

Cento anni!

Come avevamo annunciato in occasione del Bologna Children's Book Fair 2025, le storiche edizioni Sellerio hanno dedicato la collana "La memoria dei ragazzi" al libro per ragazzi uscendo contemporaneamente con i primi due titoli. Il numero uno della collana presenta il libro di Antonio Manzini 'Max e Nigel', illustrato da Toni Tommasi. Il secondo libro è costituito da una raccolta di racconti di **Andrea Camilleri** dal titolo: **'Guardie e ladri. Dieci avventure del commissario Montalbano'**, a cura di Giordano Meacci e Marta Vesco con le illustrazioni di Luigi Ricca. I curatori forniscono anche qualche consiglio di lettura: *Se ti va, leggi i racconti secondo l'ordine che abbiamo scelto per te. È il nostro arrangiamento per la musica di Camilleri; ed è anche il modo per incontrare tutte le note* (a pagina 25 del libro).



E, se leggi per la prima volta un libro del Maestro Camilleri, ti accorgerai che ogni suo scritto s'illumina di una lingua narrativa particolare (il vigatese) *che Camilleri ha scelto – trovandola e inventandola, con tutti i significati che questi verbi rivelano – per raccontare le sue storie.*

«Montalbano sonol!». Ma chi è il Commissario Montalbano? Lo scopriamo attraverso le storie di 'Guardie e ladri', e sarà una lieta sorpresa, anche per i più giovani, leggere qualcosa di divertente e lieve di un autore che ha sempre osservato il mondo con gli occhi stupiti di un bambino.

Il commissario Salvo Montalbano deve indagare su dieci casi. Lo fa, a suo modo, con curiosità ed estro. Dieci investigazioni con molti colpi di scena: in un caso il gatto Dudù e il cardellino sono parte attiva nell'individuare il colpevole; in un altro incontriamo dei banditi distratti e dei poliziotti derubati, e in altri episodi il commissario deve indagare su: una gentile signora dagli occhi azzurro intenso, quasi fosforescente, che vaga nella notte; uno strano furto a casa di un gentiluomo che conserva un gigantesco mazzo di chiavi per aprire stanze 'speciali' piene di scaffali, in cui sono collocate in modo sistematico delle scatole che conservano particolari collezioni, suddivise per anno: tappi di birra, pezzi di spago, elastici, canottiere usate eccetera eccetera. *Tengo tutto, io, non butto via niente da vent'anni.* In un altro caso, cinquanta scarpe chiodate nascondono un omicidio; poi deve indagare su un cappello pieno di pioggia e su una manifestazione diabolica nella villetta di un'anziana maestra, la signorina Antonietta. L'odore acre di zolfo e miasmi del diavolo terrorizzano la vecchietta. Tante sono le stranezze dietro ogni caso e talvolta si invertono i ruoli tra chi investiga e chi è indagato. Età di lettura: da 10 anni.

La cucina siciliana non manca mai nei romanzi di Camilleri e anche in questo caso, si gustano molte leccornie: dalla *pasta 'ncasciata* che la *cammarera* Adelina, prezioso angelo custode del commissario, è solita fargli trovare in forno, pronta da riscaldare, ai *cannoli giganti* (a pagina 31 del libro). E poi la *zuppa di maiale* (*polmone, fegato, milza e carne magra*) da mangiarsi con fette di pan tostato cucinata da Taninè, gli *arancini di Adelina* (a pagina 47 e 48 troviamo anche la ricetta descritta da Montalbano!) e le *sarde a beccafico* (ricetta a pagina 228 del libro). E ogni descrizione dei piatti che Camilleri fa per voce del commissario provoca l'acquolina in bocca.

È noto a tutti i lettori quanto sia una 'buona forchetta' Montalbano!

Perché proponiamo questo autore per i più giovani? A cento anni dalla sua nascita (1925-2025), parlare oggi dei libri di Camilleri significa non solo omaggiare una figura imprescindibile della nostra cultura, ma anche trovare nuovi modi per avvicinare bambini e adolescenti alla sua opera. Perché dentro il mondo di Camilleri c'è tutto ciò che serve per nutrire lo sguardo dei giovani: curiosità, immaginazione, ironia, senso critico, affetto per la vita.

Trovi il libro in sala **Tweenager** alla collocazione **R GH.CAM.B.I.**

Se vuoi prendere in prestito anche l'altro volume della collana, Max e Nigel di Antonio Manzini, lo trovi collocato R GH.MAN.A.I

Allacciamo il grembiule per preparare la gustosa **pasta 'ncasciata**. Per la preparazione di questo piatto è fondamentale l'aiuto del *Sous Chef*. La nostra è una ricetta 'furba' nel senso che utilizzeremo il ragù già pronto, quello che si acquista in barattolo al supermercato.

I 'Cucinanti in erba' sono alle prime armi (ops cucchiàia!) in cucina. Ingredienti: 200 g di pasta corta (noi abbiamo utilizzato le mezze maniche rigate); un vasetto di ragù di carne; una melanzana; qualche sottiletta; un uovo; una confezione da 40 g di prosciutto cotto; parmigiano grattugiato; poca farina (abbiamo utilizzato quella speciale per frittture); olio di semi; un cucchiaio di pane grattugiato e qualche foglia di basilico per decorare. Il *Sous Chef* affetta la melanzana in piccoli pezzi che poi passa nella farina. Frigge la melanzana in olio di semi bollente. Debbono diventare dorate, poi con una schiumarola li prende e li mette in un piatto ricoperto di carta da cucina per fare assorbire l'olio. Spolvera

sopra un po' di sale. Nel frattempo l'uovo bolle in pentolino per essere rassodato e la pasta può essere buttata nell'acqua bollente salata per la cottura. Sempre il *Sous Chef* taglia a pezzetti il prosciutto cotto e la sottiletta. I 'Cucinanti in erba' sono assaggiatori ufficiali degli ingredienti! Quando la pasta è cotta al dente, il *Sous Chef* la scola e la condisce con parte del ragù (un po' va lasciato da parte) e il parmigiano. Ora tutti gli ingredienti sono pronti, possiamo assemblare la pasta. Entrano in gioco i 'Cucinanti in erba'. In una terrina o in una teglia per pasta al forno versiamo un filo di olio e un primo strato di pasta condita, farciamo con una parte delle melanzane fritte, dei pezzetti di prosciutto, uovo sodo e sottilette (cercate di non assaggiarne troppi!). Aggiungiamo il secondo strato di pasta poi farciamo con le melanzane, prosciutto cotto, uovo sodo e sottilette rimanenti. Mettiamo sopra un po' di ragù che abbiamo lasciato da parte, spolveriamo con del pane grattugiato, qualche foglia di basilico e un filo d'olio. Inforniamo in forno preriscaldato a 180 °C per circa 20 minuti.

Un consiglio da parte dei 'Cucinanti in erba': gli ultimi cinque minuti di cottura impostate la funzione del forno su modalità grill cosicché si formerà in superficie una crosticina molto golosa ed invitante.

Cosa dire, il Commissario Montalbano ha proprio ragione, è squisita!

Buon compleanno, **Maestro Camilleri!** MRC

