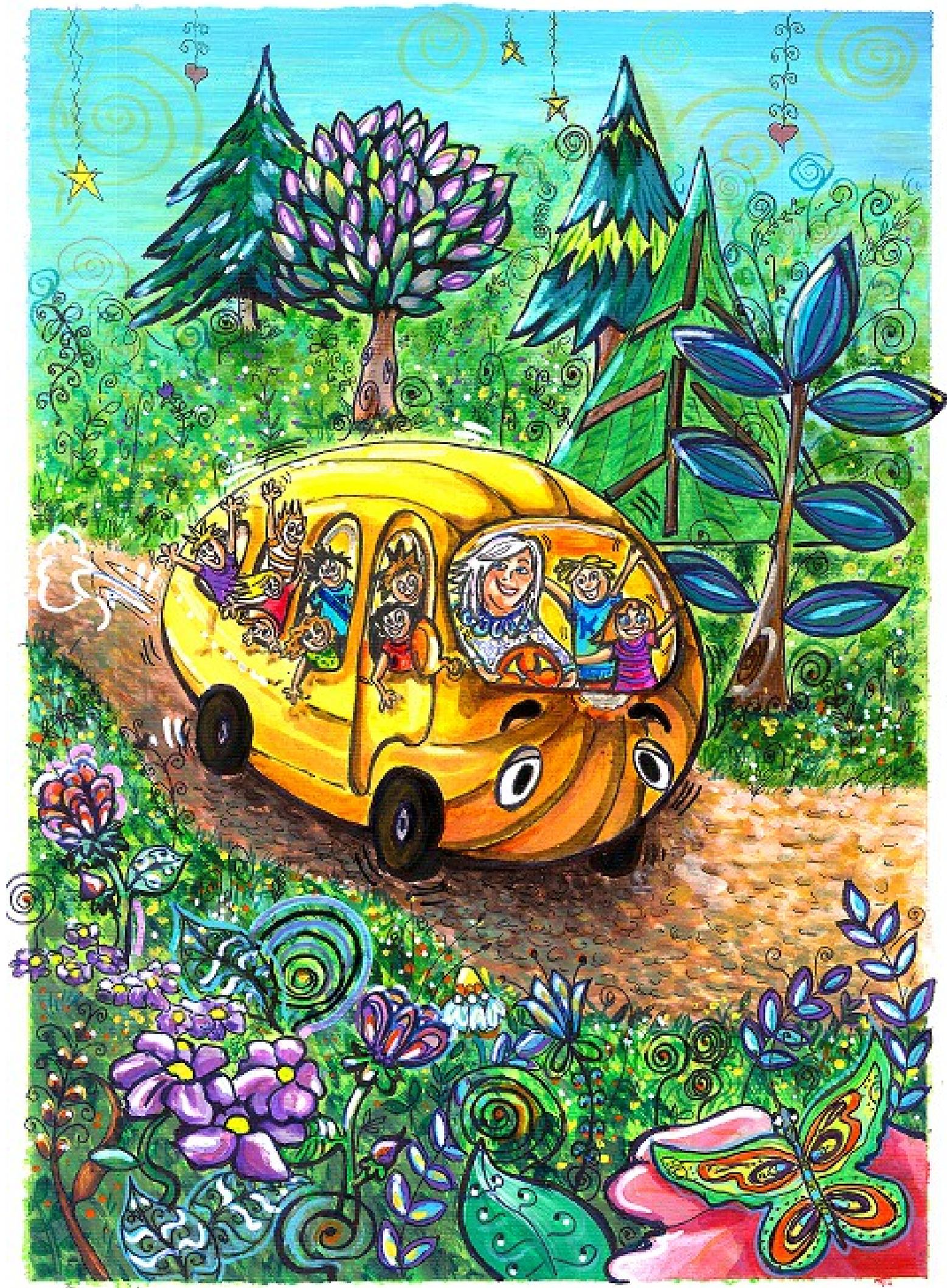


Fata Rosanonna lo amava così tanto che da bambina lo guidava di nascosto nel cortile sotto casa e, quando finalmente ebbe l'età giusta per prendere la guscio patente, chiese a papà Pippi di poter essere lei l'autista del guscioscuolabus.



