



I Quaderni della Fondazione - III
“NERO IN TAVOLA”

Giallo enogastronomico e altre storie



**FONDAZIONE
ROSELLINI**
PER LA LETTERATURA POPOLARE

I Quaderni della Fondazione
volume 3 – ottobre 2019
Direttore responsabile: Luca Rachetta
Redazione / amministrazione:
Fondazione Rosellini per la Letteratura Popolare ONLUS
Via Manni 27, 60019 Senigallia AN
www.fondazionerosellini.eu

Quaderni della Fondazione - III
“NERO IN TAVOLA”
Giallo enogastronomico e altre storie

Le immagini sono riprodotte a puro scopo di documentazione e sono copyright di autori, editori e/o agenzie detenenti i diritti.

Prefazione



I contenuti del terzo numero de I Quaderni della Fondazione sono la sintesi e, per quanto riguarda il saggio di Maria Loredana Macrì, l'approfondimento dei temi trattati con gli studenti dell'Istituto Alberghiero "A. Panzini" di Senigallia nella mattina del 30 novembre 2017.

In quella occasione si è parlato ai ragazzi di letteratura, prevalentemente gialla e noir, secondo una prospettiva inconsueta, ma senza dubbio foriera di interesse per chi sta studiando per diventare cuoco o pasticciere, vale a dire il ruolo ricoperto dal cibo nelle pieghe di racconti che, al mangiare e al bere, assegnano un ruolo importante non solo nella realizzazione dell'atto criminale (quante storie di bevande e piatti avvelenati nella storia dell'uomo e, di riflesso, nelle pagine degli scrittori), ma anche per definire la natura dei personaggi e la cultura del luogo in cui è ambientata la vicenda.

Nella speranza che tale argomento possa

interessare anche ai nostri lettori, compresi i cultori della letteratura del mistero e dell'enigma, eccoci qui a presentarvi dunque un altro articolato resoconto sull'attività di divulgazione culturale condotta dalla Fondazione Rosellini per la Letteratura Popolare e dai suoi valenti e appassionati collaboratori.

Ancora una volta vi auguriamo una buona lettura.

Luca Rachetta

Fondazione Rosellini per la Letteratura popolare

Indice

Prefazione	pag.	5
Il linguaggio e la filosofia del cibo in letteratura di Luca Rachetta	pag.	7
Cibo come “peccato mortale” di Maria Loredana Macrì	pag.	12

IL LINGUAGGIO E LA FILOSOFIA DEL CIBO IN LETTERATURA



Ai significati disciolti nella pagina letteraria si può accedere attraverso numerose porte, che introducono a sentieri di conoscenza differenti, eppure tutti plausibili e interessanti, nonché complementari. Se è tuttavia frequente adottare come chiave di lettura la biografia dell'autore, il contesto storico e culturale in cui è maturata la sua opera, lo stile di scrittura e il genere letterario adottati, più originale, ma altrettanto significativo e foriero di interesse, risulta l'approcciarsi al testo secondo la

prospettiva del cibo, degli alimenti che hanno recitato un ruolo da protagonista nelle pagine degli scrittori e nei versi dei poeti, ma anche, e non mancheremo di sottolinearlo, nelle scene delle opere cinematografiche.

Non ci sarebbe difatti bisogno di ricordare che **il cibo è sinonimo di cultura**, non soltanto perché specchio fedele **di usi e costumi** di un popolo e **delle caratteristiche geografiche e climatiche** del territorio che lo produce, ma anche perché esso si carica di **significati simbolici, religiosi, poetici, storici e sociali** tali da elevarlo, da semplice fonte di sostentamento o puro piacere per i sensi, ad argomento serio, seppure non serio, che **racchiude tante risposte sulla natura dell'essere umano e della realtà in cui vive**.

Il cibo ha un significato simbolico che si intreccia alla liturgia religiosa, come nel caso del pane e del vino. Nei *Promessi Sposi* di Manzoni **il pane è davvero "il pane quotidiano"**, la cui carenza rende legittima la rivolta del popolo milanese, seppur esasperata e autolesionistica nelle forme ("Se concian così tutti i forni, dove vogliono fare il pane? Ne' pozzi?"); inoltre il pane dell'eucarestia sancisce la riconciliazione tra Dio e gli uomini, come **"il pane del perdono" chiesto e ottenuto da Padre Cristoforo** deve suggellare la pace spirituale concessagli dalla famiglia del nobile che aveva ucciso quand'era ancora il passionale e impulsivo mercante di nome Ludovico. Ma il simbolo può essere anche laico: per Neruda, ad esempio, il vino è il simbolo della liturgia laica della vita e dell'amore.

Il cibo si qualifica come segno di civiltà quando viene offerto (o non offerto) allo straniero, come emerge con grande evidenza nell'incontro tra Odisseo e Polifemo. **Se lo straniero rappresenta l'incognita, il pericolo** che, seppure non certo, è tuttavia possibile, ci sono pertanto **due reazioni** alla visita di uno sconosciuto: **o lo si accoglie con generosità, anche alimentare**, per ingraziarselo (i Greci usavano in tal modo, come insegna il mito di Filemone e Bauci, i due anziani coniugi premiati per aver ospitato Zeus ed Hermes quando, nelle vesti di viandanti, bussarono alla loro porta) **o lo si respinge con violenza, nel peggiore dei casi non solo negandogli il cibo, ma addirittura facendolo diventare cibo** (l'antropofagia di Polifemo ne è il simbolo). D'altro canto il ciclope alleva pecore, mangia formaggio e non conosce il vino: rappresenta dunque



un grado di civiltà arretrato rispetto a quello dei Greci, dato che non conosce l'agricoltura e le forme del vivere sociale, qualificandosi dunque come "barbaro".

Nel celeberrimo episodio di *À la recherche du temps perdu* di Proust, in cui la madeleine inzuppata nell'infuso riporta indietro nel tempo il protagonista, risvegliando in lui ricordi affioranti da chissà dove e per chissà quale misterioso meccanismo, il cibo diventa

veicolo di memorie che garantiscono **l'identità dell'individuo**, la continuità della sua storia personale e la specificità del proprio sentire.

Se il metodo della "critica delle varianti" di Contini consente di capire le intenzioni dell'autore di un testo confrontando le versioni successive dello stesso e dando un significato alle differenze riscontrate passando da una stesura all'altra, in modo simile qui si potrebbe applicare **una critica delle varianti in chiave gastronomica**. In un primo momento Proust aveva pensato infatti a un "**pain grillé**", del semplice pane tostato, spalmato di miele e da inzuppare nel tè, mentre nella seconda stesura il pane tostato è diventato un "**biscuit**", che in francese indica sia le fette biscottate che i biscotti di frolla, e infine soltanto nella terza, piena di note e correzioni, compaiono le



piccole madeleine.

Sembra quasi che il prodotto dolciario sia diventato sempre più raffinato ed elaborato, nel senso di **una dolcezza crescente che pareggiasse la dolcezza del ricordo.**

Il cibo, con l'introduzione di **nuovi alimenti** nella dieta, segna la storia dell'umanità. Si pensi al Giorno del Parini: il "**brun cioccolato**" e il **caffè** impreziosiscono e rendono "à la page" e indiscutibilmente chic la tavola dei nobili.

Ma ancor di più si pensi **al cibo**



che diventa seriale con l'affermazione dell'**industria alimentare** (la pop art di **Wahrol** ne crea l'icona artistica), i cui prodotti vengono "ignorati" e "disprezzati" dalla letteratura, piena, come vedremo, di amanti del buon cibo, di raffinati detectives-gourmet, quali Nero Wolfe e Pepe Carvalho, e di mangiatori esigenti come il commissario Montalbano, legatissimo alle ricette della tradizione siciliana.



Eppure i **prodotti alimentari industriali nutrono il sogno di opulenza a occhi aperti di Marcovaldo e dei suoi familiari**, letteralmente risucchiati dal supermarket e dalla cultura del consumismo.

Spesso i vizi connessi all'**uso smodato del cibo** sono lo specchio di una **bruttura morale individuale o sociale**: ecco dunque il peccato di gola per Dante e per il mondo cristiano, oppure la **cena di Trimalcione** (*Satyricon*, 27- 78), in cui la ricchezza e la ricercatezza del banchetto non risultano tuttavia un segno di distinzione ma **un'ostentazione di volgarità**,

quella del "parvenu", ossia **del liberto arricchito che scimmiotta in modo grossolano i costumi dei nobili senza averne l'eleganza**, qualificandosi come emblema dello "snob", vale a dire dell'uomo "**sine nobilitate**", **senza nobiltà autentica di origini e di costumi**. In campo cinematografico, ne *La grande abbuffata* di Ferreri il cibo diventa strumento di "eutanasia", degradato così, da simbolo di vita e di piacere finalizzato alla qualità della vita, a **strumento di morte e di disprezzo per la vita stessa**.

Rimanendo in ambito cinematografico, in *Chocolat* (film di Lasse Hallström tratto dall'omonimo romanzo della scrittrice inglese Joannie Har-



ris) **il cioccolato è celebrato come gioia di vivere contro l'austerità di una morale inibente**, mentre ne *Il pranzo di Babette* (film del regista Gabriel Axel tratto dall'omonimo racconto della scrittrice danese Karen Blixen) **il sontuoso e raffinato menù francese** con cui la governante Babette vuole ringraziare le sue datrici di lavoro, Martina e Filippa, è **uno squarcio di gioia di vivere** in una vita castigata nel nome di **una morale rigida, che confonde i principi etici con la mortificazione dell'esistenza e dei piaceri della vita**.

Come già accennato, assai ricorrente è la presenza del **cibo nella letteratura gialla**.

Ne *La specialità della casa* il **mistero viene servito con nonchalance**, come se lo scrittore stesse raccontando **una storiella mondana di un buongustaio** che introduce l'amico neofita nel tempio del buon cibo, ossia il ristorante di un certo Sbirro: **la fantomatica ricetta della specialità della casa, servita una volta ogni tanto** (ma come mai? Forse gli ingredienti necessari a preparare il piatto sono rari? Eppure sembra che si tratti di semplice agnello, ma... cucinato come?) e **l'inviolabilità della cucina del ristorante**, che cela i segreti del cuoco, lascia parecchi punti interrogativi e apre le porte a **un finale noir**, seppure allusivo e senza concessioni al macabro. In questa storia sono gli ignari clienti del ristorante a recitare da un lato la parte dei compagni di Ulisse divorati dal ciclope e, dall'altro, la parte di tanti piccoli inconsapevoli Polifemo irretiti dalla bontà di quel piatto a base di carne tanto sublime nel gusto quanto misterioso nella ricetta e nella provenienza della materia prima. L'investigatore privato Nero Wolfe ha una stazza che rende giustizia



al suo amore per il buon cibo. Un vero e proprio gourmet che, nel romanzo *Alta cucina*, **si impelaga in un'avventura intricata per la volontà di conoscere una ricetta** che lo mandò in visibilio già alla prima degustazione, avvenuta tanti anni prima.

L'episodio delle **salsicce mezzanotte**, che lui assaggiò prima che fossero chiamate così dal loro ideatore, prima cioè che divenisse un cuoco riverito e celebrato, mostra **una sorta di affezione sacrale nei confronti del cibo**, che diviene **oggetto di idealizzazione e di culto** quando raggiunge **le vette della qualità assoluta**. Un culto che rimane vivo anche se il cuoco in questione rifiuta, secondo un saggio orientamento della categoria di cui fa parte, di svelare gli ingredienti e la preparazione del suo piatto, sebbene ben pagato e con la promessa dell'uso strettamente personale della ricetta fattagli da Nero Wolfe.

Per concludere, come dimostrerò ampiamente il successivo saggio di M. L. Macri, **l'alimentazione può essere tanto garanzia di vita quanto via maestra per la morte.** Talvolta è una questione di dosi, più che di sostanze assunte, a far pendere l'ago della bilancia in una direzione piuttosto che nell'altra; sempre è invece la natura dell'intenzione di chi ammannisce piatti e mesce bevande a determinare l'esito di una vicenda iniziata a tavola o sul bancone di un bar.

L'insidia disciolta nel vino o insinuatasi nelle pieghe di una squisita portata è un topos della cultura popolare e della letteratura vera e propria. Se la mela di Adamo contiene una minaccia attinente alla sfera etica, ma con concrete e diuturne ripercussioni sull'esistenza umana, la mela offerta dalla matrigna a Biancaneve, molto più concretamente, è il veicolo di una volontà di annientamento di un nemico personale; e ancora più letale, proprio perché senza la prova d'appello del bacio del Principe Azzurro, è il veleno, naturale o chimico, di cui è intrisa la cruda risoluzione di sbarazzarsi di una persona che ostacoli un fine di possesso, a ben vedere l'origine unica dei mali dell'uomo: un guadagno economico, la conquista di una posizione di potere, un amore sconfinato ormai nei territori del parossismo e della mania.

Nulla come l'alimento o la bevanda sono in grado di celare così efficacemente la mi-

naccia e, soprattutto, in modo così subdolo: si mangia e si beve per la propria salute e il proprio piacere, ma inconsapevolmente si finisce con il commettere un atto contrario a tali benefiche intenzioni.

L'omicidio per avvelenamento è invisibile a poliziotti e investigatori della letteratura gialla proprio in ragione della sua difficile riconoscibilità, come si può evincere dal seguente passo, tratto da *Il Natale di Poirot* di Agatha Christie:



«Una volta avrebbe detto che un avvelenamento è cosa non inglese» osservò Poirot. «Roba per stranieri. Mezzo poco sportivo per commettere un delitto.»

«Uhm! Non credo di poter affermare una cosa simile. Ci sono stati molti casi di avvelenamento, specie con arsenico, in questi ultimi tempi. Molti più di quanto non si sospetti comunemente.»

«Già, è vero.»

«Gli avvelenamenti sono sempre affaracci» proseguì Johnson.

«Deposizioni contrastanti degli esperti, giudizi prudentissimi dei medici, eccetera. Roba difficile da portarsi davanti a una giuria. No. Se, Dio scampi e liberi, ci deve essere un delitto, sia un delitto chiaro e deciso, senza possibili dubbi sulle cause della morte.» Poirot annuì: «Ferita da proiettile, gola tagliata, cranio spaccato: sono queste dunque le sue preferenze?».

