

MARCO MALVALDI RACCONTA IL SUO ROMANZO IN VETTA ALLE CLASSIFICHE

Il mio Artusi, detective

● di Francesco Mannoni

→ Le repliche dei suoi canuti e pestiferi vecchietti del Barlume e del burbero barista in questo periodo spopolano in tv ma il nuovo romanzo del chimico e scrittore Marco Malvaldi, "Il borghese Pellegrino" (Sellerio, 272 pagine, 14 euro) ha per protagonista il grande Artusi.

«Questo libro è il mio secondo omaggio - afferma Malvaldi - al mio conterraneo nel bicentenario della nascita (1820 -2011). Nella mia visione delle cose, l'Artusi era un vero saggio: una persona non laureata ma che aveva studiato e letto moltissimo, parlava più lingue e da semplice audite seguiva spesso le lezioni universitarie di varie facoltà. Partiva da un assunto che è molto romagnolo e darwiniano: primo scopo della specie umana è la nutrizione e la riproduzione della specie. Se uno non mangia o non mangia bene, tutte le altre cose ne saranno affette».

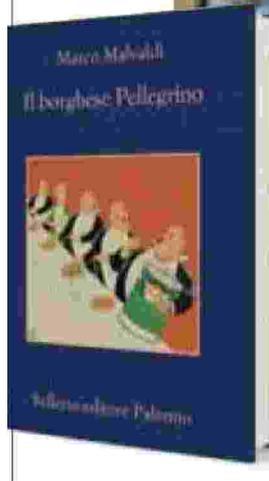
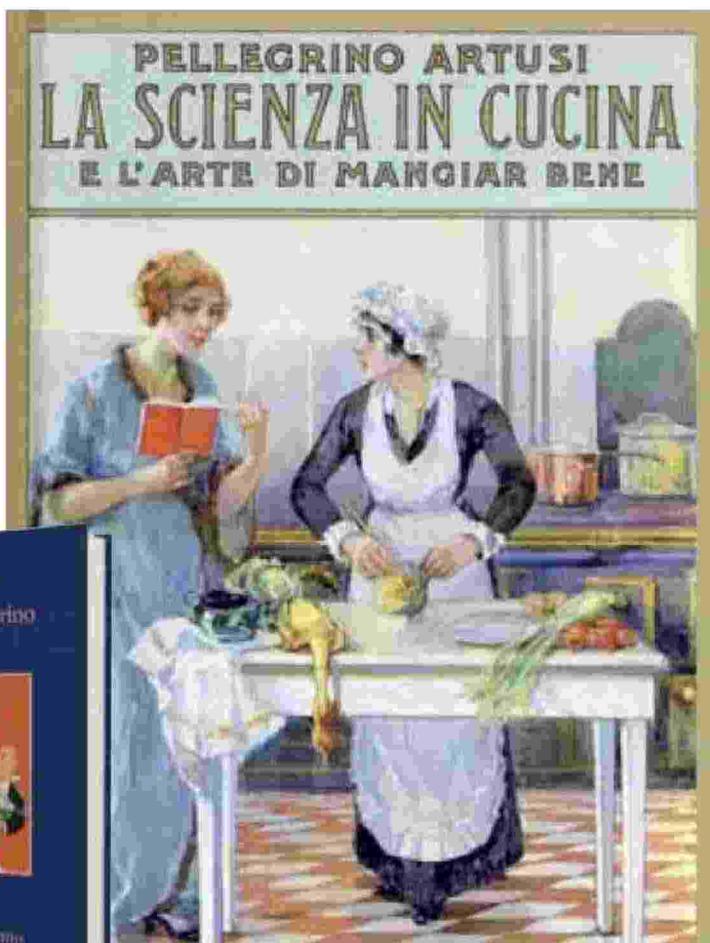
La storia?

«Nel 1900, un Artusi affermato gastronomo, con altri personaggi come l'amico Paolo Mantegazza antropologo e scrittore, banchieri e faccendieri, è invitato da un industriale della carne in scatola Gazzolo, nella sua villa del Casentino per ammirare i progressi dell'industria conserviera. Nell'incontro si discute di nuove tecniche, ghiaccio secco, e carne in sottovuoto. In ballo c'è una grossa fornitura all'impero Ottomano che il Gazzolo spera di accaparrarsi. E i convitati sono lì per certificare la bontà dei suoi prodotti. Ma al mattino, uno degli ospiti è rivenuto morto nella sua stanza. La porta era chiusa dall'interno, e non si capisce se l'uomo sia morto per qualche sincope o sia stato ucciso».

Malvaldi, nel 1900 l'industria conserviera era già così avanzata in Italia?

«Nel 1860, un signore piemontese che si chiamava Cirio decise che piselli e pomodori si potevano conservare, e si incominciò a ragionare sul fatto che le materie prime sono più buone in certe zone più che in altre. Per questo aprì alcuni stabilimenti a Napoli, a San Giovanni a Teduccio e a Pontecagnano in provincia di Salerno. C'era bisogno di più cibo per una ragione non tanto nobile che era la guerra, e l'industria conserviera italiana nacque inizialmente per sfamare gli eserciti, ma poi poco per volta si diffuse fra il popolo. La fine dell'Ottocento è il momento in cui l'industria conserviera prese il volo».

STORIE
Nel box
il libro
"Il borghese
Pellegrino"
(Sellerio),
a lato
il famoso
volume
di Pellegrino
Artusi
"La scienza
in cucina"



L'enigma della "camera chiusa" ha affascinato anche lei come Edgar Allan Poe?

«L'enigma della "camera chiusa" per un giallista è come l'uovo per uno chef. Se sei un cuoco ti chiedono di cucinare un uovo, se sei un giallista ti chiedono di scrivere un giallo con la "camera chiusa" che per definizione è la camera da letto, il posto più sicuro. Uccidere qualcuno in una camera chiusa dall'interno fa parte del ribaltamento tipico del giallo. Questa è una regola per cui il giallo funziona. Si parte da un assunto inseguendo un enigma che nella realtà non esiste».

Artusi si rivela un ottimo detective: una delle sue tante virtù?

«Lui è una mente razionale e una mente così non si accontenta mai della spiegazione più facile. E questa della spiegazione facile ai tempi di Pellegrino Artusi è una cosa che comincia ad essere pericolosa. Ci sono due scienziati a fine Ottocento che propongono le loro teorie: uno si chiama Paolo Mantegazza, fratello amico di Artusi e l'altro è l'antropologo Cesare Lombroso. Le sue teorie sono pericolose perché sono sbagliate e ingannevoli in quanto facili da capire. Oggi che viviamo in una politica lombrosiana possiamo capirlo bene».

RIPRODUZIONE RISERVATA