



## Piccoli limoni gialli: dall'estremo nord una ventata di Mediterraneo

**«Le aringhe friggevano nella padella. Un po' del ripieno di burro e aneto di sciolse e i pesci passarono lentamente dal color argento all'oro... In cucina c'era un bel tepore e Agnes provò un senso di sicurezza.»**



di **Kajsa Ingemarsson** è una tavolozza di colori brillanti nelle vie della fredda Stoccolma: **Agnes**, la ma?tre che perde il posto e accetta la proposta di Kalle, un amico proprietario del ristorante che dà il titolo al libro; **Tobias**, musicista dall'aria maledetta che appare e scompare per destabilizzare la storia; **Lussan**, l'amica dal carattere forte ma fragile come un bicchiere di cristallo, e la misteriosa **Lola**, dalla cui recensione pare dipenda il destino del locale. Ed infine Maud, Sven e Madde, unico punto fermo nella vita di Agnes.

Il cibo attraversa le pagine permettendo al lettore di passare dallo **stufato di carne e patate a cottura lenta** agli **spaghetti con burro e parmigiano**, che nella loro semplicità offrono conforto e scaldano l'animo; dal pane, burro e marmellata alla bruschetta con aglio e pomodoro tritato.

## La cucina mediterranea e l'Italia

Nonostante la storia si svolga in Svezia, i riferimenti alla cucina mediterranea, e in particolare all'Italia, sono numerosi e distribuiti lungo tutto il romanzo. Il titolo stesso deriva da una poesia intitolata **Nostalgia dell'Italia** (*Längtan till Italien* di Birger Sjöberg), in cui «*piccoli limoni gialli crescono sulle spiagge*». I colori del locale, sognati da Agnes e di chiara ispirazione mediterranea, sono il giallo limone per le pareti, il rosso pomodoro per le sedie e i cuscini e l'azzurro delle porcellane: una squarcio nel grigiore freddo dell'inverno svedese. E i personaggi sembrano sguazzare in un mare di vicissitudini familiari e amorose, tra equivoci e disastri annunciati, cuochi rimediati all'ultimo minuto e critici gastronomici.

## La carta del menù

Nel menù del **Piccoli limoni gialli** compaiono piatti familiari per chi è avvezzo alla cucina mediterranea: ingredienti come pesce, pollo, verdure di stagione, bruschette contrastano con il mondo prettamente nordico delle strade svedesi.

Tra i tavoli del piccolo ristorante, vengono serviti pasta fresca con scampi e salsa allo zafferano, formaggio manchego e tapas, spiedini di agnello insaporiti con menta e cumino, pollo al timo, zuppa di pesce con granchio e coda di rospo, tonno al rosmarino e risotto agli **asparagi**. Mentre tra i dolci sembrano particolarmente graditi ai clienti il sorbetto di mango all'anice, la panna cotta ai lamponi e il tiramisù. E immancabile a fine pasto, il **caffè espresso**.

Infine, tra fiumi di vino rovesciato e boccali di birra, due bottiglie meritano una citazione: chi può permettersi di sognare con un Bordeaux di lusso, avrà un colpo al cuore quando una bottiglia di **Château Pétrus** del 1990 cadrà inesorabilmente sul pavimento della cantina del Bateau Bleu, mentre il più modesto e raggiungibile riesling Kloster Eberbach obbligherà Agnes a prendere una scelta fondamentale per la sua carriera.

## Acquista il libro:

█  
**Data di creazione**

15/01/2018

**Autore**

pamela-mussio