



## Food truck in giallo

La celebre giallista Alicia Giménez-Bartlett è uscita in libreria con la nuova indagine dell'ispettrice di polizia spagnola Petra Delicado. Questa volta è impegnata a indagare nel mondo dei 'Cucinanti di strada', gli ambulanti dello street food. Alcuni li definiscono degli avventurieri, altri come il suo vice Fermin Garzón *li considera dei saltimbanchi senza un tetto sopra la testa* (a pagina 42 del libro). Il romanzo uscito nel 2024 per i tipi di Sellerio dal titolo **'La donna che fugge'** è caratterizzato, come gli altri romanzi di questa serie, dalla capacità dell'autrice spagnola di creare trame forti e resistenti ai colpi di scena e allo stesso tempo divertenti, di facile lettura.

Perché, come dice la stessa Petra al suo vice: *I classici sono sempre convincenti, Fermín, non passano mai di moda.*

Un uomo di trentotto anni francese, Christophe Dufour (ovvero Pierre Laurent, il suo vero nome!) di professione cuoco viene trovato ucciso, con due coltellate dritte al cuore, nel suo furgoncino parcheggiato nel centro di Barcellona. Nessuna informazione da cui attingere, né indizio. L'indagine si presenta subito problematica per Petra. Qualche dettaglio lo fornisce Elisenda - del vicino truck di cucina vegetariana - che afferma di avere visto una signora parlare lungamente con lui, mentre ordinava una grande quantità di cibo francese, *come se dovesse fare una festa o qualcosa del genere: boeuf bourguignon, confit de canard, pâté de campagne...* (a pagina 34 del libro). Solo con queste 'briciole' l'ispettore Petra Delicado e il suo vecchio vice ispettore Fermin Garzón iniziano a indagare. Tanti i dubbi dell'ispettrice Delicado: il caso è complicato come un puzzle. *Un rompicapo c'era, ma i pezzi sembravano tutti slegati tra loro. Quel caso era scoraggiante, era ossessionante e mi stava rovinando la vita* (a pagina 259).

Il susseguirsi dei colpi di scena crea una tensione per tutta la narrazione, non finisce mai fino all'ultima pagina, dove il doppio finale lascerà il lettore più che sorpreso!

Se volete leggere il libro è appena arrivato nelle raccolte della **sala Leggerissimo** alla collocazione **NAR 863.64.GIM.31**

I food truck con i loro deliziosi manicaretti sono presenti nelle pagine del romanzo con le loro tante specialità della cucina spagnola, oltre che francese. Si va dalle empanadas di verdura, alle tapas, a certi golosi formaggi, passando per pastissets, lumache e polpo. *Diedi un'occhiata al menù. – Vediamo... Patate ripiene al pesto, melanzane al forno, hummus, ravioli ripieni di erbe* (a pagina 131 del romanzo).

Ispirata dal cibo di strada, preparo nel bistrot dei **bastoncini croccanti di melanzane**. Sgranocchiati uno dopo l'altro, così fragranti all'esterno e cremosi e fondenti nel cuore, sono una vera golosità. Ecco la ricetta: prendo una melanzana, la taglio a bastoncini, riempio una ciotola di latte e metto in ammollo i pezzetti per almeno mezz'ora – si può omettere questo passaggio ma vi assicuro che così saranno molto più dolci e cremosi dopo la cottura -.



Trascorso il tempo in cui li tengo 'a mollo', accendo il forno a 180 gradi e preparo la panatura in un piatto fondo. Unisco tre cucchiaini di farina di mais macinata fine e tre cucchiaini di parmigiano, un pizzico di sale fino e pepe nero macinato fresco. Sgocciolo le melanzane dal latte e le passo una ad una su tutti i lati nella panatura. Sistemo, l'una accanto all'altra, su una teglia da forno antiaderente (altrimenti usate un foglio di carta forno). Cospargo con abbondante olio extravergine di oliva e inforno il tempo necessario a farle divenire dorate e croccanti. Quando sforno, grattugio sui bastoncini la buccia di mezzo limone (meglio di lime), aggiusto di sale e li servo caldi in cartocci di carta forno accompagnandoli con qualche goccia di miele. Un cartoccio di *street food* casalingo niente male!



Investigate con l'ispettrice Petra alla ricerca dell'assassino del cuoco francese.  
Gustosa lettura!  
MRC

