DELITTI alla MILANESE

IL NUOVO ARTUSI DEGLI OMICIDI

A cura di
Gian Luca Margheriti

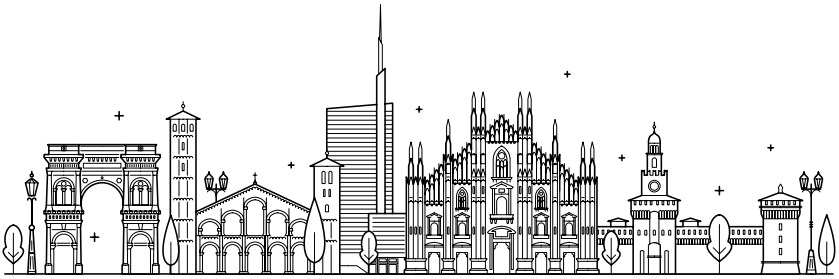
Con **19 ricette** tradizionali
raccolte da Giovanna Mazzoni

Racconti di
Simone Galbiati
Gian Luca Margheriti
Rino Casazza
Albina Olivati
Gianluca Padovan
Rossana Girotto
Davide Palmarini
Carlo Negri
Erica Arosio
Giorgio Maimone
Ferdinando Pastori
Marco Donna
Francesco G. Lugli
Ippolito Edmondo Ferrario
Danila Comastri Montanari
Roberto Allegri
Maddalena Molteni
Pierluigi Spagnolo
Andrea Carlo Cappi
Paolo Sciortino
Mario Raz

GLI AUTORI DONANO I LORO DIRITTI ALL'OPERA SAN FRANCESCO PER I POVERI

RacontaMI

RacconteMI



Editore: Excalibur /RaccontaMI
Immagine di copertina e interne: Carlo Jacono
Progetto grafico e impaginazione: Morena Ceriotti/Excalibur
Copyright: Excalibur per questa edizione e degli autori per i racconti
Seconda edizione
Finito di stampare nel mese di maggio 2019 da Fotlito 73 Grafic Srl
(Borghetto Lodigiano)

ISBN 9788885797062

DELITTI alla MILANESE

IL NUOVO ARTUSI DEGLI OMICIDI

A cura di
Gian Luca Margheriti

Disegni di
Carlo Jacono

Con **19 ricette** tradizionali raccolte da
Giovanna Mazzoni

Jacono

A MILANO SI MANGIA BENE...
e si uccide meglio

Uno dei modi più interessanti di conoscere culture diverse dalla nostra è sicuramente il cibo. Tra i piaceri del viaggio, oltre alle solite cose: monumenti, musei, negozi e stile di vita di altri luoghi, indubbiamente vale la pena di includere la scoperta della cucina tipica dei posti in cui si va. Mettere le gambe sotto al tavolo di un ristorante, magari consigliato da qualcuno di fidato come uno dei posti tipici da frequentare, è un piacere difficilmente scambiabile con altri. Chi non sperimenta in fatto di cibo, chi non vuole scoprire nuovi sapori difficilmente riuscirà mai a conoscere davvero culture diverse dalla propria.

Se il cibo ci può aiutare nella conoscenza degli altri, può anche diventare un sistema per andare alla ricerca delle nostre origini. I piatti tipici della cucina milanese sono conosciuti da tutti o quasi. Ma quanti mangiano ancora quei piatti? Quanti di noi, tra un *sushi,* un *poke*, un *chicken tikka masala* e un *pho*, indulgono ancora nella ricerca di un buon bollito misto o vanno alla scoperta dei ristoranti in cui si mangia il miglior ossobuco di Milano?

Niente di male, i gusti si evolvono, l'offerta si centuplica, Milano è ormai diventata una città-mondo e noi ci sentiamo attratti da piatti sempre diversi e sempre nuovi, eppure cedere ogni tanto ai sapori che esaltavano i palati dei nostri nonni non ci farebbe male. Rinunciare ogni tanto alla peggiore aberrazione culinaria della nostra generazione, l'*happy hour*, un modo per servire piatti squallidi e freddi e farli sembrare qualcosa di bello, per andare alla ricerca di una cotoletta fatta come tradizione comanda male non ci farebbe di certo.

Così come male non ci farebbe scoprire le origini dei cibi della nostra tradizione: sapere che per la maggior parte si tratta di piatti poveri, fatti con scarti di cibo, tagli poco nobili di carne o verdure altrimenti immangiabili, ci spiegherebbe qualcosa sul passato della nostra città e al contempo sulle origini della nostra cultura che potremmo trovare molto interessante.

Oltre al cibo, un altro bel modo per conoscere le culture degli altri posti, è il delitto. Paese che vai, delitto che trovi. Anche il tipo di delinquenza presente in certi posti ci può insegnare molto su quei luoghi. E noi, qui a Milano, non abbiamo niente da invidiare a nessuno. Come scrive il buon amico Piero Colaprico nel suo splendido romanzo *Trilogia della città di M.* riguardo a Milano: – Questo è stato il laboratorio che ha creato, e a volte trainato, l'economia nazionale. La stessa cosa è successa anche per il crimine, Velia. Qui i sequestri di persona diventano un'industria, e così sarà per il traffico di droga. Qui si scoprono le nuove tendenze non solo del look, ma anche del male con la emme maiuscola.

Insomma, la conclusione che si può trarre da tutto questo è facile: l'idea di questa antologia è venuta in maniera quasi naturale a me, che per vivere, cerco di raccontare Milano agli altri. Se per conoscere un posto si può approfondire la sua cucina, o farsi irretire dai suoi delitti, quanto possiamo capire di Milano leggendo venti racconti in cui cibi tipici della nostra città si mischiano a delitti inventati da alcuni dei migliori scrittori noir in circolazione?

La risposta ve la potete dare da soli una volta finito di leggere questa antologia.

Non mi resta che ringraziare i venti autori che hanno sposato di buon grado l'idea di questo libro realizzando delle piccole perle che sono proprio come i mondeghili, una tira l'altra: non riuscirete a staccare gli occhi da queste pagine prima di aver finito tutto.

Va ringraziato anche Riccardo Mazzoni che si è reso disponibile a pubblicare il libro solo sulla fiducia che riuscissi a comporre una tale squadra di talenti. E Giovanna Mazzoni che si è impegnata non poco per recuperare vecchie ricette dei piatti protagonisti dei racconti. Se vi va, finito di leggere, potrete cimentarvi in cucina per sperimentare i sapori che hanno fatto di Milano la città che conosciamo. Per quanto riguarda i delitti invece, quelli dovrete lasciarli sulla carta, dicono sia reato sperimentarli di persona.

Che altro dire? Buon appetito!

Guardatevi le spalle: un assassino è sempre in agguato.

Gian Luca Margheriti

APERITIVO

1. SIMONE GALBIATI
   Campari
2. GIAN LUCA MARGHERITI
   Negroni sbagliato

ANTIPASTI

3. FRANCESCO G. LUGLI
   Nervetti

PRIMI

4. RINO CASAZZA
   Risotto Giallo
5. ALBINA OLIVATI
   Minestrone

SECONDI

6. ERICA AROSIO
   Mondeghili
7. CARLO NEGRI
   Cotoletta alla milanese
8. MARCO DONNA
   Rustin negàa
9. FERDINANDO PASTORI
   Bollito
10. IPPOLITO EDMONDO FERRARIO
    Luganega

PIATTI UNICI

11. GIORGIO MAIMONE
    Cassoeula
12. GIANLUCA PADOVAN
    Osso buco col risotto
13. ROSSANA GIROTTO e DAVIDE PALMARINI
    Zuppa di Cipolle

DOLCE

14. MADDALENA MOLTENI
    Pane dei morti
15. DANILA COMASTRI MONTANARI
    Panettone
16. ROBERTO ALLEGRI
    Pan meino

PANE e VINO INCLUSO

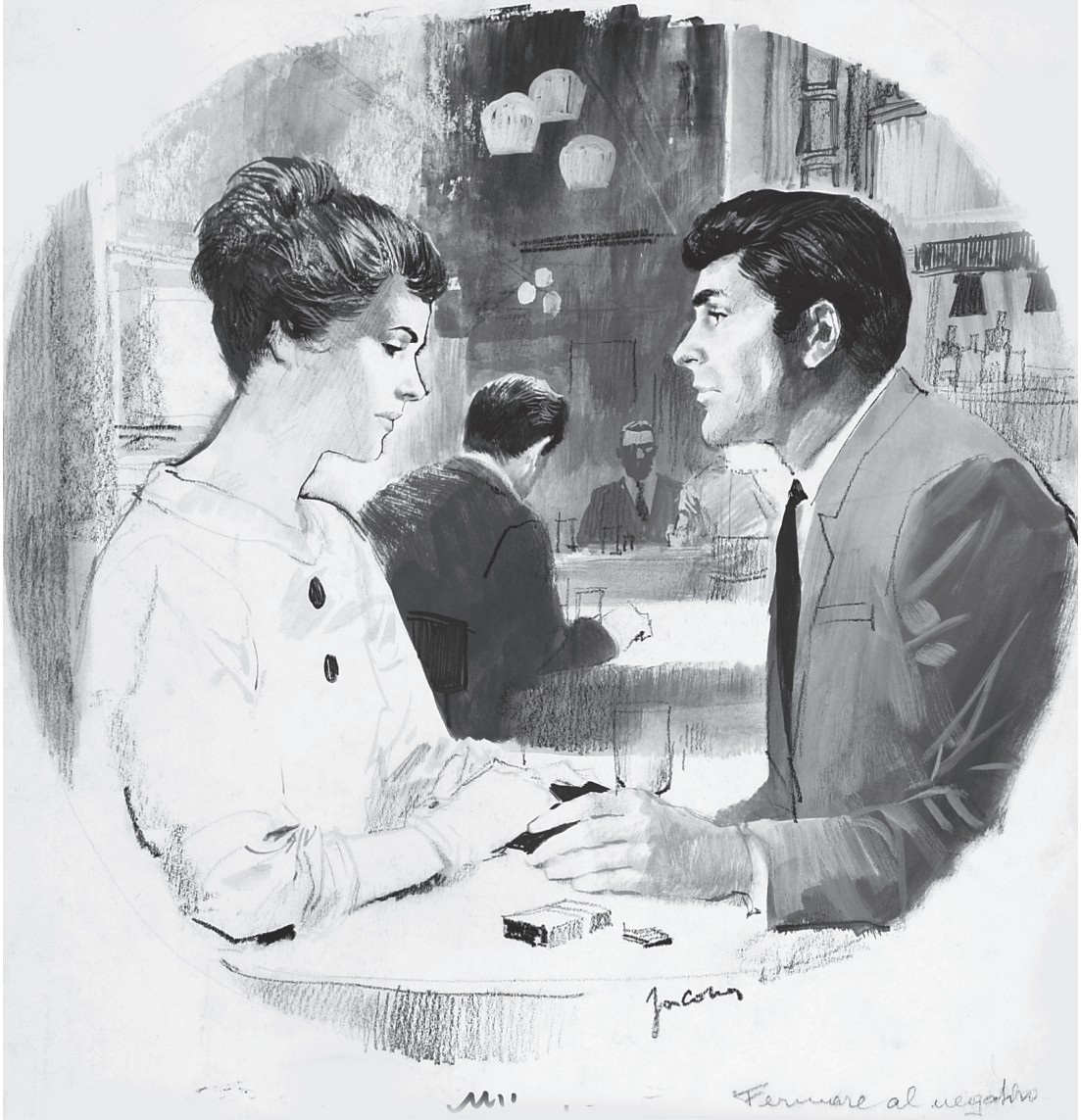
17. PIERLUIGI SPAGNOLO
    Michetta
18. ANDREA CARLO CAPPI
    Vino San Colombano

DIGESTIVO DELLA CASA

19. PAOLO SCIORTINO
    Fernet Branca

IL CONTO

20. MARIO RAZ
    Epilogo


Fermare al negozio

APERITIVO

cm. 28
THE
GTH
Jacobo
copia + testim + 9178
FERMARE AL NEGATIVO
CONF. 11 pag. 36/37

L'ANGELO DAI CAPELLI COLOR CAMPARI

di Simone Galbiati

Milano 24 maggio 1891

Almeno io una traccia l'ho lasciata.

I miei colleghi no, loro non ci sono riusciti.

Nemmeno quello che facevamo ha lasciato un ricordo, nessuno o quasi sa che siamo esistiti.

Eppure facevamo il lavoro più bello del mondo.

Mi permetta di spiegare:

Nel 1784 con un decreto dell'imperatore austriaco Giuseppe II i proventi del gioco del lotto e delle imposte sui fabbricati, pagate dai milanesi all'amministrazione asburgica, furono dedicati a impiantare un servizio di illuminazione pubblica con lampioni a olio. Dal 1787 in poi questo servizio fu affidato a un apposito corpo di operai accenditori, i *lampedée*, che con la loro scala sulle spalle passavano rapidamente ad accendere e spegnere un fanale dopo l'altro e ne curavano il rifornimento e la pulizia. Le lampade a olio, perfezionate con l'introduzione del "becco di Argand", raggiunsero rapidamente le migliaia e rimasero poi in funzione fin oltre la metà del secolo successivo, solo gradualmente soppiantate dai lampioni a gas.

La sera, all'imbrunire, dopo il classico camparino di gruppo, io e i miei colleghi andavamo a svolgere il nostro meraviglioso compito.

Sì un camparino prima del lavoro era una tappa fissa, il nettare rosso, così milanese era diventato ormai un rito. Rito che ogni tanto riusciva a macchiare le nostre divise.

– *Drova l'acqua fregia per netà la smagia rusa* – mi aveva insegnato mia mamma, acqua fredda e cenere e la macchia rossa, del Campari, spariva ma torniamo alla storia.