Quale migliore invenzione narrativa, dunque, per raccontare l'ambiguità della vita e il cammino accidentato percorso dall'uomo?

CIBO COME “PECCATO MORTALE”

di Maria Loredana Macrì

Alchimia, chimica e nascita della tossicologia: Paracelso

*Omnia venenum sunt: nec sine veneno quicquam existit.
Dosis sola facit, ut venenum non fit.»*
(Paracelso)

“Tutto è veleno, e nulla esiste senza veleno. Solo la dose fa in modo che il veleno non faccia effetto.” (Responsio ad quasdam accusationes & calumnias suorum aemulorum et obtrectatorum. Defensio III. Descriptionis & designationis nouorum Receptorum.) Questo principio, alla base della tossicologia moderna, fu enunciato per la prima volta da Philippus Aureolus Theophrastus Bombastus von Hohenheim, detto Paracelso (1493 –1541), noto medico, alchimista, astrologo e botanico svizzero vissuto nel periodo rinascimentale.

Il pensiero alchemico è considerato da molti il precursore della chimica moderna prima della nascita del metodo scientifico.

Per tutto il XVI secolo i confini tra magia e medicina, alchimia e scienze naturali sono ancora labili: trasmutazione dei metalli e preparazione di medicine dagli effetti straordinari si accompagnano, spesso nelle stesse persone, ad attività di distillazione, produzione di inchiostri, smalti, affinamento di metalli. Lo status dell'alchimia è ancora piuttosto ambiguo: estranea al sapere universitario, ha carattere eminentemente pratico, ma adotta teorie della materia che provengono da varie tradizioni. Nel Rinascimento essa assorbe il rinnovato interesse

per la filosofia neoplatonica e per l'ermetismo. Accanto all'alchimia tradizionale di tipo simbolico ed esoterico si sviluppa la tradizione paracelsiana che fonda la medicina e la farmacologia su basi chimiche. Il nome più importante di questo periodo è, senza dubbio, Paracelso (Fig. 1) o “Paracelsus” (che significa “eguale a Celsus”, in riferimento all'enciclopedista romano del I secolo Aulus Cornelius Celsus, noto per il suo trattato di medicina), il quale diede una nuova forma all'alchimia, spazzando via un certo occultismo che si era accumulato negli anni e promuovendo l'utilizzo di osservazioni empiriche ed esperimenti tesi a comprendere il corpo umano.

Paracelso non era una persona particolarmente simpatica. Sebbene fosse intelligente, ben educato e profondamente religioso, era anche un iconoclasta imprevedibile, testardo, libero e indipendente. Si guarda-



Fig. 1 Ritratto di Paracelso (1493 - 1541) medico svizzero rinascimentale, ma anche botanico, alchimista, astrologo. Ha fondato la disciplina della tossicologia.

gnò la reputazione di essere arrogante e presto suscitò la rabbia di altri medici quando propose che si basassero sui fatti e sull'esperienza e non solo sugli insegnamenti dei venerati luminari del passato.

Egli contestava le conoscenze della tradizionale medicina classica di Galeno, Ippocrate, Avicenna e di altri, poiché non originavano da una diretta osservazione delle malattie e dallo studio dei loro possibili rimedi.

Quella di Paracelso è una medicina che pone al centro l'uomo vivo. Egli dava molta importanza ad un'attenta osservazione del paziente ed era capace di immedesimarsi nei suoi disturbi. L'anatomia di Paracelso si fondava sull'esteriorità, sulla capacità del medico di ricollegare i segni sul corpo all'agente interno causa della malattia, a differenza di Vesalio, la cui anatomia si basava sulla dissezione dei cadaveri.

Demolendo i dogmi del passato, volle rimettere tutto in discussione: invitava al ritorno allo studio del malato per mezzo della ragione, ma non disgiunto dall'esperienza. Alla teoria ippocratica degli umori, però, oppose quella delle "sostanze reali" come il sale, lo zolfo, il mercurio, sostanze vere e sperimentabili, componenti di tutti i metalli e di tutti gli Esseri, viventi e non-viventi: materia universale del macrocosmo (mondo) e del microcosmo (uomo).

La sua importanza in campo farmacologico è pertanto dovuta al fatto di essere stato il primo a raccomandare l'uso di sostanze minerali e di prodotti chimici per la cura delle malattie dell'uomo, diversamente da quanto esposto nelle precedenti dottrine dove ci si limitava all'uso di piante ed estratti vegetali.

Egli, convinto dell'importanza della chimica, indicava la necessità che nei vari composti utilizzati a scopo terapeutico si dovesse "separare il buono dal cattivo" e si tentasse, con ogni mezzo, di isolare il principio attivo.

Egli affermava che le piante medicinali sono "impure" e che agiscono per una "quinta essenza", o principio chimico attivo. La selezione e l'isolamento di questo principio chimico attivo si potevano realizzare, secondo Paracelso, utilizzando la distillazione o altre diverse manipolazioni chimiche.

Egli era convinto inoltre che ovunque era possibile individuare dei rimedi terapeutici, l'importante era sapere come purificarli e somministrarli. Stimolando la ricerca per isolare i principi attivi contenuti nelle erbe medicinali, per preparare nei laboratori alchimistici rimedi di natura inorganica o minerale od ottenuti chimicamente, Paracelso diede un forte impulso alla trasformazione dell'alchimia nella chimica e nella chimica farmaceutica.

Fra tante stravaganze di una vita ribelle, vagabonda e irrequieta, Paracelso può considerarsi il vero padre della moderna chimica farmaceutica: certamente contribuì alla diffusione dell'uso del mercurio, zolfo, ferro, piombo, arsenico, antimonio, solfato di rame e degli estratti alcolici. Ebbe il merito di aver introdotto l'uso del laudano, che si dice portasse sempre con sé, nel pomo della inseparabile spada. Per la prima volta utilizzò l'etere e si accorse che questo aveva capacità anestetiche: si potrebbe ritenerlo anche il padre dell'anestesia generale [1;2].

Il declino dell'alchimia in Occidente fu causato dalla nascita della scienza moderna con i suoi richiami a rigorose sperimentazioni scientifiche ed al concetto di materialismo; l'avvio del metodo scientifico nelle investigazioni chimiche, alla base di un nuovo approccio alla comprensione della trasformazione della materia, di fatto rivelò la futilità delle ricerche alchemiche.

Aspetti che determinano la tossicità di una sostanza

L'ipotesi di Paracelso è sempre più avvalorata da evidenze scientifiche, che dimostrano come non esistano sostanziali differenze tra medicinali e veleni, ma che spesso si tratta delle medesime sostanze che, agendo a **dosi** o in **condizioni** differenti, provocano effetti diversi in un organismo. Si ritorna pertanto al vecchio termine di *phármakon*, che possiede ambedue i significati e si inizia così a parlare di "farmacologia" per indicare le due "materie": la *materia medicamentorum* e la *materia venenorum*. [2]

In generale un **farmaco** può essere definito come una qualsiasi sostanza in grado di indurre, attraverso le sue azioni chimiche, modifiche a funzioni biologiche.

I veleni sono sostanze che non presentano alcuna dose o concentrazione per le quali possa cogliersi un effetto positivo terapeutico, diagnostico o profilattico per un organismo vivente: questi composti hanno, quasi esclusivamente, effetti dannosi. Si definisce abitualmente **tossina** una sostanza di origine biologica sintetizzata da funghi, piante, animali; si parla invece di **veleno** una sostanza di origine inorganica proveniente da prodotti o sottoprodotti dell'attività umana [3].

La capacità di una sostanza chimica di produrre effetti avversi per la salute può dipendere da numerosi fattori: dalla quantità di sostanza con cui si viene in contatto, ma anche il tempo di esposizione a tali sostanze e all'abitudine.

- **Dose**

Sono identificati diversi parametri sperimentali per comprendere la potenzialità tossica di una sostanza chimica, un esempio è il **DL50** - dose letale al 50% (dose somministrata ad una popolazione di animali di laboratorio che ne determina la morte del 50%): tanto più è basso tale parametro tanto maggiore è la tossicità della sostanza. Nella seguente tabella vengono riportati a titolo di esempio alcuni valori di DL50.

AGENTE CHIMICO	DL50 (mg/kg PESO CORPOREO)
Alcol etilico	10.000
Solfato di morfina	900
Fenobarbitale sodico	150
Picrotossina	5
Solfato di stricnina	2
Nicotina	1
Tubocurarina	0,5
Tetrodotossina	0,1
Diossina (TCDD)	0,001
Tossina botulinica	0,00001

Tab. n.1 Valori orientativi di DL50 di alcuni agenti chimici (tratta da "Elementi di Tossicologia" C.D. Klaassen, J.B. Watkins, Casarett&Doull, C.E.A. Casa Editrice Ambrosiana 2013).

Inoltre la dose, in molti casi, dipende dall'età: una dose di una sostanza ritenuta tossica per un bambino può avere effetti più attenuati in un adulto.

- **Tempo di esposizione**

La tossicità di una sostanza è determinata anche dal tempo di esposizione alla sostanza stessa. Infatti la stessa dose di una sostanza può essere più pericolosa se è assorbita

da un organismo in tempi più brevi, mentre piccole dosi di una sostanza generalmente non dannose possono costituire un pericolo se vengono assimilate ripetutamente per molto tempo.

- **Abitudine**

L'effetto di molti veleni viene diminuito dall'abitudine (e la conseguente assuefazione progressiva). Si pensi ad esempio agli oppiofagi, ai mangiatori di arsenico e ai fumatori, i quali - nel consumo delle sostanze da cui sono rispettivamente dipendenti - finiscono coll'assumere dosi dei rispettivi veleni che risulterebbero micidiali a chi non vi fosse abituato.

- **Altre influenze**

Alcune malattie conferiscono all'organismo una speciale tolleranza per molti veleni e medicinali, mentre certi stati morbosi aumentano indubbiamente la suscettibilità dell'organismo per alcune sostanze tossiche.

Un'altra influenza molto importante è il modo di somministrazione dei veleni. Questi possono venir somministrati in frammenti più o meno voluminosi, in polvere più o meno minuta, in soluzione oppure sotto forma di gas o di vapori. La loro attività sarà massima, quasi fulminea, in quest'ultimo caso, mentre andrà riducendosi via via per i veleni in soluzione, per quelli in polvere, fino a divenire minima per quelli in grossi frammenti.

Una stessa dose di veleno eserciterà inoltre un'azione diversa a seconda che chi lo assume si trovi o meno a stomaco pieno: la pienezza dello stomaco può portare perfino a sospendere completamente l'assorbimento del veleno e ad impedire quindi l'avvelenamento [4].

Avvelenamenti nella storia

«Nella bocca della serpe e nel pungiglione della vespa non troverai veleno altrettanto micidiale di quello che può celarsi nel cuore dell'uomo».
(Proverbio cinese)

Molti animali (scorpioni, ragni, api, vespe, centopiedi, serpenti, ma anche alcune specie di formiche, farfalle, cantaridi e numerosi animali marini) possiedono ghiandole velenifere che secernono sostanze di cui si servono per paralizzare o uccidere le prede prima di cibarsene o per difesa contro i predatori. La specie umana, sprovvista di quest'arma naturale, si è quindi ingegnata per ricostruire per sé ciò che la natura le ha rifiutato.

Nel corso della storia i veleni sono stati usati per molti scopi inerenti all'esistenza umana, come cospirazioni, congiure e omicidi. Numerosi sono infatti gli episodi in cui il ricorso al veleno ha rappresentato una soluzione ottimale, perché capace di procurare una morte invisibile, pulita, molte volte impunita, risultando dunque l'arma di chi agisce nell'ombra e vuole nascondere la propria responsabilità.

Le prime tracce dell'utilizzo del veleno da parte dell'uomo risalgono a oltre 10.000 anni fa, durante il Magdaleniano, l'ultima fase del Paleolitico superiore europeo. Le antiche tribù e civiltà che popolavano il continente europeo usavano il veleno come strumento di caccia per accelerare e assicurare la morte delle loro prede o dei nemici.



Fig.2 Un esempio di spada e lancia di selce, armi usate per la caccia nei tempi antichi.

Nel 1858 durante degli scavi presso una grotta nei Pirenei il paleontologo Alfred Fontan rinvenne, fra i resti ossei di grossi mammiferi e manufatti, alcuni frammenti di frecce, ricavate dalle ossa o dall'avorio di animali abbattuti, sulle cui punte erano presenti delle strane scanalature. Fontan spiegò che quelle scanalature (Fig.2) avevano lo scopo di trattenere sostanze tossiche che ad esempio potevano essere estratte da foglie ridotte in polpa con cui si spalmavano poi le punte delle frecce e si lasciavano seccare. Una freccia del genere era in grado di uccidere la preda o il nemico anche in caso di una ferita superficiale.

Tale uso si è conservato anche in altri periodi storici: scanalature simili si trovarono sulle punte di frecce utilizzate da alcune tribù in Africa, Asia e ancora oggi in alcune zone dell'Amazzonia.

A conferma di questo, basti pensare all'etimologia della parola "tossico": ha origine o dal greco *Tòx-on* (freccia), quindi *Tox-ikòs* (che attiene all'arco, alla freccia), o deriverebbe da *Tàxicum* da *Tàsso*, specie d'albero a cui gli antichi attribuivano qualità mortifere e, quindi, destinato ad avvelenare le frecce che si facevano proprio di legno di tasso.

La pratica di avvelenare le frecce si mantenne anche nel mondo antico: Celti, Galli, Daci, Dalmati, Soani del Caucaso, Sciiti e molti altri popoli hanno utilizzato veleno per cacciare. La maggior parte di questi veleni erano di origine vegetale, come l'ellébورو bianco usato dai Galli o il succo del *Ficus toxicaria* utilizzato dai Celti, ma molto utilizzato fu anche il siero di serpenti velenosi, come la vipera.

Più tardi nella storia, in particolare al tempo dell'Impero Romano, uno degli usi più diffusi fu l'assassinio. Già nel 331 a.C. furono segnalati avvelenamenti eseguiti a tavola o in bevande e la pratica divenne un evento comune. L'uso di sostanze fatali era consuetudine di ogni classe sociale, persino la nobiltà ne avrebbe fatto ricorso per disfarsi di avversari politici ed economici indesiderati. Lo scrittore Livio descrive l'avvelenamento di membri dell'alta borghesia e dei nobili di Roma, e l'imperatore romano Nerone è noto per aver favorito l'uso di veleni sui suoi parenti, assumendo persino un avvelenatore personale.