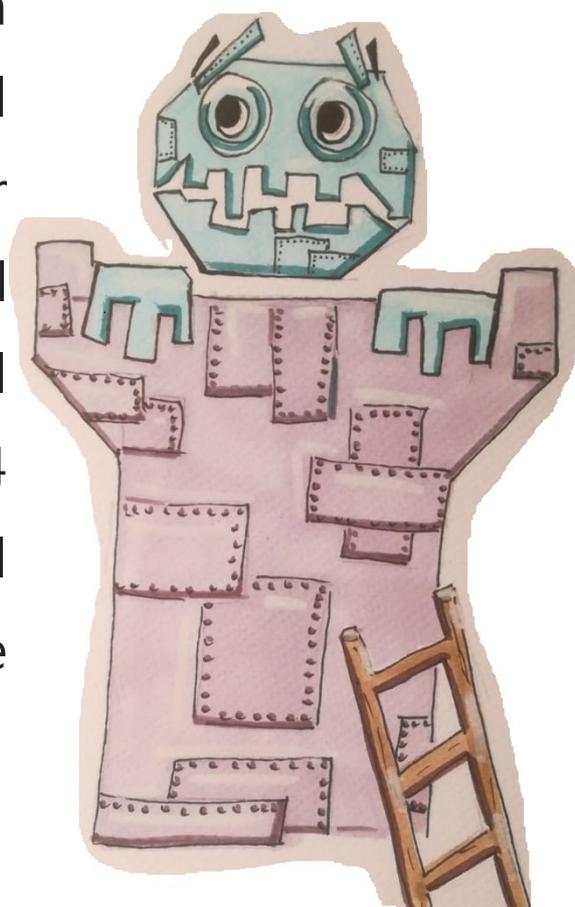
Da quel giorno, tutte le mattine, quando apriva la scuola e tutti i pomeriggi quando chiudeva, il paese intero si fermava per veder sfrecciare il megamelone di Fata Rosanonna carico di magiscolari frullati ma felici come sulle montagne russe.

Fata Rosanonna non si fermava mai e, quando la scuola chiudeva per le vacanze, trasformava il megamelone in una vera e propria casa viaggiante e partiva per qualche avventura.



Ogni volta che faceva ritorno era una gran gioia perché portava regali per tutti, nuove magiricette da sperimentare e soprattutto magiche storie da ascoltare.

Le apprendisfate erano capaci di ascoltarla per ore e continuamente la incalzavano: "Ci racconti di quella volta che scalasti la Torreferro per recuperare quel mangiabulloni che non sapeva più scendere, o di quando hai spostato indietro le lancette del Big Don Dan per far sì che la Regina non arrivasse in ritardo per il tè o di quella volta che, per inseguire un ladro il Megamelone si incastrò nel Montemango e ci vollero 4 affettamonti per allargare il passaggio e farlo uscire dall'altra parte?"