Dopo la tappa fissa che condividevamo, ci armavamo di una piccola "tolla" di olio, di una scala e di un po' di fuoco, ci inoltravamo per le vie della nostra città e la tenevamo sveglia, lucida, presente. Le permettevamo di mostrare le sue meraviglie anche di notte.

Noi eravamo i *lampedée*.

Vivevamo la città in una dimensione che era solo nostra, magari la notte la condividevamo con gente di malaffare, magari con qualche dimenticato o con qualche lavoratore che perdeva la via di casa dopo aver "sorseggiato" un po' o un Po di barbera con i colleghi.

Potevamo anche entrare nelle case della gente, magari non fisicamente ma con la fantasia.

Salendo a pulire i lampioni, la nostra scala ci regalava un punto di vista diverso, sopraelevato ed essendo il mio giro quello di piazza Duomo e vie limitrofe, anche il livello delle case che potevo vedere era sicuramente elevato, soprattutto se paragonato al mio che per dirla facile "ero di umili origini".

Eravamo quasi autorizzati ad inventare storie sui signori che erano costretti a farci sbirciare nelle loro case.

Non ci annoiavamo.

Milano era nostra, la coccolavamo, la tenevamo sveglia.

Spesso capitava che da qualche portone, un custode uscisse con un bicchiere di vino o un soldatino, perché sa, ci volevano bene, ma bene davvero anche perché era loro interesse che i lampioni sotto casa fossero ben manotenuti, i malviventi sono più a loro agio al buio e i signori non vanno molto d'accordo con chi vive di furti.

Io mi occupavo di piazza Duomo e del centro, ma mi sa che questo gliel'ho già detta.

Vedevo case meravigliose, gente per bene che magari rientrava in carrozza, dottori e benestanti che si incontravano per cene che non potevo nemmeno sognare.

Fu proprio da una di queste carrozze che, una sera, la vidi.

Era una sera in cui la foschia non è ancora nebbia, il Duomo sullo sfondo sembrava quasi vantarsi della sua imponenza che nemmeno l'inverno e la nebbia sapevano nascondere, ma davvero sa? Sembra che la *madunina* fosse più bella e forte della nebbia stessa, che c'erano certe sere che non vedi da un lato all'altro della strada.

La città era in uno stato di quiete, quasi assopita da una giornata frenetica di lavori.

Perché vede, Milano è come una bella signora, non è mai a posto fino in fondo, cerca sempre di sembrare un po' più bella del giorno prima e certe sere nemmeno il meteo aveva il coraggio di celare quelle bellezze con la sua coltre bianca.

Stavo per smontare una lampada da un palazzo, era da molto che non la pulivo, era giunto il momento.

Mi sono avventurato sulla scala e dopo poco il custode del palazzo, uscito da una minuscola porticina, mi aveva avvisato di fare in fretta, i signori sarebbero tornati di li a poco e la mia scala intralciava il passaggio.

Non finì nemmeno di spiegare che una carrozza si avvicinò e si fermò davanti a me.

Scese un signore di mezza età che mi sollecitò a spostarmi e fu lì che la vidi.

Una ragazza meravigliosa scese dalla carrozza e disse all'uomo di lasciar stare, che la carrozza sarebbe potuta essere ricoverata anche dopo, a lavoro finito e che loro potevano anche entrare a piedi.

Io rimasi folgorato dalla sua bellezza e dai suoi modi, era chiaro che si trattava di una ragazza nobile, elegante e acculturata, *la gaveva i cavei culur del Campari*.

Rimasi sulla scala quasi impietrito, un po' dalla sua bellezza e un po' anche perché non ero abituato a tanta gentilezza da parte di appartenenti a una classe sociale così distante dalla mia.

Forse fu quello che mi permise di sognare, di pensare che forse,

un giorno, io e quell'angelo, avremmo magari potuto condividere qualche momento.

Da quella sera, il mio giro era finalizzato a giungere a quel lampione, da casa fino a li il mio cuore batteva sempre più forte a ogni lampione che mi avvicinava al suo, e più aumentava il ritmo del battito più aumentava la velocità del passo, era una specie di danza per essere poetico, sembravo uno che gli scappava la pipì, per esserlo un po' meno.

Tutte le sere mi arrampicavo sulla mia scala e sbirciavo in quella casa, accendevo quel lampione e mi inventavo storie partendo da ogni piccolissimo dettaglio riuscissi a rubare con lo sguardo.

Una sera la tavola era apparecchiata per il Farmacista, un'altra sera sicuramente stavano aspettando i parenti di Como e quell'altra invece erano sicuramente andati a teatro.

Qualche volta la casa era silenziosa ed erano le sere più belle. Riuscivo a scorgerla in casa, alla luce di una candela mentre leggeva, con i suoi capelli che sembravano ardere nella penombra di quella camera. Avrei voluto entrare, abbracciarla, baciarla, avrei pianto, avrei riso avrei vissuto solo per un suo sguardo, per un suo bacio.

Sognavo di incontrarla ancora e di avere il coraggio di confessarle il mio amore, sognavo di poter abbattere tutti i muri che ci dividevano.

Amavo, sognavo e progettavo la mia vita con una donna che non sapeva nemmeno il mio nome.

Quella sera del 1887 vidi la fine dei miei sogni.

La ricordo come se fosse ieri: dalla finestra vidi una festa, ma aveva qualcosa di diverso dalle solite, sembrava tutti molto emozionati, coinvolti, felici.

Cercai di soffermarmi un po' di più sulla scala, cercai di capire, ascoltare, intuire. C'era poco da capire, l'angelo con i capelli color Campari, con quell'anello non sarebbe mai più stato mio, sarebbe volato via.

Era la festa del suo fidanzamento.

Tutti i miei sogni, i miei progetti erano sì impossibili ma in un angolo del mio cuore, fino a quel momento, erano ancora realizzabili.

Adesso non più.

Tutto stava crollando, tutto finiva con quell'anello.

Ma come vi ho detto all'inizio di questa mia lettera, io una traccia l'ho lasciata.

L'ho lasciata quando ho deciso che la luce che quella ragazza emanava, una luce che io non avevo mai visto, una luce più bella di qualsiasi luce io avessi mai acceso, che quella luce non avrebbe mai illuminato nessuno se non me.

Ho lasciato una traccia il giorno in cui ho spento per sempre quella luce, la più bella luce di Milano.

– Elio, ma hai la divisa sporca di sangue?

– *Ma va là, l'è 'l Camparin de ier sera...*

Ho lasciato una traccia sui suoi registri Vostro onore, sui Vostri registri.

In fede
Elio Galbiati

La storia del
CAMPARI

Nella prima metà dell'Ottocento il piemontese Gaspare Campari era il proprietario di un caffè con rivendita di liquori in piazza Duomo nella struttura che sorgeva davanti alla cattedrale: il Coperto del Figini. Quando iniziarono i lavori di costruzione della Galleria si demolì la struttura commissionata da Pietro Figini nella seconda metà del Quattrocento. A quel punto Gaspare dovette trasferire il suo locale: il Caffè Campari si spostò così in via Borsieri, in zona Isola. Terminata la prima fase dei lavori nel 1867, Gaspare Campari traslocò nuovamente la sua attività: il nuovo Caffè Campari aprì all'angolo tra la Galleria e piazza del Duomo.

Oltre al negozio, Campari era proprietario anche del seminterrato, il luogo dove oggi si trova la libreria Feltrinelli. Proprio in quei locali bui e umidi Gaspare Campari passava la maggior parte del suo tempo a inventare nuovi intrugli alcolici da vendere ai suoi clienti. Lì un giorno elaborò la ricetta del bitter Campari che decretò il vero successo del suo locale. Il nome originale della bibita inventata da Campari era – Bitter all'uso d'Hollanda – . La formula ancora oggi è un segreto custodito gelosamente.

Trascinato dal successo del nuovo bitter, il Campari, da caffè e rivendita di liquori, si trasformò anche in ristorante e già negli anni Settanta dell'Ottocento era uno dei principali punti di riferimento della Milano dell'epoca. Ai suoi tavoli si potevano

incontrare Tito e Giulio Ricordi, Giovanni Battista Pirelli, i fratelli Bagatti Valsecchi, Mosè Bianchi, Giovanni Segantini, Arrigo Boito, Emilio De Marchi, Giacomo Puccini, Giuseppe Giacosa e Giuseppe Verdi. In quegli anni il Campari era il luogo in cui succedevano tutte le cose più importanti della città. Era qui che si brindava alle opere riuscite della Scala; sempre qui i politici del Comune venivano a festeggiare le approvazioni comunali. Era tra questi tavoli che gli artisti più in voga celebravano i loro successi.

Nel 1914 Davide Campari, figlio di Gaspare, a cui era passata in eredità l'attività di famiglia, affittò anche i locali davanti al Campari, quelli che si trovano sull'altro angolo tra la Galleria e piazza del Duomo. Campari voleva scongiurare la possibilità che qualche concorrente ci potesse aprire un bar e raccogliere così i tanti clienti che al Campari, sempre affollato, non trovavano posto. Nacque così il Camparino, un bar più piccolo, da sfruttare stando in piedi, una sorta di *dependance* del Campari, che esiste ancora oggi.

Nel 1919 Davide Campari decise di vendere entrambi i locali della Galleria alla Zucca, la ditta produttrice del famoso rabarbaro. La scelta di Davide era dovuta al fatto che lui ormai era un imprenditore; nel 1910 aveva infatti aperto la Davide Campari e C. a Sesto San Giovanni, una ditta specializzata nella realizzazione dei bitter e dei cordial marchiati con il nome Campari. Gli impegni di industriale non gli permettevano più di gestire adeguatamente i suoi locali.

RICETTA

Campari seltz

È l'aperitivo più popolare al Camparino, il bar di Davide Campari, aperto nel 1915.

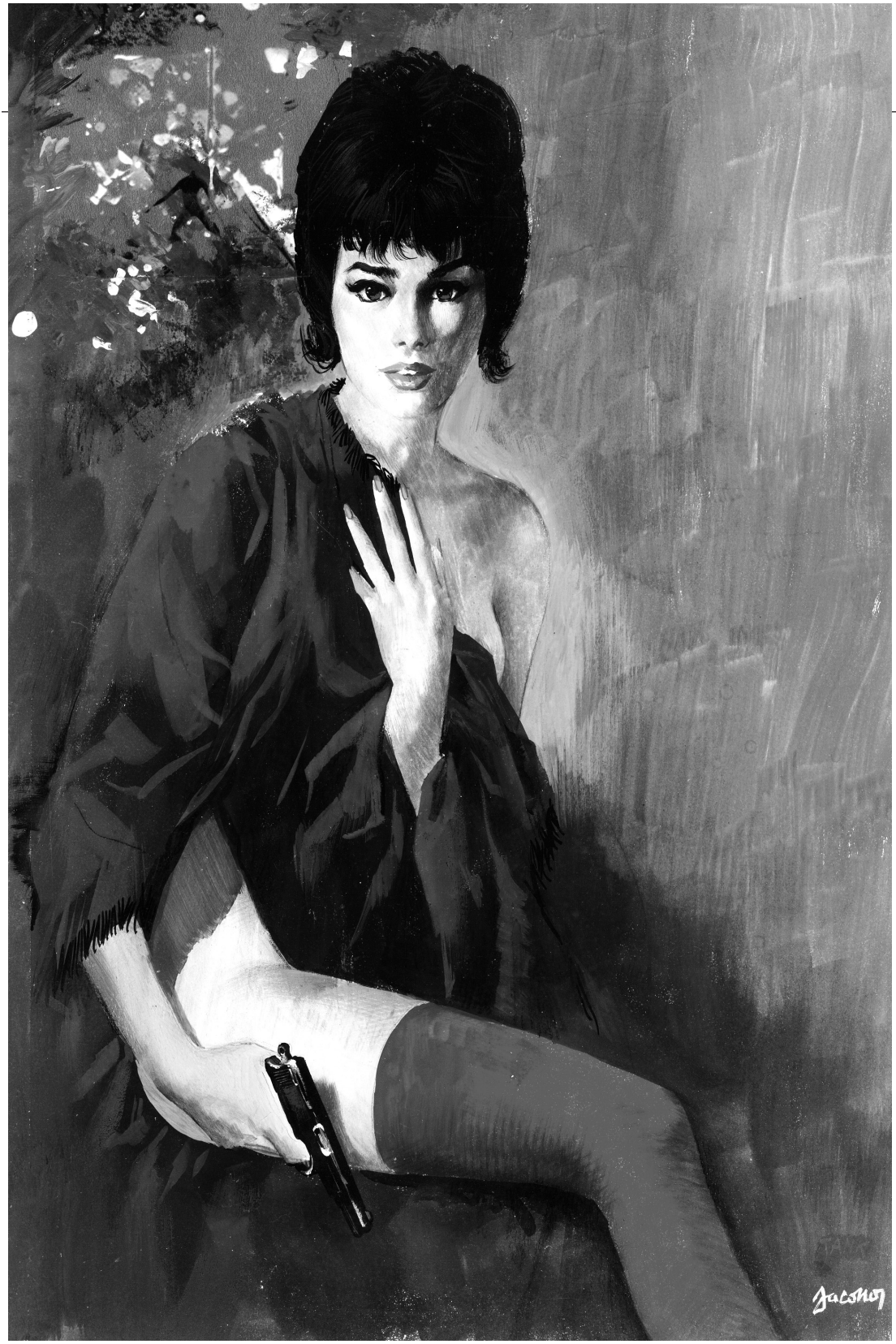
INGREDIENTI

- 1 parte di Campari
- 3 parti di soda

Versare direttamente in un bicchiere rock Campari ben freddo e completare con la Soda. Guarnire a piacere con fette d'arancia.