Mitridate VI, re del Ponto (antico stato ellenistico dell'Anatolia settentrionale), intorno al 114-63 a.C., viveva nel costante timore di essere assassinato per avvelenamento, e ciò lo indusse ad impegnarsi nella ricerca di antidoti, testandoli sui criminali destinati all'esecuzione. Era paranoico al punto da autosomministrarsi quantità quotidiane di veleni nel tentativo di rendersi immune a quanti più veleni possibile.

Nell'Europa medievale, il veleno divenne una forma di uccisione più popolare. Ciò fu dovuto alla maggiore disponibilità di veleni reperibili in negozi noti come speziali, che vendevano vari prodotti medicinali tradizionalmente utilizzati a fini curativi, ma che vennero impiegati per scopi più sinistri. Circa nello stesso periodo, in Medio Oriente, gli arabi svilupparono una forma di arsenico inodore e trasparente, rendendo il veleno difficile da rilevare.

A partire dal Quattrocento, nelle corti europee dominate da intrighi e rivalità, l'avve-

lenamento diventò una pratica così diffusa per sgombrare impunemente il proprio campo dai nemici politici o dai rivali d'amore che prese piede l'usanza dell'assaggiatore di corte, un figura che serviva a preservare il signore dalle congiure di palazzo. La nascita della Chimica, poi, impresso uno slancio a questa pratica, grazie alla scoperta o alla creazione di nuovi e più pericolosi veleni.

Incolore, insapore e inodore, l'arsenico era il veleno preferito dai Borgia, famiglia rinascimentale esperta di omicidi ingegnosi. L'arsenico, veleno dei re e re dei veleni, detto *poudre de succession* (polvere di successione) è stato il lasciapassare per il trono: se somministrato in piccole quantità ad una balia, il veleno può contaminare il latte materno e uccidere i rivali neonati.

Tra le pozioni tossiche più famose del Rinascimento si ricorda la *cantarella*, un filtro reso famoso proprio dalla famiglia Borgia. Si tratta di una porzione velenosa ottenuta facendo evaporare urina in un contenitore di rame cui si aggiungeva il micidiale arsenico fino a creare una polverina del colore e della consistenza della farina: innocua all'apparenza, esiziale nei suoi esiti. Qualcuno sostiene che invece essa derivasse dalla stessa famiglia della cantaridina, un afrodisiaco assai usato dai maschi di casa Borgia che, se preso in quantità eccessive, diventava tossico. Molte furono - vere o presunte - le vittime di questo miscuglio mortale.

I funghi furono invece la sostanza preferita da Lucrezia Borgia (1480-1519) per disfarsi di sudditi scomodi. La qualità era la *Cortinarius Orellanus*, tanto che questi miceti sono chiamati anche "funghi di Lucrezia". La capacità di questo fungo è quella di dare una sintomatologia tossica mortale molto tardiva.

Si dice che Lucrezia non solo facesse servire questi funghi ai banchetti che offriva ai propri sudditi, ma che avesse anche un anello cavo in cui deponesse la polvere di *Cortinarius orellanus*.

Lucrezia pare avvelenasse i sudditi e i cortigiani cui aveva fatto dono di terre e possedimenti. In questo modo, con la loro morte, rientrava in possesso dei beni che aveva regalato.

Altro storico veleno del Rinascimento è l'*acqua Tofana* (o Toffana), composta da una soluzione di anidride arseniosa addizionata con un alcoolato di cantaridina. Il filtro mortale, il cui nome deriva dalla sua inventrice Giulia Tofana, veniva ottenuto facendo bollire in acqua, in una pentola sigillata, una miscela di anidride arseniosa, limatura di piombo e antimonio. Dopo filtrazione si otteneva una soluzione incolore priva di particolari odori e sapori, contenente un sale di arsenico, sostanza dotata di altissima tossicità, insieme a sali di piombo e di antimonio anch'essi altamente tossici. Era stato quindi scoperto il veleno ideale che poteva essere facilmente aggiunto alle bevande o ai cibi senza che nessuno potesse accorgersene. Il veleno procurava una morte lenta, priva di sintomi e quindi il suo utilizzo scongiurava il pericolo di sospetti [5].

Gli avvelenamenti divennero molto frequenti nell'età elisabettiana: anche Shakespeare incluse morti per avvelenamento nelle sue opere più famose. Inoltre, essendo solubile in acqua e insapore, era un modo perfetto per uccidere qualcuno senza che si accorgesse del pericolo.

Il chimico John Emsley, tuttavia, definisce il XIX secolo come "l'epoca d'oro degli avvelenamenti da arsenico", sostanza che era economica e facilmente reperibile (era venduto anche come insetticida e erbicida) in tutta Europa e negli Stati Uniti. È stato anche il periodo in cui l'avvelenamento venne associato alle donne: in quel periodo

era difficile per una donna ottenere il divorzio, pertanto ricorrevano all'avvelenamento per cercare di uccidere i loro mariti [6].

Tra i veleni maggiormente utilizzati nel nostro tempo, il cianuro resta il padrone assoluto della storia. Il cianuro uccide col legarsi al ferro presente nell'emoglobina, bloccando quindi l'assunzione di ossigeno da parte del sangue: la morte sopraggiunge per anossia cerebrale e collasso cardiovascolare, si soffoca fino a diventare cianotici.

Le famigerate camere a gas dei campi di sterminio nazisti utilizzavano il Zyklon B (una forma cristallizzata di cianuro di idrogeno normalmente utilizzata come insetticida), con una capsula di acido cianidrico si suicidarono molti gerarchi del partito nazista (Göring, Himmler, Rommel, Goebbels), lo stesso Hitler e la sua compagna Eva Braun.

L'azione tossica si deve allo ione cianuro (CN^-), il quale si lega agli enzimi ossidanti coinvolti nella respirazione cellulare, in particolar modo all'enzima citocromo-ossidasi, provocando l'anossia. I sintomi da intossicazione erano la perdita di coscienza e le convulsioni e dopo circa 15 minuti sopraggiungeva la morte.

Anche in alcuni Stati degli USA le camere a gas delle prigioni funzionano a cianuro. Si introduce il veleno nella stanza tramite un tubo che finisce sotto la sedia del condannato in un recipiente che contiene acido solforico. Qui il cianuro comincia la reazione chimica che porta alla formazione del gas che poi ucciderà il condannato.

È storia d'oggi anche l'avvelenamento del principale candidato alle elezioni presidenziali dell'ottobre-novembre 2004 dell'Ucraina, Viktor Andriiovyc Juscenko. Il politico, nel corso della sua campagna elettorale si ammalò di una strana malattia che iniziò a deturpargli il volto ricorda il cloracne, un'alterazione cutanea causata da alcune diossine. Il politico ucraino è riuscito a salvarsi, ma il suo viso è rimasto irrimediabilmente sfigurato.

Restando nell'ex Unione Sovietica, scalpore ha fatto la notizia della morte dell'ex agente del KGB e dissidente russo Alexander Litvinenko, il quale morì il 23 novembre 2006 dopo aver ingerito da una dose di Polonio 210, un micidiale isotopo radioattivo che presumibilmente era stato aggiunto a qualcosa che aveva bevuto [7].

Il sapore dell'omicidio: quando il cibo incontra il crimine

«Il veleno ha un certo fascino, non ha la crudezza del revolver né quella del coltello».
(Agatha Christie - Miss Marple: giochi di prestigio)

Mangiare è una pratica universale quotidiana che ci accompagna sin dagli arbori dell'umanità. Oltre ad essere indispensabile per il sostentamento, mangiare ha acquisito gradualmente un forte significato simbolico e come tale il cibo è entrato naturalmente nella letteratura.

L'interesse per il cibo come strumento letterario non è mai stato così acuto come negli ultimi due decenni, che hanno visto un enorme aumento della popolarità di vari testi culinari e alimentari, inclusi non solo i libri di cucina, ma anche una varietà di altri generi.

Nella letteratura il cibo è ricercato, sognato, consumato, divorato. In molti casi al momento del cibo corrisponde un punto focale o uno snodo significativo della narrazione e questo perché il cibo è segno della socialità e della convivialità e conserva ancora,

nonostante la nostra cultura sia ormai massificata e globalizzata, quel valore sacrale che gli appartiene fin dall'antichità, e che risulta ben testimoniato da quel grande sedimento della vita e dell'esperienza dell'uomo che è la letteratura.

Nelle fiabe il cibo è sia il movente sia l'espedito d'infinite trame. Attraverso un alimento si affattura, si ammalia, si uccide, ci si trasforma acquisendo poteri sovranaturali...

Il banchetto è il momento tipico durante il quale si consumano vendette, si ordiscono trame, si affinano strategie criminali, dinastiche, amorose. È il momento centrale dell'intreccio, scenario iniziale e conclusivo di molte vicende: basti pensare al grande Shakespeare e al suo Macbeth.

Cibo e omicidio hanno avuto una paradossale relazione sin da quando i primi cacciatori-raccoglitori preistorici hanno assaporato i primi bocconcini di carne. Se da un lato mangiare significa vivere, d'altra parte mangiare significa uccidere: sia che si tratti dell'ovvia uccisione di un animale per la carne, sia della meno ovvia conclusione della vita di una pianta, bisogna distruggere la vita per potersi cibare.

Si presume che sia proprio questa tensione intrinseca tra mangiare/vivere e mangiare/morire spesso ad ispirare e plasmare le narrative del crimine nei classici romanzi polizieschi del XIX e XX secolo, compresi quelli di Sir Arthur Conan Doyle, Edgar Allan Poe, Rex Stout, Agatha Christie e altri ancora.

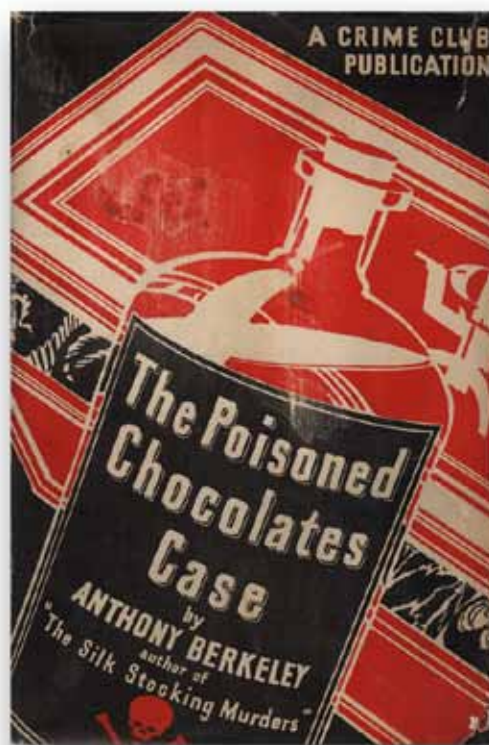
Ogni scrittore, inoltre, cerca di creare un legame emotivo tra il lettore e i personaggi di un romanzo. Uno dei modi migliori per farlo è trovare una passione comune ai due partecipanti e il cibo risponde perfettamente allo scopo. A molti di noi piace cucinare, tutti amiamo riunirci a mangiare con la famiglia o gli amici, dunque quale via migliore per entrare nei nostri cuori, del piacere universale della cucina e della tavola?

Ciò che traspare tuttavia da questi romanzi e racconti è chiaro: il cibo, se da una parte ha uno scopo di sostentamento e funge da collante per i rapporti sociali, dall'altra parte può essere pericoloso, in quanto può nascondere il criminale, distrarre la vittima, o può persino essere trasformato in un'arma del delitto.

Di seguito verranno brevemente presi in esame alcuni di questi romanzi e i rispettivi autori.

Anthony Berkeley Cox è uno dei grandi specialisti del romanzo poliziesco di quella che comunemente viene definita la "Golden Age", l'Età dell'Oro.

Anthony Berkeley deve la sua notorietà durante gli anni della Golden Age, e anche dopo, fino ai giorni nostri, a *The Poisoned Chocolates Case* (1929), **Il Caso dei Cioccolatini Avvelenati**, un romanzo poliziesco ambientato nella Londra degli anni Venti, in cui un gruppo di detective dilettanti, fondatori del "Circolo del crimine", formulano teorie su un recente caso di omicidio che Scotland Yard non è stato in grado di risolvere.



Come tutti i giorni, puntuale alle 10.30 del 15 novembre, lo scorbutico e supponente Sir Eustace Pennefather fa il suo ingresso all'esclusivo club Rainbow di Piccadilly. Tra la posta recapitatagli una scatola di cioccolatini da parte della rinomata ditta di dolci Mason & Sons; a lui però i cioccolatini non piacciono e così regala l'omaggio al suo amico, il criminologo Graham Bendix, altro membro del club, il quale aveva scommesso con la moglie proprio una scatola di cioccolatini. Graham Bendix porta la scatola dei cioccolatini a casa da sua moglie e mentre lui ne assaggia un paio, sua moglie ne mangia otto o nove. I cioccolatini avevano, un sapore strano, piuttosto accentuato, forse troppo forte per poterli ritenere buoni.

Dopo poco Graham Bendix torna al circolo, e si sente male. Sua moglie, che è rimasta a casa, muore.

Responsabile della morte è un veleno, il nitrobenzolo, talora utilizzato nella produzione di cioccolatini di qualità scadente: è stato un incidente o un omicidio?

A propendere decisamente per la seconda ipotesi è il rinvenimento in ciascuno dei cioccolatini rimasti, di un minuscolo forellino, segno che qualcuno/a vi ha iniettato il veleno.

Incaricato delle indagini è l'Ispettore Capo Moresby che, pur credendo all'ipotesi del pazzo omicida, non può non rallegrarsi dell'iniziativa del Club del Crimine, che ha deciso di cercare di individuare l'omicida sulla base delle qualità individuali dei suoi membri, tutti in un modo o nell'altro capaci di togliere la polizia da una situazione difficile dinanzi all'opinione pubblica.

Toccherà quindi al Club del Crimine e ai suoi aderenti scoprire l'identità dell'assassino, in un gioco di società che assume i connotati dell'indagine poliziesca.

