



# L'ombra della perdita felicità di Roberto Centazzo |



Guida enoletteraria che abbina un vino ad ogni libro

**Titolo:** L'ombra della perdita felicità

**Autore:** Roberto Centazzo

**Casa Editrice:** TEA

**Anno di edizione:** 14 gennaio 2021

**Pagine:** 352

**Prezzo:** 14,00 euro

**Autore della recensione:** Silvia Menini

Questo è uno di quei libri che mi sono imposta di leggere con calma. Di norma i romanzi di Roberto Centazzo li finivo in un giorno, massimo due. Rimanevo incollata alle pagine fino alla fine, mettendo da parte tutto il resto, affascinata dai suoi protagonisti e dalle storie di investigazione così avvincenti che era impossibile smettere di leggere. Una volta iniziato un suo romanzo si rimane incastrati nella ragnatela che ha diligentemente tessuto fino a creare una trama che non lascia il lettore deluso.

Ma il senso di vuoto che si prova una volta terminata la lettura mi ha spinto a prolungare il più possibile questo momento in modo da addormentarmi ogni sera in compagnia di questi 3 adorabili protagonisti per risvegliarmi al mattino con la consapevolezza che li avrei ritrovati ancora lì ad aspettarmi per proseguire insieme a loro nell'avventura.

I nostri tre simpatici protagonisti, in questo romanzo, hanno quest'aurea malinconica che li avvolge nelle fredde e ventose giornate settembrine di una Genova che fa da sottofondo al loro tram tram quotidiano.

Poliziotti ormai in pensione, i tre amici della Squadra Speciale Minestrina in brodo: Santoro, Mignona e Pammatone sono annoiati e ogni pretesto è buono per riportare un po' di pepe nelle loro esistenze. Ecco allora che un viaggio potrebbe essere la soluzione per realizzare anche quel sogno che ha il sapore dei bei tempi andati. E cosa c'è di meglio di aiutare un ex collega, Giacomo Dotta, che ha ricevuto dei provvedimenti disciplinari che gli hanno tolto il sapore per la vita e la fiducia nella giustizia?

Giacomo ora gestisce insieme alla madre un agriturismo nelle Langhe e quale occasione migliore per conciliare buon cibo e vino con una nuova indagine? Una volta però sulle colline piemontesi si accorgono che la situazione è molto più grave di quello che pensavano. Giacomo riferisce ai tre simpatici investigatori di essere vittima di una frode inerente prodotti agricoli contaminati ma spacciati per biologici e lancia delle accuse pesanti verso delle personalità della Procura.

Cosa c'è di vero in queste accuse? Riusciranno a riabilitare e restituire al rancoroso

one sono annoiati e ogni pretesto è buono per riportare un po' di pepe nelle loro esistenze. Ecco allora che un viaggio potrebbe essere la soluzione per realizzare anche quel sogno che ha il sapore dei bei tempi andati. E cosa c'è di meglio di aiutare un ex collega, Giacomo Dotta, che ha ricevuto dei provvedimenti disciplinari che gli hanno tolto il sapore per la vita e la fiducia nella giustizia?

Giacomo ora gestisce insieme alla madre un agriturismo nelle Langhe e quale occasione migliore per conciliare buon cibo e vino con una nuova indagine? Una volta però sulle colline piemontesi si accorgono che la situazione è molto più grave di quello che pensavano. Giacomo riferisce ai tre simpatici investigatori di essere vittima di una frode inerente prodotti agricoli contaminati ma spacciati per biologici e lancia delle accuse pesanti verso delle personalità della Procura.

Cosa c'è di vero in queste accuse? Riusciranno a riabilitare e restituire al rancoroso Giacomo un po' di fiducia nella giustizia?

La scrittura di Roberto Centazzo scorre veloce e senza intoppi, con uno stile inconfondibile che unisce temi semi come la politica, la corruzione, l'amicizia e la vita da pensionati a una sana ironia.

#### **Abbinamento (Sommelier Silvia Menini)**

Siamo nelle Langhe e cosa c'è di meglio di un ottimo Barolo per stemperare le giornate all'insegna dell'investigazione dei nostri tre amici?

**Azienda:** Montalbera

**Vino:** Levoluzione

**Denominazione:** Barolo DOCG

**Tipologia:** Rosso

**Vitigno:** nebbiolo 100%

**Annata:** 2016

**Gradazione alcolica:** 14,5%

**Temperatura di servizio:** 18-20°

**Vista:** Rosso rubino brillante con riflessi granata.

**Olfatto:** Ampio e intenso al naso, connotato da un bouquet ricco di frutta rossa a confettura, cui fa seguito una serie di sentori terziari che riportano alla mente noce moscata, china, liquirizia e spezie in genere.

**Gusto:** Corposo, armonico e vellutato il sorso, giustamente tannico, equilibrato e persistente.

**Abbinamenti:** Richiede in abbinamento preparazioni a base di carni rosse, selvaggina o cacciagione. Ottimo con il filetto di bue al vino rosso.