Fonte: Campari

ANTIPASTO


Jacomo

L'APPETITO VIEN... MORENDO!

di Francesco G. Lugli

Malgrado non si fosse mai posto veramente il problema, da qualche giorno iniziava a chiederselo con insistenza. Un tarlo ostinato che gli rotolava in testa, sbattendo contro quelle pareti che ogni tanto percuoteva con forza in un inutile tentativo di sistemare trasmissioni fuori sintonia. Oltre a farsi tempestare da altri infiniti dilemmi esistenziali, si domandava quale fosse il vero motivo; non tanto quello che lo spingeva a uccidere e divorare parte delle sue vittime, già metabolizzato e archiviato da tempo alla voce "bisogno irrinunciabile", ma quello che gli provocava un'irrefrenabile voglia di "nervetti" da abbinare all'abominevole pasto. Addirittura, a volte, continuava a consumare avidamente le sottili cartilagini bovine anche in seguito, con lo sguardo piantato sulle membra martoriate della preda, in quello che si potrebbe associare a un delirante orgasmo culinario. Una vera e propria ossessione quella per i nervetti che addirittura lo spingeva a sperimentare diverse combinazioni, lontane dal canonico accostamento con cipolle e fagioli.

– *Sciura* Bosetti, buongiorno, passo da voi dopodomani, d'accordo?

– Oh, Attilio, proprio lei, guardi, abbiamo davvero bisogno, non si vede nemmeno più il porticato da quanto è alta l'erba,

Fuffolo non può più andare a giocare, e poi ci sono le siepi, sono talmente lunghe che stanno andando sulla strada… non vorrei avere problemi con quelli del comune, sa, a caccia di soldi come sono mi fanno la multa e poi *me tuca anca pagà!*

– Non si preoccupi, in una giornata, massimo due, le sistemo tutto.

– Attilio, lei è un angelo…

Sì, proprio un angelo… della morte. Se l'arzilla ottantenne avesse solo immaginato a chi affidava regolarmente begonie e ortensie non si sarebbe sperticata in sorrisi e moine, probabilmente si sarebbe fratturata entrambi i femori per girare su se stessa e fiondarsi dentro casa.

La signora comunque non correva rischi, l'Attilio era un *serial killer* con le idee chiare. Per lui solo puttane, senza distinzioni tra donne e trans. Nessuna divagazione su persone che considerava "per bene".

Almeno finora.

Per la signora Bosetti poi nutriva una certa simpatia, nonostante il concetto a lui poco familiare. Gli ricordava l'unica parente degna di nota, quella nonna Agata, riserva infinita di caramelle al rabarbaro, buoni sentimenti e consigli preziosi. Intendiamoci, le caramelle erano una merda, e il resto ovviamente è finito tutto in fondo al cesso, ma quel sorriso stanco e a tempo determinato gli scaldava il cuore, facendolo sentire per una volta importante per qualcuno.

Sempre avuto rispetto per gli anziani, l'Attilio.

Te set un brau fieu, come avrebbe detto nonna Agata. Sì, bravo un cazzo! L'Attilio era un assassino psicopatico della peggior specie perché si mascherava da innocuo giardiniere e coltivava con amore solo le proprie depravazioni. Un pollice verde intinto nel rosso.

A volte si trovano anime non conformi ai corpi che le ospitano. Capita di trovare un cattivo in un corpo da buono e, viceversa, un buono nel corpo di un cattivo. Ecco, Attilio era uno stronzo in un corpo da stronzo. Un essere talmente

scontato e banale, dentro e fuori, da risultare invisibile. Mai un guizzo, mai una presa di posizione. Empatico come un tavolino da campeggio, simpatico come un herpes genitale, carismatico come un termometro per la febbre.

Se lo incontravi potevi passargli attraverso e se magari ci scambiavi due parole, ti dimenticavi di lui appena girato l'angolo. Niente amici, niente nemici. Niente!

Questo suo "non esistere" non gli dava pace, e si era fissato, voleva lasciare un segno. Non gli importava quale, uno qualunque, ma uno importante. E così si era messo in ascolto del silenzio, l'unico suo vero amico. Inizialmente solo bisbigli nel buio, divenuti presto voci ammalianti provenienti dal profondo che lo invitavano a traversate oscure. Poi c'era lui, il malsano appetito, convivente ingombrante con il quale fare i conti sempre più spesso.

L'opportunità per cedere alle lusinghe del desiderio si era presentata qualche anno fa, per caso. Una scampagnata solitaria tra i monti, attraverso boschi impervi e desolati, in una zona che anche i lupi e i cinghiali ripudiavano. Inaspettatamente l'occasione per perdersi era diventata quella per ritrovarsi. Attilio si era imbattuto nel corpo privo di vita di un uomo, probabilmente un cercatore di funghi colto da infarto.

La quiete, il favore della penombra e della boscaglia, un'inebriante brezza, nemmeno un'anima per chilometri. Il fruscio delle foglie, melodia suadente, ipnotica, quasi un invito.

Attilio l'aveva fissato per un periodo indefinito e, invece di chiamare aiuto, si era fatto ammaliare da inediti e fascinosi richiami, portatori insani di quella fame anomala e violenta che non chiedeva… ordinava! E così aveva assaggiato…

Nella cesta del malcapitato, il giardiniere aveva trovato una porzione di nervetti cucinati come il dio meneghino comanda, e aveva sperimentato l'inedito duetto. Da quel macabro rito, consumato sotto la testimonianza silente, quasi connivente, di pioppi e aceri, non si era più fermato.

Un'escalation di espedienti e tecniche sempre più raffinate

per esaudire il demone divoratore, quel languore insaziabile che cresceva al pari della voglia di emergere, primeggiare in qualcosa, qualunque cosa, anche così disgustosa e inumana. Uccidere era divenuto solo l'indispensabile mezzo per raggiungere altri scopi, niente di più. Il vero godimento proveniva dal banchetto, ed era subito parso chiaro che il pasto non sarebbe stato completo senza l'apporto di quel sapore; quelle striscioline di carne tipiche della tradizione culinaria milanese, alla quale si sentiva orgogliosamente di appartenere.

Accanirsi esclusivamente sulle prostitute, a suo dire, lo metteva al riparo da ritorsioni di coscienza, anche se ne usciva quasi sempre in stato di shock. *Trance* piacevole ed estasiante, simile a una sbornia benevola, solo un leggero retrogusto emotivo amaro. Anche a quello aveva trovato rimedio; pensava che l'espiazione per i pasti ricreativi dovesse passare attraverso il confronto con nonna Agata, travisando il ruolo di giudice con quello di complice. E così ogni qualvolta si ritrovava con lo stomaco pieno e le labbra imbrattate di sangue, si inginocchiava ai piedi del comodino, fissava quella foto antica e restava in attesa. Il viso pacifico e soave dell'anziana lo riportava a galla dopo il tuffo nell'oblio. L'orco restava in ascolto e nella sua testa bacata la sentiva veramente quella voce, tremula e calma.

"*Sei stato bravo? Sì, ti meriti una carezza e una caramella. Hai ripulito il mondo dalla sporcizia! Mi raccomando sii buono, sempre, male non fare e paura non avere*".

Solo a quel punto, con le mani giunte e gli occhi chiusi, come gli aveva insegnato nonna Agata, si pronunciava in preda a una commozione difficile da arginare.

– Sì, nonna. Sarò buono, te lo prometto. Sarò buono…

Alla fine quel bastardo dell'Attilio c'era riuscito davvero a lasciare il segno, a terrorizzare Milano e dintorni. L'avevano chiamato "Il mostro dei nervetti", declinato in un più ambrosiano *Chel dei nervitt*. Non si era parlato d'altro per un bel periodo. Per un momento della sua impalpabile esistenza

aveva svoltato, si era sentito qualcuno. L'eccitazione straripante di passare dal nulla pneumatico alle prime pagine dei giornali, nello stare in incognito tra la gente, nell'ascoltare le disquisizioni atterrite degli sconosciuti sul fantomatico assassino cannibale che lasciava rimasugli di nervetti. Assaporava il terrore negli occhi delle signore dal panettiere. Godeva nel fiutare la paura, i sentimenti negativi, le sensazioni di disgusto che suscitava nel prossimo, ignaro della sua vera identità.

Ora, dopo due anni da protagonista, quel famoso segno andava sbiadendosi. Niente da fare, *Chel dei nervitt* non faceva più notizia, non se lo filava più nessuno. Le ultime "merende" erano passate praticamente inosservate dai media, relegate in trafiletti minuscoli della cronaca locale. Solo qualche trasmissione secondaria su reti minori si occupava ancora del caso, confinandolo sempre in coda, quando ormai la palpebra dello spettatore calava e il telecomando scivolava di mano. Anche il Web l'aveva scaricato, le ricerche portavano solo ad articoli di mesi passati. Da feroce assassino dal quale salvaguardarsi aveva assunto le sfumature della leggenda metropolitana, sospesa tra superstizione e fantasia. Insomma, non faceva più paura a nessuno.

E ora era lì, l'Attilio, un fantasma fluttuante per una Milano che non ricambiava il suo amore.

Affondò la mano nella tasca del gilet da pesca e strinse quel sacchetto soffice. Di nervetti ne teneva sempre con sé. Non si sa mai. Li accarezzò, ricordando triste i tempi che furono. Lungo la schiena scorreva la sofferenza per non essere più sulla bocca di tutti, malgrado qualcuno fosse già passato dalla sua.

Cadere nel dimenticatoio e tornare nell'ombra a commiserarsi? Non se ne parlava proprio e le considerazioni veleggiavano in libertà. Ma come fare?

Si stava convincendo, per ritrovare gli onori della cronaca diventava obbligatorio alzare l'asticella per colpire nuovamente l'opinione pubblica dritta al cuore. Sarebbe stato risolutivo spostare il tiro a discapito di un passante a caso. Così si genera il vero panico, senza un criterio, senza discrimina-

zioni. Quello che colpisce nel mucchio può colpire anche te!

La luce stava abbandonando una Milano vacanziera e silenziosa, soffocata dall'afa e trasfigurata dalla solitudine.

I marciapiedi della lunghissima via Gallarate sono solo parenti lontani delle trafficate arterie centrali della città. Svantaggi della periferia; pochi negozi, zero attrazioni, nessun motivo per passeggiarvi. D'estate diventano infinite lingue di cemento con una densità di popolazione pari a quella della Groenlandia e si può camminare a lungo senza incontrare nessuno. Nelle vie intestine, poi, dopo il tramonto, la situazione peggiora ulteriormente. E fu proprio mentre i pensieri stavano per prendere il sopravvento, costringendolo all'ennesima serata da emicrania, che arrivò l'illuminazione. Netta, distinta come una saetta su sfondo nero. La risposta era lì, a pochi metri da lui, e gli stava venendo incontro in tutta la sua delicata innocenza.

La ragazza, minuta e non particolarmente avvenente, probabilmente una studentessa modello che faceva la gioia dei suoi genitori, sembrava la preda perfetta, sicuramente ascrivibile a quella categoria capace di scatenare l'indignazione generale. Non gli sembrava vero all'Attilio, il suo *pass* per il ritorno alla celebrità si era presentato prima del previsto.

Condizioni ideali, nessun occhio indiscreto, la strada srotolata tra uffici chiusi ed edifici deserti, tra l'altro a pochi passi dal quartier generale del mostro; un orto ricavato vicino all'imbocco dell'autostrada con tanto di spaziosa baracca porta attrezzi. L'avrebbe seguita e alla prima occasione si sarebbe fatto avanti, trovando una scusa qualunque per farsi accompagnare laddove nessuno poteva disturbarli. In alternativa l'avrebbe tramortita e caricata in macchina, parcheggiata dietro l'angolo. Meglio sempre avere un piano di riserva.

Inaspettatamente, però, l'Attilio aveva potuto beneficiare di un piccolo *bonus*. La ragazza si era rivolta a lui, sventolando uno smartphone incapace di svolgere il suo dovere.

– Mi scusi, via dei Cignoli…

All'Attilio qualcuno aveva insegnato a cogliere l'attimo e,

in quel tratto di metropoli che sembrava la *location* ideale per un videoclip rap, con muri di mattoni, graffiti e arredamento *urban style*, aveva gettato la sua esca. L'aspetto innocuo e rassicurante da uomo qualunque aveva fatto il resto.

– Ah, guarda, è qui vicino. Sto andando proprio da quella parte, ti accompagno… passiamo dal parco… – aveva mormorato, con quel tono neutro e privo di qualunque malizia, poco prima di calarsi sulla testa il berretto.

Alla ragazza, che evidentemente non brillava per intuito e istinto di autoconservazione, non sembrava vero e lo aveva seguito felice, ignara del suo prossimo futuro.

Il problema di trovarsi di fronte uno come l'Attilio era proprio questo, nessuno avrebbe mai potuto immaginare in che tipo di belva sanguinaria poteva trasformarsi quel pacato giardiniere di mezza età. Una trasformazione istantanea e spiazzante degna del più spaventoso *horror*. Comunicava indifferenza sì, ma anche sicurezza, il maledetto. Un predatore travestito alla perfezione; doppia personalità celata con maestria. Questa sua camaleontica identità, unita a un'attenzione maniacale per i dettagli, gli aveva permesso di farla franca per così tanto tempo.

Lungo il tragitto la strana coppia scambiò qualche parola di circostanza. Dopo il lungo digiuno, il mostro stentava a controllare l'eccitazione per il suo prossimo pasto, e l'idea di assaporare i suoi nervetti con quella giovane carne lo stava consumando velocemente.

Ormai l'oscurità aveva ammantato l'intera zona e i due risultavano solo ombre indistinte nel buio quando arrivarono in prossimità del pezzo di terra isolato che l'abominio aveva utilizzato più volte per i suoi scempi. Lui lo chiamava laboratorio ma era solo un fatiscente prefabbricato di legno.

