

Il commissario goloso

Il commissario Bordelli è il personaggio più conosciuto e longevo di quelli nati dalla penna di Marco Vichi. Oltre ad essere un eccellente poliziotto, il commissario ama sedersi volentieri a tavola. Peccato che sia quella della trattoria di Totò, un cuoco pugliese che nella sua cucina non lesina burro e condimenti e prepara piatti decisamente “grevi”, indigesti soprattutto per chi deve lavorare con la mente come un ispettore di polizia!

Attraversò il viale Lavagnini e s'infilò nella trattoria da Cesare, dove mangiava quasi tutti i giorni da un sacco di anni. Entrando salutò con un cenno il padrone e i camerieri, e scambiò qualche battuta con loro. Era un po' come essere in famiglia. Il commissario non si sedeva mai ai tavoli. Il suo posto era in cucina da Totò, il cuoco pugliese, dove aveva il suo sgabello. Lo considerava un privilegio, e probabilmente avrebbe fatto le bizzesse se qualcun altro avesse avuto il permesso di entrare in quel paradiso di schizzi di sugo e bidoni pieni di frattaglie [...] Bordelli assisteva divertito alla trasformazione della materia.

Un pezzo di burro, un po' di carne e qualche altra cosa da nulla diventavano un piacere per la lingua. (pagina 38 de *Il nuovo venuto*, di Marco Vichi, Tea, 2015).



Il commissario Bordelli è il titolo della prima avventura del poliziotto fiorentino pubblicata nel 2002. Le prime edizioni furono pubblicate dall'editore Guanda, successivamente da TEA (Tascabili editori associati). Nel 2022 il commissario compie vent'anni.

In ogni romanzo fa da sfondo una Firenze realisticamente disegnata tra il finire degli anni Cinquanta e Settanta. Il commissario Franco Bordelli è il protagonista con la sua dolente umanità di cinquantenne, ex combattente del battaglione San Marco della Marina Militare ed ex partigiano.

Un passato ingombrante e doloroso, costellato da troppe ferite che la guerra gli ha causato poiché *“il passato è sempre in movimento, non è una lapide dove hai scolpito frasi incancellabili”*.

È ancora celibe, Bordelli, con molti fallimenti sentimentali alle spalle, eppure sovente si ferma a fantasticare sulle giovani e bellissime donne che incrocia per strada, condannato forse a non trovare mai quella giusta. O forse sì, come sembra negli ultimi romanzi, dopo l'incontro con Eleonora, la *“bella e giovane Eleonora che non riesce a dimenticare”*.

Una vita disordinata, la sua, tutta sacrificata al lavoro e intrisa di solitudine. Il lavoro lo avvicina agli umili, ai diseredati tagliati fuori dalla società. La sua miglior amica è una ex prostituta, Rosa Stracuzzi, che dopo la legge Merlin *“ha attaccato la giarrettiere al chiodo”*.

Tra gli amici annovera vari personaggi con la fedina penale più o meno pulita: l'ex scassinatore Ennio Bottarini, il Botta, ladro redento, divenuto ospite fisso alla tavola del commissario sia per le sue “ritrovate” qualità umane che per l'abilità culinaria che ha appreso nelle galere di mezzo mondo. Col Botta incontriamo: il giovane e fidato collega Pietrino Piras, quasi un figlio per Bordelli; l'anziano “oratore”, il medico legale Peppino Diotivede; il chimico Rodrigo, un cugino ritrovato; Dante Pedretti, uno strambo inventore di oggetti inutili; il colonnello Bruno Arcieri (personaggio dei romanzi di Leonardo Gori che compare nelle pagine di Vichi in una divertente contaminazione). Tutti insieme a banchettare a casa del commissario, scaldati dal fuoco del camino e da un buon bicchiere di Chianti. Cucinano, mangiano e condividono ricordi e storie. Danno vita a quella che, con un omaggio all'omonimo e prediletto romanzo di John Fante, è da Vichi battezzata la *“Confraternita del Chianti”*.

Come non pensare anche ad un tributo dell'autore ai più nobili convivii narrati dal grande Boccaccio?

Il Nuovo Venuto (Tea, 2015) è il terzo giallo del commissario Bordelli. Il romanzo è stato pubblicato da Tea con un'edizione speciale "Il Vangelo secondo Ennio" (ricette per Bordelli). In appendice del romanzo troviamo un quaderno di ricette scritte dal Botta con una nota importante: *Commissario, deve comprare una bilancia da cucina... a occhio non si fa nemmeno a cazzotti, come si dice.*

Tante buone ricette, alcune tipicamente toscane: Crostini di fegato, La ribollita di Totò, la panzanella, la zuppa lombarda, Spaghetti alla "Come mi pare", Zuppa di cipolle alla francese, Penne al pomodoro o "all'unto scappato", Spaghetti cacio e pepe, Spezzatino "mamma li turchi", Fagioli all'uccelletto con le salsicce... e poi i dolci: Torta di mele, Papassine o Papassinos, Torta al cioccolato e **Biscotti di prato**.

Sarò presuntuoso, commissario, ma le posso garantire che questa è la vera ricetta, quella originale. Non vorrà mica mettere in dubbio le mie doti di cuoco... e anche di ladro?

Dentro una ciotola di grandi dimensioni setacci 300 grammi di farina con un cucchiaino di lievito. Aggiunga 300 grammi di zucchero e due uova. Amalgami bene tutto. Poi unisca le mandorle (rigorosamente con la buccia), tagliate a pezzi grossi. Con le mani lavori l'impasto sul tavolo finché tutti gli ingredienti saranno ben mescolati. A questo punto formi dei bastoncini lunghi e stretti. Li disponga in una teglia unta e li spennelli con un uovo sbattuto. Li cuocia in forno a calore moderato per circa 20 minuti. Una volta sfornati, li tagli a fette diagonali larghe circa un centimetro... ed eccoli pronti! Il vin santo farà il resto...

Potevo non preparare questa leccornia nel bistro?

Come sempre con alcune varianti: le nocciole al posto delle mandorle, un pizzico di cannella per aromatizzare la pasta, una noce di burro (circa 30 grammi), la teglia antiaderente (evito di ungerla, ma si può utilizzare un foglio di carta forno) e dopo averli tagliati a fette li ho ripassati in forno caldo per cinque minuti per farli dorare.



Bordelli è un poliziotto umano, appassionato del proprio mestiere, intelligente, che non ama seguire le procedure quanto piuttosto il suo istinto, che cerca innanzitutto di capire prima che punire, che ama la buona tavola e questo ce lo fa amare ancor di più, Cucinanti!

La serie del Commissario Bordelli di Marco Vichi è disponibile in bct in sala **Leggerissimo.**

Il romanzo da cui abbiamo tratto la ricetta **Il nuovo venuto** (Tea, 2015), lo trovi alla collocazione **NAR.853.914.VIC.18.**

Concludo con le parole di Andrea Camilleri: "Il commissario Bordelli, un antieroe disilluso ma assolutamente autentico nelle ragioni del suo esistere. Un uomo che riconosci come vero e che non è facile dimenticare."

MRC