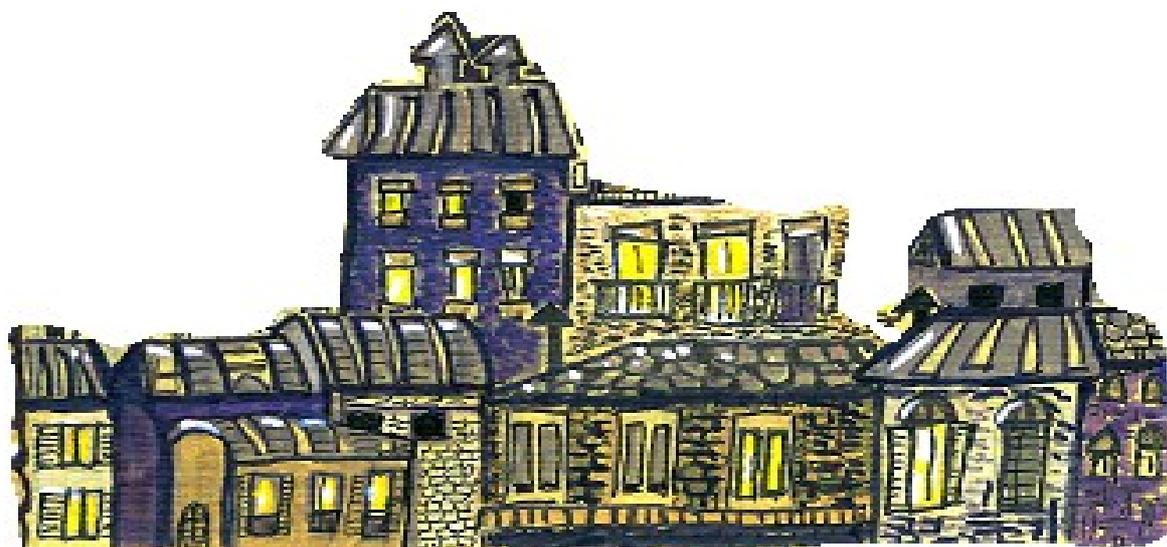
Naturalmente anche Fiordaurora amava i racconti di viaggio di Fata Rosanonna e strameganaturalmente aveva la sua preferita.

“Mi racconti – le disse un giorno - di quando in Magigaskar attaccasti ai rami di un Baobab piangente tutte le cartoline variopinte che avevi raccolto nei tuoi viaggi affinché non si sentisse più diverso dagli altri alberi pieni di foglie e di fiori colorati?”



Alla fine del racconto vedendo fata Rosanonna stanca, Fiordaurora le disse: "Quando dovrai andare via per sempre io piangerò ogni giorno, perché non sentirò più i tuoi racconti e non vivrò più le tue avventure".

Fata Rosanonna l'accarezzò e disse: "Fiordaurora nessuno va via completamente, io lascerò qui le mie mappe e la mia gusciomobile così ogni estate potrai seguire le mie tracce, potrai creare ricordi nuovi da portare a casa e trovare case nuove in ogni luogo."



## IL MANUALE DI FATAGIARDINAGGIO



Fata Rosanonna non perdeva mai il filo del discorso. Non perdeva mai il filo del discorso, non perché avesse studiato formulomagia alla magiscuola o perché leggesse montagne di fantalibroni, ma perché le parole che usava le coltivava lei stessa nel suo meravigliorto.

Fata Rosanonna amava ripetere: "puoi comprare le melottere, i carciofiocchi e persino i cavolcuori dal fruttivendolo, ma se vuoi delle vere fattoparole le devi coltivare da te!" ed è per questo che aveva uno tra i meravigliorti più belli e grandi del paese.



Le fattoparole non sono facili da coltivare, se non sono curate nella maniera giusta muoiono o, nella migliore delle ipotesi restano solo parole

La prima cosa da imparare è come scegliere i semi buoni e soprattutto sapere dove si possano trovare.