Ognuno dei sei membri, incluso il loro presidente, l'investigatore dilettante di Berkeley, Roger Sheringham, arriva a una soluzione del tutto differente riguardo al motivo e all'identità del perpetratore, conducendo le indagini secondo i propri metodi (deduttivo, induttivo, psicologico - a seconda soprattutto della predisposizione mentale e caratteriale dell'investigatore verso l'enigma).

E' questa situazione straordinaria che sancisce la popolarità di questo: un omicidio, delle prove, degli indizi, ma nessuna possibilità di indicare ragionevolmente e con assoluta certezza un determinato colpevole.

Poiché vengono presentate una dopo l'altra almeno sei spiegazioni plausibili di ciò che è realmente accaduto, il lettore, proprio come i membri del Circolo del crimine, è spinto a voler cercare la soluzione fino alle ultime pagine del libro.

Berkeley in un certo senso sembra voler ridicolizzare il processo deduttivo alla base del romanzo poliziesco, creando un "anti-romanzo poliziesco": a lui non interessa tanto individuare con un ragionamento che applichi la logica agli indizi, l'assassino, ossia risolvere un problema, quanto dimostrare che, sulla base di una medesima fonte indiziaria, infinite possono essere le risoluzioni.

In questo modo, è come se sancisca la fine del principio secondo cui la giustizia alla fine trionfa sempre: la giustizia di chi?

Il caso dei cioccolatini avvelenati è un classico esempio di come sia la dose di una certa sostanza (nitrobenzene) contenuta proprio in dei cioccolatini a provocare, in un caso, avvelenamento e in un altro la morte, richiamando, in ultima analisi, quanto sosteneva Paracelso.

È dell'anno successivo (1930) il romanzo *Strong Poison* di Dorothy L. Sayers, pubblicato in Italia con il titolo **Veleno Mortale**.

Harriet Vane, una scrittrice di gialli, è stata accusata di avvelenare il suo ex-fidanzato, Philip Boyes, con una frittata dolce contenente arsenico. Le prove contro di lei sono schiaccianti: non solo lei sembra avere un movente, dato che lei e Philip avevano litigato, ma lui le fece visita la notte in cui morì. Inoltre, è stato dimostrato che Harriet aveva acquistato arsenico nei mesi precedenti la morte di Philip.

La ragione, dice, è che sta scrivendo un romanzo giallo che presenta un caso di omicidio per arsenico. L'unico che sembra pienamente convinto dell'innocenza di Harriet Vane è Lord Peter Wimsey, un investigatore dilettante. Ma non ha molto tempo per dimostrarlo al di là del dubbio e quindi salvarla dall'impiccagione. E l'unico modo per farlo è trovare il vero assassino.

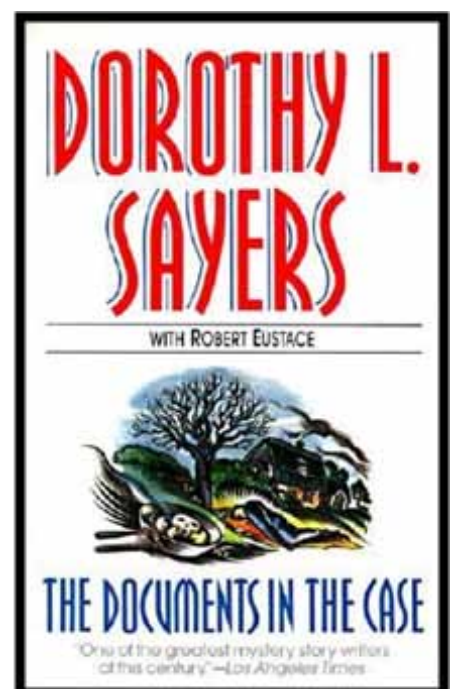
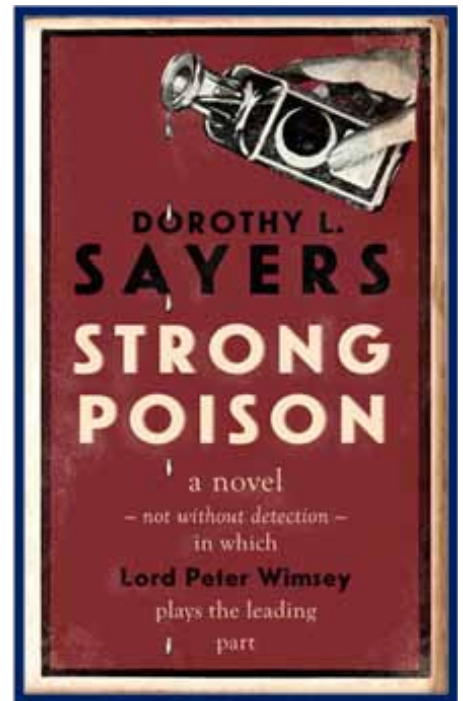
Dorothy L. Sayers nacque ad Oxford nel 1893 e, benché non avesse ricevuto una formazione scientifica (si laureò con lode in francese a Somerville nel 1915), le sue storie poliziesche sono intrecciate di fatti e opinioni sulle conoscenze scientifiche degli anni '20 e '30. Da menzionare il suo lavoro più correlato con la chimica forense, un romanzo intitolato *The Documents in the Case*, **Il dossier Harrison**, scritto nel 1930 in collaborazione con il medico Robert Eustace, che dava spesso i suoi consigli agli autori che cercavano di introdurre nei loro romanzi informazioni scientifiche.

Si tratta di un romanzo epistolare, raccontato principalmente in forma di lettere tra alcuni personaggi. Questa raccolta di documenti - da cui il titolo del romanzo - è spiegata come un dossier di prove raccolte dal figlio della vittima per ottenere giustizia per suo padre.

Il dossier Harrison narra della morte di un cuoco dilettante ed esperto micologo, dopo che ha mangiato un piatto di funghi raccolti nel bosco da lui stesso. L'inchiesta del medico legale dà un verdetto di morte accidentale, e conclude che l'uomo, George Harrison, ha confuso il fungo *Amanita muscaria* (mortale) con la *Amanita rubescens* (varietà commestibile, non velenosa). Questo errore avrebbe avuto per conseguenza la sua morte accidentale per avvelenamento da muscarina.

Un indizio del geniale assassino, che ha sconcertato le migliori menti a Londra, è nascosto in una serie di lettere e documenti di cui nessuno sembra preoccuparsi, tranne il figlio del morto.

Il figlio di Harrison non crede che suo padre abbia



potuto compiere un errore così banale. Nessuno però riesce ad immaginare come l'uomo avrebbe potuto essere stato assassinato, finché il giovane protagonista, John Munting, non sente ad un cocktail party una lezione di chimica. A questa riunione si trova "la promessa della chimica ad Oxford", un chimico di nome Waters, il quale risponde ad una domanda filosofica sul difficile problema di "che cosa sia la vita" in modo tipicamente chimico:

"Ora come ora - chimicamente parlando - la miglior definizione che posso dare è che la vita è una specie di errore, uno sbilanciamento per così dire. Forse questo rende conto della sua stranezza [...] fino ad ora, è solo la materia vivente che ha scoperto il trucco per trasformare un composto simmetrico, otticamente inattivo in un altro asimmetrico, otticamente attivo. Nel momento in cui la vita comparve sul nostro pianeta, qualcosa successe alla struttura molecolare delle cose. Esse presero una svolta particolare, che nessuno è mai riuscito a riprodurre artificialmente, per lo meno non senza un deliberato esercizio di intelligenza selettiva, il che è pure, penso che ne conveniate, una manifestazione della vita [...] se si passa un raggio di luce attraverso un cristallo di spato d'Islanda le vibrazioni della luce sono messe tutte sullo stesso piano, come un nastro piatto. Questo si dice essere un raggio di luce polarizzata: se si passa questa luce polarizzata attraverso una sostanza la cui struttura molecolare è simmetrica, al raggio non succede nulla; la sostanza è otticamente inattiva. Ma se lo passate attraverso una soluzione, per esempio, di zucchero di canna, il raggio di luce polarizzata sarà ruotato, e si avrà un effetto a spirale, come attorcigliando una striscia di carta verso destra o verso sinistra. Lo zucchero è otticamente attivo. E perché? perché la sua struttura molecolare è asimmetrica. I cristalli di zucchero non sono sviluppati completamente. Vi è un'irregolarità da un lato, e il cristallo e la sua immagine speculare sono rovesciati, come la mia mano destra e quella sinistra. [...] possiamo ottenere in laboratorio, per sintesi da sostanze inorganiche, altre sostanze che una volta si pensava fossero prodotte soltanto da tessuti viventi. Ma qual è la differenza tra i nostri processi e quelli della natura? La sostanza prodotta per sintesi compare sempre in quella che si chiama «forma racemica». Consiste di due serie di molecole, una serie con simmetria destrorsa, e l'altra con simmetria sinistrorsa, così che il prodotto, nel suo insieme, si comporta come composto inorganico simmetrico; in altre parole, le sue due asimmetrie si annullano reciprocamente, e il prodotto è otticamente inattivo e non ha il potere di ruotare un raggio di luce polarizzata.»

Waters conclude spiegando che le due forme, destrorsa e sinistrorsa, possono essere separate, seppur con molta difficoltà.

Nel corso di questa discussione durante il party Munting si rende conto con una penetrante sensazione che Waters gli ha detto come il crimine avrebbe potuto essere stato commesso usando della muscarina sintetica. Munting interroga Waters privatamente circa queste possibilità e Water suggerisce di recarsi subito dal chimico della polizia incaricato delle indagini, e di chiedergli di esaminare campioni del cibo per verificarne l'attività ottica. La muscarina nel cibo si rivela otticamente inattiva, quindi deve essere sintetica: Harrison perciò è stato assassinato.

È a questo punto che l'artefice del delitto viene identificato.

È del 1984 una interessante antologia di racconti gialli curata da Isaac Asimov ed intitolata **Il delitto è servito**. Asimov non ha bisogno di presentazioni: è uno dei più grandi scrittori di fantascienza e, grazie al suo contributo, la fantascienza è assunta a genere letterario quando prima era, più che altro, un genere di consumo; le sue leggi della robotica hanno addirittura influenzato la moderna cibernetica. Fa un po' strano, invece, parlare di letteratura gialla e di Asimov: in realtà, lui fu un appassionato di questo genere letterario e scrisse varie opere, tra cui il famoso circolo del Club dei Vedovi Neri.

Questa raccolta ci regala sedici punti di vista diversi su come il cibo possa essere collegato ad un delitto, firmati dai migliori giallisti dell'epoca, tra cui un racconto dello stesso Asimov, che vede come protagonisti proprio i membri del Club dei Vedovi Neri.

Come succede in ogni raccolta, specialmente in quelle che contengono scritti di diversi autori, c'è una grande eterogeneità tra le storie narrate, nonostante il genere giallo e il tema del cibo legato ad un delitto siano gli stessi per ognuno. Sono proprio gli sviluppi dei racconti che intrigano il lettore: alcuni si sviluppano nel noir, altri nell'horror, alcuni si avvalgono del metodo deduttivo, altri colpiscono per le scene forti che si presentano. Prima di ogni racconto vi è una breve presentazione dell'autore e delle sue opere più famose, così che il lettore possa meglio inquadrare il genere di ognuno.

Di seguito ne verranno presi in esame un paio.

Il primo racconto è *Lamb to the Slaughter* (1955) di Roald Dahl, conosciuto in Italia col titolo **Cosciotto d'agnello**.

La storia si apre su Mary Maloney, che sta aspettando che suo marito Patrick Maloney, un ufficiale di polizia, torni a casa dal lavoro. Quando finalmente arriva, prende silenziosamente il drink che sua moglie ha preparato per lui, e subito dopo un altro più forte.

È giovedì, giorno della settimana in cui la coppia di solito cena fuori, ma Mary riconosce che Patrick potrebbe essere troppo stanco, così si offre di preparare la cena, nonostante la sua gravidanza avanzata. Patrick sembra agitato dall'insistenza della moglie per essere utile e le chiede invece di ascoltare quello che ha da dirle. Procedo a dirle, anche se, che sta pensando di lasciarla.

Sebbene Dahl non lo dica mai esplicitamente, lascia intendere al lettore che Patrick abbia deciso di lasciare la moglie per un'altra donna.

In uno stato di shock totale, Mary va in cucina per preparare la cena e tira un grosso cosciotto di agnello dal congelatore del piano interrato. Ancora intorpidita, lo porta in soggiorno e senza preavviso colpisce il marito alla testa. Mentre guarda Patrick che giace morto sul pavimento, lentamente inizia a tornare in sé. Si rende conto delle conseguenze di ciò che ha fatto.

Comprendendo immediatamente la gravità del suo crimine, Mary si affretta a coprir-



lo. Essendo moglie di un poliziotto, sa bene che la prima cosa da far sparire è l'arma del delitto. Mette l'agnello in forno e va al droghiere locale per comprare le verdure per completare la cena, assicurandosi che il droghiere veda il suo stato d'animo normale e allegro. Dopo essere tornata a casa e aver trovato suo marito morto, chiama la polizia, e li informa che ha trovato il marito morto sul pavimento. In poche ore sciami di agenti stanno perquisendo la casa e conducendo un'indagine.

Appurata la versione di Mary, i colleghi del defunto marito si dedicano alla ricerca dell'arma del delitto. Stanca e confusa, la donna offre ai poliziotti l'agnello nel forno che aveva preparato per la cena e questi, mossi a pietà, accettano. Mentre si godono l'agnello, gli uomini discutono sul caso, ognuno di loro è convinto che la grossa arma del delitto, che deve ancora essere trovata, è «probabilmente proprio sotto il loro naso». Mary Maloney, nel soggiorno, ascoltando gli uomini inizia a ridacchiare: tutta la messinscena che ha architettato i poliziotti se la bevono, anzi... se la mangiano!

«[...]La donna rimase dov'era, e li sentì parlare tra loro con voce impastata: parlavano con la bocca piena.