– Ci siamo quasi… – rassicurò l'Attilio.

– Lasciami solo prendere una cosa, faccio in un attimo…

Tutto troppo facile, la ragazza non mostrò reticenze, accettò di buon grado il fuoriprogramma, restando fuori a smanettare sullo smartphone, mentre il mostro si fiondava dentro

la casupola per procurarsi uno straccio e del cloroformio. Il ragno aveva tessuto la sua tela e doveva solo sferrare l'attacco finale per godersi la meritata ricompensa.

E con il pensiero fisso su quella pelle bianca che pregustava già condita con dei succulenti nervetti, abbassò la guardia. La sicurezza gioca brutti scherzi, darle le spalle non si rivelò la mossa migliore; aveva appena afferrato ciò che gli serviva, recuperandolo da un cassetto, quando il suo ghigno si congelò sul viso pallido. I muscoli improvvisamente di marmo, colpiti da spasmi esplosivi e incontrollabili. Prima del buio, all'Attilio restò nelle orecchie solo quel fastidioso ronzio prolungato. Il grido di un *taser*. Quindi il silenzio del nulla.

Quando riprese contatto con il mondo dovette lottare immediatamente con un'apnea soffocante, scacciata con due profondi colpi di tosse. Il cuore sembrava esplodergli nel petto e ci mise qualche istante a ristabilire la situazione entro i limiti di guardia. Ripreso un ritmo respiratorio accettabile si concentrò, per quanto la sensazione di stordimento potesse permetterglielo, e capì subito di trovarsi sdraiato sul pavimento, pancia in su. Gli occhi ci misero un po' ad abituarsi alle tenebre, ma riconobbe i tratti familiari della sua capanna, grazie a una fievole luce lunare filtrata dagli scuri socchiusi. Oltre a provocargli un mal di testa da urlare, il tentativo nervoso con il quale cercò di alzarsi gli confermò la terribile notizia. Ogni movimento gli era precluso, impedito da una sorta di paralisi. Niente rispondeva ai suoi comandi come se fosse trattenuto da legacci invisibili.

In sottofondo solo le scie rumorose delle poche auto che lasciavano la città.

Dal nero alle sue spalle sibilò il frusciare di un serpente.

– Bentornato… la luna ci è testimone.

– Co… cosa… succede? – furono le uniche tremanti parole corrotte dal panico.

La voce femminile, affilata e penetrante, tornò a tagliare il vuoto.

– Ssst… non parlare, non rovinare tutto…

Niente di conosciuto per l'Attilio, niente che ricordasse la

ragazza appena trovata. Della timida studentessa non vi era più traccia, l'amazzone nera che si era materializzata al suo posto non mostrava nessuna insicurezza o reticenza.

Il terrore stava prendendo il sopravvento, il battito cardiaco era di nuovo un avversario da affrontare e le cose peggiorarono quando il dolore alla base del collo lo prese di sorpresa. L'ago entrò in profondità senza che lui potesse fare nulla. Nemmeno la possibilità di sfogarsi, l'urlo incontrollabile restò confinato nella sua mente.

La vita gira intorno alle occasioni: come la passeggiata nei boschi fu la scintilla per Attilio, per Jessica, questo era il nome della ragazza, quella fu l'occasione per evocare le sue fantasie malate, l'inizio di ciò che non aveva mai avuto il coraggio di confessare nemmeno a se stessa. Quell'uomo così innocuo e tranquillo era ciò che aspettava da tempo per consacrarsi alle proprie deliranti inclinazioni. A quel tavolo dove l'unico pollo da spennare era l'Attilio, il destino si era divertito a gareggiare con carte truccate. Stavolta il jolly non l'aveva pescato lui. Peccato fosse il giro finale. Un bizzarro gioco delle parti invertite che probabilmente tracciava una linea di demarcazione e un diabolico passaggio di consegne.

L'Attilio, ormai travolto dalla confusione mentale e costretto all'immobilismo da catene incorporee, si trovò cullato da una melodia familiare. Basta dolore, basta paura, basta urla nella notte. Nonna Agata gli stava parlando per mezzo di Jessica, con quella tenera e amorevole cadenza.

– Ora riposerai… non dovrai più faticare…

Il giardiniere si affrettò a puntualizzare.

– Nonna, te lo giuro, sarò buono…

E nonna Agata rispose.

– Oh, non ho dubbi, sarai buono… anzi… con la cotoletta sarai… buonissimo!

Parole incomprensibili per l'Attilio, che quasi non le ascoltò. Prima che gli occhi si chiudessero forzatamente, l'unica cosa su cui riuscì a focalizzarsi fu l'irresistibile voglia di nervetti.

Da quel plenilunio estivo del "mostro dei nervetti" non se

ne seppe più nulla. Nessuno ne parlò più. Ma le prime pagine di cronaca tornarono a macchiarsi di rosso per lungo tempo. Il nuovo predatore metropolitano, battezzato "Il killer della cotoletta", diventò il terrore di tutti i milanesi, senza distinzioni. Qualcuno ipotizzò a un emule di *Chel dei nervitt*, qualcun altro pensò che fosse lui stesso ad aver cambiato "condimento". Attualmente è ancora là fuori, in cerca di cibo e riscatto.

La verità è spesso difficile da immaginare, ma se una studentessa dai modi gentili e impacciati vi chiedesse informazioni all'imbrunire, in qualche via isolata dal capoluogo lombardo, sappiatelo, le opzioni a vostra disposizione saranno solo due, scappare o morire.

La storia dei
NERVETTI

I nervetti, ma sarebbe più corretto dire insalata di nervetti, sono un antipasto tipico delle tavole milanesi che, a dispetto del nome, non prevede la presenza di nervi. Il nome infatti deriva dall'italianizzazione del termine milanese "gnervitt" che indica le cartilagini del ginocchio e del piedino del vitello.

A partire dalla fine dell'Ottocento l'insalata di nervetti era il piatto tipico che nelle osterie cittadine si portava insieme a un quartino di vino bianco per spezzare la fame in attesa che fossero pronte le pietanze ordinate. Solitamente assieme alle cartilagini erano mischiati cipollotti, sale, pepe, olio e aceto. Tuttavia nel corso dei decenni la ricetta si arricchì di altri elementi come i fagioli bianchi e il prezzemolo.

I nervetti oggi sono un piatto quasi introvabile e poche sono le osterie che ancora li propongono ai clienti prima di portare l'ordine. Per gustarli fatti con la giusta ricetta tradizionale fortunatamente ci si può servire da alcune gastronomie storiche cittadine in cui il loro sapore è rimasto esattamente quello di un tempo.

I nervetti hanno un'origine povera, erano infatti preparati con quello che si riteneva un sottoprodotto della macellazione bovina, tanto che era definito da alcuni il "quinto quarto". A dispetto di quanto si crede sono un alimento sano, ricco di proteine e dal bassissimo contenuto di grassi.

RICETTA

Nervetti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 3 garretti e zampetti di manzo o di vitello
- Sedano, carota, 1 cipolla e un paio di foglie di alloro

Per il condimento:

- 50 g di olio extravergine di oliva
- 50 g di aceto
- 4 cipolline fresche
- Sale, pepe q.b.

Pulire i garretti e gli zampetti (bruciando sulla fiamma la peluria e poi lavandoli sotto l'acqua corrente).
Metterli a bollire in una pentola ampia - da bollito - con almeno 3 litri d'acqua, aggiungendo una manciata di sale il sedano, la carota e la cipolla. Fare bollire a fuoco basso per almeno due ore e mezzo: più cuociono più saranno gustosi e tanto teneri da separarsi facilmente dall'osso.
Quando sono cotti scolarli e farli raffreddare. Tagliarli a striscioline e condirli in una insalatiera mescolandoli con olio, aceto e cipolline crude affettate sottilmente.

PRIMI

IL RISO ABBONDA IN BOCCA AGLI AVVELENATI

di Rino Casazza

Sembrava troppo bello.

Eppure l'Ispettore Antonio Gargiulo lo sapeva, che una fortuna insperata può svanire in un attimo.

Per evitarlo, aveva cercato di dare il massimo, ma a scompaginare i piani della serata era stato un imprevisto.

Stentava a credere d'aver trovato il coraggio per invitare a cena la collega Clara Broglia. Ancor più incredibile che lei avesse accettato.

Malgrado fosse originario di Ravello, Gargiulo era un ragazzo chiuso, senza la spigliatezza tipica dei campani. Non aveva dalla sua neppure l'accento, naturalmente simpatico, dei luoghi natali.

Che fosse un "napoletano", come venivano considerati in modo sbrigativo quelli della sua terra, ce se ne accorgeva appena, sentendolo parlare.

Il fatto era che da quindici anni, dopo la separazione dei genitori, si era trasferito in Lombardia seguendo la madre che si era messa con un nuovo compagno di Varese, così aveva perso quasi del tutto la cadenza originaria.

Clara gli era piaciuta sin dal primo giorno della sua assegnazione al Commissariato di Piazza San Sepolcro. La timidezza, tuttavia, gli aveva impedito di entrare subito in confidenza con lei, malgrado non desiderasse altro.

Perché incominciassero a scambiare qualche chiacchiera erano dovuti passare tre mesi. Eppure sapeva di doversi sbrigare:

la giovane collega, per la sua avvenenza, aveva di certo corteggiatori anche nella vita privata, non solo al Commissariato, dove parecchi le ronzavano attorno.

– Conosci l'*Ambrosianun*? – aveva rotto gli indugi, mentre erano in pausa caffè davanti al distributore automatico.

– Certo aveva risposto lei, disinvolta – Sono milanese!

– Ci sei mai stata?

L'*Ambrosianun* era un ristorante del centro. Malgrado il nome in dialetto, indicante la specializzazione nella cucina milanese, era un locale di gran lusso.

Sedersi a uno dei suoi tavoli significava assaporare i piatti della tradizione a un livello di eccellenza gastronomica, immersi in un ambiente raffinato e signorile, con marmi, specchi, decorazioni e personale in livrea.

Uno sfizio salatissimo, fin troppo per le finanze di Antonio, ma per far colpo sulla collega era disposto a questo e altro.

– Se è un invito – aveva replicato lei – attenzione che dico di sì!

Sembrava una minaccia, più che un incoraggiamento, ma Antonio aveva preso la palla al balzo. Aveva prenotato per il venerdì successivo.

– Ci troviamo per le 20.30 davanti al locale – aveva perentoriamente deciso lei.

Ad Antonio sarebbe piaciuto andarla a prendere e riaccompagnare a casa ma, conoscendo che tipo autonomo e dinamico lei fosse, l'aveva tenuto per sé.

L'*Ambrosianun* si trovava in via Cappuccio, non distante dalla sede del Commissariato. Tuttavia quel venerdì di settembre Antonio non era venuto in centro coi mezzi pubblici, come al solito, ma in auto.

In un vagone della metropolitana, con indosso lo smoking noleggiato per la circostanza, avrebbe corso il rischio di attirare, sgradevolmente per lui, l'attenzione dei passeggeri.

In verità, si era sentito in imbarazzo anche incrociando gli altri passanti nel tragitto dal parcheggio a via Cappuccio...

Niente in confronto al disagio provato all'arrivo di Clara.

La silhouette snella e soda della collega era coperta da abiti sportivi: jeans e camicetta blu e giubbino bianco, con scarpe basse senza tacco.

Comunque splendida, gli rivolgeva il bel viso sorridente incorniciato di capelli biondi.

Sotto quello sguardo, Antonio si sentiva ridicolo come un pinguino allo zoo.

Non accordarsi con lei sull'abbigliamento della serata era stato un errore imperdonabile.

A risultare fuori posto, malgrado l'impeccabile smoking, sarebbe stato lui.

– Gargiulo, James Gargiulo Bond, j suppose! – disse Clara indicandolo con l'indice. Poi, lo prese sotto braccio, trascinandolo verso l'ingresso dell'*Ambrosianun.*

Quel gesto di confidenza era la salvezza per Antonio: il padrone del locale, i camerieri e gli altri avventori, invidiandolo per la stupenda figliola con cui mostrava la familiarità di un partner amoroso, sarebbero passati sopra la grottesca diversità del suo abbigliamento da quello di lei.

Li accolse un cameriere con un gran sorriso da cui traspariva affabile disponibilità, senz'ombra d'ironia.

Antonio stava toccando il cielo con un dito.

Tante volte, intrattenendosi con Clara, aveva desiderato, senza osare ricercarla, una maggiore intimità e ora, di colpo, per iniziativa della ragazza, si ritrovava in un ravvicinatissimo fianco a fianco con lei.

Che emozione!

Fosse per lui, sarebbe rimasto incollato al suo braccio anche dopo che, preceduti dal cameriere che faceva strada e Clara che, radiosa, continuava leggiadramente a trainarlo, ebbero raggiunto la sala dove li attendeva il loro tavolo, apparecchiato con eleganza.

Nella stanza c'erano altri due tavoli, uno libero e uno occupato da tre uomini sulla sessantina, in abiti raffinati che non stonavano con lo smoking di Antonio.

Questi ebbe per loro uno sguardo fugace, non ricambiato perché erano presi da una fitta conversazione a bassa voce.

Poi Antonio concentrò tutta l'attenzione su Clara, che gli sedeva di fronte, bellissima e sciolta come se frequentasse quel ristorante da una vita.

– Lo smoking ti sta bene, ma si vede che lo metti di rado.

Antonio rimase spiazzato. Era una battuta cui replicare sullo stesso tono, o un complimento?

– Dovresti lasciarti andare di più, collega. Nessuno ti mangia!

Lui non trovò di meglio che rifugiarsi in una divagazione.

– Aperitivo?

– Perché no?

