

UNA STORIA DI SANGUE



MARIA CRISTINA BENFENATI

EdiKiT

UNA STORIA DI SANGUE

MARIA CRISTINA BENFENATI

EdiKiT

Una storia di sangue

Tutti i diritti riservati.

Edikit

© 2024 Edikit di Tommaso Marzaroli

Via Sardegna 7, 25124

Brescia

www.edikit.it

ISBN 979-12-81623-60-6

È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la fotocopia, anche ad uso interno o didattico, non autorizzata.

Ogni riferimento a fatti, persone o cose riportati nel romanzo è puramente casuale.

Una storia di sangue

Ashurst, South Hampton, Inghilterra, 27 Luglio 2021.

In mezzo ai fitti alberi del bosco, un uomo avvolto in un lungo cappotto nero lentamente emerge dalle ombre della notte. Una seconda figura maschile in abiti più informali lo segue con passo sicuro, mentre una donna, con uno sguardo attento, si muove leggera tra le fronde.

«Mio dio!» strilla quest'ultima, puntando una torcia verso il terreno. «Ho trovato l'altra scarpa!»

L'uomo dagli abiti informali è appena dietro di lei. Ammutolito, osserva la donna, sua moglie, accasciarsi al suolo e portarsi una mano alla bocca nel vano tentativo di soffocare i lamenti. Affranto, le appoggia una mano sulla spalla.

«Detective Miracle» chiama.

L'uomo dal cappotto nero si avvicina e con la sua torcia illumina un punto preciso nel suolo: eccola lì. La scarpa sinistra della vittima non è molto distante dal punto in cui hanno rinvenuto la destra, e da quel cespuglio dove sono spuntati maglietta e pantaloncini.

Per lui quel puzzle è chiaro: il ragazzo si è tolto i vestiti poco prima di morire.

«Perché avrebbe dovuto spogliarsi?» domanda la voce della donna rotta dal pianto. «Non ha senso.»

«No, non ce l'ha. Però dall'autopsia è emerso che sotto i piedi aveva diversi tagli e ferite. Perciò è evidente che il ragazzo

da questo punto ha camminato scalzo fino arrivare ai binari, dove poi si è buttato.»

«L'hanno buttato, detective» precisa l'uomo dagli abiti informali. «Non si è suicidato! Non era depresso. Qualcuno ha ucciso nostro figlio! E quel qualcuno è lo stesso che guidava quella Jeep Compass grigio scuro ripresa dalle telecamere. Lo avrà raccattato su con chissà quale scusa... sicuramente un'ottima scusa: Henry era un ragazzo sveglio.»

«Io credo che suo figlio conoscesse molto bene il suo o i suoi aguzzini» commenta il detective. «Credo anche che si sia denudato perché voleva in qualche modo depistare

chi lo stava inseguendo e piuttosto che finire nelle mani sbagliate ha preferito gettarsi sui binari.»

«L'hanno ucciso e poi gettato; nessuno sano di mente come il nostro Henry si butterebbe sotto un treno» si lamenta la donna.

«Però» continua il detective, «il macchinista ha detto chiaramente di aver visto una figura ferma sui binari.»

«Cosa spinge un ragazzo a scegliere una morte così terribile?»

«Scampare a una morte ancora più terribile» risponde il detective.

«Cosa ci può essere di peggio che essere fatti a pezzi da un treno in corsa?»

«Essere divorati, probabilmente.»

«Divorati? Come le viene in mente? Nei boschi dell'Hampshire non ci sono animali così pericolosi!»

Miracle si volta di spalle per paura che il suo sguardo lo tradisca mentre un'immagine gli compare nella mente: il cadavere smembrato di Henry Davies, e quel curioso segno d'un morso trovato su un frammento del suo collo.

Market Bosworth, East Midlands. Inghilterra, 17 Dicembre 2002

Sotto quel cielo, che i giornali scriveranno in seguito come il cielo più nero degli ultimi vent'anni, Edward Harrington, comandante dei vigili del fuoco, combatte contro le ultime fiamme voraci che divorano ogni cosa sul proprio cammino.

È abituato al calore e al pericolo, ma questa notte si trova davanti a un inferno mai visto prima.

Un silenzio spettrale lentamente si diffonde nell'aria, saturata di un odore acre che si attacca alla gola.

Nessun grido, nessun pianto: solo il crepitio dei tizzoni che si raffreddano. La fattoria è ridotta a un cumulo di cenere e rovine fumanti. Davanti a lui, scheletri carbonizzati giacciono sparsi tra i ruderi, cancellati in un istante da una furia incomprensibile. La vista dei loro corpi, contorti in posizioni innaturali, è uno spettacolo straziante. Le loro fattezze sono irriconoscibili, la pelle annerita e incrinata, gli occhi vuoti fissano il nulla. È un orrore che supera ogni immaginazione.