– *Ne prendi ancora, Charlie?*

– *No... credo che sia meglio non mangiarlo tutto...*

– *Ma è stata proprio lei a dirci di mangiare. Ha detto che le avremmo fatto un favore.*

– *Okay, allora... dammene un altro pezzetto.*

– *Deve essere stata una grossa spranga quella che il tipo ha usato per colpire il povero Patrick – stava dicendo uno di loro. – Il dottore ha detto che aveva il cranio fracassato, come se fosse stato colpito con un martello.*

– *Proprio per questo non dovrebbe essere difficile trovarla.*

– *Sì, credo anche io che dovrebbe essere un gioco da ragazzi.*

– *Chiunque sia stato, deve essersene sbarazzato appena possibile. Non si va certo in giro con un affare del genere.*

Uno di loro ruttò.

– *Personalmente sono convinto che si trovi ancora nelle vicinanze.*

– *Già... probabilmente ce lo abbiamo proprio sotto il naso e non riusciamo a vederlo.*

Tu che dici, Jack?

Nell'altra stanza, Mary Maloney cominciò a ridacchiare.»

La peculiarità di questo racconto, a differenza dei romanzi finora citati, è che il cosciotto d'agnello non è avvelenato, ma assume comunque la funzione di arma del delitto. Dahl ci presenta il pasto come un momento in cui le vite dei protagonisti sono cambiate (e finite!) drammaticamente.

Il finale del racconto è ricco di simboli: non ci sono coltelli che graffiano sui piatti, non c'è il tintinnio della forchetta. Ci sono solo rumori corporei, "un ruttò", "una risatina", e grosse voci carnivore mentre gli uomini discutono le prove che sono "sotto i loro nasi", che stanno contribuendo a far sparire.

Il processo corporeo del mangiare, senza ornamenti, significa un tentativo di sostenere la tradizione che struttura le giornate intorno ai pasti, di fronte alla morte violenta. L'incapacità di Dahl di menzionare le posate rende il pasto e l'omicidio apertamente carnivori, atavici. L'umanità rimane rude e selvaggia nei sobborghi ben curati dove una moglie devota serve un pasto cucinato tradizionalmente. L'evidenza è, infatti,

proprio sotto il naso (degli ufficiali di polizia), ma la stanno distruggendo, e non attraverso un rituale sociale ma guidati dall'avidità umana.

Il secondo racconto dell'antologia di Asimov è *Poison à la carte*, noto come **Colpo di Genio** (1960) di Rex Stout, che vede come protagonista il detective Nero Wolfe.

Nero Wolfe e l'inseparabile aiutante Archie Goodwin vengono invitati alla cena annuale per i Dieci dell'Aristologia, fautori della scienza della buona tavola, per la quale farà da cuoco Fritz Brenner, lo chef personale di Wolfe. I piatti saranno serviti da dodici ragazze abbigliate da vestali dell'antica Grecia, come vuole la tradizione del club. Prima portata: "cannoli spolverati di cipolline tritate, coperti di caviale e sormontati di panna agrodolce". Ma durante il banchetto, sotto gli occhi di tutti, uno dei buongustai muore avvelenato da una dose di arsenico. E' più che evidente che è stata una delle ragazze a portare il piatto avvelenato alla vittima: ma quale? Tutte negano, per effettiva innocenza o per solidarietà con l'assassina, dunque ci vorrà un tranello, un colpo di genio, appunto, per portare allo scoperto l'omicida. E solo un tipo come Nero Wolfe, tanto scontroso quanto geniale, ci riuscirà.

Ma se c'è un autore - o meglio un'autrice - che ha saputo creare un esemplare connubio tra il mondo della cucina e i veleni, quella è senza dubbio **Agatha Christie**.

I libri della signora del giallo, con una passione smodata per la cucina e per i dolci, sono conditi - è il caso di dirlo - di numerosi piatti della tradizione britannica. Secondo Anne Martinetti, autrice del libro "*Crema & crimini*" [8], questa connessione tra la cucina e la vita reale della scrittrice britannica sembra essere dovuto al legame che la Christie aveva con la cuoca che lavorava a casa dei suoi genitori, una donna di nome Jane Rowe: Jane cucinava tutto il giorno tutti i giorni, meno che uno, ed è per questo che la scrittrice è stata in grado di descrivere i panini, le focaccine, i muffins e i budini così bene.

Nei libri di Agatha Christie si muore quasi sempre avvelenati, dopo aver gustato un pudding decorato con lo zucchero, come in *I tredici problemi del club del martedì sera*, o sorseggiando un caffè, come in *Polvere negli occhi*. Oppure, per l'ultimo giorno di vita, si viene omaggiati dalla migliore amica che ha pianificato di ucciderci con «una piccola festa con tutti i suoi piatti preferiti», compreso il dolce Delizia Mortale, come in *Un delitto avrà luogo*. E ancora: si viene trovati morti con la faccia in un cesta di mele e uno dei frutti in bocca, come in *Poirot e la strage degli innocenti*.

«Mary Dove spense la luce e tirò le tende della portafinestra. Solo allora si girò e vide la donna riversa sui cuscini del sofà. Aveva passato uno degli scones al miele accanto alla tazza di tè ancora mezza piena, dopo averlo appena sbocconcellato. La morte aveva colto Adele Fortescue del tutto di sorpresa, e l'aveva folgorata all'istante ... »

(Polvere negli occhi)

I tanti misteri da risolvere iniziano sempre e comunque con il rito della colazione: e così Miss Jane Marple si fa portare «una teiera panciuta, del latte cremoso, un bricco d'argento colmo d'acqua calda, due belle uova in camicia sui tostini e due rondelle di burro modellate a forma di cardo, miele, marmellata d'arance e due pagnottelle rotonde d'aspetto delizioso», in *Miss Marple al Bertram Hotel*. Ed ecco il belga Hercule

Poirot che prende le sue colazioni continentali e così poco inglesi - brioche o tutt'al più biscotti e cioccolata calda - in *Il pericolo senza nome*.

La morte per veleno è più frequente nel mondo della Christie che nelle opere di qualsiasi altro scrittore di misteri: sono più di trenta i personaggi vittime di una varietà di tossine, sostanze che la scrittrice conosceva assai bene. L'autrice stessa aveva dichiarato:

«Non so assolutamente nulla sulle armi da fuoco né su come si maneggiano. Ecco perché uccido i miei personaggi con il veleno, che ha il vantaggio di essere pulito e sa solleticare la mia immaginazione...»

La sua scelta di sostanze mortali era tutt'altro che casuale: le caratteristiche chimiche e fisiologiche di ciascuna spesso forniscono indizi vitali per la scoperta dell'assassino. Sembra che Agatha Christie sia diventata un'esperta di sostanze chimiche durante gli anni della Grande Guerra, grazie al suo volontariato nella Croce Rossa britannica dal 1914 al 1918, a Torquay nel Devon.

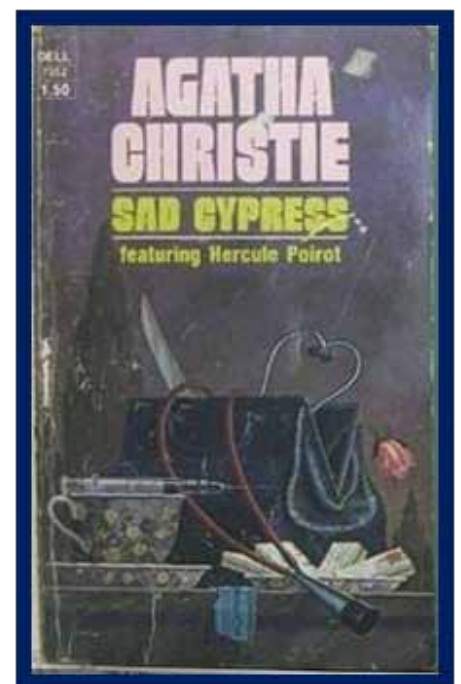
Secondo la British Red Cross, al suo arrivo la Christie, come molte altre crocerossine, ricopriva il ruolo di balia e appariva inesperta e impressionabile di fronte alle ferite di guerra. Con il passare del tempo però la futura scrittrice (all'epoca sposata con Archie Christie, colonnello dell'aviazione britannica) diventò meno sensibile alla vista del sangue e iniziò a studiare per diventare assistente farmacista, imparando a preparare farmaci e lozioni. Alla fine della guerra venne promossa alla distribuzione dei medicinali.

Allo scoppio della Seconda Guerra mondiale, la Christie si offrì di nuovo volontaria. Nel mentre si iscrisse all'University College Hospital di Londra, dove lavorava regolarmente al dispensario dei medicinali. È molto probabile che, grazie anche a questo percorso, apprende l'arte dei veleni [9].

Nelle opere della Christie molto spesso l'arma del delitto è un buon piatto: una deliziosa marmellata di arance (*Polvere negli occhi*), del cioccolato (*E' un problema*), delle pregiate ostriche (*Come va il vostro giardino?*), un'anatra arrosto (*L'erba della morte*).

Un altro esempio è il romanzo *Sad Cypress* (1940), conosciuto in Italia con il titolo **La parola alla difesa**.

Elinor Carlisle si trova in tribunale con l'accusa di aver assassinato Mary Gerrard, protetta di sua zia Laura Welman. Tutto è iniziato con una lettera anonima attraverso la quale Elinor veniva informata del fatto che Mary si stava approfittando di sua zia per spillarle quattrini. Peter Lord, profondamente legato ad Elinor, si rivolge a Poirot per trovare le prove che anche altri avevano interesse nell'assassinare Mary Gerrard. L'astuto investigatore non solo troverà le prove ma riuscirà a dimostrare che tutti, all'interno del tribunale, hanno un'ottima ragione per mentire. L'arma del delitto è il cloridrato di morfina che viene mischiato – si pensa, inizialmente – con il paté di

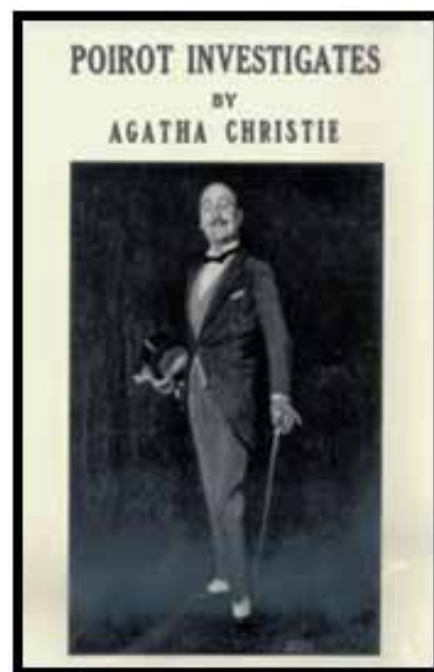


pesce spalmato su alcuni sandwiches; si scoprirà invece che l'assassino l'ha servita in una teiera dalla quale egli stesso berrà per allontanare i sospetti, e per somministrarsi appena dopo l'emetina, che induce al vomito, sottraendosi così all'avvelenamento.

Va ricordato che tra eventi mondani, feste di paese, ricevimenti, party, gala o incontri conviviali, oltre a pietanze prelibate, anche le bevande tra le più disparate sono state utilizzate dalla Christie come veicolo di morte: tè (il già menzionato *La parola alla difesa*; *Polvere negli occhi*), caffè (*Avversario segreto*, *Polvere negli occhi*), cioccolata in tazza (*Sipario: l'ultima avventura di Poirot*), latte (*Sento i pollici che prudono*, *Nemesi*), acqua (*Non c'è più scampo*, *Il geranio azzurro*). Non vengono esclusi nemmeno la birra (*Perché non l'hanno chiesto a Evans?*, *Il ritratto di Elsa Greer*, *Sipario: l'ultima avventura di Poirot*), diversi distillati (un whisky ne *I sette quadranti*, *Dieci piccoli indiani*) e cocktails (un Daiquiri in *Assassinio allo specchio*, un Pink Gin in *Triangolo a Rodi*).

Infine occorre sottolineare che talvolta un buon pasto non terminato e un caffè non consumato possono avere un ruolo determinante nella scoperta dell'omicida, come accade nel racconto **La disavventura di un nobile italiano**, incluso in *Hercule Poirot indaga* (1924).

Poirot e Hastings ricevono, di tanto in tanto, la visita del loro vicino, il Dottor Hawker, e stanno tutti e tre piacevolmente chiacchierando quando all'improvviso arriva la governante del medico, la signorina Rider, ad avvertirlo che un cliente, il conte Foscatini, ha telefonato per chiedergli aiuto. Poirot, Hastings e il dottore si recano subito a casa del conte e lo trovano morto, ucciso da un colpo sferrato con una statuetta di marmo. Esaminando i resti della cena, servita per tre persone, Poirot riuscirà a trovare la chiave dell'enigma.



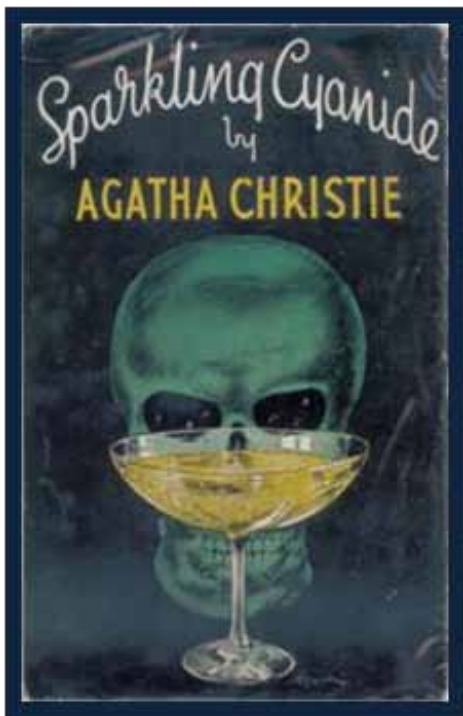
Quando il vino si tinge di giallo...

«Beltà, il tuo sguardo, infernale e divino, versa,
mischinandoli, beneficio e delitto:
per questo ti si può paragonare al vino».
(Charles Baudelaire)

Anche il vino gioca un ruolo importante nella letteratura gialla: sono infatti numerose le opere in cui il vino, così come altre bevande, vengono usate come subdoli vettori di morte: basti pensare a **Tragedia in tre atti** (1934) di Agatha Christie.

Il celebre attore Charles Cartwright organizza un party, nella sua casa in Cornovaglia, durante il quale il reverendo Babbington muore collassando a terra. Il caso, tuttavia, viene archiviato come morte naturale.