L'aperitivo arrivò: una specialità della casa chiamata *on gutt de Milan*, come stava scritto sul menù, che riportava accanto al nome milanese delle pietanze la traduzione in italiano e inglese.

Clara, "ambrosianona" da generazioni, si divertì molto a sfogliarlo.

– *Nervitt in insalàada!..Busecchin!..*

Leggeva e pronunciava ad alta voce, con la sua fresca, incantevole ilarità, che le donava terribilmente.

– *...Ris cont i ortiggh!..Rustitt negàa!...Mondeghili!...*

Antonio era perso a guardarla. Essendo concentrata sul menù, pensava non se ne accorgesse.

Illusione. A un certo punto Clara, cogliendo la sua espressione adorante, gli piantò lo sguardo negli occhi, indirizzandogli una frecciata.

– Be'? Non hai mai visto una donna?

Antonio scelse, d'impulso, di uscire dall'angolo osando un complimento.

– Non una come te...

Dopo un sorrisetto, lei riabbassò lo sguardo al menù, esclamando con l'indice sulla pagina.

– *Cotoleta de civett a la milanesa!*

Antonio era in preda all'entusiasmo. Lei era una ragazza particolare, diretta ed estroversa ancor di più di quanto immaginasse, ma stava cavandosela bene. Di più: cominciava a provare la sensazione esaltante di essere nelle sue grazie.

In quel momento, arrivò un cameriere, spingendo un carrello che portava il primo per i signori distinti del tavolo accanto.

Il profumo, e più ancora il colore della pietanza che riempiva i piatti, non lasciavano dubbi: avevano ordinato *ris gialt* tutti e tre.

– Risotto allo zafferano! – esclamò Clara. – Questo ristorante fa il migliore della provincia!

Onestamente, Antonio non lo sapeva. Aveva approfondito in modo superficiale le referenze dell'*Ambrosianun*. Una lacuna di cui si rammaricava, perché avrebbe potuto aiutarlo nella conversazione.

– Il *ris gialt* ha una ricetta semplice. Il segreto della sua bontà, – proseguì Clara – sta nei tempi di cottura. Si dice che qui si attengano strettamente a quelli tramandati da una taverna del seicento...

Antonio ascoltava senza commentare. Per lui Clara, qualsiasi cosa dicesse, era meravigliosa.

Tuttavia i piatti di riso giallo fumante serviti ai tre signori non dovevano essere così irresistibili, se uno di loro si alzò per abbandonare la sala senza gustarne nemmeno una cucchiaiata.

– Ho capito – disse Clara, notando che stava sbirciando verso gli altri commensali – vuoi imitarli. D'accordo! Vada per il famoso risotto "alla milanesa" dell'*Ambrosianun!*

– Bene! – approvò Antonio, dando l'ultimo sorso di aperitivo, gustoso senza essere troppo alcolico.

Clara aveva già terminato il suo, così poterono chiamare il cameriere per l'ordinazione.

Quando se ne fu andato, incrociando nell'uscire il signore dell'altro tavolo, evidentemente di ritorno dal bagno, Clara spiazzò di nuovo Antonio.

– *El primm de l'ann se comenza/* – iniziò a recitare – *a mangià la carsenza; /se fa onor a Sant Bias col Panatton;/ San Giusepp l'è vin dolz cont i tortej;/ San Giorg, panera e lacc col mascarpon. /Pasqua la g'ha el cavrett a l'uso ebrej...*

Antonio stavolta non sapeva cosa dire. Si limitò a un sorriso di circostanza.

– Non la conosci? È una filastrocca del poeta dialettale Rajberti, sui piatti delle varie festività… La si impara da bambini… Ma già, tu hai passato l'infanzia in Campania...

L'espressione di Clara era canzonatoria, ma solo un po'. Antonio prese i lati buoni del suo discorso: lei conosceva bene la sua provenienza, e aveva resistito alla tentazione di usare il termine "Terronia", che scherzosamente veniva a fagiolo.

Tum! Un colpo sordo. Dal tavolo vicino. I due questurini si girarono di scatto in quella direzione.

Il commensale appena rientrato giaceva col busto riverso sopra il suo piatto di riso allo zafferano. Gli altri due, sorpresi e impauriti, si erano levati in piedi. Uno stava avvicinandosi per soccorrere il compagno di cena, sinistramente esanime.

Clara si era già alzata e mossa con passo agile verso di lui urlando – Fermi! Polizia!

Antonio non sapeva se essere più ammirato o intimidito dalla collega. Clara aveva preso in mano le redini della situazione con sicurezza da poliziotta navigata.

A sembrare un pivello, pur con un'anzianità di servizio superiore di parecchi anni, era lui...

In fondo doveva aspettarselo: non avevano mai lavorato insieme, ma il carattere della ragazza indicava doti di iniziativa e *leadership*; lui per contro in servizio tendeva a essere misurato e compunto.

Dopo aver apostrofato in modo deciso l'avventore che stava per raggiungere quello accasciato sul tavolo, e aver esibito a mano alta la tessera (Antonio non l' aveva con sé…), Clara aggiunse – Se è accaduto ciò che penso, bisogna star lontani da quel riso!

Indicò la faccia, affondata nel piatto, del commensale inerte.

La successiva mossa di Clara era degna di un investigatore da romanzo giallo: si avvicinò al corpo, inalando cautamente con le narici.

– Come volevasi dimostrare: odore di mandorle amare.

Per la verità, Antonio sentiva solo quello di zafferano, ma nemmeno per un momento gli passò per la testa di dubitare dell'olfatto di Clara.

Nel frattempo, attirati da grido e dal trambusto, erano arrivati il cameriere di sala e il direttore del locale.

– Chiudete la porta – ordinò Clara. – Non deve entrare nessuno. Il cameriere, frastornato, ubbidì.

Il direttore, preoccupatissimo dalle condizioni del terzo commensale, si offrì di chiamare un'ambulanza.

Clara scosse la testa.

– Inutile: avvelenamento fulminante da acido cianidrico. Qualcuno ne ha versato una quantità letale nel risotto. È un composto molto reattivo e estremamente tossico. Basta respirarne i vapori per essere colpiti in breve da arresto respiratorio, – spiegò con competenza.

– Bisognerà avvertire la Procura e il medico legale. Nel frattempo, possiamo condurre un'indagine nell'immediatezza del delitto, la più efficace. Chi ha ucciso questo sventurato, – concluse, lanciando un'occhiata dura prima all'uomo e poi all'altro dei due compagni di cena – ha avuto la sfortuna che io e il collega Gargiulo fossimo presenti, per caso, sulla *scena criminis*.

– Cianuro... avvelenamento... – balbettò il direttore. – Ne è sicura?

– Ci lasci fare il nostro mestiere, – replicò Clara, ricercando l'approvazione di Antonio, che non poté che dargliela.

– La prego anzi di uscire, insieme al suo dipendente, lasciandoci soli coi signori. A proposito, – aggiunse, mentre direttore e cameriere, soggiogati come tutti dall'autorevolezza di Clara, eseguivano – con chi abbiamo a che fare?

– Avvocato Paolo Arosio – fece quello che aveva tentato di soccorrere l'avvelenato.

– Avvocato Samuele Radaelli – fece l'altro.

– Ah! – esclamò Clara. – Poiché non c'è due senza tre, questo pover'uomo – indicò il morto – era l'avvocato...

– Flavio Beretta – completò Arosio.

– Dello stesso studio? – si informò Clara.

– No. – precisò Arosio. – Lo eravamo vent'anni fa, prima del litigio... Questa doveva essere la nostra cena di riconciliazione...

– Bene! – esclamò Clara.

– Non penserà che io o Samuele abbiamo avvelenato Flavio!

– Avvocato, che uno di voi due sia l'assassino è lampante. Bisogna solo trovare le prove per stabilire chi.

– Potrebbe essere stato anche il cameriere, o il cuoco!– si ribellò Arosio.

– Mi aspettavo l'obiezione. Avrebbe funzionato, se io non mi fossi trovata qui stasera. Il cameriere, nel trasportare il carrello coi piatti di *ris gialt*, è passato vicino al nostro tavolo, e sia il collega che io abbiamo prestato attenzione alle pietanze. In particolare, l'ho

prestata io. Mi sarei accorta di sicuro dell'odore d'acido cianidrico.

Nessuno osò contraddirla.

– Litigio, ha detto, – proseguì Clara, – vuol essere più preciso?

– Glielo spiego io, – intervenne Radaelli – a provocare la rottura tra di noi sono state ragioni di cuore.

– Si spieghi meglio.

– Paolo ha portato via la moglie a Flavio. E io a Paolo...

– Che bell'esempio di amicizia! – chiosò sarcastica Clara.

– È seguita la diaspora del nostro avviatissimo studio – proseguì Radaelli. – Ciascuno ha continuato la professione per conto proprio. Per trent'anni abbiamo interrotto ogni rapporto.

– Come mai la decisione di riappacificarvi?

– Sa come vanno queste cose. Il tempo passa, e il motivo dell'allontanamento finisce per sbiadire – fece Arosio.

– Così sembrava... – commentò impietosa Clara. – Chi ha preso l'iniziativa per la ricucitura?

– Flavio – rispose Radaelli. – Ha chiamato Paolo per perdonarlo. E Paolo ha chiamato me imitandolo.

– L'unico a non aver motivi di rancore verso altri è lei, dunque...

– Non è proprio così. Spiegagli, Samuele, – s'intromise Arosio.

– Ai tempi, la rabbia, portò Flavio a ritenermi corresponsabile della fine del suo matrimonio. Secondo lui sarei stato io a spingere sua moglie nelle braccia di Paolo. Così, per ripicca, mi ha denunciato all'Ordine per una grave scorrettezza professionale, da lui montata… Ho evitato a fatica la radiazione, rimediando comunque due anni di sospensione.

– Ottimo. Così avete tutti e due un movente: la vendetta, – tirò le fila Clara, cruda. – Possiamo passare alle perquisizioni.

– Perquisizioni??– esclamò Arosio.

Anche Radaelli era turbato.

– Certo! – ribadì Clara – Ti dispiace provvedere, Gargiulo?

Non era piacevole per Antonio che, dopo aver fatto da gregario muto, gli toccasse anche il lavoro sporco, ma non poté sottrarsi.

Eseguì la perquisizione sugli spaesatissimi sospettati, comunicandone l'esito negativo: né Arosio né Radaelli avevano addosso qualcosa di collegabile al delitto.

Clara non si scoraggiò. Indicò l'attaccapanni a lato del tavolo dove era riverso il cadavere.

– Bisogna perquisire anche quelli.

Alludeva ai soprabiti, lì appesi, dei tre i commensali.

Nel silenzio generale, Antonio si avvicinò e cominciò a frugarli.

A un certo punto, dopo aver tastato dal di fuori una tasca, si bloccò, sorpreso. Si coprì le dita con un fazzoletto, e infilò dentro la mano, estraendone una boccetta.

La tentazione di annusarla era forte ma se ne astenne, memore dell'avvertimento di Clara.

– Ottimo lavoro Gargiulo – esclamò la collega. – Non ci sono dubbi: quel piccolo flacone conteneva l'acido cianidrico versato nel piatto di *ris gialt* del defunto avvocato Beretta. L'indagine è chiusa, signori. A chi appartiene il soprabito?

– È mio – si fece avanti Radaelli, in preda a una angosciosa agitazione – ma di quella boccetta non so nulla! Ce l'ha messa lui per incastrarmi!– indicò Arosio.

– Sono innocente!

– Canaglia! – reagì Arosio. – Stai cercando di scaricare la colpa su di me!

– Facciamo così Gargiulo: sbattiamoli dentro entrambi,– commentò Clara. – Sono egualmente spregevoli.

– Un momento!

La voce di Antonio era così perentoria e la sua espressione così ispirata che catturò l'immediata attenzione di tutti, compreso Clara.

– Il morto è molto magro – osservò Antonio, con una divagazione sconcertante.

– Vorrei che rispondeste a questa domanda, – proseguì, rivolto ad Arosio e Radaelli – il vostro amico ha sempre avuto questo fisico, o era più in carne quando l'avete visto l'ultima volta? Immagino che in Tribunale vi capitasse d'incrociarlo frequentemente...

– In effetti – rispose Arosio – è così. Glielo abbiamo fatto notare stasera, e lui tutto orgoglioso ha parlato di una dieta. Ma questo, scusi, cosa...

– Mi faccia finire. Un'altra domanda: siete arrivati qui insieme, o alla spicciolata?

– Alla spicciolata! – rispose ancora Arosio.

Clara, osservava il collega con un misto di fastidio e ammirazione. Soffriva, a vedersi rubare la scena, ma che quel collega carino mostrasse qualità investigative era un ulteriore punto a suo favore.

– In che ordine?

– Prima sono arrivato io, – spiegò Arosio – poi Samuele. Ultimo Flavio. Ma...

Antonio lo zittì con un cenno.

– È tutto chiaro, allora. L'ipotesi della collega Broglia, pur interessante, aveva un punto debole. Anche se il veleno non si trovava nel piatto della vittima prima che il cameriere servisse le pietanze al tavolo, è improbabile che uno dei due sospettati sia riuscito a versarvelo senza che l'altro se ne accorgesse durante l'assenza di Beretta. Ancor più difficile che abbia avuto la destrezza per nascondere la boccetta nella tasca del soprabito.

– Ho capito! – intervenne Clara – Bravo Gargiulo! Questi due gentiluomini sono complici!

Arosio e Radaelli volevano protestare, ma Antonio li zittì di nuovo.

– Anche questa spiegazione non convince. Tra loro non correva buon sangue da decenni, difficile che due si siano messi d'accordo per eliminare l'altro. Certo non si può escluderlo, ma un movente per l'omicidio di Beretta ce l'ha Radaelli, – nuovo cenno a spegnere sul nascere il tentativo di protesta da parte di quest'ultimo, non Arosio.