Man mano che i resti vengono raccolti con cura e portati via, l'attenzione del vigile del fuoco viene catturata da qualcosa di insolitamente vivido nel fango ai suoi piedi e che spicca contro il grigiore delle ceneri: è una farfalla di un rosso così intenso da sembrare quasi irreale in quel contesto di desolazione. La sua ala, parzialmente spezzata, giace immobile, suggerendo che la creatura abbia incontrato il suo destino tra

le fiamme, come tutto il resto. Ma quando Edward tende una mano, tremante, per toccarla, con un fruscio lieve la farfalla si solleva, le sue ali battono debolmente contro l'aria che più che il sentore di fumo porta l'eco della morte.

Capitolo 1

- *Black Pudding* -

È una normale serata al ristorante Eurota.

L'executive chef Angel Fernsby sta dettando velocemente le nuove comande alla sua brigata. La sua voce è alta, austera, ma limpida. Altrettanto chiare e corte sono le risposte dei sous-chef.

Il servizio, come sempre, scorre impeccabile. Pare quasi di assistere a un balletto teatrale. Angel sembra incarnare il perfetto ruolo di prima ballerina nel suo camice bianco inamidato - il nome ricamato sul taschino - la bandana rossa attorno alla testa piena di capelli biondissimi, legati in una coda alta e che oscillano dolcemente a ogni suo movimento.

I camerieri vanno e vengono accompagnati per un breve istante dal sottofondo di musica classica della sala. Irradiati dalla luce calda e soffusa della cucina, non mancano di grazia nelle loro divise di squisita fattura e le scarpe di pelle tirate a lucido.

Il cavallo di battaglia dell'Eurota è sicuramente il Black Pudding.

Il Black Pudding è originariamente una delle tipologie di insaccati più antiche della Gran Bretagna: preparato con sangue e strutto di maiale, assieme a cereali di varia natura, si taglia a fette e si cuoce in padella. È sempre stato un piatto campagnolo, rude e dai sapori intensi, ma il mondo culinario attribuisce ad Angel Fernsby l'onore di averlo riportato sulle tavole, rinnovando la ricetta in una chiave più sofisticata lasciando solo un pizzico di tradizione: si comincia col tagliare

a fette spesse l'insaccato, poi lo si mette in padella calda con aglio, rosmarino, alloro e lardo già sciolto, un po' di sale, pepe e poi lo si lascia lì; la carne va toccata il meno possibile. In un altro pentolino si fa sciogliere una noce di burro e un pochino di cipolla tritata finemente e un po' per volta si aggiunge sangue di maiale, che deve continuare a bollire e mai asciugarsi: la salsa deve essere densa, di un nero lucido come la pece. Al sangue poi si aggiunge anche un po' di birra scura, per dare un retrogusto abbrustolito, tendente all'amaro, ma le cui note frizzanti vanno a contrasto con la grassezza del piatto. Quando l'insaccato ha inglobato tutti i profumi, si prendono le fette di carne, le si adagiano con attenzione su una purea di patate dolci e si spennella tutt'attorno con la salsa scura. La pietanza deve essere poi posta sotto ad una piccola campana di vetro per custodire al suo interno il tocco finale, ovvero l'affumicatura all'essenze d'arancio e quercia rossa. Ed ecco che finalmente è pronto per essere servito.

Ci sono voluti anni, infiniti tentativi, per trovare la giusta combinazione di erbe e spezie e bilanciare la perfetta quantità di ingredienti affinché si percepiscano tutti in perfetta armonia. Anni ben spesi, che hanno fatto del Black Pudding la vera icona del ristorante e che hanno portato Angel a conquistare una stella Michelin.

Presto la cucina, per via del sangue di maiale che viene usato quasi in ogni sua ricetta, si riempie d'un odore selvaggio. Alla chef ricorda una foresta incontaminata dopo una forte giornata di pioggia. Abbassa un istante le palpebre; può permetterselo. Inizia a sentirlo: sente quel brivido caldo partire dal bacino, serpeggiare lungo la colonna vertebrale e arrivare fino al cuore, che inizia a battere con più velocità.

Qualcuno la chiama in lontananza, ma per nome: uno scherzo della mente, pensa. L'atto finale di quella danza non

viene interrotto, ma si protrae. Le pare di udire un cinguettio di uccelli, l'ululato d'un capo branco...