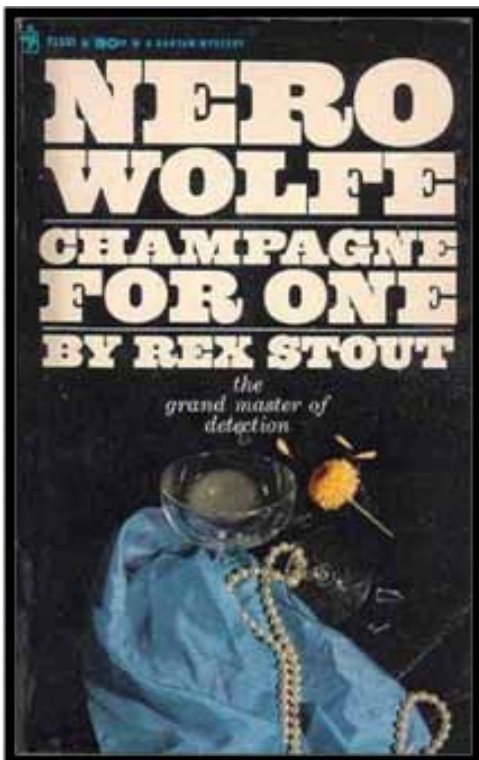
Qualche tempo dopo, il Dottor Bartholomew Strange, che aveva partecipato anche al party precedente, organizza a sua volta una festa per poi collassare a terra come il reverendo Babbington. Il caso precedente viene riaperto e si scopre che la causa di entrambi i decessi è avvelenamento da nicotina disciolta in un cocktail e in un calice di Porto. Hercule Poirot, coadiuvato dall'amico Charles Cartwright, scoprirà il vero responsabile di quegli omicidi e anche di un terzo che avverrà da lì a poco dopo.

Un altro esempio di Agatha Christie è **Giorno dei morti** (1945), la cui trama ad alto contenuto psicologico si intreccia con una storia di vendette, gelosie e ripicche.

Quasi un anno dopo la scomparsa, forse per mano altrui, della sorella Rosemary, femme fatale ai piedi della quale tutti gli uomini si gettavano, Iris Marle inizia a porsi delle domande scomode che finiranno

per scoperchiare un nido di vespe popolato, per lo più, da coloro che a suo tempo rimasero vittima del fascino della defunta.

Interessante è il titolo originale *Sparkling cyanide* – letteralmente “Cianuro Frizzante” – una chiara allusione al delitto che viene commesso ovviamente attraverso una coppa di champagne contenente del cianuro di potassio. Un'altra curiosità riguarda il titolo in italiano, che richiama invece il giorno di nascita e morte di Rosemary, il 2 novembre.



Una trama analoga venne riproposta successivamente anche da altri autori, come Rex Stout e il suo **Champagne per uno** (1958). In questo romanzo troviamo Archie Goodwin che, per fare un favore ad un conoscente a letto con l'influenza, ne prende il suo posto ad una cena di beneficenza per ragazze madri. Una delle ospiti, Faith Usher, ha più volte manifestato l'intenzione di togliersi la vita e porta sempre con sé del cianuro.

Dopo avere bevuto una coppa di champagne, la ragazza cade esanime sulla pista da ballo. Sono tutti convinti che si tratti di un suicidio ad eccezione di Archie, che ha sempre tenuto d'occhio la ragazza e sa che non può avere in alcun momento versato il veleno nella propria coppa. Nonostante la polizia cerchi di archiviare il caso velocemente, Archie indaga per trovare le prove che si è trattato di un omicidio.

Lo Chablis, noto vino bianco francese da uve Chardonnay, è una presenza costante nella letteratura gialla. Si tratta di solito di bottiglie importanti che vengono stappate in occasioni speciali e che, in qualche modo, rendono protagonista questo prodotto enologico della Borgogna. Servito obbligatoriamente

ghiacciato, accompagna incontri e appuntamenti che di solito cambiano il corso della narrazione. Sono diversi gli esempi del felice connubio tra investigatori e questo vino. Il primo riguarda le avventure di Pepe Carvalho, l'investigatore privato nato dalla penna di Manuel Vázquez Montalbán. Pepe Carvalho, che tra le altre cose è anche un raffinato gourmet e uno chef provetto, si confronta spesso con questo vino, che rappresenta per lui fonte d'ispirazione e degno accompagnamento per le sue imprese gastronomiche.

Nel romanzo **Tatuaggio** si legge:

«Ogni volta che scendeva in cantina, sollevava con cura le tre bottiglie di Chablis che lasciava riposare per la cena di crostacei di Natale. Era lo Chablis il suo vino bianco preferito.»

Mentre ne **I mari del Sud**, lo Chablis accompagna delle melanzane gratinate con gamberi e prosciutto.

Bere ed eseguire ricette è il modo che Pepe Carvalho adotta per riflettere sui casi. Ne **La solitudine del manager** un personaggio ambiguo ma di alto profilo, sostiene che lo Chablis è l'unica bevanda adatta per trascorrere il tempo che intercorre tra un pasto e l'altro. E Pepe Carvalho approva, perché lui vive per mangiare!

Un secondo esempio lo si trova nel romanzo di Gigi Paoli **Il rumore della pioggia**, in cui il protagonista, il giornalista Carlo Alberto Marchi, viene invitato per un aperitivo sulla terrazza da due personaggi importanti per delle rivelazioni scottanti. Dal roof garden del Westin Excelsior a Firenze si gode di una vista eccezionale e il cronista di giudiziaria sorseggia qualche calice di Chablis mentre ascolta informazioni che potrebbero garantirgli lo scoop della sua vita.

Lo Chablis fa la parte del leone anche in un lavoro di John Grisham, **Il caso Fitzgerald**, non il genere *legal thriller* tipico l'autore, ma un mix tra noir e spy story: un furto clamoroso nella biblioteca dell'università di Princeton dà il via all'azione, che si concentrerà nel tentativo di recuperare gli originali dei romanzi di F. Scott Fitzgerald, assicurati per 25 milioni di dollari. I protagonisti sono librai e scrittori, editori e critici che, nelle loro serate sull'isoletta di Camino Island, degustano Chablis freddissimo.

Eccellenza assoluta tra i vini italiani, il Brunello di Montalcino è protagonista di un giallo di Agatha Christie, la quale rende questo vino l'elemento cruciale che fa addirittura scoprire il colpevole di un omicidio. Il colpevole dirà:

«...al momento del delitto stavo degustando con gli amici una bottiglia di Brunello di Montalcino del millenovecento...».

Peccato che quell'annata di Brunello, come tutte quelle non ritenute all'altezza, non era stata prodotta. Poirot lo sapeva, l'alibi era saltato, l'assassino scoperto, il giallo risolto. Merito di un Brunello. Ed era un Brunello mai nato.

Piccolo giallo nel giallo: in rete sono innumerevoli i riferimenti a questa vicenda ma, curiosamente, è davvero impossibile individuare il titolo del sopracitato racconto/romanzo. Che sia forse solo una leggenda metropolitana?

Il vino nel giallo italiano

«ma per le vie del borgo
dal ribollir de' tini
va l'aspro odor de i vini
l'anime a rallegrar.»

(San Martino – Giosuè Carducci)

La magia racchiusa in un calice di vino, le sue caratteristiche, sono frutto di una complessa alchimia tra diversi fattori: condizioni naturali (fisiche e chimiche), la zona geografica ed il clima, ma anche i vitigni utilizzati, la tradizione enologica e il lavoro dell'uomo... in una parola, **terroir**.

Questa straordinaria ricchezza di zone vitivinicole rende il nostro uno dei più importanti Paesi nel panorama dell'enologia mondiale, basti pensare alla Franciacorta lombarda, le Langhe piemontesi, i Colli Euganei veneti, alla zona del Vulture in Basilicata e a tantissime altre. Ed è proprio la nostra grande cultura enologica che fa da sfondo ad alcuni gialli italiani.

Il Sangue di Montalcino è il libro con cui nel 2010 ha esordito Giovanni Negri - un passato da segretario del Partito Radicale, attualmente produttore di vino e romanziere - e che ha consacrato il suo personaggio, Cosulich, a commissario simbolo del vino italiano.

Ironia della sorte, il commissario Cosulich, istriano, (che «*beveva molto di rado, un bicchiere d'inverno, quando proprio con l'arrosto o gli spiedini un bel rosso ci voleva, e d'estate il classico bicchiere di bianco ghiacciato*»), detesta i maniaci delle degustazioni perché per lui il vino è «una cosa qualsiasi come la pasta, la verdura, la carne, le patate» con il mondo del vino avrà a che fare. E pure molto, visto che a questo personaggio comparirà in altri due romanzi di Negri: **Prendete e bevetene tutti** (2012) e **Il vigneto da Vinci** (2015).

Nel seguente passaggio, tratto proprio da *Il sangue di Montalcino*, l'autore offre il chiaro punto di vista di Cosulich sul mondo dei wine-lovers:



«I vigneti arrivarono improvvisi, prima a macchia poi fitti, anche loro un po' malinconici come qualsiasi pianta a novembre, eppure la strada ora gli metteva una strana allegria.

Sfiorata Montalcino, l'Audi filava silenziosa fra le vigne e i boschi, correva sul crinale di una collina che Cosulich sospettava famosa in quel mondo del vino per il quale non aveva mai provato alcuna emozione né curiosità.

Ma sì, sono dei maniaci. Gli tornò alla mente una tragica serata a uno di quegli eleganti circoli romani. C'era andato solo perché Margherita l'aveva trascinato, una vera tortura. I retrogusti, le sfumature, il peperone, la liquirizia, i cru e la forza del terroir. Dopo mezz'ora non ne poteva più. Guardava quel centinaio di stronzi rigirare i calici con aria estasiata, fingendo di capire chissà cosa. Gli venne il dubbio che

se al posto del rosso ci fosse stato un bicchiere d'acqua il rito collettivo sarebbe stato identico, e identiche le idiozie che quei feticisti avrebbero continuato a ripetere sul retrogusto.»

Il commissario Cosulich, aiutato dal suo braccio destro, l'ispettore Mastrantoni, dovrà indagare sulla morte di Roberto Candido, famoso e stimato enologo ucciso a Castelnuovo dell'Abate e trovato cadavere nell'abbazia di S. Antimo, vicino le vigne di Montalcino. La vittima, uno studioso entusiasta del suo lavoro, quasi ingenuo nella sua ricerca dell'uva primordiale, la prima uva coltivata dall'uomo poi diffusa in tutto il mondo, sembrava una persona senza nemici. E invece, cercando tra i documenti dell'enologo, le mail e le telefonate scambiate, viene fuori tutta una serie di possibili piste che portano a possibili assassini.

L'enologo stava scrivendo una relazione che rivelava tracce di inquinanti sotto un'importante vigna di un produttore italiano, che ne avrebbe stroncato la produzione. Per la sua fissa sull'argento colloidale e le sue proprietà terapeutiche, poteva aver dato fastidio a qualche importante azienda del settore cosmetico per gli interessanti sviluppi commerciali.

Inoltre in un articolo aveva espresso dubbi sulla fermentazioni del vino nelle botti di quercia, che avrebbe provocato qualche problema ai produttori francesi, mentre in un altro suo studio, aveva messo a paragone un vino californiano con il Primitivo di Manduria. Infine, emerge una pista internazionale...

Tutto il romanzo trasuda conoscenza e passione di Negri per il mondo del vino.

Il lettore ha così la possibilità di scoprire informazioni sulla vite e le sue origini, sulle proprietà curative del vino, sull'uso dello stesso nel corso dei secoli, sul piantare certe colture in ambiti appropriati, sull'affinamento, sulle polemiche tra botti di rovere di Slavonia e barriques francesi, sull'uso dei trucioli per conferire velocemente ed a basso costo un sapore legnoso al vino stesso.

Questo contorno enologico fa da gran gala alla ricerca delle motivazioni della morte dell'enologo Roberto Candido. Si affacciano quindi sulla scena personaggi che stereotipizzano il bene ed il male di questa professione: La scrittrice di vino che cerca di vendere soluzioni a basso costo per il mercato cinese, il dotto professore che trova la sua strada con l'eno-cosmesi, il responsabile francese dell'industria delle piccole botti, il dandy americano che prova a dare rango nobile allo Zinfandel (il discendente californiano Primitivo pugliese). E ancora: il grande esperto che vede minacciato il suo mondo di equilibri enologici tra gran cru francesi ed italiani, la piccola produttrice emiliana confidente del morto, la giovane produttrice piemontese del Barolo più alto del mondo, in quel di Serradenari (dove tra l'altro Negri vive e produce il proprio vino), l'enologo georgiano che esporta nel mondo la visione dei vini primevi della Colchide, l'illustre professore arabo enologo e islamista in Marsiglia. Il geologo esperto della terra e delle sue contaminazioni.

Tutti sembrano avere motivi di risentimento verso lo studioso morto, che cercava nuove strade per il vino e vecchi riscontri. Cercava di trovare territori nuovi per vecchi vitigni, mettendo in crisi possibili marchi stabili. Scriveva articoli di fuoco contro le barriques. Trovava nuovi elementi chimici per la disinfestazione del territorio (utilizzando l'argento colloidale dagli studi esoterici di Paracelso). Nonché si proponeva di realizzare una mappa dei possibili territori su cui impiantare brillantemente vitigni.

Il sangue di Montalcino, così come *Prendete e bevete tutti* e *Il vigneto da Vinci* risultano quindi non solo romanzi gialli, ma anche delle straordinarie lezioni di enologia, indagata da tutti i punti di vista possibili ed immaginabili. Il vino ora non ha più segreti anche per il lettore che lo gusta con passione, ma non ne conosce le relative procedure.

Delitti di Vino è un'antologia di 14 racconti giallo-enologici, tenuti insieme da un filo rosso, che più rosso non si può: il rosso del vino ed il rosso del sangue. Il vino, leitmotiv della raccolta, diventa di volta in volta l'arma, il movente, il complice, lo sfondo, il contorno, il protagonista di umane vicende di violenza ed assassinio. Gli autori si sono cimentati nel raccontare con differenti stili cantine, enoteche, vigne, vendemmie, romantiche cene, degustazioni sublimi.