– Quindi? – chiese Clara.

– Quindi la dinamica del fatto va completamente rivista. C'è una persona che aveva facilità a far cadere la boccetta nella tasca del soprabito di Radaelli: Beretta, ultimo ad avvicinarsi all'attaccapanni per appendervi il proprio soprabito.

– Ma che cosa dice?? – si ribellò Arosio.

– Già, – anche Clara era perplessa. – Come ha fatto il veleno a trasferirsi dalla tasca del soprabito di Radaelli al piatto di Beretta?

– Non c'è mai passato.

Adesso lo sguardo di Clara esprimeva solo compiaciuto apprezzamento, senza invidia.

– Una mirata necroscopia, – proseguì Antonio – certificherà

che la morte dell'avvocato Radaelli è dovuta a una capsula di acido cianidrico che lui teneva nascosta in bocca, e ha inghiottito dopo averla schiacciata coi denti liberandone il mortale contenuto. Per quanto il rivestimento della capsula sia stato dissolto dai succhi gastrici, cercandone specificamente le tracce non sarà difficile trovarle.

– Scusate, ma allora... – commentò Radaelli.

– ...il vostro "amico" Flavio si è suicidato, intende? – completò Clara.

Stava per continuare, ma Antonio la anticipò.

– Non è esatto. Parlerei piuttosto di "eutanasia vendicativa". Mi pare evidente che l'avvocato Beretta fosse afflitto da quella che in gergo medico si chiama "cachessia neoplasica". In termini volgari dimagrimento da tumore. Sono pronto a mettere la mano sul fuoco che fosse malato di cancro incurabile. Non ha mai perdonato nessuno. Ha voluto anticipare la sua morte sicura trasformandola in una messinscena di omicidio che doveva spedire in galera uno di voi. O magari entrambi, se avesse preso corpo l'ipotesi di un concorso.

Clara, entusiasta, si slanciò verso Antonio, premiandolo con un bacio sulla guancia.

– Grande Gargiulo!

La storia del
RISOTTO GIALLO

Lo zafferano è una pianta dai fiori viola che cresce esclusivamente in luoghi caldi e soleggiati come la Grecia, la Spagna e la Persia. All'interno del fiore dello zafferano si trovano tre fili rossi da cui si ricava la polvere che si usa come condimento alimentare oltre che come digestivo e stimolante nervoso.

Lo zafferano fece la sua comparsa in Occidente a seguito dell'invasione araba della Spagna nel 756 d.C. Dalla Spagna la pregiatissima polvere iniziò a essere commercializzata in tutta Europa. Raggiunse Milano all'epoca in cui in città regnavano gli Sforza. In quegli anni fece la sua comparsa in molti piatti che si trovavano sui banchetti dei nobili cittadini, ma non ancora sul risotto. Lo zafferano era costosissimo, per acquistarne un chilo si spendeva l'equivalente del costo di due cavalli. Quindi era usato soprattutto come *status symbol*: servirlo in grande abbondanza ai banchetti dimostrava un notevole potere economico. Non dimentichiamo che erano quelli gli anni in cui, per dimostrare il loro potere, gli Sforza ai banchetti servivano molte vivande, il risotto in particolare, ricoperte da sottili foglie d'oro.

Per il famoso *risòtt giald,* più conosciuto nel mondo semplicemente come risotto alla milanese, si dovette aspettare il 1574 o almeno questo è quello che assicura un manoscritto oggi conservato alla biblioteca Trivulziana. Nel documento

si racconta di mastro Valerio di Fiandra, fiammingo di origine, che in quegli anni era impegnato nella realizzazione delle vetrate con le Storie di sant'Elena per l'infinito cantiere del Duomo di Milano. Mastro Valerio era sempre affiancato da un giovane assistente che lui stesso aveva soprannominato Zafferano per la mania di mescolare a qualunque colore un pochino della pregiata polvere rossa che conferiva una colorazione calda e tendente al giallo. La mania di Zafferano era così radicata che spesso il suo maestro lo prendeva in giro dicendo che di quel passo sarebbe arrivato a mescolare lo zafferano anche al risotto.

Il giorno delle nozze della figlia di Mastro Valerio, Zafferano lo prese in parola e per fargli uno scherzo si accordò con il cuoco per far aggiungere dello zafferano al risotto con il burro. Quando il piatto arrivò a tavola conquistò subito tutti i commensali, non solo per il color giallo oro che conferiva allegria, ma soprattutto per il suo straordinario sapore. E così, da un innocente scherzo, nacque uno dei piatti imperdibili della cucina meneghina.

RICETTA

Risotto alla milanese

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 500 g riso Superfino Martelli
- Mezza cipolla
- 50 g di burro
- 50 g di midollo
- 1 bustina di zafferano
- Mezza noce moscata
- 2 litri di buon brodo
- 100 g di parmigiano
- 1 bicchiere di vino Bianco secco
- Sale q.b.

Tagliate colla mezzaluna una cipolla, unite della grassa e midolla di manzo, poco butirro fate il tutto tostare, e passatelo al setaccio, mettetevi quella quantità di riso ch'è necessario, poco zafferano, poca noce moscata, e fate love cuocere in buon brodo rimettendolo di mano in mano; a mezza cottura mettetevi un mezzo cervellato, e quasi cotto mettetevi del formaggio grattuggiato e servitelo.

Fonte: Nuovo cuoco Milanese economico che contiene la cucina grassa, magra e d'olio e serve pranzi all'uso inglese, russo francese ed italiano e utile ai cuochi, ai principianti ed ai particolari esperimentato e compilato dal cuoco Milanese Gian felice Luraschi, Milano, 1853.

RICETTA

Pan meino

INGREDIENTI

- 100 g di farina gialla
- 100 g di farina semola
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero
- 100 g di lievito
- 3 uova

Fate del tutto un impasto solo e dividetelo, in forme rotonde e schiacciate di varie grandezze, su placche unte ed infarinate.
Lasciate levare e cuocete a forno moderato.
Questi pani si lucidano infine con sciroppo, di fior di sambuco e zucchero in granella.

Fonte: Il pasticciere e confettiere moderno, di Giuseppe Ciocca, Milano 1927

GLI CHEF

Jacoho

ROBERTO ALLEGRI – Pan meino

È nato nel 1969. È collaboratore fisso del settimanale "Chi" fin dal primo numero. Ha pubblicato una quarantina di libri, alcuni dei quali tradotti in inglese, giapponese, tedesco, polacco, francese, spagnolo e portoghese. Tra i titoli: *Callas by Callas* (Mondadori, 2007); *Il sarto di Guareschi* (Àncora, 2008); *Vieni con me. La vita e la spiritualità di Fratel Ettore* (Piemme, 2014), *Io sono fango* (San Paolo, 2015), *La mamma di Calcutta* (Àncora, 2016), *Come il vento tra gli ulivi* (Ancora 2017), *Il guardaspalle di Cristo* (Edizioni Il Segno, 2017), La dolcezza del fuoco (Àncora, 2018). È anche autore di *È la mia vita, la biografia di Albano Carrisi* pubblicata da Mondadori, libro che è entrato a far parte della prestigiosa collana dei "best sellers", e delle altre tre biografie di *Al Bano: Con la musica nel cuo*re (Mondadori, 2008), *La cucina del sole* (Mondadori, 2014) e *Madre Mia* (Baldini & Castoldi, 2017).

ERICA AROSIO - Mondeghili

Milanese, laureata in Filosofia, giornalista, critico cinematografico, scrittrice, mamma orgogliosa. Ha lavorato per "Gioia", "La Repubblica", "Il Giorno", "Cineforum", "Segnocinema" e per radio e tv. Fra i suoi libri *L'uomo sbagliato* (La Tartaruga, 2012), *La macchina soffice, biografia di Marilyn Monroe* (Multiplo editore, 1989, e Feltrinelli, 2013), *Carne e nuvole* (Morellini, 2018), raccolta di brevissimi racconti, trasversali per genere. Nel 2013 scrive con Giorgio Maimone *Vertigine*, primo giallo di una serie ambientato nella Milano degli anni '50, (*Non mi dire chi sei, Cinemascope, Juke-box, Ritratto dell'investigatore da piccol*o, editi da Tea). Con Maimone pubblica, nel 2014, *L'Amour Gourmet (Mondadori)* un romanzo goloso-sentimentale ambientato nella Milano dei primi anni '80, e *A rincorrere il vent*o (Morellini) un *mémoire* sul 1968. Passerebbe la vita a viaggiare, incontrare persone e raccogliere le loro storie. Lo ha fatto meno di quanto avrebbe voluto, ma pensa di avere ancora il tempo per rimediare. Ama più mangiare che cucinare, ma quando ci si mette prepara decorosamente risotti, zuppe e piatti semplici di carne e pesce, legati alla tradizione. Il suo meglio però lo dà nelle insalate. Alcune malelingue sostengono che più che cucinare si limiti ad affettare. Non è vero, ma anche se lo fosse, affetta sempre con molto affetto.

ANDREA CARLO CAPPI – Vino San Colombano

Nato a Milano nel 1964, vive tra l'Italia e la Spagna. Ha pubblicato una cinquantina di titoli tra romanzi, raccolte di racconti e saggi. Oltre che di una saga narrativa originale con Diabolik & Eva Kant, edita da Excalibur, e di romanzi originali con protagonista Martin Mystère, è autore delle proprie serie thriller "Medina", "Nightshade" e "Black". Tra le sue ultime uscite in libreria, il romanzo *Back to Black* (Cordero) e la riedizione del bestseller *Ladykill-Morte accidentale di una lady* (Damster). "*Luv*" (DrawUp) scritto a quattro mani con Ermione.

Sul suo canale YouTube ha avviato la videorubrica " Splatterchef", dedicata alle sue ricette di cucina fusion italo-spagnola.

RINO CASAZZA – Risotto Giallo

È nato a Sarzana, in provincia di La Spezia, nel 1958. Dopo la laurea in Giurisprudenza a Pisa, si è trasferito in Lombardia. Attualmente risiede a Bergamo e lavora al Teatro La Scala di Milano. Oltre a una cinquantina di racconti e romanzi brevi, ha pubblicato dieci romanzi, tra cui diversi apocrifi che vedono rivivere come protagonisti i più grandi detective della letteratura di genere, tra cui Sherlock Holmes, Padre Brown e *L'ombra di Dracula*, 2017, uscito in digitale per Algama. Le sue ultime prove, entrambe in collaborazione con Daniele Cambiaso, sono *L'Angelo di Caporetto*, 2017, uscito in allegato a "Il Giornale" e il giallo per ragazzi *Lara e il diario nascosto*, Fratelli Frilli, 2018.

DANILA COMASTRI MONTANARI – Panettone

Nasce a Bologna nel 1948. Dopo alcuni decenni passati a divertirsi, studiare, insegnare, leggere e viaggiare, scrive a 40 anni il suo primo romanzo, *Mors Tua*, che dà inizio alla serie "Publio Aurelio un investigatore nell'antica Roma" – ambientata nel I sec. d.C. e giunta ora, con *Ludus in fabula*, alla diciannovesima inchiesta – riuscendo così a coniugare le sue due grandi passioni, quella per la storia e quella per il poliziesco. Scrive poi altri romanzi, come *Terrore* e *La campana dell'Arciprete*, a cui fanno da sfondo epoche diverse (la Rivoluzione Francese e la Restaurazione) e un gran numero di racconti, pubblicati in varie antologie anche personali, tutti rigorosamente apparte-

nenti al genere giallo storico. Legge classici latini, greci e cinesi, molta saggistica storica, antropologica e scientifica e tantissima narrativa contemporanea, ma esclusivamente di genere.

MARCO DONNA – Rustin negàa

È autore di saggi e racconti thriller. È conosciuto dai fan di 007 per aver seguito le orme italiane di James Bond in *Dall'Italia con amore*, Edizioni del Faro, 2012, e *Spectre a Roma*, Delos, 2015. Nel 2013 ha partecipato a You Crime di Rizzoli Lab/il Corriere della Sera e nel 2017, con lo pseudonimo Darko Bay, ha pubblicato *Agente Ghost: Regola di ingaggio* per Segretissimo. Il suo sito è www.marcodonna.it.

IPPOLITO EDMONDO FERRARIO – Luganega

Ippolito Edmondo Ferrario, milanese, classe 1976, è autore di numerosi saggi e romanzi editi da Ugo Mursia Editore, Fratelli Frilli Editori, Alberto Castelvecchi Editore, Newton Compton Editori. Tra le sue pubblicazioni più recenti: *Alla scoperta di Milano sotterranea* (con Gianluca Padovan, Newton Compton Editori, 2018), *Milano Esoterica* (con Gianluca Padovan, Newton Compton Editori, 2015). Sui conflitti del dopoguerra ha pubblicato: *Mercenari. Gli italiani in Congo 1960* (Ugo Mursia Editore, 2009), *Legionario in Algeria 1957-1962* (di Sebastiano Veneziano, a cura di I.E Ferrario, Ugo Mursia Editore, 2010), *Un parà in Congo e Yemen 1965-1969* (con Robert Muller, Ugo Mursia Editore, 2016), *Mercenario. Dal Congo alle Seychelles. La vera storia di – Chifambausiku" Tullio Moneta* (con G. Rapanelli, Lo Scarabeo Editore, 2013). Per la Fratelli Frilli Editori ha pubblicato *Ultimo tango a Milano* (2018)

SIMONE GALBIATI – Campari

Nato a Milano nel 1975 si avvicina alla fotografia all'età di quindici anni. Professionista dal 1996, inizia la carriera da fotografo *freelance* occupandosi di Cronaca. Nel 1997 viene chiamato a collaborare con l'Ufficio Stampa del 4° Corpo d'Armata Alpino affinando le tecniche di fotografia aerea occupandosi di svariate attività in ambito militare. Nel 2000 rileva un importante studio fotografico specializzato nella riproduzione di oggetti d'arte che gli permette di pubblicare diver-

si cataloghi in collaborazione con la galleria Sacerdoti, Christie's, le edizioni Mazzotta e molte altre. Contemporaneamente si dedica alla fotografia di spettacoli e concerti, immortalando, tra gli altri, Enrico Ruggeri, Eugenio Finardi, Ornella Vanoni ma soprattutto Enzo Jannacci sul quale pubblica un libro fotografico. Ha fondato con Gian Luca Margheriti e Monica Diani La Tenda Rossa officina creativa che si occupa di fotografia/video/web.

