

Invito a cena con delitto e polpettone alla zingara

L'EVENTO

Un toscannaccio legge un altro toscannaccio e tutti mangiano a quattro palmenti il mitico polpettone della zingara: questa la serata. Poi c'è il romanzo: in una villa della Maremma toscana dell'Ottocento, nobili decaduti passano le giornate tra il giardino e la tavola, i pettegolezzi e la noia, quando un delitto misterioso sconvolge il solito tran tran. E chi si mette sulle tracce dell'assassino? Nientedimeno che il baffuto Pellegrino Artusi con mestoli e pignatte, nella inedita veste di detective. «Stamani ci siamo svegliati con l'urlo e con il morto - scrive il gastronomo nel suo diario - e come se non bastasse il morto non ha avuto il buon senso di passare a miglior

vita per conto suo, ma è stato ridotto a cadavere da qualcun altro».

Il giallo culinario *Odore di chiuso* di Marco Malvaldi giovedì sarà protagonista di un'insolita performance. Con tanto di cena, lettura, e show cooking dello chef Luca Ogliotti che si esibirà in diretta davanti agli ospiti nella preparazione del polpettone alla zingara, cucinato secondo l'antica ricetta di Pellegrino Artusi. Nel libro a impastare tonno, uova e peperoni è la *Parisina*, cuoca dello strambo castello di Roccapendente dove è ambientata la vicenda.

IL TOSCANACCIO BENVENUTI

Organizzato dalla casa editrice Emons Audiolibri e dal *Gambero Rosso*, il primo appuntamento delle "Lecture di Gusto" si svolgerà

giovedì a partire dalle 20,30 al Teatro della Cucina di Roma alla Città del Gusto, sede di master e di lezioni con grandi chef (prezzo 30 euro, tel 06.55112387, sviluppo.eventi@gamberorosso.it per prenotazioni). Obiettivo: gustarsi una lettura e assaporare un piatto d'autore, inaffiati da una selezione dei migliori vini toscani.

A leggere alcuni brani del romanzo di Malvaldi prima e dopo la cena, perfetto interprete dello spirito beffardo del libro, sarà Alessandro Benvenuti, musicista, attore, regista e scrittore che esordì nel cinema nel 1982 con la commedia *Ad ovest di Paperino*. Nel frattempo lo chef illustrerà le varie fasi della preparazione del polpettone alla zingara, la cui ricetta è al centro del romanzo. Lo stesso Benvenuti è il lettore nel



IL DETECTIVE Pellegrino Artusi

SERATA EMONS E GAMBERO ROSSO CON LETTURA, SHOW COOKING E PELLEGRINO ARTUSI COME OSPITE D'ONORE

l'audiolibro *Odore di chiuso* della Emons pubblicato di recente (un cd mp3, versione integrale, euro 16,90 - download euro 10,10 - durata: 4 ore e 58 minuti).

SEGUE LA LUISONA

L'appuntamento gastronomico-letterario è un esperimento che Emons e *Gambero Rosso* lanciano adesso con l'intenzione di riprenderlo dopo l'estate. Tra i libri, o meglio gli audiolibri, che si troveranno nei prossimi mesi al centro della tavola figurano *Kitchen di Banana Yoshimoto* (letto da Carolina Crescentini), *Il pranzo di Babette di Karen Blixen* (letto da Laura Morante), *Bar Sport di Stefano Benni* (letto da Davide Riondino) e in particolare la celebre *Luisona*, la pastarella protagonista dell'omonimo capitolo del libro, «una pastona

bianca e nera, con sopra una spruzzata di granella in duralluminio», che venne mangiata da un incauto rappresentante di Milano «trovato appena un'ora dopo, nella toilette di un autogrill di Modena, in preda ad atroci dolori».

Il senso dell'iniziativa è quello avvicinare i potenziali lettori-uditori agli audiolibri, che hanno avuto un boom di vendite al Salone di Torino, attraverso i più disparati mezzi, in questo caso la buona cucina e il doppio spettacolo dell'attore che legge e del cuoco ai fornelli. Un buon appetito dunque multiplo. Quanto al polpettone zingaro, per chi fosse interessato: 500 gr di tonno sott'olio, 2 peperoni, 300 gr di pane raffermo, 100 gr di olive nere...

Francesca Nunberg

© RIPRODUZIONE RISERVATA