

I segreti della tavola di Montalbano

Le ricette di Andrea Camilleri

Nuova edizione

Stefania Campo

Il leone verde

*A Olivia e Susanna, le mie bambine dolci e colorate
come una cassata siciliana.*

Un ringraziamento particolare a mio marito Paolo che mi ha incoraggiata spingendomi a scrivere questo libro e a tutte le nonne e le mamme siciliane, in particolare a nonna Concetta, nonna Maria, nonna Sara, mamma Pina e alla mia mamma Nella che è anche una nonna, grazie alle quali ho elaborato tutte queste gustose ricette tradizionali siciliane.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: disegno di Bruna Fornaro (2020);

©istockphoto.com/Stephane Debov

I disegni interni sono di Nadia Ruju (2008), eccetto i disegni alle pagine 7 e 12 che sono opera di Bruna Fornaro (2020)

ISBN: 978-88-6580-316-5

© Copyright 2021

Il leone verde Edizioni

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Prefazione

Nella letteratura in giallo il cibo non ha mai un ruolo marginale: esso è anzi un ingrediente fondamentale per generare nel lettore quel “*pititto*” che lo induce a divorare le pagine del romanzo, stuzzicato dalla curiosità di scoprire l’esito delle indagini, di sapere chi è l’assassino.

Nei gialli di Camilleri il connubio fra cibo e intreccio è molto di più, basta un tocco di penna a uno scrittore come lui per suscitare nel lettore languori ed emozioni perdute, suggestioni e ricordi che si esprimono attraverso il sapore di una pietanza.

Tra le righe dei suoi romanzi si percepisce una qualità volutamente “artigianale” del fare scrittura, che si serve di un linguaggio paragonabile a un buon pasto preparato oggi, ma alla maniera di una volta. *“La lingua che uso nei miei libri non è la trascrizione del dialetto siciliano. È una reinvenzione del dialetto ed è il recupero di una certa quantità di parole contadine, che si sono perse nel tempo. Cataminarisi (muoversi), per esempio, non viene adoperata nel linguaggio piccolo borghese che era il nostro: era linguaggio contadino”*.

È con questo linguaggio che l’autore ci conduce nel suo mondo, dove il mangiare, che è l’atto rituale di tutela ed esaltazione della vita, diviene metafora della sensualità siciliana, di una terra la cui storia è fatta di intrighi, sangue e sesso. Leggendo i racconti di Camil-

leri ci sentiamo catapultati nel cuore della Sicilia, dove i delitti di mafia e di passione si mescolano con il sapore e l'odore, aspro e dolce insieme, dei piatti tipici; il lettore sente così di stare seduto a tavola con l'autore e i suoi personaggi, di spartire con loro il senso di appartenenza alle proprie origini, come a spezzare insieme il pane della "loro" Sicilia. Il cibo acquista una funzione essenziale nell'economia della narrazione e buona parte dei riferimenti alla tradizione sono legati alle rievocazioni delle pietanze tratte dai ricordi dell'infanzia a Porto Empedocle, registrati da Camilleri con verità e poesia nei suoi libri.

Camilleri si aggiunge in questo modo a Capuana, Verga, Pirandello, De Roberto, Tomasi di Lampedusa, Vittorini, Brancati, Sciascia, Bufalino e altri ancora, nella descrizione di questa terra, delle sue usanze e dei suoi sapori, di una Sicilia in cui secoli di dominazioni straniere hanno contribuito ad arricchirne la cultura gastronomica, introducendo specialità da tutto il mondo: pinoli, uvetta, finocchio, sardine, zafferano, capperi, sedano, olive nere, aglio, acciughe, melanzane e zucchine. Profumi, colori e sapori, paesaggi e buoni sentimenti, dentro un piatto, così come dentro la pagina che li racconta, sono proprio gli ingredienti che esaltano il sapore delle storie. Mettendo insieme tutti gli spunti gastronomici presenti nella narrativa di Camilleri, ne viene fuori un ricco ricettario siciliano, che sta al lettore provare a realizzare, nel tentativo di ricreare quelle intense atmosfere delle cene gustate dal commissario Montalbano sulla veranda di Marinella.



