



Cucina noir

In un torrido ferragosto romano, il pubblico ministero Manrico Spinori, un signorile magistrato melomane e fuori dagli schemi, proveniente dall'antica aristocrazia romana, soprannominato "il Contino", si trova alle prese con una nuova indagine. Nell'ultimo romanzo, sesto della serie, **'Un cadavere in cucina: un caso per Manrico Spinori'** (Einaudi, 2025), il brillante ex magistrato e grande scrittore **Giancarlo De Cataldo** coinvolge il lettore in una narrazione su strani omicidi. Il PM Spinori deve interrompere il sospirato mese di ferie a Sabaudia. *Manrico adorava quel tempo sospeso di profumi iodati, ne godeva lo spirito intriso di assenze, sarebbe rimasto sempre in bilico fra il sapore sensuale della calura e il fascino abissale del sonno.* Solo lui può sbrogliare la matassa di un caso complesso. Nella capitale, al 'Controcorrente', un lussuoso ristorante di nicchia, un gruppo di selezionatissimi clienti rimane vittima di una intossicazione alimentare. Dopo quarantott'ore, uno degli intossicati, il colonnello dell'esercito Michele Vladimiro, muore. Le analisi dei cibi parlano chiaro: nei piatti c'era psilocibina.



Nulla però che possa giustificare un decesso. - *voi i funghi non li comprate da qualche produttore, fornitore...* - A volte, - *precisò Donati, - ma in questo caso li aveva raccolti personalmente Cesare.* - Ah. *L'asciutto commento della poliziotta provocò in Donati un'aria costernata.* - Sì, è così. Cesare raccoglie i funghi e prepara... *prepariamo insieme «Alice nel paese delle meraviglie»... è il nome del piatto (a pagina 30 del libro).*

Dietro quella "ricetta sbagliata", si nasconde ben altro. La vicenda si complica quando entrano in scena anche i Servizi segreti e un altro decesso: a morire stavolta è lo chef del ristorante.

Un uomo dei servizi era a tavola con un russo e la Cianchetti (ispettrice di polizia), a quella stessa tavola scopre che qualcuno aveva piazzato una cimice.

Siamo alle prese con un intrigo internazionale?

Il PM contrariato per l'interruzione delle ferie si muove tra false piste, interessi potenti e la collaborazione speciale con una dirigente dei Servizi segreti, tanto scaltra quanto affascinante, con la quale l'imperturbabile Contino si illuderà di dare il via a una relazione seria. A far da sfondo, la città eterna, Roma dell'alta borghesia e della politica, delle cucine raffinate e dei segreti ben custoditi. Manrico Spinori arriverà alla soluzione del mistero? La sua squadra come sempre è tutta al femminile. Il Pubblico Ministero utilizza la sua intelligenza ricca di ironia e gli viene in aiuto anche la conoscenza profonda delle opere liriche.

De Cataldo costruisce un ritmo narrativo impeccabile: i capitoli sono brevi, asciutti, affilati come lame, con la precisione di chi conosce bene tanto il noir quanto la macchina giudiziaria.

Trovi il libro in sala **Leggerissimo** alla collocazione **NAR 853.914.DEC.C.20**

Ispirata dalla pietanza incriminata preparo una leccornia al forno con i funghi.

Con questo piatto nessuno muore. A meno che non sia per la voglia di assaggiarlo!

È una ricetta di facile realizzazione e molto invitante: **cappelle di Portobello al forno** su un letto



colorato di pomodorini. Ingredienti per due persone: 4 cappelle di funghi Portobello; due cucchiaini di pangrattato speciale ai corn flakes (ma va bene anche il classico); ciuffetti di prezzemolo e rametti di timo; spicchi di aglio; una confezione di pomodori datterini colorati; olio extravergine d'oliva; sale; mix creolo di pepi (si trova in vendita con il macinino incorporato nel tappo) e un limone con buccia edibile.

Preparazione: raschio con un coltellino le cappelle (e i gambi) per eliminare la terra, quindi le strofino con un panno umido. Sbuccio l'aglio, lavo e asciugo il prezzemolo e il timo, quindi li trito finemente, insieme ai gambi dei funghi e aggiungo una grattata di scorza di limone. Metto il trito in un recipiente,

aggiungo il pangrattato, un filo di olio, un pizzico di sale e macino un po' di mix di pepi. Mescolo con

un cucchiaino di legno. Prendo una pirofila, verso un filo d'olio, suddivido a metà i pomodorini e li sistemo come letto per le cappelle. Aggiungo sale, il mix di pepi, alcuni rametti di timo e un



trito di aglio. Sistemo sopra i pomodorini le quattro cappelle e le farcisco con il composto preparato. Spolvero con un pizzico di sale, una macinata dei pepi e un filo d'olio. Metto nel forno preriscaldato a 180°C. Faccio cuocere per una ventina di minuti, poi lascio riposare per altri dieci minuti prima di servire in tavola, accompagnati da fette di pane tostato. Una vera bontà.

Un piatto che, come il romanzo, è da gustare fino in fondo.

Goloso noir!

MRC

