



Giovani detectives crescono

Qual è la ricetta giusta per un'indagine? Un ristorante stellato, un delitto e due giovanissimi fratelli-detective: Zoe di quattordici anni e Achille di undici.

Questi sono gli ingredienti di **'Chiusi fuori'**, il primo romanzo per ragazzi scritto da Marco Malvaldi e Samantha Bruzzone, pubblicato da Rizzoli (2022). Malvaldi, dopo la serie conosciutissima dei romanzi gialli sui vecchietti del BarLume, si cimenta in un giallo per ragazzi che ha scritto a quattro mani con la moglie. Un vero *noir*, non una semplice avventura di una *gang* di ragazzi con qualche amico a quattro zampe che li aiuta nelle investigazioni. Questo romanzo non ha nulla da invidiare a quelli per gli adulti perché è scritto con l'esperienza del giallista di professione e molto attento a dei lettori particolari: gli adolescenti.



I due fratelli si scoprono investigatori e addirittura consulenti di una poliziotta, vicina di casa, alla quale è stato tolto il caso. Colleterondo è un paese di bruttezza disperante per Zoe, liceale che lì si annoia a morte. Achille vuole diventare chef e cucina piatti disgustosi, mettendo foglie di tasso (una pianta che contiene una sostanza mortale) al posto del rosmarino così da provocare un'intossicazione al padre con relativa corsa al pronto soccorso. Pur non amando la lettura, scoprono casualmente la bellezza dei gialli, leggendo quelli presenti della biblioteca del papà. E improvvisamente si 'perdono' dietro le indagini di Miss Marple e Poirot. In casa è presente l'assistente personale vocale Fulcra, un po' inutile, ma alla fine un contributo lo darà anch'essa alle indagini. Nel villino accanto abita una signora (la poliziotta) con due occhiali spessi. Ha due cani che abbaiano in continuazione che lei porta fuori una decina di volte ogni giorno (ma come mai tutte queste volte?).

Quando finalmente Achille, l'aspirante chef, ottiene di cenare nel ristorante stellato 'La lupa e la luna', va tutto all'aria. Proprio quella mattina il proprietario viene trovato esanime nella cucina del ristorante. Ucciso con un colpo di pistola sparato proprio al centro della cravatta.

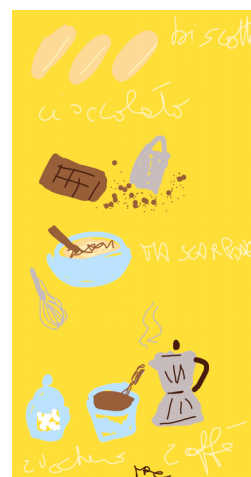
Da questo evento parte la storia investigativa, e naturalmente anche i due fratelli vengono coinvolti nelle indagini. Una frase pronunciata casualmente da Achille e rimuginata a lungo da Zoe fa scattare una 'illuminazione' nella mente della ragazzina per la soluzione del caso. Forse.

Toccare non è usare. Usare non è toccare. Il cuore di Zoe capì prima del cervello di aver avuto una buona idea (a pagina 151 del libro).

I personaggi sono descritti con tratti che li definiscono alla perfezione senza bisogno di ulteriori spiegazioni, e anche questo fa parte del mestiere di chi scrive. Il romanzo è scritto con quel tono leggero, brioso e toscaneggiante che è il marchio di fabbrica di Malvaldi. La conclusione avviene all'insegna della grande tradizione scenografica dei gialli classici: tutti riuniti in cucina, dove la vicequestora riassume e spiega, elenca indizi e prove, passa in rassegna i possibili colpevoli e inchioda l'assassino. Sempre attenti, nascosti però (ecco perché questo titolo al romanzo), Zoe e Achille ascoltano tutto da fuori *abbarbicati alla grata del condizionatore*, mettendo a frutto alcuni trucchi imparati dai grandi. Età di lettura consigliata dai 12 anni.

Alla fine del racconto la vicequestora è invitata dai ragazzi al pranzo domenicale in famiglia che si chiude con il dolce preparato da Achille (aspirante chef, ricordate?). La conversazione a tavola, neanche a dirlo, è incentrata sull'omicidio.

Quella domenica mattina, verso mezzogiorno e mezzo, era passata da casa Mantelli per riportare Fulcra, ormai non più necessaria alle indagini. [...] Per pranzo ho fatto il tiramisù, si era inserito Achille, a sproposito come sempre. Solo con i tuorli e con i savoiardi sardi di Dorgali. (a pagina 210 del libro).



Oggi, Cucinanti in erba, ispirati dal dolce di Achille, prepariamo il **tiramisù al volo**! Al volo perché ognuno lo compone per sé, lì per lì: a fine pasto, a merenda oppure quando si ha una voglia di dolce. Non prevede l'impiego di uova. Occorrono: una ciotola piena di caffè decaffeinato (meglio per i più giovani!) dolcificato (lo potete allungare con l'acqua!), biscotti savoiardi, cioccolato fondente grattugiato, cacao amaro in polvere e naturalmente mascarpone. Per prima cosa fate preparare del caffè al *Sous chef*. In una ciotola mettete il mascarpone, mescolate e ammorbidite lentamente con una tazzina di caffè dolcificato (se avete una frusta da cucina sarebbe meglio!), finché non diventa morbido, morbido. Se occorre, aggiungete dell'altro caffè. Mescolate bene. Sistemate in un vassoio da portata tutte le ciotole: quella con la crema di mascarpone, con i savoiardi, una piena di caffè dolcificato, e le ultime due con cioccolato grattugiato e cacao amaro in polvere. Sistemate il vassoio al centro della tavola.



Ognuno prepara in piccolo piatto da dessert una monoporzione a due strati. Versate alcuni cucchiaini di caffè dolcificato sui savoiardi (io li ho tagliati a metà), poi alcune cucchiariate, abbondanti, di crema di mascarpone (se la preferite più dolce, aggiungete dello zucchero a velo), un altro strato di biscotti, poi la bagna al caffè, di nuovo la crema al mascarpone e infine una spolverata di cacao amaro e di cioccolato grattugiato. E voilà, una 'prelibatezza al volo' è pronta, da gustare subito. Raccomando, Cucinanti in erba, nella vostra porzione parsimonia con il caffè. Età di degustazione: per i ragazzi che possono bere il caffè!



Volete gustare questo romanzo? Lo trovate collocato in sala Tweenager tra i 'Gialli e horror' alla collocazione:

R GH.MAL.I

Cucinanti in erba, leggete, investigate e poi coccolatevi con un 'tiramisù al volo'!
MRC