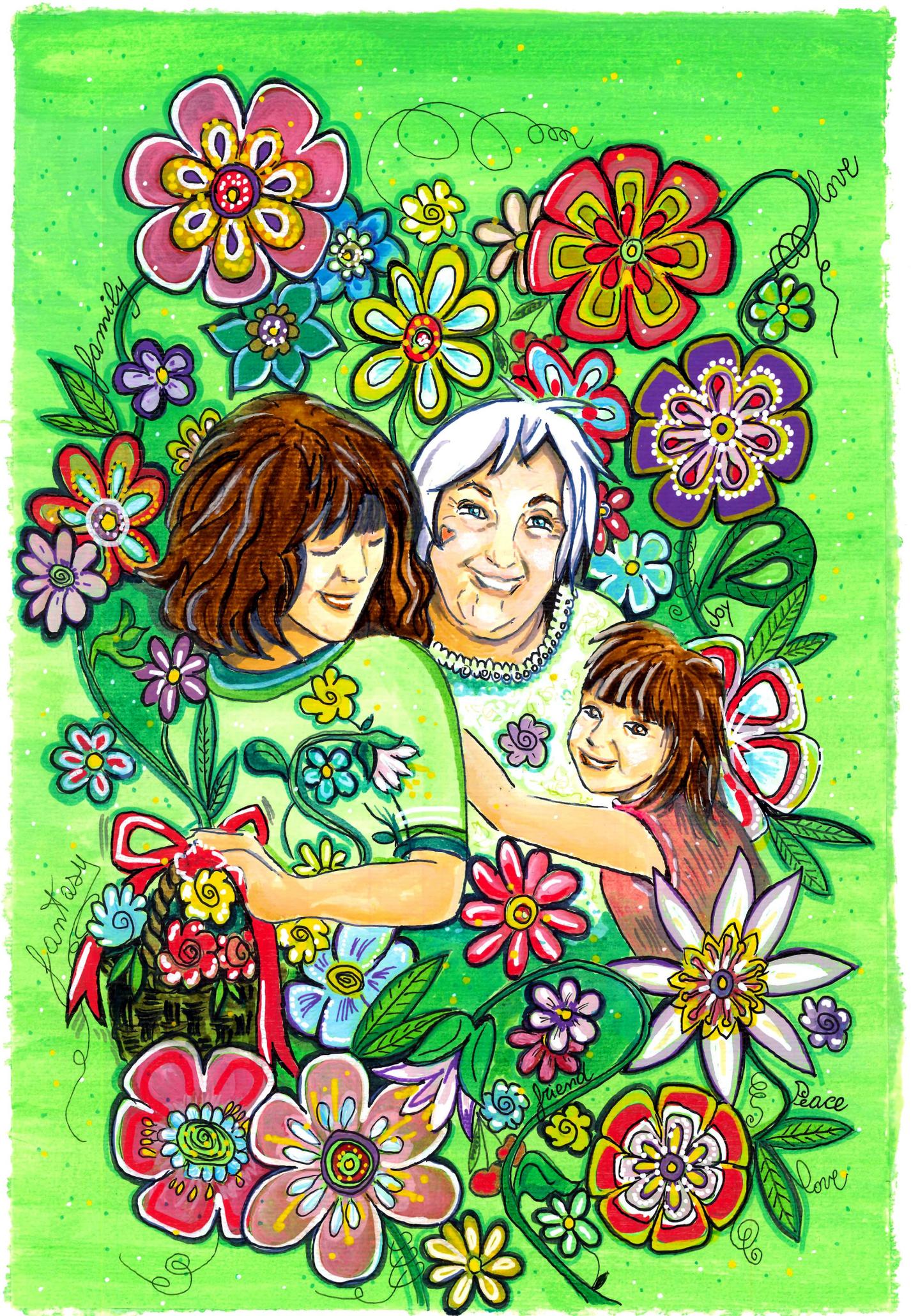
Alcuni dei migliori si trovano nascosti tra le pagine dei racconti, delle favolose o delle fantasticopedie, bisogna essere curiosi e pazienti per scovarli e vanno scelti uno ad uno, senza lasciarsi ingannare dai semi delle falsoparole.



Altri ottimi semi si ricavano dalle confidenze o stando attenti alle magilezioni e qualche volta, se si è anche un po' fortunati, si raccolgono per caso dalle labbra di qualche sconosciuto.

I semi delle fattoparole, una volta raccolti, vanno piantati in una terra fertile, bene nel profondo altrimenti il dimenticavento li spazza via.