«Angel!»

Riapre immediatamente gli occhi; questi, come anime sperdute, vagano tutt'attorno. Le pentole sono le uniche che, indipendenti, continuano a svolgere il loro lavoro e sono le sole a far sì che, con i loro borbotti e sfrigolii, la cucina non sprofondi nel completo silenzio.

«Angel!»

Cosa sta succedendo?

Samantha, la direttrice di sala, sosta ritta vicino l'ingresso della cucina, paonazza in volto. La chef la guarda, a stento riesce a nascondere una lieve irritazione.

«Una persona in sala si sta sentendo male» le dice.

Angel le tenta tutte pur di non mostrarsi allarmata. Se cadesse nel panico trascinerebbe con sé tutta la sua cucina; ma vedendo che la sua brigata - ogni singolo membro - ha abbandonato il proprio compito, non può fare a meno d'inviperirsi.

«Perché diavolo vi siete fermati?!»

Urtati da quello strillo acuto, i sous-chef tornano ai fornelli.

Angel si leva la bandana dai capelli e si ravviva dietro l'orecchio i ciuffi arruffati sulla fronte, portandosi vicino l'ingresso della cucina. Lo sguardo trapassa d'istinto attraverso l'oblò, avendo così un'anteprima di quello che sta accadendo al di là, in sala: dietro quella

porta vi sono un tepore e colori totalmente opposti a quelli dell'ambiente in cui Angel è solita padroneggiare.

«Si tratta della coppia al tavolo cinque» spiega Samantha portandosi al suo fianco. «Entrambi hanno ordinato il Black Pudding, ma solo lei ha comunicato di sentire lo stomaco bruciare e di avere la nausea.»

La tensione della chef è già montata a dismisura. «Controlla che non abbia macchie sulla divisa» ordina con fare sbrigativo. Subito dopo, volgendo l'occhio verso Samantha aggiunge: «Per favore».

La direttrice la ispeziona da cima a fondo «Sei a posto.»

Accolta dalle note di un pianoforte, Angel fa la sua entrata in sala, portando con sé una nuvola di vapore che, rimastole incollata, l'avvolge conferendole una staticità greve, ma anche un aspetto etereo.

Vedendo che quasi tutte le facce si sono voltate verso di lei, la donna indugia. In un istante si sente un pesce fuor d'acqua. Nella sua testa si fanno strada pensieri confusi. Un'ammirazione forzata nasconde la sua vera emozione: una sensazione di insoddisfazione e rabbia che bolle sotto la superficie. Ogni loro gesto, ogni sorriso affettato, ogni sussurro compiaciuto sembra essere un ricordo tangibile delle disuguaglianze e degli ostacoli che la vita le ha posto davanti. Un velo sottile di disagio emerge nei suoi occhi mentre questi si limitano a percorrere i tavoli. L'attenzione ai dettagli è evidente in ogni elemento della sala. Gli scaffali, lungo i muri, ospitano una vasta collezione di ceramiche pregiate. Le pareti, sapientemente dipinte in toni neutri, sono adornate da splendide opere d'arte. Ogni quadro racconta una storia, aggiungendo personalità all'ambiente.

Angel muove qualche passo, i camerieri si tirano da parte chinando il capo, si scostano e aprono un varco nella direzione in cui la chef sta guardando: è lì che l'immagine della faticosa coppia, descritta da Samantha, si delinea rapidamente. Abbastanza vividi sono i contorni di lui: viso ovale, adornato da una folta capigliatura castana in disordine, nonostante - s'immagina la chef - i suoi tentativi di domare i capelli ogni mattina davanti allo specchio appannato della sua stanza. Oc-

chi chiari avvolti da una velatura di melanconia; di *spleen* per essere più precisi, quella roba che va tanto di moda tra i poeti maledetti. La sua statura non è imponente, anzi è piuttosto esile, con spalle che sembrano portare il peso di un'insicurezza che non riesce a scuotere via. Il modo di vestire non aiuta a migliorare la sua immagine: potrebbe essere definito "involontariamente vintage", ma in verità deve essere semplicemente frutto più di una selezione casuale nel suo armadio.

Molto meno distinguibili sono i tratti della donna sedutagli di fronte.

Piegata in avanti, nel suo lungo abito nero, sembra assorta in pensieri profondi o concentrata su qualcosa di inaccessibile agli occhi degli altri, giacché il suo sguardo, sfuggente e insondabile, è celato da una cortina di capelli lucenti color caffè; ciò rende impossibile comprendere cosa veramente si nasconde dietro di esso. La postura e la posizione delle mani potrebbero suggerire che stia contemplando un segreto o un mistero che solo lei conosce.

