

Un menù tutto artusiano al festival del giallo e del noir

I finalisti stasera a tavola con le pietanze descritte in «Odore di chiuso» di Malvaldi

di Pasquale Porcu

SASSARI. Polpettone all'uso zingaro con peperoni all'agro e salsa all'acciuga. E' questa la ricetta con la quale la Parisina, cuoca del barone Romualdo, strega Pellegrino Artusi il letterato-gastronomo di Forlimpopoli divenuto celebre per il suo trattato «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene».

Ingredienti tonno in scatola, peperoni gialli, olive taggiasche, uova. Un manicaretto che non lascia indifferente il baffuto gaudente romagnolo, tanto che trascrive diligentemente la ricetta nel proprio diario. Questo almeno è quanto racconta Marco Malvaldi nel suo libro «Odore di chiuso» pubblicato da Sellerio. Del volume si parla in questi giorni al Festival

Marco Malvaldi, autore del romanzo «Odore di chiuso» edito da Sellerio

mediterraneo del giallo e del noir, in corso a Sassari. E alle ricette del libro si ispira il menu che verrà proposto questa sera al «Vecchio Mulino» durante la cena per i finalisti del festival.

Ma che cosa ci «incastra» (per dirla come l'autore del libro) Pellegrino Artusi con un festival mediterraneo del giallo e del noir? C'incastra, eccome. Il mancato letterato di Forlimpopoli, infatti, è uno dei protagonisti del libro di Malvaldi. Per farla breve, la storia è ambientata a Campiglia Marittima, in Toscana, nella parte della provincia di Livorno che guarda verso la Maremma. Siamo a due passi da Bolgheri e dai borghi che a suo tempo sono stati segnati dalla

presenza di Giosuè Carducci. E proprio nella sua dimora nel castello di Roccapendente, il barone invita Pellegrino Artusi (i due si conoscono perchè frequentano le terme a Montecatini) insieme ad altri ospiti. Ma l'augusta magione viene funestata da alcuni episodi criminosi e proprio Artusi sarà una figura chiave della vicenda. Ma il sor Pellegrino non viene turbato più di tanto da veleni e schioppettate. A lui interessa solo mangiare, anzi mangiare bene. Per questo, pur circondato dal finimondo, continua a chiedere alla cuoca Parisina le ricette dei manicaretti che vengono serviti a tavola. Ma anche se non compaiono poi nel famoso trattato «La scienza in cu-

cina...» le ricette appaiono molto artusiane, sia nell'approccio gastronomico che nella esposizione della ricetta che «toscaneggia» esattamente come quelle originali scritte di suo pugno da Pellegrino in persona.

Un clima che verrà ricreato nella cena di stasera, al Vecchio Mulino, presenti i finalisti del concorso organizzato nell'ambito del festival. Ecco il menu. Oltre al «Polpettone all'uso zingaro con peperoni all'agro e salsa all'acciuga» ci sarà un «Risotto coi funghi morecci», l'«Anatra domestica arrosto o stufatino di muscolo con cipolline in istufa e fagiolini e zucchine alle sante» e per finire lo «Sformato cogli amaretti coperti di zabaglione». A conferma che la letteratura «gialla» e «noir» è stata sempre in buona sintonia col mangiar bene.



