

ROMANZO: *Macaroni. Romanzo di santi e delinquenti* (Francesco Guccini e Lorian Macchiavelli)

Squadra partecipante:

Giovanna Bernardini e Tiziana Cecchini

RICETTA

(Parte I, cap. IV, p.50)

«Serafina! Serafina!»

Il viso sorridente della donna spunta dal buio della porta di cantina: «Sono qui, signor maresciallo».

«Cos'hai oggi da mangiare?»

«È venerdì, signor maresciallo: minestra nei fagioli.»

«Va bene, ma che sia calda. Con questo freddo ... »

Serafina sorride: «Siete seduto sulla stufa e avete freddo». Scuote il capo e sospira: «È meglio che corra in cucina se non voglio che mi si attacchi la minestra nei fagioli».

Il maresciallo la guarda incuriosito: «Continui a dire *nei* fagioli. La minestra *di* fagioli, *di*, non *nei*. Cosa c'entra *nei*?» chiede.

«Be', io ho sempre detto *nei* fagioli, come mia madre.»

«Ma voi, qui, come la fate questa minestra *nei* fagioli?»

«Come la faccio? Come la fanno tutti!»

Il maresciallo ride e le fa il verso: «Come la fanno tutti. E come la fanno tutti?».

Serafina lo guarda sospettosa: «Be', la sera prima si mettono i fagioli secchi a bagno, poi il giorno dopo si fanno bollire, con qualche foglia d'alloro per l'aroma. Quando sono bolliti preparo sulla *pistadora* un trito di aglio e prezzemolo e lo faccio soffriggere nell'olio ... Dopo un po' aggiungo la conserva e un paio di mescolini di fagioli cotti. Un altro po' li passo, li schiaccio in un colino e aggiungo tutto al soffritto, col brodo che han fatto i fagioli bollendo. Poi metto la pasta ... Noi usiamo quei maccheroncini che chiamiamo *paternostri* perché sembrano i grani grossi del rosario. Be', ecco come facciamo la minestra nei fagioli».

«Non è come la facciamo dalle mie parti.»

«E come? Se me lo dite posso provare a farla a vostro modo.»

Per il maresciallo è un invito a nozze. È un modo per togliersi il pensiero del Francese. Almeno per un po'. Posa i gomiti sul tavolo e pensa un attimo. Il viso gli si schiarisce in un sorriso di nostalgia. Mormora: «Quando mia madre la preparava, il profumo si spandeva in tutta la casa.» Si scuote: «Intanto lei cominciava col soffriggere in olio d'oliva aglio e pomodori tagliati a pezzetti. Quando l'aglio era ben rosolato e i pezzi di pomodoro avevano messo fuori il loro sugo, aggiungeva i fagioli e una foglia di sedano. Oh, anche lei metteva a bagno i fagioli secchi la sera prima! Poi aggiungeva acqua man mano che si consumava bollendo, fino a quando i fagioli erano cotti. Poi prendeva la *miscata* ... ». Sorride alla faccia stupita di Serafina. «La pasta, Serafina. Si chiama *miscata* la rimanenza della pasta: maccheroni, spaghetti... Si prende la *miscata*, la si trita ben bene fra le mani e la si versa nel tegame. Oh, importante: i fagioli non si passano al colino.»

Serafina ci pensa su un momento, annuisce e poi: «Va bene, un giorno o l'altro ci provo» dice.

IMPORTANZA DELLA RICETTA NEL TESTO:

È il primo libro di Francesco Guccini scritto insieme al giallista Lorian Macchiavelli e inaugura una serie di cui è protagonista il maresciallo Santovito. Il maresciallo viene dal Sud: è stato inviato in un paesino dell'Appennino tosco-emiliano, freddissimo e povero, per punizione e soffre di nostalgia, l'inserimento non è facile.

Siamo nel 1940, e una serie di delitti che aprono vecchie storie e antiche ferite scuote l'atmosfera immobile del paese. Toccherà a Santovito, con intelligenza e cuore, scoprire la verità.

Per risolvere il caso sono fondamentali i colloqui che il maresciallo ha nell'osteria di Persues e Serafina; questi colloqui avvengono in parte intorno a tavole imbandite e in compagnia di un buon bicchiere da una parte e un sigaro dall'altra. La discussione sulla ricetta della preparazione della pasta *nei* e *di* fagioli serve ad diminuire le distanze fra Sud e Nord (le ricette non sono poi così diverse, con ingredienti poveri e genuini in entrambi i casi) e avvicina sempre di più il maresciallo alla realtà locale, contribuendo a creare un rapporto di fiducia, che si rivela essere di grande importanza per le indagini.