

Artusi, dalla cucina agli omicidi

Malvaldi, nel suo nuovo libro, fa diventare il gastronomo un abile investigatore

di **Antonio Calabrò**

Un omicidio nella notte, in una stanza chiusa a chiave, nel castello di Campovesoso, che ospita una modernissima azienda agricola. Una pietanza turca, il meze, preparata in un'alba gelida con peperoni, noci e semi di melagrane. Un lucroso commercio di carne in scatola un po' troppo piccante. E un fiorire di conversazioni sul cibo e gli affari tra l'Italia e l'Impero turco, all'inizio del Novecento. Siamo tra le pagine di **Il borghese Pellegrino**, di Marco Malvaldi, **Sellerio**. E il protagonista è Pellegrino Artusi, all'epoca dei fatti anziano e celebre au-

tore de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", oltre che accorto mercante di stoffe. E, naturalmente, investigatore sagace (lo avevamo già visto all'opera in "Odore di chiuso"). Tra un dialogo mondano e uno scambio di ricette, un incantamento amoroso e un via vai di piccioni viaggiatori, bisogna scoprire chi ha ucciso un rispettabile banchiere che faceva da garante dei legami tra Italia e Turchia. Malvaldi, ancora una volta, è maestro nel tratteggiare caratteri e collegarli ai contesti sociali. E a regalarci, citando i diari di Artusi, delle pagine straordinarie su quanto proprio il cibo possa

fare da efficace legame tra i popoli: "La cucina è un linguaggio universale che ha bisogno di essere capito solo da chi lo pratica: forse solo la musica può stargli a pari".

Il "risorgimento gastronomico" auspicato da Artusi trova spazio nelle pagine di **Il paese dei maccheroni - Storia sociale della pasta** di Alberto De Bernardi, Donzelli. Perché appunto sulla diffusione della pasta, nelle sue tante varietà regionali e nella ricchezza dei condimenti per accompagnarla, si costruisce dal Settecento in poi una identità nazionale che ci connota storicamente anche all'estero. Cibo popolare, le

cui origini si perdono nel tempo. Poi diffusissima, innanzitutto a Napoli, nei quartieri più poveri, per la sua forza di alimento semplice e nutriente. E infine eccellenza gastronomica diffusa nel mondo, superando lo stereotipo negativo degli "italiani mangiamaccheroni". Pasta fatta in casa. E pasta come prodotto industriale, con impasto di farina di grano duro e acqua, nelle fabbriche di Torre Annunziata e Gragnano, e rapidamente in città e paesi lungo tutta la penisola. Pasta centrale nella "dieta mediterranea" diventata simbolo di qualità della vita. Oramai, "farsi uno spaghetti" è molto più che semplicemente mangiare.



Marco Malvaldi

