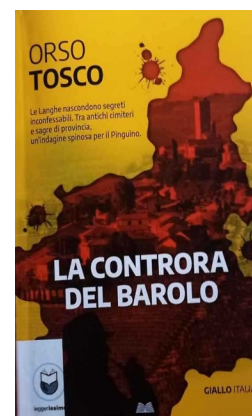




Storie di un'Italia minore

Dopo l'esordio letterario nel giallo **'L'ultimo Pinguino delle Langhe'**, lo scrittore e sceneggiatore **Orso Tosco** torna con un'altra indagine del commissario Gualtiero Bova, detto "il Pinguino". *L'hanno chiamato il Pinguino a causa della passione per le nuotate invernali. Prima le faceva in Liguria, lui arriva da ponente, da un posto chiamato Latte, vicino al confine, ma adesso che l'hanno trasferito qui, si dice per toglierselo dalle scatole, mica ha smesso con i bagni, nossignore, ha sostituito il mare con i fiumi e i torrenti.* Bova è un personaggio dalle mille facce: è dubbioso ma con intuito infallibile, verace ma gentile, apparentemente un duro ma sa comprendere, malinconico con un lato buffo, dotato di un'arguta intelligenza, un po' dislessico e un consumatore di LSD (anche se non dovremmo dirlo!).



Ne **'La controra del Barolo'** (Rizzoli e Mondolibri, 2025) il commissario si trova alle prese con un caso molto complesso, destinato a trasformarsi in qualcosa di veramente orrido. Com'è noto il commissario ama nuotare in inverno. Nelle langhe fa delle solitarie nuotate tra i calanchi della Clavesana, ma nei pochi momenti di relax, il lavoro perseguita il Bova. Il telefono squilla proprio mentre, tremante di freddo, sta per togliersi la muta. Dall'altro capo, la voce trafelata di un prete, vecchio amico del suo vice Raviola, gli annuncia un furto... non nella casa parrocchiale, bensì nel cimitero di Cortemilia. Hanno disseppellito, aperto una bara e rubato il cadavere di Gaspare Migogna. Il poveraccio era morto suicida, sepolto quasi un anno prima. *Chi ruberebbe mai un cadavere? E perché?* Il Pinguino comprende subito che si trova davanti un caso tutt'altro che semplice che, scoprirà più tardi, trova le sue radici in pulsioni di menti criminali che si sono ramificate nel territorio. E così la provincia, che sembrava immune da storie truci, è il palcoscenico di una vicenda torbida che ha origine in alcuni segreti conservati in antichi conventi, custodi di usanze non proprio lecite. Un intrigo di giochi di potere tra sette e confraternite votate al male. Per risolvere questo caso il Pinguino dovrà contare sulla sua pittoresca e insostituibile squadra di polizia, insieme alla fedele bassotta 'Gilda, gildina'.

Una trama e un ordito che tessono una narrazione noir intensa, addolcita solo dal bellissimo paesaggio delle Langhe con le sue colline, ambientazioni da favola, ricoperte dalla neve e i suoi vini pregiati. *Quella neve che permette alle piante di riposare, di dormire in santa pace.* Quella neve che regala alle vigne la controra del Barolo. E quei profumi e sapori irresistibili riescono a placare l'appetito del commissario, gran bevitore e buona forchetta. Ma dietro questa cornice suggestiva, l'ombra del noir incombe minacciosa.

Riuscirà il nostro Pinguino a scoprire la verità? Ma proprio tutta tutta?

Trovi il giallo in sala **Leggerissimo** alla collocazione **NAR 853.92.TOS.I**

La PM Rama ricorda di essere stata a Nucetto in occasione di una festa popolare chiamata Ceciata alla Zingarella. Le signore del posto erano abbigliate da zingare, e offrivano a tutti la zuppa di ceci.

Ispirata dalla zuppa, di cui si parla a pagina 212 del libro, preparo la **Zuppa di ceci piemontese**.

È un piatto povero d'altri tempi, solitamente preparato durante i mesi freddi. Questa zuppa piemontese a base di ceci e costine (o ceci costine e cotiche o pancetta) viene solitamente preparata per la commemorazione dei Defunti. Un tempo infatti si usava prepararla, per poi lasciarne un piatto in cucina per riscaldare le anime dei morti che si supponeva passavano durante la notte.

Un'usanza che racconta la storia di tante regioni e culture diverse, attraverso piatti che raccontano lo stesso rito. La ricetta è facile da realizzare. Ecco cosa occorre: 40 g ceci sgocciolati (un barattolo piccolo); 100 g di pancetta affumicata in cubetti; uno spicchio di aglio; uno scalogno; una costa di sedano; un dado vegetale; qualche foglia di alloro; un rametto di rosmarino; un po' di pepe; un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Preparo gli ingredienti per il soffritto di verdure con un tritatutto elettrico. Trito aglio, cipolla, carota e sedano (ma si può fare anche a mano). Verso in una pentola di coccio insieme ai cubetti di pancetta affumicata e un filo di buon olio extravergine d'oliva. Faccio cuocere il tutto a fiamma vivace e continuo a rosolare per un altro po'. Aggiungo i ceci, mezzo litro di acqua tiepida con un dado vegetale, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, il pepe (o il peperoncino), le foglie di alloro e il rosmarino. Copro, abbasso la fiamma e continuo a fare sobbollire per circa tre ore, fino a che diventa densa. A fine cottura risulta molto gustosa.

Accompagnata con del pane rustico tostato è veramente superlativa.

Il libro non è solo un romanzo noir: Orso Tosco mette in luce alcuni pezzi di una Italia invisibile, quella che pur sgretolandosi sotto il peso del tempo resiste e rimane radicata nei territori. Non scrive solo di un'indagine, ma prosegue una personale esplorazione antropologica, un viaggio nel tessuto più profondo delle Langhe.

Buona lettura!

MRC

