

Il delitto è servito. I menù di Agatha Christie di Maurizio Gelatti: recensione - AIFB

Gabriella Comini

“**Il delitto è servito**. I menù di Agatha Christie” è scritto da Maurizio Gelatti, edito da **Il Leone Verde Edizioni**, 2021, edizione aggiornata e arricchita con l'appendice “I cibi velenosi”, fa parte della collana gastronomica “Leggere è un gusto! percorsi tra cucina, letteratura e...”

Maurizio Gelatti dirige un'azienda di comunicazione e organizzazione di eventi culturali, è membro del consiglio di amministrazione di un gruppo editoriale italiano

Il delitto è servito: trama

Ne “[Il delitto è servito](#)” i più famosi investigatori, **Hercule Poirot** e **Miss Jane Marple**, ci accompagnano alla scoperta di un personaggio discreto e silenzioso, un protagonista che ritroviamo pagina dopo pagina: **il cibo**.

Agatha Christie, buongustaia, dedica una cura particolare alla cucina, che sia inglese, francese o di ispirazione multietnica.

Ogni ricetta del libro è preceduta da un estratto del romanzo nel quale viene citata nella speranza, dice Gelatti, “di immergere il lettore in quell'atmosfera di rarefatto mistero, che pochi altri scrittori di romanzi gialli hanno saputo creare con altrettanta eleganza”.

Tra una breve analisi dei romanzi citati, i brani estratti dagli stessi e le ricette, troviamo anche degli approfondimenti di **cultura gastronomica** come la storia delle meringhe, del Pan di Spagna, la Zuppa Inglese, e altre curiosità.

Maurizio Gelatti vuole sfatare il luogo comune che vede la **gastronomia britannica** tra le meno apprezzate al mondo, ricordando come invece abbia una storia e un passato glorioso, ed alcuni piatti famosi in tutto il mondo.

La nuova edizione de “Il delitto è servito” si arricchisce di una particolare appendice dedicata “**I cibi velenosi**”: alimenti che compaiono comunemente sulle nostre tavole e che sono velenosi. O meglio è la **dose** che fa la differenza, quindi possono diventare potenzialmente **letali** solo se consumati in dosi eccessive o possono esserlo alcune loro parti. L'autore sceglie cinque alimenti: i pomodori, le mandorle amare, le patate, la noce moscata, e i funghi, e per ognuno di questi suggerisce cinque ricette per consumarli in assoluta sicurezza.

Ricetta dei muffin ai frutti di bosco dal libro: Il delitto è servito



Muffin ai frutti di bosco *credit G. Comini*

L'ora del tè è un classico in molti romanzi inglesi e nei libri di Agatha Christie è anche il momento ideale per mangiare deliziosi dolcetti e... per conoscere la natura umana.

Nel romanzo **“Polvere negli occhi”** la deliziosa Miss Marple lascia la tranquilla campagna e si ritrova con un triplice delitto a Londra.

In questo romanzo Agatha Christie mostra di conoscere perfettamente la tecnica e i meccanismi del giallo: la soluzione è ben evidente agli occhi del lettore fin dalle prime pagine, riprendendo un po' gli insegnamenti di **Edgar Allan Poe** ne la **“Lettera rubata”**. Ma nonostante il lettore abbia tutto così sotto gli occhi non riuscirà a risolvere il giallo prima di Miss Marple e il suo monito sulla natura umana che non cambia, e che sarà l'elemento rivelatore.

Ed ecco la **ricetta** dei muffin riportata fedelmente come scritta sul libro.

Ingredienti

300 g di farina tipo 0
200 g di frutti di bosco freschi o surgelati
2 cucchiaini di zucchero
3 cucchiaini di lievito vanigliato per dolci
1 uovo
2 dl di latte
6 cucchiaini di burro fuso
1/2 cucchiaino di sale
burro per lo stampo

Procedimento

Se usi i frutti di bosco freschi, lavalì in un colino sotto l'acqua corrente e asciugali con la carta assorbente.
Mettili in una ciotola e mescolali con lo zucchero.
Accendi il forno a 200° C.
Metti da parte una cucchiata di farina e setaccia la restante con il lievito e il sale.
Sbatti l'uovo fino a renderlo spumoso, unisci il latte e il burro fuso e mescola rapidamente alla farina:
l'impasto deve restare un po' grumoso.
Mescola la farina tenuta da parte e i mirtilli e uniscili all'impasto.
Suddividi negli appositi stampini e inforna per 25 minuti circa.
Sforna e lascia riposare per cinque minuti.
Stacca i muffin con la spatola e sformali.