ROSSANA GIROTTO – Zuppa di cipolle

Vive sul Lago Maggiore, desiderando di stare un po' a Venezia e un po' in Irlanda. Lo scrittore Andrea G. Pinketts l'ha ribattezzata "La Poetrice". Vincitrice di diversi concorsi letterari nazionali, scrive favole e racconti alcuni dei quali diventati una *performance* di tipo teatrale con narrazione, immagini e musica dal vivo. Appassionata di letteratura, poesia, teatro e arte in genere, è stata Direttore del periodico comunale "SestoCalendeInformazioni"; conta collaborazioni con la stampa locale, web press e radio. Attualmente conduce il programma "Leggiamoci di Torno!" su NeverWas Radio.

Ha studiato lingue a Varese, Milano e Trieste. Molti suoi racconti sono inseriti in antologie, pubblicati sulla stampa locale, nazionale e internazionale; la poesia *Calendar* e il reportage di viaggio *My Ireland* sono apparsi sulla rivista dell'Ente Nazionale del Turismo Irlandese. Articoli e racconti appaiono nella rivista "Intentions" della Oscar Wilde Society di Londra, della quale è socia. Nel 2014 ha vinto il "Giallo Stresa" con il noir *Negatité*, pubblicato sul Giallo Mondadori 1356. Il suo ultimo libro è *Le caramelle di Rossana,* edizioni Evolvo, 2015.

FRANCESCO G. LUGLI – Nervetti

Giornalista e scrittore, ha collaborato con diverse realtà editoriali. Attualmente si occupa di produzioni video e pubblicità in qualità di copywriter. Appassionato di cinema, videogiochi e fumetti, ama scrivere racconti di fantascienza, horror, surreali, noir e thriller. All'attivo ha i romanzi *Il Codice Beatles* (Cult Editore) e *Il risveglio della notte* (Novecento Editore), le raccolte di racconti *Sei passi nella nebbia* (dBooks) e *Scritti con il sangue* (Dunwich Editore), racconti sulle raccolte *Toilet n. 20* (80144 Edizioni), *Un giorno a Milano* e *Una notte a*

Milano (Novecento Editore), *Italian Zombie 2* (80144 Edizioni), *365 Racconti di Natale* (Delos Books), e l'ebook A*mo il mio lavoro* (Simplicissimus – Viaggio d'inverno). Il suo sito è www.francescolugli.it.

GIORGIO MAIMONE - Cassoeula

Scrittore e giornalista, culturalmente onnivoro e gastronomicamente anche, nasce a Vedano Olona (Varese) il 27 luglio 1953. Coltiva da sempre alcune grandi passioni: la lettura, la scrittura, la musica, il cibo e il vino. Gli amici sostengono che non abbia mai capito l'uso del menù al ristorante: quando glielo portano lo chiude e dice "Va bene," pensando che gli portino tutto. A suo discapito cita spesso la frase: "confesso che ho mangiato" mutuando Garcia Marquez e Antonino Canavacciuolo. In tema di cibo ha tenuto per tre anni su "24 minuti," la free press del "Sole 24 ore", la rubrica dei ristoranti e ha scritto, assieme a Erica Arosio, *L'amour gourmet*, viaggio eno-gastro-sentimentale nei grandi ristoranti degli anni '80, ai tempi in cui nasceva, in Italia, la nouvelle cuisine. Sempre assieme a Erica Arosio ha scritto una serie di gialli, ambientati a Milano negli anni '50 e '60, costruiti attorno alle figure di Greta (avvocato penalista) e Marlon (detective spiegazzato di via Corelli). Tra i titoli: *Vertigine* (Baldini e Castoldi - 2013), *Non mi dire chi sei* (Tea 2016), *Cinemascope* (Tea 2017) e *Juke Box* (Tea 2018). Sempre a firma associata è appena uscito *A rincorrere il vento*- il B-side del '68 (Morellini). Tra i piatti preferiti, anche come cuoco, indubbiamente i risotti e, inevitabile, il pane e salame.

GIAN LUCA MARGHERITI – Negroni sbagliato

Nato a Milano nel 1976, è scrittore e fotografo. Ha curato per anni, con Francesca Belotti, la rubrica *Milano segreta*, sulle pagine online del Corriere della Sera. Grande esperto di Milano e della sua storia, ha pubblicato *1001 cose da vedere a Milano almeno una volta nella vita*, *Milano segreta, 101 storie su Milano che non ti hanno mai raccontato, 101 tesori nascosti di Milano da vedere almeno una volta nella vita*, oltre a *I personaggi più misteriosi della storia*, tutti editi da Newton Compton. È autore anche de *La Milano dei miracoli*, edito da Intra Moenia, e *Lettere dall'Inferno, la storia di Jack lo Squartatore*, pubblicato da Il Melangolo. Il suo libro più recente si intitola *Le in-*

credibili curiosità di Milano. Da settembre 2017 ha un canale YouTube dedicato alla scoperta delle leggende e delle curiosità di Milano: *Milano in 90 secondi (o quasi)*. Ha scritto racconti per diverse antologie e riviste. Il suo sito internet è www.gianlucamargheriti.com.

Gian Luca non ha assolutamente nessuna capacità culinaria e dietro ai fornelli è come un elefante a un concorso di bellezza. In compenso, se c'è da mettere la gambe sotto a un tavolo, è il primo della fila. Anche se le sue origini sono strettamente milanesi e la cucina meneghina è sicuramente tra le sue preferite, il suo piatto preferito è la pizza.

MADDALENA MOLTENI – Pane dei morti

Visual designer milanese di origine brianzola, Maddalena Molteni incarna pienamente tutte le caratteristiche che la società occidentale impone alla donna contemporanea: lavoratrice indefessa, moglie appassionata, madre affettuosa, figlia devota, amica fidata, casalinga instancabile, cittadina impegnata nel sociale, assidua frequentatrice di palestre. Nell'inopportuno tentativo di aggiungere altra carne al fuoco, Maddalena ha deciso di dedicarsi ai racconti umoristici e tragicomici.

2014 - Finalista dei concorsi letterari: L'umorismo, un modo di guardare la realtà, circolo culturale Tullio Colsalvatico (Tolentino). Il Corto Letterario e l'Illustrazione, circolo culturale Il Cavedio (Varese).

2016 - Segnalata dalla casa editrice nel concorso letterario Scrivere Donna - Lavoro dunque sono? Neos Edizioni.

2017 - Seconda classificata nel quarto concorso nazionale di letteratura comica RidiCasentino, organizzato nell'ambito dell'omonimo festival comico dall'associazione culturale Noidellescarpediverse (Ar).

CARLO NEGRI – Cotoletta alla milanese

Autore televisivo, drammaturgo e scrittore italiano. La parola e la risata sono la sua vera passione, quindi la sua carriera si divide in due grandi filoni: la scrittura e la comicità. Come artista comico, oltre a frequentare svariati laboratori di cabaret, approda alla tv nella trasmissione televisiva *Caffèteatro Cabaret* su Rai 2, nel ruolo di presentatore/voce fuori campo. Poi arriva Odeon TV, dove lo vediamo come conduttore nelle trasmissioni *Hotel 30 stelle*, Lombardia, avanguardia per tradizione e *Basta un poco di zucchero*.

Ma è la scrittura la sua vera passione. Come autore televisivo, Carlo ha scritto le trasmissioni *Caffèteatro Cabaret* per Rai 2, *Co co comici* e *Basta un poco di zucchero* per Odeon tv, *Il cinque du Cirill* per Rai 3, *Container, Risollevante* e *Razza Ridens* per Sky *Comedy Central* e *Saturday night live* per Italia 1. Come drammaturgo ha scritto per il teatro: *Classe '67* e *Tale e quale a me* con Gabriele Cirilli, *Sposi 2*, *la vendetta con Salvo Spoto*, *Un po' di me*, *Del mio meglio, Confessioni d'estate, Io ci sarò e l'imminente Noi, mille volti e una bugia* (del quale sarà anche regista) di Giuseppe Giacobazzi. Nel 2017 ha curato la regia dello spettacolo Something presso il New Victory Théatre di New York. Ha preso parte, come autore, al progetto *Ti aspetto fuori*, dove all'interno del carcere di massima sicurezza di Opera (Milano), si è cercato di "insegnare" la comicità e il cabaret a 15 detenuti, per portarli poi a esibirsi sul palco del locale Zelig di Viale Monza.

Per l'editoria ha collaborato come critico musicale per riviste come "Beat press", aveva un editoriale comico su "G magazine" rivista sul mondo del Texas hold 'em e curava la pagina musicale e un suo appuntamento comico su Playboy Italia. Ha pubblicato il romanzo *Odore di mare*, *fil di ferro e gelsomini*, (ABEditore). Per la stessa casa editrice ha pubblicato inoltre *Scoprendo Enzo,* con Simone Galbiati, e *Conosci il tuo nemico,* con Salvo Spoto e Angela Varani. Nel 2016 è uscito *Un po' di me,* (Sperling & Kupfer) scritto con Giuseppe Giacobazzi.

ALBINA OLIVATI – Minestrone

È nata ad Arona, in provincia di Novara, e risiede a Milano. Giornalista, ha lavorato per venticinque anni a "Il Giorno", prima alla redazione di Sondrio di cui era la responsabile, poi alla sede centrale di Milano. Appena laureata in Lingue e letterature straniere, all'Università di Parma, con una tesi su Graham Greene, ha insegnato inglese. Nel 1975 ha partecipato alla fondazione di Radio Sondrio e in questo contesto, è nata la passione per il giornalismo. Assunta al quotidiano L'Ordine, contemporaneamente, ha collaborato con la Rai regionale e testate nazionali. Nel 1985, l'approdo a "Il Giorno".

Al suo attivo, ha la pubblicazione del giallo: *Termine corsa*, ambientato nel capoluogo valtellinese e, pare, non resterà l'unico. I suoi

passatempi sono la lettura e il cinema, la cucina non c'è. In un certo senso, va controcorrente. Questo non significa che non sappia spignattare e non ami la buona tavola. Detesta le abbuffate. Tra i piatti che le riescono meglio: la peperonata, il riso ai carciofi, la pasta al pesto, le polpette di patate e il minestrone. Sa cuocere una costata al punto giusto, come pure un uovo al tegamino, che non è così facile. Il suo arrosto arrotolato, con frittatina al prezzemolo e prosciutto cotto, non è niente male. Il tutto accompagnato da buon vino.

GIANLUCA PADOVAN – Osso buco col risotto

Classe 1959, è veronese, speleologo, scrittore, storico e presidente dell'Associazione Speleologia Cavità Artificiali Milano. Cofondatore della Federazione Nazionale Cavità Artificiali, ha promosso a livello internazionale la nuova disciplina Archeologia del Sottosuolo. È l'ideatore e il condirettore della collana "Hypogean Archaeology" dei British Archeological Reports di Oxford. In Italia ha pubblicato con Newton Compton, Mursia e Lo Scarabeo.

DAVIDE PALMARINI – Zuppa di cipolle

Nato un'ottantina di chili fa, di cui qualcuno è sinceramente di troppo, vive in esilio coatto da una dozzina d'anni sul Lago Maggiore, dove un tempo si provavano le mitragliatrici degli aerei da guerra e si tenevano sfarzose feste galleggianti sponsorizzate dai Borromeo. Non le due cose insieme, però. Di carattere spigoloso a tutto tondo, va maneggiato con cautela. Si accompagna molto bene ai piatti della tradizione emiliano-romagnola, ai vini del Trentino Alto Adige e alle canzoni di Fabrizio De André. Non è raro trovarlo con un gatto in grembo, o nelle notti d'estate a naso all'insù, a scrutare cieli stellati di cui non capisce nulla. Ha vinto il Premio nazionale di Narrativa Giuseppe Cavarra nel 2014.

Nel 2017 ha pubblicato una raccolta di racconti per spiegare alle masse cosa sia la finanza etica.

FERDINANDO PASTORI – Bollito

Vive e lavora a Milano. Ha pubblicato le raccolte di racconti *Piccole storie di nessuno* e *Vanishing Point* e i romanzi *No Way Out, Euthana-*

sia, Nero imperfetto, Il Vizio di Caino e Rosso Bastardo. Suoi racconti sono presenti in diverse antologie (*Inadatti al volo, The first time I saw*, *Un giorno a Milano, Una notte a Milano, Delitti d'estate*). In formato digitale ha inoltre pubblicato *Del Vizio, La Bellezza, Nella tana del Bianconiglio e Boeing 777- Cronaca di una strage* scritto a quattro mani con Paolo Roversi. Ha curato la traduzione di *My bloody life* (La mia vita maledetta) di Reymundo Sanchez. Scrive per MilanoNera.

MARIO RAZ – Il Conto

Nato a Formia nel 1988 e morto a Cuba tra il 2040 e il 2050. Attore e autore *Stand Up Comedian pirata*, si laurea in linguaggi dei media e contemporaneamente si diploma attore all'Accademia di Milano. Inizia a lavorare nel teatro e in tv a 25 anni, prende parte come monologhista a programmi Sky (*Metropolis* e *Stand up comedy Italia*) e come inviato per *Lucignolo* e *Fattore Umano.* Come autore si occupa di teatro e di monologhi comici, è stato inserito nella raccolta dei battutisti di Prugna redatta da Antonio Ricci. In teatro ha conosciuto e collaborato con Dario Fo e Anatoly Vasiliev. Sogna di dimagrire.

