



Il Commissario Montalbano

buongustaio di provata esperienza

di **Michele Salazar**

Accademico di Reggio Calabria

*In memoria di
Andrea Camilleri,
le gustose pietanze
citate nei libri
della fortunata serie
e un'intervista rilasciata
alla nostra Rivista
nel 2011.*



Il Commissario Salvo Montalbano, protagonista della fortunata serie di romanzi e **racconti di Andrea Camilleri, trasferiti in pregevoli e seguitissime fiction televisive**, è un buongustaio di provata esperienza. Si rimpinza di **polpi alla napoletana**, preparati nella trattoria sulla strada di Fiacca, "da Filippo", con i *passuluna* di Gaeta e la *chiapparina* di Pantelleria (*Un mese con Moltalbano*, Mondadori, 1988); di **polpette di pesce**, con cipolle, peperoni, uova sbattute, sale, pepe, pangrattato, cumino e coriandolo; di pasta ai granchi di mare, specialità di Tanino a Mazara del Vallo (*Il ladro di merendine*, Sellerio, 1996), di **pasta al nivuro di siccia, triglie di scoglio**, frittura di calamaretti, orate al forno nella trattoria "da Enzo", vicino al bar di Marinella (*La gita a Tindari*, id., 2000); di **pasta alla carrittera** (*Il cuoco dell'Alcyon*, id., 2019); e di pesce alla griglia come primo e come secondo piatto, alla trattoria "San Calogero" (*L'odore della notte*, id., 2001). Montalbano non ama cucinare, a diffe-

renza di tanti suoi colleghi, ottimi cuochi per hobby. Non sono pochi, infatti, gli investigatori privati o i commissari di polizia che hanno a che fare con il cibo nella letteratura poliziesca. Basterà qui ricordare miss Jane Marple, immortale creatura di Agatha Christie, che scopre con intelligenza e grande intuito i colpevoli di delitti di ogni specie, muovendosi con agilità tra bevande e pietanze, da ottima buongustaia, come il suo collega Hercule Poirot.

I piatti che Montalbano gusta a casa o al ristorante hanno fatto il giro del mondo

Montalbano consuma dunque i pasti - come si è detto - in trattoria o nella sua abitazione in località Marinella quando ci pensa **Adelina, cuoca provetta e premurosa**. Ella sa bene che il commissario è impegnatissimo nel suo difficile e delicato lavoro e si prende cura di lui "a distanza", preoccupandosi di fargli trovare qualcosa di pronto per il pranzo e per la

cena senza dirgli nulla, a sorpresa, **variando sempre le pietanze e tenendo conto dei gusti** del suo assistito, come una mamma premurosa quale forse immagina di essere, tant'è che è gelosa di Livia, la fidanzata di Salvo, quasi che fosse di costei la suocera. Adelina, giorno dopo giorno, lascia nel frigorifero la succulenta sorpresa della **caponatina**, "sciavuròsa, colorita, abbondante"; **le acciughe in insalata**, condite con molto sugo di limone e olio d'oliva (*La voce del violino*, Sellerio, 1997); i calamaretti bolliti (*Il cane di terracotta*, id., 1996); il coniglio alla cacciatora e gli involtini di carne (*Il giro di boa*, id., 2004); l'insalata di mare (*La vampa d'agosto*, id., 2016).

Un'infinità di altri gustosi piatti, attraverso le storie del Commissario Montalbano, hanno girato il mondo nelle pagine dei libri di Andrea Camilleri e nei filmati televisivi, contribuendo, come si legge nella motivazione del **Premio Orio Vergani**, conferito nel 2011 allo scrittore e all'interprete del suo personaggio, l'attore Luca Zingaretti, alla diffusione della civiltà della tavola e della buona cucina tradizionale italiana.

Gli arancini di Camilleri

Nella sua casa di Roma, il cui indirizzo, guarda caso, porta il nome di un formaggio, Andrea Camilleri ha risposto alle domande dell'intervista, mostrando il suo profondo legame con la gastronomia tradizionale siciliana che, ancora non molto tempo fa, si esprimeva anche, in casa sua, in una annuale riunione con gli amici nella quale si celebrava il rituale degli arancini fatti a regola d'arte.

● **Tra gli obiettivi dell'Accademia Italiana della Cucina c'è quello di tutelare le tradizioni della cucina italiana. Lei come si pone di fronte al cibo e alla gastronomia: predilige la cucina tradizionale o le piace anche sperimentare?**

Per quello che mi è permesso, visto il regime al quale da diversi anni mi sottopongono i miei dottori (!) prediligo la cucina tradizionale, ma se potessi sperimenterei. Leggo a volte di nuovi cuochi o di nuove ricette che sembra prescindano dalla cucina ma siano più ispirati all'architettura o all'arte contemporanea. Mi affascinano molto.

● **Come è nato per lei il gusto per la tavola, e quando?**

Da sempre, da bambino. Mia nonna era una straordinaria cuoca che ha abituato "male" tutta la famiglia. Devo dire però che mia madre e oggi mia moglie hanno seguito la tradizione.

● **Il gusto per la tavola è un tratto non secondario della personalità di Montalbano, il suo personaggio più famoso. Lo era anche per Maigret e Nero Wolfe. Mangiare bene aguzza l'ingegno?**

Certamente mangiare bene aguzza l'ingegno. È possibile comunque che alcuni investigatori usino la tavola come una sorta di inconscio risarcimento per le situazioni mortali con le quali si vengono a confrontare. Di certo in Europa capita spesso che finiscano la giornata davanti a un piatto prelibato, in America invece usano del buon whisky o una bionda mozzafiato...

● **Torniamo a Montalbano. Lei non si limita a dire che il commissario va a mangiare, ma scende nel particolare dei piatti che gusta sia al ristorante sia a casa. Si tratta sempre di piatti della tradizione siciliana: quali ama di più (lei e Montalbano) e perché?**

È una domanda che mi fanno spessissimo e alla quale non saprei rispondere. I piatti della mia vita cambiano di anno in anno, di età in età. Rimangono come fari nella notte gli arancini che richiedono, nella mia ricetta familiare, un'elaborazione di almeno 2 giorni di lavoro.

● **Provando a stilare un ipotetico menu con i piatti più citati nei libri con Montalbano, questo sarebbe composto, per antipasto, da una caponatina, per primo piatto dalla pasta 'ncasciata, per secondo da triglie di scoglio**



olio e limone o fritte, per dolce dai cannoli giganti. Sono i piatti della cucina siciliana che anche lei preferisce o sono quelli "da non dimenticare", da salvaguardare? Ce ne sono altri che secondo lei rischiano di scomparire e andrebbero valorizzati o salvaguardati?

Ritengo che negli ultimi anni la Sicilia stia facendo un ottimo lavoro di promozione dell'enogastronomia, penso ai prodotti, ai vini e ai cuochi che valorizzano il territorio in maniera assai positiva e concreta.

● **Montalbano, a volte, si sofferma sulla preparazione "canonica", a regola d'arte, per esempio degli arancini o dei cannoli, per i quali chiede se sono realizzati ancora avvolgendo la pasta su una canna. Ha quindi un palato raffinato e un'elevata cultura gastronomica?**

No è abituato forse male come me.

● **Montalbano pranza ogni giorno al ristorante: niente fast food. Cosa rappresenta il rito del pasto per lui/lei?** Mangiare ha un suo tempo, esige una scansione temporale e quindi io sostengo la comodità del mangiare. Mangiare non è solo nutrirsi ma anche obbedire a un rituale di vita.

● **Per l'Accademia Italiana della Cucina la convivialità è un elemento importante della civiltà della tavola; Montalbano, invece, quando mangia non vuole parlare: sacralità del cibo? esaltazione del gusto?**

No è diverso, non è che Montalbano ami mangiare da solo, può mangiare in compagnia, anzi...ma parla esclusivamente tra una portata e l'altra. Mentre sta gustando un piatto preferisce concentrarsi su quello che sta facendo.

● **Il premio "Vergani" che le è stato conferito, anche attraverso il suo personaggio, ha in sintesi la motivazione di premiare le persone che hanno grandemente onorato, con la loro attività in qualsiasi campo, la cultura gastronomica e la civiltà della tavola. In che modo lei ci si riconosce?**

Io scrivo continuamente della civiltà del cibo.

Silvia De Lorenzo