I commensali adiacenti a quel tavolo provano una strana attrazione magnetica verso quella presenza. Nemmeno il suo compagno, con quella sua aria da sposina imbarazzata, vulnerabile, osa disturbare la tranquillità della signora, rispettando l'aura di mistero che la circonda. La chef, ora vicino al tavolo, postura eretta ma rilassata, mani conserte dietro la schiena, saluta facendo un leggero inchino col capo; i sussurri e le occhiate ipnotiche sulla schiena le suscitano tuttavia ancora un momento d'incertezza.

«C'è qualcosa che non va nel piatto? Posso fare qualcosa?»

«Non sono le pietanze il problema» risponde il giovane, la voce pulita, rapida e fanciullesca. «Sta male per altri motivi.»

Angel rilassa i muscoli, ma non troppo. I suoi occhi vanno a posarsi ancora sulla donna enigmatica che continua a man-

tenere un atteggiamento riservato e silenzioso. «Anzi, volevo fare i complimenti allo chef, gli dica che è tutto squisito» continua il giovane.

Angel sorride un po' nervosa e dopo essersi schiarita la gola dice: «Sono io la chef.» «Oh... una donna?» domanda sorpreso in risposta.

Angel sente il sangue pulsare nelle vene del collo, ma fa del suo meglio per mantenere una certa compostezza nonostante la difficoltà.

In quel preciso istante, la donna seduta al tavolo ha un potente attacco di nausea e, nonostante il tentativo del compagno di avvicinarle un tovagliolo alla bocca, inizia a vomitare sul pavimento del ristorante. Un leggero trambusto si diffonde tra gli altri clienti presenti.

Angel, più irritata che mortificata, si allontana leggermente, osservando gli schizzi che macchiano la punta delle sue scarpe.

Dalle labbra del ragazzo emergono frasi interrotte, cariche di rimpianto, ma la chef, sorda a quelle esclamazioni, getta l'occhio diretta in quello del primo cameriere che le si pone davanti, il quale arriva veloce in suo soccorso per ripulire il tutto in tempo, prima che la puzza lambisca le narici dei commensali.

«Dobbiamo chiamare un'ambulanza?» chiede Angel quasi con svogliatezza.

«No, non c'è bisogno» risponde il giovane uomo che, nonostante la debolezza della sua compagna, il cui stomaco non smette di contrarsi, la invita ripetutamente ad alzarsi, senza lasciarle andare il polso.

Angel è già sul punto di congedarsi. Non ce la fa, è troppo faticoso dover vedere il suo duro lavoro sul pavimento che s'allontana compattato dentro uno straccio.

Il ragazzo però alza un indice e la ferma. «Una cortesia: potrebbe incartarmi gli avanzi così li porto a casa?»

Le mani della chef, rimaste dov'erano, si mordono a vicenda.

«Sa» continua lui, «abbiamo fatto molta strada per venire qui.»

«Certamente» risponde Angel mostrando una lunga e perfetta fila di denti. Nel voltarsi li stringe più che può.

Fa un cenno a Samantha, la quale, rimasta in disparte per dedicarsi ai clienti, si porta rapida al suo fianco. Entrambe s'allontanano dai tavoli.

Sotto quella maschera di gentilezza Angel è così nera che a momenti le si può vedere il fumo uscire dalle orecchie.

«Fai impacchettare gli avanzi di quello stronzo e buttalo fuori dal mio ristorante» impartisce con un sottile, ma glaciale, filo di voce.

«Immediatamente» risponde Samantha.

Angel poi s'arresta, a due passi dall'ingresso della cucina. «Ah, un'altra cosa, Sam, » aggiunge mantenendo un tono austero e distaccato, le labbra quasi serrate in una linea affusolata. «Quando entri nella mia cucina, devi chiamarmi *chef*, non *Angel*. Ricorda che qua dentro sono pur sempre il tuo capo.» Risoluta volta le spalle.

Samantha desidera replicare, ma l'opportunità svanisce insieme ad Angel, che si allontana varcando la soglia della cucina.

Passata poco più di una settimana da quello spiacevole inconveniente, Angel e un giornalista, di nome Tristan Thorne, sono seduti a un tavolo della sala del ristorante Eurota, che come sempre, anche durante l'ora di pranzo, è in pieno servizio.

