

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

scritto da Pamela Mussio | 15/01/2018

Un bestseller svedese divertente e commovente
che ha conquistato il cuore di migliaia di lettrici nel mondo.

Kajsa
Ingemarsson
**Piccoli
limoni
gialli**

Emozioni

«Un'ottima storia,
davvero emozionante.
Staccate il telefono perché
mentre lo leggerete
non vorrete assolutamente
essere disturbati.»

SÖNDAGSMORGON



OSCAR MONDADORI

«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.»



Piccoli limoni gialli di **Kajsa Ingemarsson** è una tavolozza di colori brillanti nelle vie della fredda Stoccolma: **Agnes**, la maîtresse 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: