



Atmosfere 'british'

'Un tè a Chaverton House' di Alessia Gazzola (Garzanti, 2021) è un romanzo rosa, ambientato nella romantica campagna inglese, che narra di un mistero familiare da risolvere. L'atmosfera della trama regala al lettore un sapore british e accattivante, a metà tra Jane Austen e Downton Abbey. Una magnifica villa, Chaverton House, è al centro della storia con protagonista Angelica Bentiviglia. Al momento della nascita la piccolina è circondata da tre fate-madrine e come un personaggio delle favole sarà messa alla prova con un piccolo mistero da risolvere. *Nel reparto maternità di uno storico ospedale di Milano, attorno alla culla della piccola Angelica Bentivegna si radunarono tre fate. Ciascuna scelse per la neonata un dono di cui andava molto fiera: la prima il buonumore, la seconda la docilità di temperamento e infine la terza, nell'intento di diversificare, regalò alla piccola il talento infallibile con i lievitati* (Nella prima pagina del libro).



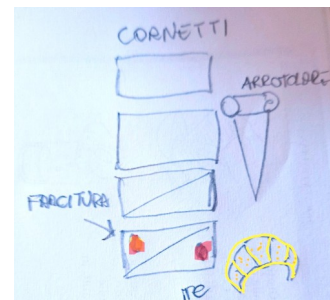
La storia non è complicata: Angelica, di anni ventisette, è in quella fase particolare della vita in cui non sa bene che cos'è o cosa vuole diventare. Un'insegnante? Una panettiera? L'incertezza regna sovrana. Quello di cui è certa è che ha chiuso definitivamente con l'infedele fidanzato, Davide. I suoi genitori e i suoi fratelli sono tutti laureati e lavorano con successo, invece lei si sente la 'pecora nera' della famiglia. Pur essendo, come loro, laureata (in lingue e letterature straniere), ha un diploma universitario che non le permette lo stesso successo economico.

Sì, anche lei ha una occupazione, ma come apprendista panettiera attività per la quale non occorre nessun titolo di studio! Ma inaspettatamente una chiacchierata con la prozia la porterà a indagare sulle sorti del bisnonno Angelo Focante, dato per morto durante la guerra. Forse a Chaverton House potrà scoprire un'altra verità e quello che vuole fare nella vita. E la sua vita in qualche modo cambia.

I prati di un verde intenso e brillante sono puntellati qui e lì da sciami di piccoli fiori bianchi e gli alberi torreggiano ai margini della stradina di ghiaia che crepita sotto le mie scarpe di gomma. Mi sembra di aver camminato per mezz'ora quando mi si apre davanti un placido specchio d'acqua e, sullo sfondo, avvisto i frontoni in stile olandese di Chaverton House, ancora più imponente di quanto non sembrasse in fotografia. E in un attimo è come se fossi in una di quelle tenute di cui ho infarcita l'immaginazione da quando ho iniziato a leggere i classici inglesi. Ho attraversato un varco tra libri e realtà e sono finita a Pemberley. O Brideshead. O Thornfield Hall. Trovi sempre una dimora di campagna in un classico inglese che si rispetti.

È per questo, in un modo rocambolesco e assurdo, che si ritrova a fare la guida turistica a Chaverton House, dimora del Dorset. Il resto, come si suol dire, è storia. Non manca l'amore, non manca il riscatto e non manca il lieto fine. Avevamo detto che faceva parte del genere letterario sentimentale rosa, ma potremmo definirla una commedia romantica particolare sfumata verso il giallo e il mystery. Leggendo il romanzo, scorrevole e ben scritto, il lettore è talmente preso che attraversa davvero le stanze della tenuta e sente il profumo dei cornetti che Angelica sforna praticamente ogni giorno! La sua è una ricetta dei cornetti (la ricetta della felicità) con una lunga lavorazione (coloro che vogliono cimentarsi a realizzarla la troveranno alla fine del romanzo).

E parlando di lievitati non possiamo esimerci dal preparare dei piccoli golosi **cornetti** nel bistrot. Ricetta facile facile, anche per i meno esperti. Utilizzeremo della pasta sfoglia già pronta (si trova in commercio nel banco frigo). Scelgo la farcitura che può essere marmellata (nel romanzo quella di albicocche) o crema di nocciole oppure di pistacchio e il gioco è fatto. Apro la confezione della pasta e ritaglio la parte più larga con una rotella dentellata (o un coltello) in quattro lunghi rettangoli e poi divido di nuovo il foglio di pasta a metà (nel lato più stretto). In ciascuno dei piccoli rettangoli taglio a metà la diagonale per formare dei triangoli (come nel disegno). In ciascuno, nel lato più largo, metto la farcitura. Per il bistrot ho scelto la marmellata di ciliegie. Arrotolo il triangolo partendo dalla base. Sistemo ogni cornetto così ottenuto



in una teglia, ricoperta da un foglio di carta forno (o in teglia antiaderente), cercando di dare una forma a mezzaluna.



Spennello sopra con del tuorlo d'uovo e latte. Decoro con zucchero a granella e inforno per circa quindici minuti. Quando sono dorati li estraggo dal forno. Un buon profumo goloso s'espande per il bistrot, fa venire l'acquolina in bocca!

Il romanzo fa parte delle raccolte di bct, si trova in **sala Leggerissimo** collocato **NAR 853.92.GAZ.15** e nella sede decentrata di Campitello **Biblioluna** collocato **BL. 853.GAZ.2**

Alessia Gazzola è nota per il successo raggiunto con il romanzo 'L'allieva' che ha avuto anche una trasposizione televisiva in una serie di grande successo. Con questo romanzo regala una storia lieve ma avvincente. Il romanzo è talmente pieno di intrighi e eventi da far immergere il lettore nelle sue trame e cercare di arrivare all'ultima pagina. Una storia in cui perdersi, da gustare con una tazza di té in mano e magari un compagno a quattro zampe, che sia un gatto o un cane, accoccolato sui piedi.

Serena lettura dal sapore molto british!

MRC