Il Detective Gourmet

«In realtà nessun essere umano indifferente al cibo è degno di fiducia.»
(Manuel Vázquez Montalbán)

La diade letteratura gialla/poliziesca - enogastronomia trova un'ulteriore declinazione nella figura del Detective-gourmet.

Sebbene sia ancora assai diffuso il cliché del detective smodatamente dedito all'alcool, alle sigarette e al caffè, gli investigatori più celebri erano sì abili solutori di misteri ed enigmi, ma anche ottime forchette.

Arthur Conan Doyle descrive Sherlock Holmes come un uomo che, preso delle sue indagini, è solito consumare pasti frugali, ma, nelle pause tra un'indagine e l'altra, si concede manicaretti raffinati e vini pregiati. La fine del XIX secolo ha visto la nascita, il diffondersi e il successo dei locali pubblici: Conan Doyle fa apparire Holmes per ben tre volte il nome di un locale realmente esistito, Simpson Sinderstrand, e in due ristoranti italiani.

È a partire dagli anni trenta del XX secolo però che ritroviamo i primi protagonisti di gialli certificati come veri buongustai e intenditori.

Il raffinato Hercule Poirot, innanzitutto, innamorato della cucina e che va matto per i dolci (in particolare per le crostatine alla crema di lamponi che gli ricordano le Ardenne) e, da bravo belga, per il cioccolato.

Miss Jane Marple, a differenza di Poirot, sa muoversi in cucina e ama scambiarsi ricette "casalinghe" con le amiche: kidney pie, deliziosi pâté en croûte, il soufflé al cioccolato o scones al miele.

Le ricette che compaiono nei romanzi della Christie sono state raccolte in diverse opere, come *Il delitto è servito. I menù di Agatha Christie* di Maurizio Gelatti e il già citato *Crema & Criminali. Le ricette deliziose e criminali di Agatha Christie*, di Anne Martinetti e Francois Rivière.

Una delle massime espressioni del legame fra cibo e giallo viene fornita dal personaggio di George Simenon: il commissario Jules Amédée François Maigret.

L'autore lo descrive come un uomo dalla corporatura massiccia, dall'aspetto distinto, un fine gourmand, amante della buona cucina tradizionale francese semplice e genuina, che consuma in trattorie familiari, le brasseries, come la brasserie "Dauphine".

Spesso questa brasserie assume la connotazione di un secondo ufficio, dove davanti ad una birra, a un bicchiere di vino o a un piatto tipico della cucina francese il commissario continua le sue indagini. Ma non basta.

Una volta risolto il caso, il commissario torna alla propria abitazione e, appendendo il cappello, si diverte ad indovinare quale delizia Louise Léonard, la premurosa moglie, gli abbia cucinato: un *boeuf miroton*, una *blanquette de veau*, del *fricandeau all'oseille*, una *tarte aux mirabelles*, un *gâteau aux amandes*...

Tra i suoi piatti preferiti c'è il **coq au vin**, il pollo al vino. Con l'amica M.me Pardon, la signora Maigret scambia ricette che si aggiungono al patrimonio culinario. Quelle svelate dalla moglie del Commissario sono spesso ricette che provengono dall'Alsazia, suo paese di origine. Qui di seguito un piccolo scambio di confidenze.

«Finito il pranzo, sparecchiata la tavola, servito il caffè, Maigret offrì un sigaro al dottore, mentre le due donne cominciarono a chiacchierare in un angolo e, della loro conversazione, si sentiva tra l'altro: "Mi sono sempre chiesta come lo fate." Si trattava del pollo servito durante il pranzo.

La signora Pardon continuava: "Ha un gusto delicato, appena percettibile, che è la cosa più buona e non arrivo però ad identificare." "Ma è semplicissimo... Immagino che voi aggiungete, al momento opportuno, un bicchiere di cognac." "Di cognac o di armagnac, quello che ha sottomano..." "Eh! Bè, nonostante non sia ortodosso ci metto della prunella d'Alsazia... Ecco il segreto..."»

(Una confidenza di Maigret)

Alle ricette più amate del commissario francese sono dedicati i volumi *A tavola con Maigret. Intrighi e intingoli*, di Guido Guidi Guerrera, e *A cena con Simenon e il commissario Maigret*, di Robert J. Courtine.

Per quanto riguarda il consumo di alcolici, Maigret beve d'abitudine di tutto ma non si ubriaca mai. Gradisce volentieri l'armagnac ed il cognac, di cui tiene una piccola scorta anche in ufficio, per le lunghe nottate di interrogatori o per aver qualcosa da offrire quando l'occasione lo richiede.

Fa parte delle sue preferenze anche il calvados, un distillato di mele liquore prodotto nell'omonimo dipartimento francese della Bassa Normandia, nella Francia del Nord, che il commissario beve spesso e volentieri, soprattutto durante gli appostamenti notturni o gli inseguimenti che lo costringono all'aperto durante le fredde notti d'inverno parigine.

La birra è un'altra bevanda cara a Maigret: sia quando gli interrogatori di uno o più sospettati si prolungano nella notte e gli fanno saltare la cena oppure consumata durante i mesi estivi, che rinfresca per la calura e ristora nel bel mezzo di un'indagine difficile.

Non tollera di essere disturbato mentre mangia o mentre legge. È molto pigro, non esce quasi mai di casa, seduto alla sua scrivania sull'enorme poltrona costruita appo-

sitamente per sopportare la sua stazza di circa un quintale e mezzo. Il «lavoro sporco» fuori casa lo lascia al fedele braccio destro Archie Goodwin.

Wolfe ha un rapporto maniacale con il cibo: egocentrico, solitario e snob, è convinto che non tutti possono apprezzare la bellezza, la raffinatezza e il piacere di un piatto cucinato come in un ristorante di alto livello.

Uno dei suoi romanzi più noti si intitola *Alta cucina*. Wolfe, seppur riluttante, accetta di prendere un treno per il West Virginia, sedotto dalla rara opportunità di assistere al convegno dei quindici migliori cuochi del mondo, assaggiare piatti prelibati e cercare di ottenere la ricetta segreta delle prelibate “salsicce Mezzanotte”. Nero si trova nuovamente coinvolto in un caso apparentemente insolubile: la pacifica riunione di buongustai viene sconvolta dalla notizia che il più antipatico tra gli chef è stato assassinato. Ecco allora che Wolfe, impaziente di riprendere il suo treno, e il fedele Archie Goodwin si mettono subito in azione, indagando fra i cuochi, descritti come personaggi piuttosto bizzarri e capricciosi, invidiosi gli uni degli altri e gelosi delle loro ricette. S’innesca due indagini parallele: la ricerca degli ingredienti del piatto perfetto e la ricerca del colpevole del delitto perfetto.

I manicaretti serviti nella famosa casa di Manhattan, cucinati dal cuoco personale Fritz Brenner, le ricette sperimentate personalmente dell’investigatore, i pasti improvvisati dall’amico e compagno di indagini Archie Goodwin, nonché la ricetta originale delle “salsicce Mezzanotte” sono raccolte in un volume intitolato *Il manuale di cucina di Nero Wolfe*, un manuale culinario che lo stesso Rex Stout nel 1973 ha deciso di dedicare a Wolfe.

Duecentocinquanta ricette precedute da citazioni tratte dai romanzi e da una serie di note e considerazioni personali dei vari personaggi, come quella dello stesso Nero Wolfe che apre il volume:

“Vi prego di non affidare questi piatti al vostro cuoco, se non è un artista. Cucinateli voi stessi, per occasioni che siano davvero degne. Sono ricette epicuree, ma non sono né sofisticate, né pretenziose e soddisferanno sia il palato sia l’appetito dei vostri ospiti. Nessuna di esse sarà troppo difficile per voi, se avete il necessario rispetto per l’arte culinaria e se impiegherete il tempo e la cura che un piatto eccellente si merita. Buon appetito!”

Circa cinque anni dopo che la famosa ricetta delle Salsicce Mezzanotte entrò in possesso di Wolfe, troviamo Fritz che la usa in *Orchidee Nere*. Come racconta Archie Goodwin:

«Andai in cucina e misi due pacchetti di crackers e una brocca di latte sul tavolo. Nel frattempo, annusai l’aria per assaporare l’aroma delle salsicce di mezzanotte, che Fritz stava preparando. Mangiare crackers e latte, mentre lì vicino ci sono le salsicce di mezzanotte, è come stringere tra le braccia un’insipida ragazzina provinciale mentre vicino c’è Hedy Lamarr che vi fa salire la temperatura a mille.»

Non ha la puzza sotto il naso come Wolfe l’investigatore privato Pepe Carvalho, reso celebre da Manuel Vazquez Montalban.

José “Pepe” Carvalho Turón nasce in Galizia nel 1939, con un passato come giovane

militante del partito comunista contro la dittatura di Franco prima ed agente della Cia poi. Montalban lo descrive mettendo in evidenza gli aspetti negativi del suo personaggio: non è sano, non è integerrimo, non è un eroe, non ammette repliche al suo modo di vivere né ingerenze nel suo modo di lavorare, non si commuove e non fa sconti.

Pepe Carvalho è un detective incline a molti vizi e curiose abitudini, ma soprattutto dalla golosità sfrenata. Non esistono limiti a ciò che può mangiare, alle cucine esotiche che può esplorare.

Ha un ufficio sulle Ramblas all'interno del quale, in uno sgabuzzino munito di cucinino, alloggia Biscuter, suo aiutante ed incredibile cuoco, che passa in rassegna i mercati e le botteghe di Barcellona alla ricerca delle materie prime dei piatti che cucina e che sottopone all'insindacabile giudizio di Carvalho.

Carvalho cucina piatti assurdi a ore assurde, bevendo quantità spaventose di vini e liquori, e chiudendo il tutto con dei sigari, a volte buoni (Lusitania Pertegaz, Montecristo), e altre volte pessimi (Rey del Mundo, Macanudo). Come tutto nella gastronomia di Carvalho: egli ama accostare alla nouvelle cuisine il peggior vino da tavola, e al piatto più semplice il bordeaux più pregiato.

La passione gastronomica di Carvalho e Biscuter riflette quella dell'autore, quindi ogni romanzo include descrizioni culinarie appassionate dei piatti più diversi.

Nel 1981 infatti Montalbán pubblicò un piccolo libro di 62 ricette che ha riscosso ampio consenso di pubblico, *Ricette immorali*, con cui l'autore fa pensare al sesso, al cibo, alle persone: perché ci sono ben poche cose di sensuali e leganti come la condivisione di un piatto. Ad ogni ricetta viene accostato un profilo di ideale accostamento amoroso – un tipo di rapporto sessuale (più o meno placido o avventuroso), un tipo di coppia, un tipo di partner. Il risultato finale è una deliziosa carrellata di ironia, raccontini, aneddoti. Di profumi esotici e antichi e di altrettanta sensualità.

Nel 1988 l'autore pubblica un altro volume, *Le ricette di Pepe Carvalho*, in cui sono raccolte le ricette di 120 piatti citati nei quattordici volumi precedenti della serie di Pepe Carvalho. Per ogni piatto, oltre agli ingredienti e alle modalità di preparazione, viene riportato il passo del romanzo o del racconto in cui il piatto è citato.

Nell'introduzione del volume l'autore stesso che spiega l'atteggiamento dell'investigatore privato rispetto alla cucina:

«Carvalho è gastronomicamente eclettico. Alla base dei suoi gusti sta sempre un elemento essenziale: il palato della memoria. Proprio per questo i suoi gusti fondamentali provengono dalla cucina popolare, povera e immaginaria della Spagna, la cucina di sua nonna, doña Francisca Perez Larios. (...) Carvalho cucina per impulso nevrotico, quando è depresso o irritato, e quasi sempre cerca una compagnia complice per mangiare quanto ha cucinato, per evitare l'onanismo della semplice nutrizione e riuscire nell'esercizio della comunicazione.»

Interessante è infine il paragone che Montalbán propone tra cucina e l'omicidio:

“Negli ultimi tempi penso all'orrore di mangiare, associato all'orrore di uccidere. La cucina è un mascheramento artificioso di un assassino selvaggio, talvolta perpetrato in condizioni di una crudeltà selvaggia, perché la crudeltà suprema è quella umana.”

Manuel Vázquez Montalbán è il trait d'union con il prossimo detective gourmet, tutto italiano, creato dal compianto Andrea Camilleri: il commissario Salvo Montalbano (il nome Montalbano venne infatti scelto in omaggio allo scrittore spagnolo).

Montalbano e Pepe Carvalho hanno diversi punti in comune: l'amore per la buona cucina e le buone letture, i modi piuttosto sbrigativi e non convenzionali nel risolvere i casi e una storia d'amore controversa e complicata con donne anch'esse complicate. Con Montalbano però le stravaganze culinarie lasciano spazio ad una che è espressione della storia e della cultura siciliana: i cibi sono tutti in linea con la tradizione popolare. Che siano pietanze preparate dalla fedele donna di servizio Adelina, bravissima cuoca, o consumate al ristorante «San Calogero», per il commissario il cibo è un momento di pausa e di decongestione dall'impegno investigativo, da consumare in raccolto e quasi religioso silenzio.

«Rapri il frigo e fece un nitrito di pura felicità. La cammarera Adelina gli aveva fatto trovare due sauri imperiali con la cipollata, cena con la quale avrebbe certamente passato la nottata intera a discuterci, ma ne valeva la pena. Per quartiarsi le spalle, prima di principiare a mangiare volle assicurarsi se in cucina c'era il pacchetto del bicarbonato, mano santa, mano biniditta. Assittato sulla verandina, si sbafò coscienziosamente tutto, nel piatto restarono le resche e le teste dei pesci così puliziate da parere reperti fossili.»

(La gita a Tindari)

«Arrivarono al ristorante "Peppucciu 'u piscaturi", sulla strata per Fiacca, che erano quasi le deci. Il commissario aveva prenotato un tavolo pirchè quel locale era sempre chino di genti. [...] Menu: antipasto di mare (anciovi fatte còciri nel suco di limone e condite con oglio, sali, pepe e prezzemolo; anciovi "sciavurusi" al seme di finocchio; 'nsalata di purpi; fragaglia fritta); primo piatto: spaghetti alla salsa corallina; secondo piatto: aragusta alla marinara (cotta sulla braci viva, condita con oglio, sali e tanticchia di prezzemolo). Si scolaro tri buttiglie di un vino bianco tradimintoso: pariva infatti calare come acqua fresca, ma doppo, 'na volta ch'era dintra, partiva 'n quarta e addrumava il foco.»