PAOLO SCIORTINO – Fernet Branca

Paolo Sciortino, giornalista professionista, ha scritto di cronaca, politica, economia, cultura e costume per agenzie di stampa, quotidiani, radio e testate on line. Ha scritto sceneggiature, canzoni, storie di città, testi per il teatro, per l'arte contemporanea e per la pubblicità e il *marketing*. Ha pubblicato libri di misteri, crimini, segreti e storie di mare, di passione e di avventura. Insomma: scrive sempre, ha scritto sempre, scriverà sempre.

PIERLUIGI SPAGNOLO – Michetta

È nato a Bari nel 1977. Giornalista professionista, dal 2012 vive a Milano e lavora alla "Gazzetta dello Sport", dopo aver lavorato al "Corriere della Sera," a "City "e al "Corriere del Mezzogiorno". Ha scritto il romanzo noir *L'estate più piovosa di Milano* (Meridiano Zero, Bologna, 2015), e i saggi *Nel nome di Bobby Sands* (L'Arco e la Corte, Bari, 2016) e *I ribelli degli stadi. Una storia del movimento ultras italiano* (Odoya, Bologna, 2017).

OPERA SAN FRANCESCO PER I POVERI

Opera San Francesco per i Poveri, OSF, è la realtà fondata dai Frati Cappuccini di Viale Piave a Milano che, dal 1959, garantisce ai poveri assistenza gratuita e accoglienza. Da 60 anni, quindi, OSF soddisfa bisogni primari e reali di persone in grave difficoltà offrendo loro ascolto e protezione.

Tutto è nato dalla dedizione di Fra Cecilio Cortinovis, portinaio del convento dei Cappuccini, da sempre dedito ai più fragili e soli, e dalla generosità del dottor Emilio Grignani, imprenditore, primo grande benefattore di OSF, che rese possibile la costruzione della Mensa di Corso Concordia.

Allora come oggi i servizi di OSF sono gratuiti e continuativi durante tutto l'anno e sono garantiti a chiunque senza distinzioni di etnia, lingua o religione grazie al sostegno di migliaia di donatori e volontari. La Mensa è il servizio storico di OSF ed è un luogo dove chi vive in difficoltà può trovare gratuitamente un pasto nutriente, equilibrato e completo sia a pranzo che a cena. Ogni giorno la struttura di Corso Concordia e la più recente di Piazzale Velasquez servono in media 2500 persone che hanno bisogno non solo di sfamarsi, ma anche di aiuto e conforto.

Un altro diritto importante che Opera San Francesco garantisce a tutte le persone che ne hanno bisogno è quello di lavarsi e indossare abiti puliti grazie al Servizio Docce e Guardaroba che accoglie uomini e donne seguiti con attenzione e professionalità

dai volontari che aiutano tutti nella scelta delle calzature e degli indumenti più adatti alle proprie esigenze, sia in termini di taglia, che di gusto personale.

Il Centro Raccolta di Opera San Francesco è la struttura dove persone e aziende donano abiti, calzature, valigie, coperte, nuovi o in buono stato, oltre a medicinali integri e non scaduti che vengono poi distribuiti nei vari servizi di OSF.

Opera San Francesco rivolge inoltre un'attenzione particolare ai servizi di tutela della salute affinché questo diritto fondamentale sia garantito a tutti. Per questo al Poliambulatorio OSF accede e viene curato dai medici volontari chi è fragile, indigente e povero. Sia le visite che gli esami clinici, oltre che i farmaci distribuiti allo Sportello distribuzione farmaci, sono gratuiti.

OSF non si limita a rispondere alle esigenze primarie dei poveri e di tutte le persone in difficoltà economica e sociale ma grazie alla sua Area Sociale studia anche progetti individuali di sostegno, che rappresentano una reale possibilità di cambiamento, verso una nuova autonomia.

In questi 60 anni, tutto l'impegno e il lavoro di OSF è stato rivolto ai poveri affinché riconquistino dignità e speranza.

Per saperne di più vistate il sito www.operasanfrancesco.it

TITOLI DI CODA

Primo volume di *RaccontaMI*, la nuova collana dedicata a Milano che proporrà classici da riscoprire, volumi illustrati e antologie tematiche, *Delitti alla Milanese* è una sorta di manuale enogastromico del delitto.

Ognuno degli autori coinvolti, infatti, ha scelto un piatto della cucina tradizionale meneghina e lo ha abbinato a un bell'omicidio e tutti i 20 racconti vanno a comporre un goloso menù al sangue.

Il volume, curato da Gian Luca Margheriti, nella tradizione artusiana, propone, inoltre, la storia dei piatti nel menù e le ricette tradizionali, raccolte da Giovanna Mazzoni, per metterli in tavola nel migliore dei modi. I piatti non i delitti... ovviamente.

Delitti alla milanese è anche un omaggio a Carlo Jacono, il leggendario illustratore milanese, che nel corso della sua vita ha realizzato oltre 6 mila copertine per decine di testate, a cominciare da "Urania" per arrivare a "Segretissimo" e, soprattutto, al "Giallo Mondadori". La sua lunga collaborazione con "il Giallo" ha fatto sì che tutti lo conoscano come "L'uomo del cerchio", il cerchio rosso che incorniciava le sue illustrazioni.

Questo volume, che propone una piccola selezione "dei suoi omicidi più crudi", è anche il primo omaggio al suo lavoro in occasione dei 90 anni dalla sua nascita (17 marzo 1929).

Delitti alla milanese è anche un viaggio nella cucina tradizionale della città e nasce dalla frequentazione costante di luoghi

unici come l'Hosteria Porta Tosa (Via Maestri Campionesi al 22 www.portatosa.com) dove abbiamo assaggiato, a cena, tutti i piatti della tradizione meneghina, e soprattutto la specialità (l'osso buco col risotto) che da sola merita, come si diceva una volta, "il viaggio".

D'altra parte "vale il viaggio" anche la spettacolare cantina e lo specialissimo aperitivo che si meriterebbe un racconto. Come sono degni protagonisti di un "Delitto alla milanese" gli avventori, milanesi doc, che potrebbero tranquillamente sentirsi a casa loro dal Tony.

In ogni caso non stupitevi se, cercando un momento di relax in compagnia di un buon piatto tipico, incontrerete l'Attilio che gusta i suoi nervetti o l'ispettore Gargiulo e la Clara Broglia a caccia del miglior risotto giallo di Milano o Marlon (chi non conosce Marlon e la rossa avvocatessa Greta?) alle prese con la Cassoeula.

E non stupitevi nemmeno se incontrerete il neonato Cacciatore in Taverna e il suo fido amico Kappi insieme a Gian Luca Margheriti e La Contessa seduti davanti a una bottiglia di Kraken: un rum, anzi il Rum, che arriva da Trinidad e Tobago ma che è reso unico grazie all'aggiunta di ben undici spezie. Sicuramente stanno immaginando una nuova avventura che *RaccontaMI...* vi racconterà.

Unknown
Man No. 89
90
Jacomo

LA CARTA

APERITIVO
Campari 11
Negroni sbagliato 19

ANTIPASTI
Nervetti 31

PRIMI
Risotto Giallo 45
Minestrone 59

SECONDI
Mondeghili 73
Cotoletta alla milanese 83
Rustin negàa 97
Bollito 109
Luganega 123

PIATTI UNICI
Cassoeula 135
Osso buco col risotto 149
Zuppa di Cipolle 161

DOLCE
Pane dei morti 177
Panettone 191
Pan meino 201

PANE e VINO INCLUSO
Michetta 215
Vino San Colombano 227

DIGESTIVO DELLA CASA
Fernet Branca 245

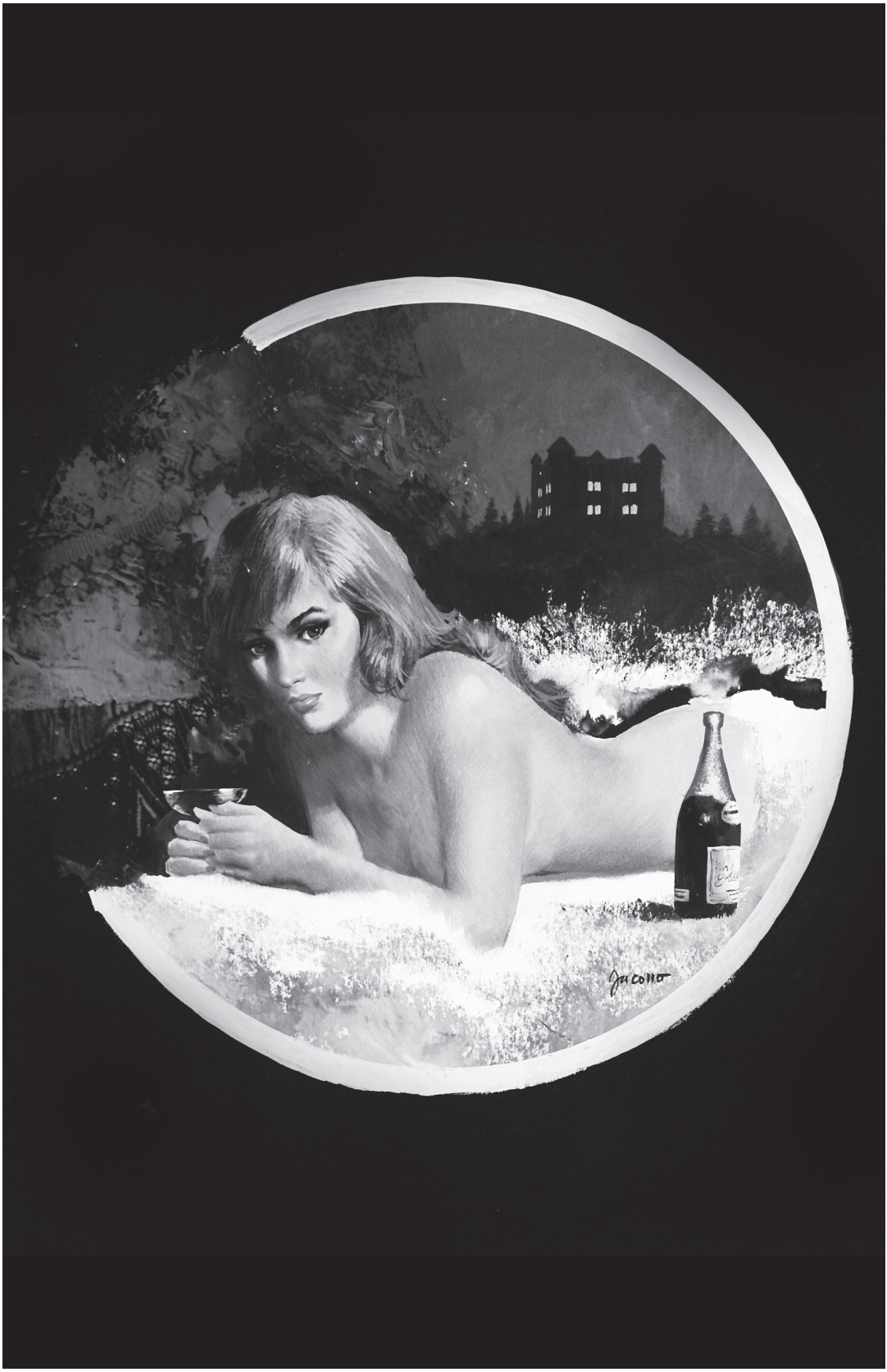
IL CONTO
Epilogo 259

GLI CHEF 269

OFS 278

TITOLI DI CODA 280

LA CARTA 283


Jacono

RACCONTAMI

Questa nuova collana, ideata da Riccardo Mazzoni e Gian Luca Margheriti, è dedicata, come si intuisce dal nome, a Milano e proporrà classici da riscoprire, volumi illustrati e antologie tematiche.

In libreria

Milano
La città delle Dragonesse
testi di Gianluca Padovan
disegni di Frantz Gauviniere

Delitti alla milanese
a cura di Gian Luca Margheriti
con 19 ricette tradizionali raccolte da Giovanna Mazzoni

In preparazione

Abrakadabra
Storia dell'avvenire
di Antonio Ghislanzoni

I ROMANZI DI DIABOLIK

Collana dedicata al criminale creato dalle sorelle Giussani. I romanzi, mai letti a fumetti, sono firmati da Andrea Carlo Cappi e "approvati" dalla Casa Editrice Astorina.

In libreria

Diabolik La lunga Notte (Black Edition)
Diabolik La lunga Notte (White Edition)
di Andrea Carlo Cappi

Diabolik Alba di Sangue
di Andrea Carlo Cappi

Diabolik L'ora del Castigo
di Andrea Carlo Cappi

Eva Kant Il Giorno della Vendetta
di Andrea Carlo Cappi

WOW CHE STORIE

Collana realizzata in collaborazione con Wow Spazio Fumetto, il museo del Fumetto, dell'immagine animata e dell'illustrazione di Milano, proporrà romanzi a fumetti da salvare dall'oblio o nuove storie che meritano di essere conosciute.

In libreria

Il Piccolo Principe
dal volume di Saint Exupery
disegni di Enzo Jannuzzi

Favola di Palermo
testi e disegni di Silvestro Nicolaci
tiratura numerata in 500
in coedizione con La Scuola del Fumetto

In preparazione

Il Folle Volo
D'annunzio e il volo su Vienna
testi Fabrizio Capigatti
disegni di Samuela Cerquetella

Jacomo