Menù di Montalbano

ANTIPASTO

ARANCINI DI MONTALBANO

Ingredienti

250 g di riso arborio
150 g di carne trita mista
80 g di piselli piccoli
100 g di salsa di pomodoro
150 g di formaggio a pasta filata
80 g di caciocavallo grattugiato
2 uova
100 g di farina
200 g di pangrattato
olio d'oliva
sale e pepe

In un tegame soffriggete la carne trita e aggiustate di sale e pepe; unite la salsa di pomodoro e infine i piselli che avrete precedentemente sbollentato in acqua salata. Lasciate cuocere per almeno 10-15 minuti, fino a ottenere una salsa densa. Lessate il riso in una pentola piena d'acqua salata. Quando sarà pronto, aggiungete due o tre cucchiaini d'olio, per evitare che risulti troppo

colloso a causa dell'amido, e successivamente il cacio-cavallo grattugiato. Girate il tutto con un cucchiaio e lasciate raffreddare; nel frattempo tagliate il formaggio a cubetti. A questo punto formate delle polpette di riso, inserendo nella parte centrale un po' del ragù di carne e piselli e un cubetto di formaggio. Infarinare gli arancini e poi passateli nell'uovo sbattuto con una presa di sale. Passateli infine nel pangrattato e friggete accuratamente in olio d'oliva. Serviti caldi, con il formaggio fuso all'interno, sono squisiti.



Bibliografia

Su Montalbano:

- A. Camilleri, *La forma dell'acqua*, Palermo, Sellerio 1994.
- A. Camilleri, *Il cane di terracotta*, Palermo, Sellerio 1996.
- A. Camilleri, *Il ladro di merendine*, Palermo, Sellerio 1996.
- A. Camilleri, *La voce del violino*, Palermo, Sellerio 1997.
- A. Camilleri, *Un mese con Montalbano*, Milano, Mondadori 1998.
- A. Camilleri, *Gli arancini di Montalbano*, Milano, Mondadori 1999.
- A. Camilleri, *La gita a Tindari*, Palermo, Sellerio 2000.
- A. Camilleri, *L'odore della notte*, Palermo, Milano, Sellerio 2001.
- A. Camilleri, *La paura di Montalbano*, Palermo, Sellerio 2002.
- A. Camilleri, *Il giro di boa*, Palermo, Sellerio 2003.
- A. Camilleri, *La prima indagine di Montalbano*, Milano, Mondadori 2004.
- A. Camilleri, *La pazienza del ragno*, Palermo, Sellerio 2004.
- A. Camilleri, *La luna di carta*, Palermo, Sellerio 2005.
- A. Camilleri, *La vampa d'agosto*, Palermo, Sellerio 2006.
- A. Camilleri, *Le ali della sfinge*, Palermo, Sellerio 2006.
- A. Camilleri, *La pista di sabbia*, Palermo, Sellerio 2007.
- A. Camilleri, *L'età del dubbio*, Palermo, Sellerio 2008.
- A. Camilleri, *Il campo del vasaio*, Palermo, Sellerio 2008.
- A. Camilleri, *La danza del gabbiano*, Palermo, Sellerio 2009.
- A. Camilleri, *La caccia al tesoro*, Palermo, Sellerio 2010.

- A. Camilleri, *Il sorriso di Angelica*, Palermo, Sellerio 2010.
- A. Camilleri, *Il gioco degli specchi*, Palermo, Sellerio 2011.
- A. Camilleri, *Una lama di luce*, Palermo, Sellerio 2012.
- A. Camilleri, *Una voce di notte*, Palermo, Sellerio 2012.
- A. Camilleri, *Un covo di vipere*, Palermo, Sellerio 2013.
- A. Camilleri, *La piramide di fango*, Palermo, Sellerio 2014.
- A. Camilleri, *Morte in mare aperto e altre indagini del giovane Montalbano*, Palermo, Sellerio 2014.
- A. Camilleri, *La giostra degli scambi*, Palermo, Sellerio 2015.
- A. Camilleri, *L'altro capo del filo*, Palermo, Sellerio 2016.
- A. Camilleri, *La rete di protezione*, Palermo, Sellerio 2017.
- A. Camilleri, *Il metodo catalanotti*, Palermo, Sellerio 2018.
- A. Camilleri, *Il cuoco dell'Alcyon*, Palermo, Sellerio 2019.
- A. Camilleri, *Riccardino*, Palermo, Sellerio 2020 (postumo).

Su Andrea Camilleri:

Antonio Buttitta, Introduzione, in AA.VV., *Il caso Camilleri. Letteratura e storia*, Sellerio 2004.

Giovanni Manetti e Alberto Sorbini, *Crimini di gola. Il cibo nella letteratura gialla*, Follonica, Zefiro 1994.

Marcello Sorgi, *La testa ci fa dire. Dialogo con Andrea Camilleri*, Palermo, Sellerio 2000.

Manuel Vázquez Montalbán, *Ricette Immorali*, Milano, Feltrinelli 2002.

Gianfranco Marrone, *Intorno alla tavola del commissario Montalbano*, in atti del XXXI Congresso dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici, Castiglioncello 2003.

Gianfranco Marrone, *Montalbano. Affermazioni e trasformazioni di un eroe mediatico*, Rai-Eri 2003.

Il caso Camilleri. Letteratura e storia, Palermo, Sellerio 2004.

Maurizio Gelatti, *Il delitto è servito. I menù di Agatha Christie*, Torino, Il leone verde 2004.

