

La pasta e ceci come la cucinerebbero al BarLume

Metti una giornata a pranzo a casa di due giallisti esperti di chimica che cucinano per te una pasta e ceci 3.0: in cucina con Samantha Bruzzone e Marco Malvaldi

? successo di mangiare la pasta e ceci qualche giorno fa a chi vi scrive, ospite di Samantha Bruzzone e Marco Malvaldi a San Giuliano Terme, tranquillo paesino alle porte di Pisa. Le atmosfere sono le stesse che si ritrovano nel loro libro *Chi si ferma è perduto* (Sellerio, 343 pag.): case fra campagna e città, molti ciclisti in giro, campi seminati di fresco e qualche campanile qua e là. ? l'ambientazione del loro giallo: la protagonista, Serena Martini, è una casalinga laureata in chimica dotata di un naso incredibile che le farà risolvere un caso di omicidio avvenuto proprio in una provincia solo apparentemente tranquilla. Serena applica le proprie conoscenze scientifiche anche in cucina: per esempio quando prepara la Perfetta Patatina Fritta (usando la giusta chimica sarà croccantissima e non unta) o le «brioche col tupper» alla siciliana maniera («la pasticceria è sincera e severa come la chimica: se stai facendo una crema, 63 gradi non sono uguali a 65»).

L'intervista

Chiediamo a Samantha e Marco (coppia nel lavoro e nella vita da più di vent'anni con un figlio di 13, Leonardo) quanto di loro ci sia nel romanzo. «Siamo entrambi laureati in chimica», racconta Marco, «una nostra passione, anche se poi siamo finiti a fare tutt'altro. Ci piace stare in cucina, soprattutto a me: sperimento, uso le mie conoscenze, ma senza fare cose troppo complicate. Tra l'altro siamo fan del vostro giornale: conserviamo tutte le copie dal 1998». Marco che è famosissimo per i gialli del BarLume, sempre per i tipi di Sellerio (dai quali è stata tratta la fortunata serie Sky I delitti del BarLume con Filippo Timi e Alessandro Benvenuti), qualche anno fa ha dedicato due romanzi (sempre gialli) a Pellegrino Artusi, celeberrimo gastronomo autore di *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. «Dopo tre libri del BarLume ambientati in Toscana volevo usare linguaggi diversi, volevo scrivere un romanzo che si collocasse nell'Inghilterra dell'Ottocento, alla Julian Fellowes, ma Antonio Sellerio mi ha fatto notare che magari non era nelle mie corde. Così, per un colpo di fortuna, mi sono imbattuto nell'Artusi (il suo primo romanzo su questo autore, *Odore di chiuso*, è uscito esattamente a 100 anni dalla sua morte, ndr), nel suo sense of humor, e ne ho fatto un investigatore suo malgrado».

Ma torniamo alla pasta e ceci di casa Malvaldi (che non è una zuppa, ma una pastasciutta), come mai è 3.0? «Perché dopo aver lessato i ceci li passiamo nell'estrattore a freddo, quello che si usa per le centrifughe», spiega Marco. «Da una parte ottieni il liquido che userai per mantecare la pasta, dall'altra le parti fibrose che aggiungerai a fine cottura in forma di granella di ceci tostata». Nel frattempo si fa rosolare la pancetta con poco olio e la pasta, prima di essere passata in padella, viene cotta solo a metà. C'è tanta chimica dappertutto, per esempio nel modo di trattare l'aglio per la granella. «Non si taglia, si schiaccia. Le nostre nonne lo sapevano per istinto: se l'aglio lo premi sprigiona all'aglio, e poi con il metallo del coltello entrerebbe in gioco altra chimica che non serve». Mentre gustiamo la loro pasta e ceci (che, fra parentesi, è ottima), chiediamo a Samantha e Marco se stanno già pensando a un nuovo libro con protagonista Serena Martini (e Corinna Stelea, la poliziotta incaricata ufficialmente di indagare sull'omicidio che diventerà sua amica). Risponde Samantha: «Dato che Serena è anche una sommelier il nostro prossimo romanzo con lei sarà ambientato nel mondo del vino, ma per ora non possiamo dire di più», conclude con un sorriso.

La ricetta della pasta e ceci 3.0

Ingredienti per 4 persone

300g ceci secchi

80g pancetta 80 g

spicchio d'aglio

Lessate i ceci (dopo averli ammollati per 12 ore la notte precedente) in acqua con un pizzico di bicarbonato per ammorbidire le bucce. Salateli quando sono quasi cotti.

Dopo averli scolati, passateli all'estrattore a freddo conservando sia la parte liquida sia quella semisolida. La parte semisolida, contenente le bucce e la parte fibrosa, tostatela in padella con olio extravergine e uno spicchio d'aglio finché non si sarà sbriciolata e avrà preso un colore dorato (evitate assolutamente di stracuocerla, altrimenti diventa amarissima). Questa granella servirà per guarnire la pasta.

Nel frattempo, portate a bollore abbondante acqua salata e cuocete la pasta per la metà del tempo indicato sulla confezione; a parte, in una ampia padella rosolate la pancetta per due/tre minuti con pochissimo olio. Scolate la pasta, versatela nella padella con la pancetta e aggiungete il succo di ceci ottenuto dall'estrattore, quindi terminate la cottura in questo liquido mescolandola, per il tempo di cottura rimanente.

La pasta e ceci come la cucinerebbero al BarLume

Impiattate e finite con un'abbondante spolverata di granella di ceci tostata e una leggera di pepe, e un rametto di rosmarino.

1/7

Samantha Bruzzone e Marco Malvaldi a San Giuliano Terme

2/7

Preparazione della pasta e ceci 3.0

4/7

Preparazione della pasta e ceci 3.0

Articoli più¹ letti

Ci sono supermercati aperti a Pasqua e Pasquetta 2023?

di Redazione

Pizza al formaggio dell'Umbria, la ricetta di Pasqua

di Redazione

La carbonara di Sora Lella: ecco la ricetta di famiglia

di Sara Tieni

Preparazione della pasta e ceci 3.0

6/7

Preparazione della pasta e ceci 3.0

7/7

La pasta e ceci 3.0



La pasta e ceci come la cucinerebbero al BarLume



La pasta e ceci come la cucinerebbero al BarLume



La pasta e ceci come la cucinerebbero al BarLume



La pasta e ceci come la cucinerebbero al BarLume

