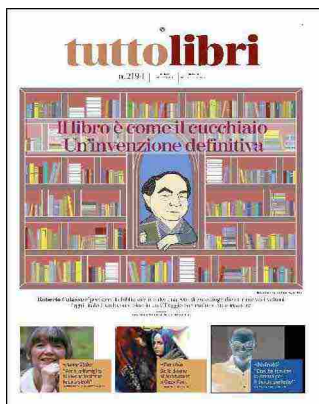




–Malvaldi
"Così ho trovato
la ricetta per
il delitto perfetto"

MARCO MALVALDI - PAG. XIX



Marco Malvaldi

Diario di scrittura

Fra le tante ricette dell'Artusi c'è pure quella del delitto perfetto

“Quando ho scritto il primo caso del gastronomo ho scoperto tante chicche. Volevo farne un saggio ma c'era tutto per il giallo: scienza, cucina, camera chiusa”

MARCO MALVALDI

L'única cosa che s'è conservata, dell'idea originale del libro, è il titolo. Il romanzo che esce in questi giorni infatti, in origine, doveva essere un saggio. Per scrivere *Odore di chiuso*, il mio libro al quale sono più affezionato, avevo già indebitamente saccheggiato la vita e l'opera di Pellegrino Artusi, scoprendo chicche che mi sarebbe piaciuto raccontare un giorno in maniera organica, e da tempo avevo voglia di scrivere una sorta di zibaldone a partire dal ricettario. Qualcosa che immaginavo in puro stile '800, a partire dal titolo: *Il borghese Pellegrino*. Commenti sopra al ricettario *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* sotto forma di Annotazioni enciclopediche le più diverse, raccolte per argomento secondo una classificazione assolutamente arbitraria e priva di qualsivoglia pretesa culturale, come d'altronde qualsiasi libro di Marco Malvaldi.

Il saggio avrebbe dovuto articolarsi per categorie, mostrando come l'Artusi potesse essere letto alla luce di varie discipline della scienza umana. Le categorie che avevo immaginato erano le seguenti:

CHIMICA - Dove si sarebbero mostrate le ricette che vengono espone in modo chimico ragionato, come quella del brodo (n. 1) oppure quella sulla cottura dei maccheroni (n. 65), passando per la composizione molecolare dei funghi (n. 207), e si sarebbe disquisito su come l'Artusi avesse familiarità con la materia. La chimica infatti era passata per la cucina spesso, alla fine dell'800, e grandi chimici si erano applicati a tale disciplina: da Justus von Liebig, inventore dell'estratto di carne che dette vita ad una fiorente industria, a Hermann Staudinger, che divenne famoso per essere stato il primo a sintetizzare surrogati di aromi naturali (il pepe e il caffè), e che in seguito si sarebbe dedicato a sciocchezze come spiegare la natura delle macromolecole, facendo nascere la chimica della plastica e della gomma.

LINGUISTICA - Dove si sarebbe fatto notare come l'Artusi abbia coniato numerosi termini culinari traducendoli o adattandoli dal francese, ti-

po petonciari, clafotto, cacimperio, dimostrando per il neologismo un gusto assai minore di quello che aveva per la cucina. Nessuno di questi termini è sopravvissuto, a parte uno: il bacca-là mantecato, che diversamente dal suo analogo francese *brandade de morue* - che ricorda più un tavolo da obitorio che una tavola imbandita - fa venire appetito solo a sentirlo.

VENTO IN POPPA - Questa non era proprio una categoria scientifica. Sotto tale voce - si fa per dire - si sarebbe parlato del considerevole numero di ricette (16) nelle quali l'Artusi si premura di avvertire il lettore/ice che l'ingrediente principale fa scorreggiare: cavolfiori in balsamella, fagioli con l'occhio, lenticchie in umido e altre tredici.