(Il campo del vasaio)

Montalbano è spesso da solo, mangia da solo e se c'è qualcuno non parla: lui dialoga intimamente col cibo. Cibo come veicolo di pace, di riflessioni, speranza di poter ricomporre le cose, di riconciliarsi con il mondo, con sé stesso. Cibo come legame alla vita, ad una terra, ad una cultura, espressione di una affettività che trova nella visceralità della ingestione del cibo il proprio rituale di continuità, forse con la memoria o con il semplice piacere di gustare la vita in un sol boccone.

Stefania Campo ha raccolto le ricette in un volume, *I segreti della tavola di Montalbano. Le ricette di Andrea Camilleri*. Per i più tecnologici, è possibile consultare anche il sito <http://www.vigata.org/cucina/ricette.shtml>

Caponatina, triglie, tutto il meglio della sicilianità passa attraverso le pagine dei libri di Camilleri, ma il re incontrastato dei piatti amati da Montalbano resta l'arancino.

«Gesù, gli arancini di Adelina! (...). Adelina ci metteva due giornate sane sane a

pripararli. Ne sapeva, a memoria, la ricetta: Il giorno avanti si fa un aggrassato di vitellone e di maiale in parti uguali che deve còciri a foco lentissimo per ore e ore con cipolla, pummadoro, sedano, prezzemolo e basilico. Il giorno appresso si prìpara un risotto, quello che chiamano alla milanisa (senza zaffirano, pi carità!), lo si versa sopra a una tavola, ci si impastano le ova e lo si fa rifriddàre. Intanto si còcino i pisellini, si fa una besciamella, si riducono a pezzettini gna poco di fette di salame e si fa tutta una composta con la carne aggrassata, triturata a mano con la mezzalu-na (nenti frullatore, pì carità di Dio!). Il suco della carne s>ammisca col risotto. A questo punto si piglia tanticchia di risotto, s>assistema nel palmo d>una mano fatta a conca, ci si mette dentro quanto un cucchiaio di composta e si copre con dell>altro riso a formare una bella palla. Ogni palla la si fa rotolare nella farina, poi si passa nel bianco d>ovo e nel pane grattato. Doppo, tutti gli arancini s>infilano in una padeddra d>oglio bollente e si fanno friggere fino a quando pigliano un colore d>oro vecchio. Si lasciano scolare sulla carta.»

(Gli arancini di Montalbano)

Alcune considerazioni...

*«Quello che è cibo per un uomo è veleno per un altro.»
(Tito Lucrezio Caro)*

Non vi è argomento alcuno, dalla Bibbia in poi, che non sia stato toccato in letteratura ed uno di questi è sicuramente il cibo. Che sia fortemente presente o un dettaglio appena accennato, il cibo compare sempre nelle pagine di un romanzo, una simbiosi fondata sul nutrimento: cibo come nutrimento per il corpo, letteratura come “pane” per la mente e per l’animo.

Curioso poi se si osserva l’etimologia della parola latina *sapientia*, che deriva dal verbo *sapio*, cioè “aver sapore” ma anche “esser saggio, avere senno”. In latino quindi il termine *sapor*, che significa sapore, gusto, veniva esteso anche alla parola per qualificare la parola stessa, per esempio per sottolineare l’eloquenza di un discorso.

Il cibo può essere visto come elemento centrale dell’esperienza umana e della storia dei popoli, è lo specchio dell’epoca, della società e del territorio in cui si vive e, proprio per questo, non può essere estraneo alla letteratura. Analogamente appare interessante il connubio tra gastronomia e teatro, parente stretto della letteratura, essendo questo niente altro che la drammatizzazione scenica di un testo scritto.

Gli autori, con le loro storie, ci offrono scenari immaginari alternativi - talvolta migliori, altri peggiori - rispetto alla realtà, ma tutti caratterizzati dal fatto che si fondano, in un certo senso, sull’inganno. Perché per quanto verosimili, non sono storie reali, al più ispirate a fatti realmente accaduti.

Come suggerisce anche Biagio Adile nella sua prefazione *Sul saporito rapporto tra gastronomia e letteratura*, sembra talvolta che lo scrittore affidi al cibo il compito di rafforzare la verosimiglianza della vicenda narrata, marcandone il contesto storico e sociale. Nella letteratura moderna la vocazione narrativa del cibo oltrepassa quella puramente nutrizionale: il cibo si inserisce nella narrazione divenendo, talvolta in maniera occulta, personaggio esso stesso [10].

L'arte culinaria, così come altre forme di arte tra cui proprio quella letteraria, è basata in parte sull'inganno. Si pensi ad esempio a sontuosi banchetti tracotanti di ogni tipo di prelibatezza - succulenti carni, raffinati pesci e crostacei, delicate verdure e dolcissimi frutti: in un'ottica estrema, le pietanze di cui ci nutriamo altro non sono che creature morte preparate e presentate in maniera accattivante e appetitosa. Spoglie mortali di cadaveri eccellenti che vengono offerte allo sguardo e al palato guarniti e nuovamente vestiti con livree della loro esistenza terrena, in impiattamenti scenografici e seducenti che distolgono l'attenzione sulla questione che per sopravvivere dobbiamo inevitabilmente nutrirci di morte.

Ma vi è anche un altro inganno - un inganno della natura - da non sottovalutare: non esistono sostanze innocue, ma anzi, siamo circondati da veleni. L'eccesso di qualunque sostanza può causare problemi: ad esempio troppa vitamina A può causare danni al fegato, invece troppa acqua può causare una diluizione del contenuto di sale nel sangue che distrugge il cervello e la funzione muscolare.

Persino l'ossigeno ha un aspetto sinistro. "L'ossigeno è la tossina ultima", afferma Michael Trush, tossicologo presso la Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health. L'ossigeno si combina col cibo per produrre energia; ma il nostro corpo produce anche radicali dell'ossigeno, cioè atomi con un elettrone di troppo che danneggiano le biomolecole quali DNA, proteine e lipidi [11]. Ma se la natura ci tradisce, come mai tra le più frequenti cause di morte per l'uomo non vi è l'avvelenamento?

Il nostro corpo possiede meccanismi di difesa contro le tossine, naturali o artificiali che siano. La prima linea di difesa è rappresentata dalla pelle che, grazie alla cheratina, risulta permeabile solo alle molecole più piccole e liposolubili. Anche i nostri sensi ci avvertono della presenza di sostanze nocive e, se falliscono, subentra il vomito come seconda barriera. Infine grazie al fegato i veleni liposolubili vengono trasformati in rifiuti idrosolubili, espulsi poi attraverso i reni.

La bilancia si inclina verso la tossicità solo quando oltrepassiamo la soglia del sovradosaggio, che varia da sostanza a sostanza.

Quando mangiare è una roulette russa

*«Non mangio mai ostriche. Il cibo mi piace morto. Non malato, né ferito, morto.»
(Woody Allen)*

È sempre più vero che senza mangiare si muore, ma mangiando si rischia di morire, soprattutto quando introduciamo nel nostro organismo determinate sostanze.

Alcune di queste possono essere inodore, insapore, non lasciare tracce, risultando quindi l'arma perfetta per uccidere qualcuno. I veleni hanno effetti non sempre prevedibili, che variano in base all'età, al sesso, alla corporatura e al metabolismo della vittima, oltre che alle sostanze che li compongono.

Nelle trame della letteratura gialla accade spesso che l'inganno dell'arte culinaria e quello della natura (e delle sostanze dal duplice effetto) siano intimamente connessi, come dimostrato da grandi scrittori che hanno dedicato pagine celebri alla cucina e agli alcolici e agli omicidi ad essi legati.

Come descritto nel paragrafo sulla figura del detective-gourmet, accade talvolta che l'elemento gastronomico non faccia progredire la trama, ma che le descrizioni del man-

giare o cucinare vengono lasciate cadere freddamente nell'azione e la sospendono. Questi momenti di digressione offrono un respiro, una pausa dal sangue e dal caos. Ristabiliscono il mondo intorno al crimine. Creano anche più suspense, poiché il lettore viene deviato e attende la prossima svolta. Si potrebbe quasi supporre che ci sia una qualche somiglianza nei ritmi della buona scrittura criminale e della buona cucina, dove a farla da padrone sono il silenzio, la precisione e la tranquilla dedizione. Il cibo riflette anche in termini morali la condizione umana e ci riporta alla consapevolezza che siamo esseri finiti e imperfetti. In questo senso il cibo è proprio collegato all'idea di **peccato**: uno dei sette vizi capitali è proprio la gola e il primo biblico peccato della storia - Adamo e il frutto proibito - è legato all'atto del **mangiare**.

Il cibo in questo senso assume quindi un'accezione negativa, il mezzo o il fine di qualcosa di sbagliato, di immorale, di diabolico; non a caso, nel cristianesimo, i peccati vengono espriati attraverso la lontananza dal cibo, il digiuno.

Gli esempi in cui il cibo è legato al peccato sono numerosi: nel vecchio testamento Esaù vende la sua primogenitura per un piatto di lenticchie, in Hansel e Gretel i due fratellini rischiano la vita proprio a causa della loro ghiottoneria, nel film *Chocolat* la protagonista è malvista dal bigotto e perbenista sindaco ed indiscussa autorità del paese a causa della sua attività legata alla produzione di squisiti e peccaminosi cioccolatini.

In termini più prettamente concreti, non sono da sottovalutare i nuovi rischi della moderna alimentazione. Noncuranti (o fiduciosi?) sfidiamo la sorte e ci facciamo sedurre dal pericolo, mangiando alimenti potenzialmente dannosi o letali, a partire da molluschi, carne, pesce e uova crudi. Poi ci sono delizie più esotiche e pericolose, come i *san-nakji* della cucina coreana, piccoli polpetti ancora vivi, interi o tagliati in piccoli pezzi e serviti immediatamente, di solito conditi con sesamo e olio di sesamo. All'arrivo in tavola, i *nakji* sono in genere ancora in grado di dimenarsi e le ventose dei tentacoli possono attaccarsi alla gola provocando il soffocamento. Oppure il *fe-sikh*, una conserva e un piatto tradizionale egiziano a base di pesce che si prepara con la polpa del cefalo fermentata per un anno, salata ed essiccata. Tradizionalmente il *fe-sikh* si consuma in occasione del Sham el Nessim, una festività primaverile dalle origini remotissime. Se non viene preparato o conservato correttamente si possono verificare casi di intossicazione dovuti alla presenza del batterio *Clostridium botulinum* (agente eziologico del botulino). Lo *hákarl* è un cibo tipico della cucina islandese e consiste in carne di squalo seccata e fermentata per 3 – 6 mesi: cruda è velenosa per la concentrazione dell'ossido di trimetilammina. In generale, chi tenta di assaggiarlo la prima volta ha un immediato moto di repulsione dovuto all'odore nauseabondo e al gusto sgradevole.

Infine, chi non conosce il *fugu*, il pesce palla, uno dei cibi più raffinati ma anche dei più pericolosi del Giappone? La pericolosità di questo alimento è dovuta alla presenza nella pelle e negli organi (soprattutto nel fegato, ma anche ovaie ed intestino) della tetrodotossina, una delle neurotossine più potenti conosciute, circa 1200 volte più tossica per l'uomo del cianuro e per la quale non esiste antidoto noto. Questa tossina si lega ai canali del sodio dei tessuti eccitabili nel corpo umano (muscoli e nervi) e l'inibizione degli ioni sodio attraverso i canali immobilizza efficacemente questi tessuti. La gravità dei sintomi indotti dalla tetrodotossina è dose-dipendente. I sintomi da intossicazione includono: formicolio della lingua e delle labbra, mal di testa, vomito,

debolezza muscolare, atassia e persino la morte a causa di insufficienza respiratoria e/o cardiaca. [12].

Per questo è un piatto proibito agli imperatori e può essere preparato solo da chef appositamente istruiti che asportano il fegato ed eliminano la tossina; tuttavia, ne viene lasciata una lievissima traccia per intorpidire le labbra, quel tanto che basta per provare l'eccitazione del rischio e ricordare che ogni squisitezza ha il suo prezzo.

BIBLIOGRAFIA

1. Grandjean P. *Paracelsus Revisited: The Dose Concept in a Complex World*; Basic & Clinical Pharmacology & Toxicology, 2016, 119, 126–132.
2. Caprino L. *Il farmaco, 7000 anni di storia dal rimedio empirico alle biotecnologie*.
3. Katzung B. G., Trevor A.J. *Farmacologia generale e clinica*, Piccin, 2017.
4. Ferraris C. *Veleni e Avvelenamenti*, Hoepli, 1896. (<http://www.earmi.it/download/libri/veleni.htm>)
5. Bertol E., Mari F. *Veleni. Intrighi e delitti nei secoli*, Le Lettere, Firenze, 2001.
6. Emsley J., *The Elements of Murder: a history of poison*, Oxford University Press, 2005
7. Vaksberg A. *I veleni del Cremlino. Gli omicidi politici in Russia da Lenin a Putin*, Guerrini e Associati, Milano, 2007.
8. Martinetti A., Rivière F. *Crème e crimini. Ricette deliziose e criminali di Agatha Christie*, Sonzogno, 2006.
9. Serafini Marta. "Da Crocerossina a Farmacista, così Agatha Christie Ha Imparato Tutto sui Veleni." *Corriere della Sera*, 22 ottobre 2018 Web.
10. Il Cuoco Letterato. *Romanzi fritti a colazione e altre prelibatezze*, Yorick Editore, 2015.
11. Michael Trush. "The poison paradox". *National Geographic Magazine* May 2005 Web.
12. Lago J, Rodríguez LP, Blanco L, Vieites JM, Cabado AG. *Tetrodotoxin, an Extremely Potent Marine Neurotoxin: Distribution, Toxicity, Origin and Therapeutical Uses*. *Marine Drugs*. 2015 Oct 19;13(10):6384-406.



I Quaderni della Fondazione

volume 3 – ottobre 2019

Direttore responsabile: Luca Rachetta

Redazione / amministrazione:

Fondazione Rosellini per la Letteratura Popolare ONLUS

Via Manni 27, 60019 Senigallia AN

www.fondazionerosellini.eu

ISSN 2611-0237

