



Alcyon



‘Il cuoco dell’Alcyon’ è un romanzo singolare, l’ultimo di **Andrea Camilleri**, pubblicato nel 2019 da Sellerio. Una particolarità è da ricercarsi nella doppia nota finale: oltre a quella che di solito è posta dallo scrittore al termine di ogni suo racconto ve ne è un’altra: la *nota della nota* (una sorta di post fazione), con delle curiosità linguistiche tipiche della penna camilleriana. La nota siglata A. C., come i lettori abituali sanno, è una caratteristica dei romanzi di Camilleri che ne ‘Il cuoco dell’Alcyon’ se ne serve anche per spiegare come questo racconto sia nato *una decina d’anni fa non come romanzo ma come soggetto per un film italo-americano*, poi non realizzato.

Il commissario stavolta si trova a indagare su un caso tutt’altro che semplice, una combinazione di misteri e circostanze: il suicidio di un operaio appena licenziato. Un imprenditore senza scrupoli viene trovato assassinato con un solo colpo sparato alla nuca, e poi c’è una misteriosa goletta battente bandiera boliviana: l’Alcyon. Sono pochi gli uomini dell’equipaggio, nessun passeggero, la zona di poppa assai ampia da fare atterrare un elicottero. *L’Alcyon aviva la bella bitudini di ristari dintra a un porto il minimo ‘ndispensabili e po’ scompariri* (a pagina 89 del libro). A Vigàta per Montalbano ci sono nuovamente tante gatte da pelare. Una riguarda il suo commissariato e qualcuno che gli rema contro, lo vuole fare fuori... *Vuoi vidiri che il signori e guistori, approfittannosi della so assenza, aviva fatto un blitz? Ma che granni e grannissimo cornuto!* (a pagina 99 del libro). Un giallo d’azione, quasi una *spy story* dove si intrecciano agenti segreti, FBI e malavita locale. È un Montalbano irriconoscibile che stupirà i suoi lettori. Alcyon, un vascello fantasma, che non si sa cosa nasconda nel suo ventre: una bisca? Un bordello animato da escort procaci? Un segreto più inquietante? Forse narcotrafficienti?

Nella Sicilia di Camilleri c’è sempre tempo per mangiare bene a prescindere dal caos che regna fuori. Il commissario è un buongustaio. [Enzo il proprietario della trattoria dove va a mangiare spesso] *«La voli la pasta alla carrettiera?»*. *«Sì, però mi devi spiegari la ricetta»*. *«Dottori, la ricetta servi sulo se uno ci sapi stari davanti ai fornelli»* [...] *«Li voli per secunno ‘nvoltini di piscispata?»*. *«Sì, però macari dell’involtini mi devi dare la ricetta»*. *«Ma chi voli rapriri ‘na trattoria ‘n cuncurrenzia con la mia?»* (a pagina 182 del libro).

Nella cucina della goletta si prepara un *gattò di patate* con un ingrediente speciale. Il cuoco *accomenzò a ‘impastari a longo con la mano. Appresso pigliò dù granni teglie da forno e supra di una ci sparmò della pasta di patate. [...] Supra alla pasta di patate ci ficiro un ripieno di fontina, parmigiano grattato, abbunnti prosciutto cotto e aulive [...] e ci sparmò supra sulo la chiara. «A cociri ci voli ‘na mezzorata»* (a pagina 228 e 229 del libro).

È un giallo diverso dai soliti Montalbano, dicevamo, perché la sua struttura ha un carattere tipicamente scenografico, e meno letterario, che comunque conquista sin dalle prime pagine.

Il lettore è travolto dalle vicissitudini tanto da non riuscire a staccarsi dalla lettura. Pur essendo un giallo, ha un lato umoristico: Camilleri strappa sempre più di qualche sorriso.

Un romanzo dove avviene di tutto e non può mancare anche una eclissi lunare. Un evento fuori dal tempo: affascinante e allo stesso tempo inquietante, come la morte dello scrittore avvenuta cinquanta giorni (quarantotto per l’esattezza) dopo la pubblicazione di quest’opera, la venticinquesima di Montalbano.

Trovi il romanzo in sala **Leggerissimo** alla collocazione **NAR 853.914.CAM.B.130**

In bctbistrot ispirata da da quello del romanzo preparo un **'gattò di patate'** in due teglie monoporzione. Ingredienti per due persone: 4 patate; 2 sottilette; 40 g di prosciutto cotto; noce moscata; prezzemolo; parmigiano; sale; pepe; panatura cornflakes (si trova in commercio, ma va bene anche il classico pane grattugiato) e un po' di burro. Lesso le patate, già pelate e tagliate in grossi pezzi, in acqua salata. Quando sono cotte, le scolo e metto in una ciotola. Aggiungo il burro, una spolverata di noce moscata, poco pepe e schiaccio bene con una forchetta per creare una pasta di patate. Lascio raffreddare. Nel frattempo imburro due teglie di ceramica monoporzione, spolvero con la panatura cornflakes. Faccio un primo strato di patate, schiaccio bene e aggiungo dei pezzetti di una sottiletta e sopra metà del prosciutto cotto anch'esso tagliato in piccole parti. Ricopro le due terrine con la restante pasta di patate, schiaccio bene. Spolvero sopra della panatura cornflakes, un po' di parmigiano e fiocchetti di burro. Inforno a 180 gradi in forno già caldo. Lascio cuocere per circa 25 minuti. A fine cottura passo alla funzione grill per qualche minuto. Spengo il forno, lascio intiepidire. Il gattò può essere gustato.

Una postilla alla ricetta: non abbiamo aggiunto l'ingrediente speciale. Dopo la lettura comprenderete il perché.

Golosa lettura!

MRC