LUOGHI & SITI: Ove si naviga lungo lo stivale mostrando come esso, per l'Artusi, sia in realtà un trapezio. Gran parte delle ricette vengono dalla Toscana e dall'Emilia Romagna, v'è pochissimo Nord (e ci può stare) e pochissimo Sud (e qui anche meno) e soprattutto, nella ricetta del Minestrone, si parla malissimo di Livorno: da pisano, una ricetta che non posso non sottolineare con soddisfazione. C'erano anche molte altre trascurabili differenze tra le varie regioni d'Italia all'epoca del buon Pellegrino, le quali ai giorni nostri si sono mirabilmente dissolte. Chi avesse ravvisato del sarcasmo nella frase precedente, ha ragione.

ANTROPOLOGIA: Dove si sarebbe mostrato come alcune pietanze, come il cuscus (n. 86), e le melanzane per il buon Pellegrino fossero indiscutibilmente «cibo da ebrei», e di come questo popolo tenesse in gran conto alimenti del menage come le lenticchie. Avrei preso tale discorso come scusa per dissertare sulle origini dei tabù alimentari nelle popolazioni e religioni di tutto il mondo, dal Medio Oriente alla Norvegia, allo scopo di far vedere quanto ne so e vanagloriarmi della mia sterminata cultura.

POLITICA: Nel quale si sarebbe ragionato di come il sentimento di unità nazionale, nell'Artusi, nasca in maniera autenticamente italiana dal diletto e dalla presa per il culo dei paesi altrui. Tutto il resto d'Europa viene bonariamente, ma palesemente, preso in giro: dalla cucina francese magari buona ma dai nomi pompo-

si&altisonanti (salsa *maitre d'hotel*) ai crimini contro l'umanità che i tedeschi commettono in cucina da secoli (torta tedesca, n. 391). Si passa poi agli Svizzeri e all'Ispanici, per finire (come dubitarne) cogl'Inglese, sempre facendo notare come gli Italiani siano clamorosamente superiori a qualsivoglia popolo del mondo quando si tratta di mettersi a tavola. Tutte cose che, per carità, appartengono al passato: alzi la mano chi tra di noi si è permesso di scuotere il capo con ironia o rassegnazione pensando, in questi giorni, alla strategia messa in campo dalla Svezia o dalla Gran Bretagna per contenere il contagio da coronavirus.

SINCERITÀ: Dove avrei voluto cominciare riportando quello che diceva Primo Levi a proposito del libro dell'Artusi: che è scritto con uno scopo chiaro e nobile, che è di autentico interesse dell'autore. Non quello di mangiare bene, ma di fare sì che tutti possano mangiare bene. In questo modo, spontaneamente, il borghese Pellegrino arriva all'arte.

E, giunto a questo punto, è toccato essere sincero pure a me. Avevo voglia di scrivere un saggio, una cosa che avrebbe dato soddisfazio-

ne principalmente a me, o un romanzo, qualcosa che forse avrebbe dato soddisfazione anche ad altri?

Mentre pensavo&ponzavo, la risposta me l'ha data Pellegrino Artusi: perché mentre rileggevo per l'ennesima volta ho trovato un gioiello. Nella sua opera, a un certo punto - non dirò dove, manco sotto tortura - l'Artusi inconsapevolmente indica un modo per commettere un delitto perfetto. Un delitto nel quale entravano scienza, gastronomia e camera chiusa.

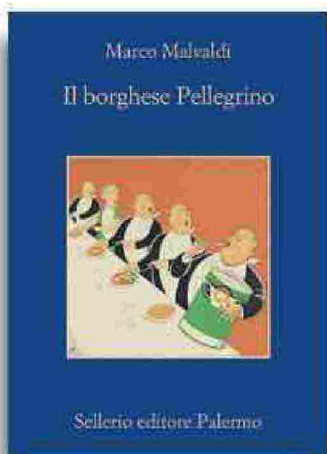
Insomma, un autentico colpo di culo, che mi ha fatto capire il motivo per cui avevo paura a scrivere un secondo giallo con protagonista Pellegrino Artusi: non avevo una buona trama gialla.