Una volta seminati bisogna curarli con amore, lasciarli germogliare nel silenzio e, quando il primo germoglio spunta dalla terra, va accolto nella meraviglia.



family

love

fantasy

peace

love

love

Quando le fattoparole sono ancora piccole vanno protette ad ogni costo perché sono indifese e pertanto facile preda di pessimisti ed invidiogeni e sono esposte alle bugiardate dell'inverno.

Con il passare del tempo e con un po' di pratica si impara a riconoscere facilmente le fattoparole dalle falsoparole che vanno estirpate e dimenticate.

Se tutti i passaggi saranno eseguiti con attenzione le piante di fattoparole cominceranno a dare degli ottimi frutti, che si possono conservare ed utilizzare al momento giusto con la persona giusta permettendogli così di rifiorire per sempre.





Questo fu l'ultimo dono che Fata Rosanonna lasciò:  
il suo prezioso manuale di Fatagiardinaggio.  
Fiordaurora lo trovò sul biscoforno dopo che  
Rosanonna parti per il suo persempreviaggio.

Nella prima pagina lesse una dedica:

"Cara Fiordaurora nessuno va via completamete, sul  
tavolo, dentro al cuorbarattolo troverai i semi delle  
mie fattoparole d'amore per te... falle germogliare".

**NON FINE**



*love replaces fear*

## Dal Fataricettario di Rosanonna

### I Biscofrolliprofumosi



#### INGREDIENTI

2 cuorrotondi dell'uovo (nel tuo mondo, tuorli)

100 gr di zucchero (bianco o beige, come ti piace)

200 gr di cubolattescivoloso (nel tuo mondo, burro)

300 gr di polvere del mugnaio (da te, farina)

Ingrediente a sorpresa Q.B. Quello Buono (nel tuo mondo, quanto basta)

Prima di tutto lava le mani e aggiungine alle tue almeno altre due. Vanno bene di tutte le misure, da quelle grandi e nodose del nonno a quelle piccole e paffute di amici e fratellini, e di tutti i colori, perché cucinare in compagnia raddoppia l'allegria.

Metti i cuorrotondi nella ciotola e aggiungi lo zucchero quindi gira, gira, gira fino a quando vedrai una crema colordelsole o, come dite voi, di un sol colore.

Questo è il momento di scegliere l'ingrediente segreto, ma, stai attento, non sarà facile.

Un cucchiaino di caffè che piace al nonno o uno di limoncello che piace alla nonna?

Le nocciole tritate che fanno impazzire la tua migliore amica o zenzero e cannella che spargono profumo per tutta la casa?

Lo sciropo di rose della zia o quello di amarene che è il preferito del maestro?

Pensa a chi ti ha fatto il sorriso più bello questa settimana e aggiungi l'ingrediente segreto scelto.

Taglia, anzi fai tagliare, il cubolattescivoloso a pezzetti piccoli piccoli e poi falli cadere nella ciotola, prendi una forchetta e schiaccia, schiaccia, schiaccia, fino a quando diventa un'unica pappamollecubolattescivolzuccherosa (da voi, amalgama gli ingredienti).

Aggiungi la polvere del mugnaio un po' per volta fino a quando l'impasto si trasforma da pappamollecubolattescivolzuccherosa in pallalisciaprofumosa e mettila in frigo per almeno 20 minuti.

Se hai il frigo a forma di gelato come Rosanonna è perfetto, altrimenti va bene anche a parallelepipedo.

Fai piovere sul tavolo un po' di polvere del mugnaio e poi stendi col pazzarello, da voi mattarello, fino a quando diventa una macchia alta un dito (dito di bambino non di gigante).

Divertiti con le formine a creare tanti biscofrolli e mettili in una teglia coperta di carta forno. Prima di infornarli rimettili nel frigo per qualche minuto.

Inforna nel biscoforno e guarda dal vetro fino a quando non saranno di un bel marrone.

Se dal forno esce del fumo o ti sei addormentato o hai sbagliato marrone!!!

*Se non esce fumo, sforna e condividi!*