



## Aringhe rosse?

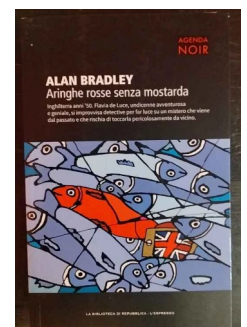
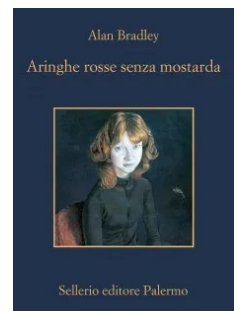
Da poco ci ha lasciato **Alan Bradley**, un autore amato, raffinato e intelligente. Lo scrittore canadese ha affascinato milioni di lettori con narrazioni di misteri, libri e chimica. Con la sua voce è stato capace di raccontare il noir in modo particolare, accendendo il buio dei racconti con le tinte chiare della meraviglia e della leggerezza.

Nel bistrot lo ricordiamo con il libro **'Aringhe rosse senza mostarda'** (Sellerio, 2013), un romanzo molto particolare. All'apparenza sembra suggerire una lettura per ragazzi avendo come protagonista Flavia, una spericolata ficcanaso undicenne, ma non lo è. La bambina dialoga con la sua bicicletta, seduce la cuoca per ottenere i prelibati bocconi destinati ai più piccoli (oltre a preziose informazioni), scambia scherzi feroci con le sorelle con cui intrattiene quel curioso rapporto di profondo amore e forte competizione, tipico dei legami fraterni. Eppure, un certo stile nella narrazione e, soprattutto, le continue espressioni british, proiettano il romanzo in uno spazio letterario decisamente più adulto. La protagonista ha un'incredibile preparazione chimica e un talento enciclopedico, bugiarda ma con un alter ego, una vocina nella testa, che a volte la rimette in carreggiata. Talmente appassionata di chimica da aver ereditato dall'eccentrico avo Tarquinius De Luce un personalissimo laboratorio. Riuscite a immaginare una detective dalle caratteristiche più improbabili?

Flavia de Luce, protagonista dei romanzi di Alan Bradley, è tutte quelle cose lì.

Una delle tre figlie del glaciale colonnello Haviland de Luce, collezionista di francobolli abbonato al Filatelico di Londra, senza redditi propri e affogato dai debiti, incapace di tener testa alle terribili figlie tanto è svampito. La loro madre, Harriet de Luce, morì in una escursione in montagna quando Flavia era bambina. Ambientato nell'Inghilterra degli anni '50, Flavia si improvvisa detective per risolvere gli strani casi del villaggio inglese di Bishop's Lacey (in apertura del romanzo c'è la mappa della 'sonnacchiosa e tranquilla' cittadina e dintorni dove si svolgono i fatti) quando non è impegnata a giocare con i Mumpeter (Mamma, Babbo e le tre bambine, tutte forchette d'argento travestite da bambole) o a difendersi dagli spietati scherzi delle due sorelle maggiori: una colta (Daphne detta Daffy, ritrattista a tempo perso e appassionata lettrice) e l'altra frivola (Ophelia detta Feely, le cui mire sono rivolte al giovane sergente Graves). Le due sorelle sono capaci di unirsi solo in caso: dare il tormento alla più piccola. Vivono a Buckshaw, l'antica magione di famiglia. In questo romanzo, terzo della serie e primo edito in Italia da Sellerio, la pestifera protagonista si ritroverà alle prese con un pestaggio prima e un omicidio poi, tra strani riti religiosi e carrozzoni di nomadi perseguitati dall'ignoranza popolare.

Durante una fiera nel prato della parrocchia, Flavia, spinta dalle sorelle, consulta una veggente, la zingara Fenella: capelli neri, occhi neri, vestito nero, guance dipinte di rosso, bocca rossa; e una voce che ti viene soltanto se hai fumato mezzo milione di sigarette, che ha una visione di Harriet de Luce e che sconvolge Flavia. Avranno luogo prima un incendio nel carrozzone della Zingara, alla quale Flavia offre riparo in un posto tranquillo, e poi, nella notte, l'aggressione della nomade, ridotta in fin di vita con una grave ferita al cranio. Poco tempo dopo, viene ritrovato il cadavere appeso al tridente del Poseidone di una fontana di Buckshow, con una piccola forchetta per l'aragosta, appartenente all'argenteria dei De Luce, infilzata nel naso. Tutti questi eventi stimolano l'insolito intuito di Flavia



De Luce che comincia ad indagare per conto suo e a cercare un collegamento tra questi accadimenti e la sua famiglia e, guarda il caso, si trova sempre sulla scena quando accadono stranezze.

Il titolo di 'Aringhe rosse senza mostarda' proviene da una citazione di 'Uno specchio per Londra e l'Inghilterra' di Thomas Lodge e Robert Greene, anche se nella traduzione si perde il doppio senso originale per cui *red herring* non sono solo aringhe rosse ma anche false piste, che non mancano mai in un giallo che si rispetti. Anche nel titolo c'è una storia: l'aringa rossa era considerata un piatto di qualità inferiore per uno stomaco volgare, facendo riferimento ad alcuni personaggi di poco valore presenti nel romanzo.

Trovi il libro in sala **Leggerissimo** alla collocazione **NAR 823.92.BRA.A.1**

*«Si capisce» le dissi: «è qui che faccio i miei esperimenti». «Una specie di magia. Adesso prendi qui... ». Lei sobbalzò per il pop! Del becco di Bunsen, che avevo acceso con un fiammifero. «Tienili sopra la fiammella... » dissi, passandogli un paio di salsicciotti e un paio di ganasce per provette. «Non troppo vicino... è caldissimo». Poi ruppi sei uova in un recipiente di vetro borosilicato e le mescolai con una bacchetta di vetro sopra un altro becco di Bunsen. Quasi immediatamente il laboratorio si riempì di aromi che facevano venire l'acquolina in bocca. «E adesso il pane» dissi. «Puoi tostarne due fette alla volta. Usa di nuovo le tenaglie». Facendo di necessità virtù ero diventata una cuoca da laboratorio niente male (a pagina 139 del libro).*

Potevo non preparare un piatto ricco di sapore e facile da realizzare ispirata dalla piccola chimica? La **frittata con salsiccia**.

La frittata classica abbinata alla saporitissima salsiccia è un piatto davvero delizioso, buono è dire poco. Nella preparazione non uso recipienti di vetro borosilicato e becchi di Bunsen come Flavia!

Ingredienti: quattro uova e due salsicce. In una padella antiaderente faccio soffriggere le salsicce sbriciolate con un po' d'olio extravergine d'oliva, in modo che prendano colore. Dopodiché tolgo la salsiccia dal fuoco e faccio raffreddare, lascio il grasso ceduto in padella. Sbatto in una terrina le uova insaporendole con sale e pepe. Unisco le salsicce rosolate alle uova sbattute,

amalgamo bene gli ingredienti. Scaldo la padella dove ho fatto rosolare le salsicce e dove è rimasto un po' del grasso di cottura e verso il composto di uova e salsiccia. Qualora non fosse sufficiente il grasso rilasciato dalle salsicce, si può aggiungere un cucchiaino d'olio per evitare che la frittata si attacchi. Metto il coperchio e faccio cuocere per circa 5-10 minuti a fuoco basso, una volta che la superficie risulterà compatta giro la frittata. Proseguo la cottura per qualche minuto. La frittata si gusta calda o tiepida ma è buonissima anche fredda. E se tostate due fette di pane potrà farcire un panino delizioso!

Un giallo... appetitoso sicuramente! MRC