Fino a quel momento lì.

Adesso, potevo raccontare tutto quello che avevo imparato, vanagloriarmi lo stesso, ma mettendo tutto questo come contesto di un caro, vecchio romanzo giallo: si ammazza qualcuno all'inizio, si scopre chi è stato alla fine, e si mangia lungo tutto il corso del libro.

E questo ho fatto. Non so se è qualcosa che so fare bene, ma di sicuro è ciò che so fare meglio. —

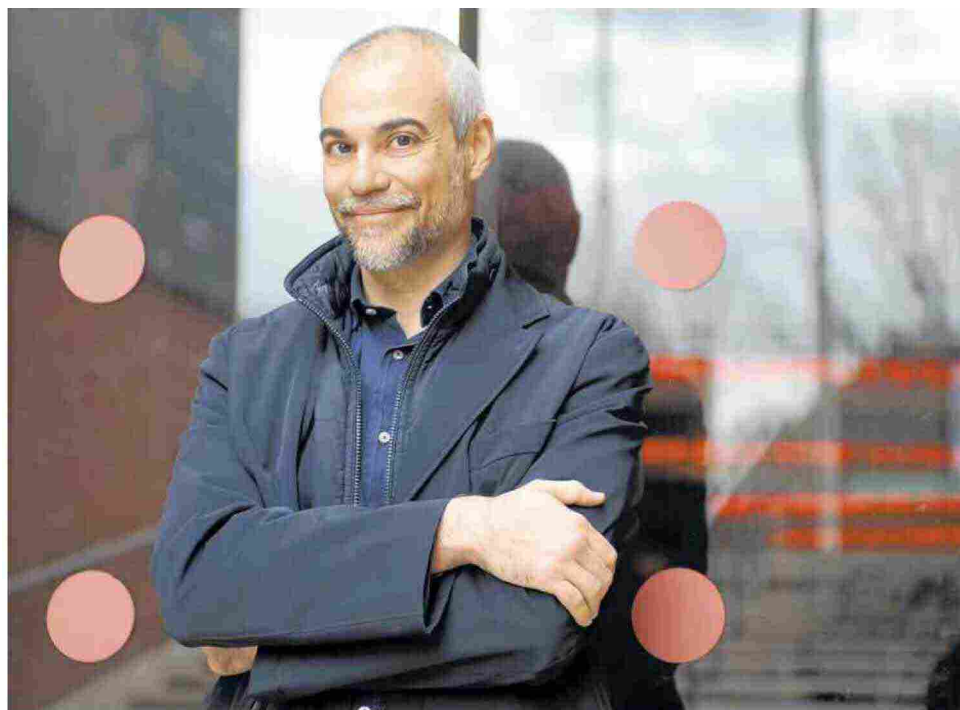
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Marco Malvaldi
«Il borghese Pellegrino»
Sellerio
pp. 288, € 14

Chimico & lirico

Marco Malvaldi (Pisa 1974) si è laureato in Chimica alla Normale di Pisa, poi ha fatto il chimico, poi per un po' il cantante lirico, poi di nuovo il chimico. Nel frattempo ha cominciato a scrivere e si è inventato (e pubblicato per Sellerio) la serie dei vecchietti del BarLume («La briscola in cinque», «Il gioco delle tre carte», «Il re dei giochi», «La carta più alta», «Il telefono senza fili», «La battaglia navale», «Sei casi al BarLume», «A bocce ferme»), salutata da un grande successo di lettori e diventata una fortunata serie televisiva. Ha pubblicato saggi presso altri editori e, sempre per Sellerio, «Odore di chiuso», giallo a sfondo storico con il personaggio di Pellegrino Artusi (cui si aggiunge il nuovo «Il borghese Pellegrino»). Fra gli altri titoli: «Argento vivo», «Buchi nella sabbia» e, con Clay Ghammouri «Vento in scatola»



TANIA CONI/RASIO