



Degustazione noir!

Nel romanzo scritto a quattro mani dalla collaudata coppia di penna e di vita, Marco Malvaldi e Samantha Bruzzone, si narra una storia noir innaffiata con del buon vino. **‘La regina dei sentieri’** (Sellerio, 2024) ambientato nelle dolci colline toscane, tra vigneti di uve rosse e cantine, fa da sfondo a una nuova indagine delle due investigatrici: Serena Martini e Corinna Stelea. Serena è mamma di due bambine, sempre super indaffarata, una chimica (con la laurea nel cassetto) dotata di un ‘naso’ formidabile che utilizza per il suo ultimo lavoro da sommelier. Corinna, lavora in polizia come sovrintendente, è una donna alta, un metro e novanta, con un carattere chiuso, molto ruvido. L’opposto di quello solare e frizzante di Serena.

Ma siccome anche le relazioni umane nascono in modo strano è scattata subito ‘chimica’ fra loro due. Si ritrovano a cercare di risolvere un secondo caso (il primo nel romanzo ‘Chi si ferma è perduto’) che coinvolge il mondo vinicolo toscano del borgo di Bolgheri.

È stato ritrovato un motocarro di proprietà di una persona sparita alcuni anni prima: il marchese Crisante Olivieri Frangipane (*«vignaioli dal mille e dugentoquaranta»* si legge nel blasone di casa), patriarca di una antichissima famiglia di produttori di vino, scomparso in circostanze misteriose, proprietario di una piccola azienda ma con una produzione di bottiglie di altissima qualità. Una sera del 2013 si allontana con il suo Ape e non se ne sa più nulla. *Era un Ape un po' particolare, e molto riconoscibile, perché il marchese aveva fatto asportare la capote e i parabrezza. Ho capito pensò Corinna. Il marchese aveva l'Ape coupé* (a pagina 29 del libro).

Il ritrovamento è stato casuale perché si drenava un bacino artificiale della tenuta della Tegolaia, ora di proprietà di una multinazionale olandese passata di mano dalla famiglia Colantoni. Gli attuali proprietari erano sotto lo ‘scacco’ degli scherzi del Crisante. - *Diciamo che il marchese Crisante e la Tenuta della Tegolaia non erano in rapporti idilliaci. Cioè, diciamo proprio che si odiavano [...] alcuni dirigenti apicali della Tenuta della Tegolaia odiavano il marchese Crisante* (a pagina 37 del libro).

Ma che fine avrà fatto il marchese? È pur vero che gli olandesi attraverso il manager italiano, Walter Gori, lanciavano continue minacce di azioni legali e peggio ancora di azioni fisiche contro la persona, ma pensare che siano loro i colpevoli è troppo scontato. Con questo rinvenimento appare chiaro alle due investigatrici, Serena e Corinna, che la soluzione del caso è da ricercarsi nelle controversie e discussioni tra i proprietari delle due tenute: un conflitto tra marketing e tradizione? Originale la scelta degli autori di alternare a capitoli esposti in prima persona femminile da Serena quelli scritti in terza persona da un narratore maschile esterno, che viene presentato come il senso del dovere di Corinna. Questa fusione dei punti di vista di genere è un altro elemento che rende la lettura ancora più intrigante. La coppia Malvaldi-Bruzzone si diverte e diverte il lettore con divagazioni e approfondimenti di teoria e pratica dell’enologia. E sarà proprio il vino della tenuta, degustato in adeguata compagnia, a mostrare la strada verso la soluzione.

Come sempre i tratti distintivi della scrittura dei due autori sono l’ironia e il rimando puntuale alle scienze, alla chimica e alla fisica che rendono più frizzanti sia le vite quotidiane dei protagonisti che l’esperienza del delitto. Soprattutto fanno gustare un ironico noir.

Il romanzo lo trovi in sala **Leggerissimo** alla collocazione **NAR 853.92.MAL.30**



Serena, dicevamo, ha alle spalle studi da chimica. Questa sua passione si riflette anche in cucina. *Prima di cucinare, mi piace allineare di fronte a me sul banco tutti gli ingredienti, in fila come soldati pronti a obbedire ai miei ordini [...] quel giovedì pomeriggio, sull'attenti, gli ingredienti schierati erano pochi, ma giusti. Otto uova, pecorino, parmigiano, sale, pepe e guanciale. La carbonara è un piatto per le occasioni un po' particolari: sa di pace fatta, di relax, di ritorno a casa – tipicamente, la richiesta viene fatta da Virgilio [il marito di Serena] quando rientra da un congresso in Giappone, dopo una settimana a mangiare pesce crudo con senza riso [...] Si rompono le uova, si sbattono, si aggiunge il formaggio. Si ottiene in questo modo un conglomerato sulla consistenza dell'asfalto, che va scaldato per sciogliere i grassi del formaggio e denaturare le proteine delle uova. E qui occorre ricordarsi del Secondo principio della Termodinamica della Carbonara, quello che non va infranto, pena la condanna a mangiarsela tutta e fare finta che sia buona: mai superare i sessantadue gradi* (da pagina 189 del libro).

Allacciamo il grembiule, anzi sarebbe opportuno dire indossiamo il camice, per preparare le **mezze maniche alla carbonara**.

Le spiegazioni (scientificamente ineccepibili) sulle dosi, sugli ingredienti, sulle temperature da raggiungere e da non superare sono tutte descritte nel libro in modo talmente preciso come in un tomo di chimica. Conglomeriamo, ops mescoliamo, le uova con i formaggi in un piatto fondo che appoggiamo sulla pentola di cottura della pasta, nel frattempo saltiamo in padella il guanciale a pezzi (si trova già così in commercio). Quando le mezze maniche sono cotte al dente, le scoliamo, le saltiamo in padella con il guanciale rosolato (un po' lasciato a parte per guarnire) e il suo olio e poi versiamo la pasta così condita nella ciotola con la miscela di uova e formaggio. Mescoliamo la pasta per farla insaporire bene e far cuocere appena con il suo calore l'uovo della miscela, maciniamo sopra bel

po' di pepe fresco, altrimenti si può usare quello in polvere. Il goloso piatto di amatriciana è pronto! E accompagnato da un rosso toscano è superlativo.

Sorseggiate ogni pagina pagina come fareste con un buon vino. È il caso di dire che è un giallo veramente appetitoso!

MRC