Ornella Palombo, *L'incantesimo di Camilleri*, Roma, Editori Riuniti 2005.

Sebastiano Messina, Intervista su "La Domenica di Repubblica", 10.7.2005.

Luigi M. Lombardi Satriani (a cura di), *Il cibo di Montalbano*, in atti del X Congresso Nazionale AISEA, Roma, 5, 6, 7 luglio 2006.

AA. VV., *I luoghi di Montalbano. Una guida*, Palermo, Sellerio 2006.

Guido Guidi Guerriera, *A tavola con Maigret. Intrighi e intingoli*, Torino, Il leone verde 2007.

Viviana Neri, *Nivuro di siccìa. Le ricette ispirate alle avventure del più astuto commissario siciliano*, Milano, Trenta Editore 2008.

Sitografia:

www.vigata.org/cucina/montalbano_cucina.shtml

Indice delle ricette

Antipasti

Alici con cipolle e aceto	104
Antipasto speciale ai frutti di mare	57
Arancini di Montalbano	18
Caponata di melanzane	97
Gamberetti e <i>purpiteddri</i> (polipetti) in salsetta	67
Pane <i>cunsatu</i> (pane condito)	77
Pane con la <i>mèusa</i> (milza)	151
Polipetti affogati	59
Polipetti alla Luciana	44
Polpette di neonata	45
Polpette di pesce o <i>koftas</i>	146
Polpette di polipetti	128
Sarde a beccafico	46
<i>Sfincione</i>	110

Primi piatti

Cuscus di pesce	129
Involtini di melanzane con la pasta e la ricotta grattugiata	152
Linguine all'aragosta	47
Pasta ai granchi di mare	147
Pasta alla Norma con pesce spada	78
Pasta col ragù alla siciliana	111
Pasta col sugo di <i>sasizza</i> (salsiccia)	113
Pasta con i broccoli	139
Pasta con le vongole	68
Pasta con le sarde	106
Pasta <i>'ncasciata</i> (pasta infornata col cacio)	20
Pasta fredda con pomodoro, <i>passuluna</i> e basilico	98
<i>Pirciati ch'abhruscianu</i> (pasta tipica siciliana che brucia)	58
Risotto al <i>nìvuro</i> di <i>sìccia</i> (nero di seppia)	105

Carni e lumache

Agnello alla cacciatora	140
<i>Attupateddri</i> (lumache) al sugo	36
<i>Brusciuluni</i> o falso magro	115
Capretto con le patate	117
Coniglio alla cacciatora	99
Zuppa di maiale o <i>malalìa d'amuri</i>	118

Pesce

Acciughe in insalata	69
Alalonga in agrodolce	132
Fragaglia	79
Nasello con salsa di acciughe	22
Polipetti affogati	59
Sauté di vongole con pangrattato	148
Spigola farcita con salsa allo zafferano	48
Tortino di triglie e patate	107
Triglie fritte	23

Verdure

Melanzane alla parmigiana	24
Pappanozza	80
Peperoni arrosto	100
Tinnirume (foglie tenere della zuccina)	60

Dolci

Albicocche di martorana	61
Biscotti regina	101
Cannoli	141
Cassata	25
Gelato di cioccolato e panna	70
Granita di limone	108

<i>Mostazzolo di vino cotto</i>	120
<i>Petrafernula</i>	81
Sformatino di cioccolato amaro con salsa all'arancia	149
Sorbetto al gelsomino	50
Sorbetto al limone	133

Indice

PREFAZIONE	5
MONTALBANO SONO	8
EROE GLOCALE	13
<i>Menù di Montalbano</i>	18
COMMISSARI A TAVOLA	27
GIUSTIZIA ASSAPORATA	38
<i>Menù della riconciliazione</i>	44
PASSIONE ALIMENTARE	51
<i>Menù passionale</i>	57
SILENZIO IN TAVOLA	63
<i>Menù da gustare in silenzio</i>	67
I SAPORI D'INFANZIA	71
<i>Menù tradizionale</i>	77
VINO TRADIMENTOSO	82
LA PAUSA CAFFÈ	86

IL WHISKY: INTESA D'AMICIZIA	90
I SEGRETI DI ADELINA E LA GELOSIA DI LIVIA	93
<i>Menù di Adelina</i>	97
<i>Menù di Livia e Adelina</i>	104
LE RICETTE DELLE DONNE SICILIANE	109
LE TRATTORIE: SAN CALOGERO ED ENZO	121
<i>Menù di Calogero ed Enzo</i>	128
LE TRATTORIE MONTELUSINE	134
MENÙ MONTELUSO-VIGATESE	139
LE TRATTORIE IN TRASFERTA: TANINO E DON PEPPE	143
<i>Menù di Tanino</i>	146
ITINERARIO DI GUSTO	154
BIBLIOGRAFIA	160
INDICE DELLE RICETTE	163