La chef - scriverà Tristan Thorne nel suo articolo - ha l'aspetto di una creatura uscita da qualche antica fiaba popolare. Lo confermano i suoi occhi chiarissimi, dal taglio

slavo, le dita lunghe e sottili, i lineamenti spigolosi: il mento, gli zigomi, perfino le orecchie risultano leggermente appuntite, proprio come quelle degli elfi.

Ad Angel invece è bastato una squadrata per capire che Tristan Thorne è l'archetipo dell'insicuro e che tremerebbe davanti anche alla più banale scelta d'un profumo; di fatto il fetore di colonia incollato alla sua camicia trasuda un'antichità nauseabonda, che può aver preso in prestito solo dal padre. Nonostante ciò, Tristan non rappresenta il sogno realizzato di suo padre; probabilmente aveva investito tutto nel futuro del figlio immaginandolo in una professione prestigiosa, forse quella di un medico. O di avvocato. Difficile da dire. Alla fine la scelta del giornalismo si è rivelata un compromesso.

«Allora, Angel» l'uomo accavalla le gambe, «prima chef dell'East Midlands a ottenere la stella Michelin. Come ci si sente?»

«Direi bene» risponde la donna con voce piena.

«Si può dire che tu alla fama ci sei abituata da tempo, le tue ricette parlano da sé. Immagino ci sia voluto del coraggio per mettere assieme un menu come il tuo: da dove nasce questo desiderio di usare il sangue animale come ingrediente base di quasi ogni tuo piatto?»

«Vengo da una famiglia di macellai, il motto era: *non si butta via niente*. Ho voluto mantenere questo valore e tutt'oggi mi impegno al massimo per evitare sprechi.»

«Considerando quanto spreco di cibo ci sia al giorno, sicuramente questo è un punto di forza. Ora voglio sapere anche tutti i retroscena, i trucchi per ottenere la stella.»

«Non ci sono trucchi» controbatte la chef leggermente infastidita. «Bisogna studiare e lavorare. Io a diciotto anni me ne sono andata da casa, ho lavorato in diverse cucine, in diverse città. Mi è capitato di svolgere tre mansioni diverse nello stesso tempo per potermi mantenere e mettere da parte i soldi. Dopo anni di sacrifici sono riuscita a tirare insieme una piccola brigata ed è nato il mio ristorante. All'inizio lavoravo fino a quindici ore al giorno, e molte di queste le passavo a creare nuove proposte. Poi naturalmente avevo, e ho tutt'ora, la mia fattoria poco lontano da qui da gestire.»

«Già, quella famosa fattoria a Market Bosworth... mi ricordo ancora le prime pagine dei giornali: che terribile incendio fu quello! E quella povera famiglia! Cavoli... tutti inceneriti dalle fiamme. Beh, hai fatto davvero un'opera di bene riacquistando quel terreno. Nessuno voleva averci niente a che fare, girava voce che fosse maledetto...» «Io non credo in queste cose.»

«Giusto! E meno male. Tutto ciò che hai combinato in questi anni è davvero notevole» commenta l'uomo, e sembra che lo dica davvero con una sincera punta di ammirazione, «soprattutto per non aver superato i quarant'anni. Sembri ancora una ragazzina. Non dimostri affatto trentanove anni.»

«Trentotto» lo corregge prontamente Angel, senza scomporsi per quella lusinga. «Trentotto.» Fa uno scarabocchio sul taccuino. «E... ancora nessuna fede al dito. Un fidanzato all'orizzonte che possa essere orgoglioso dei tuoi risultati?»

Angel scuote la testa, mostrando la sua scocciatura per quella domanda con il più falso dei sorrisi.

«Cosa dicono mamma e papà? Sono orgogliosi?»

«Mio padre è morto quando ero bambina e mia madre non sa nemmeno cosa sia una stella Michelin.» Non ama parlare

molto dei suoi genitori e spera di mettere le cose in chiaro quando aggiunge: «È una persona particolare e... difficile».

«Cioè?»

Insiste!, pensa la donna. Ci vuole una risposta scontrosa per far sì che sia definitiva e non partorisca altri insignificanti *cioè*. «Beh diciamo che... io amo definirmi una persona affascinata dalle menti proiettate nel futuro; ma mia madre, purtroppo, è una di quelle che si ostina a rimanere incollata al passato, ad essere fedele a certe... chiamiamole stupide tradizioni.»

«Capisco» risponde l'uomo in un maldestro tentativo di provare empatia verso chi le sta di fronte; ma la sua natura è provocatoria, è nato per dare fastidio, per preparare le stoccate al meglio. «Perché non parliamo dell'assaggio di crudi di maiale. Vedi: io di cucina non me intendo particolarmente, ma non è pericoloso servirlo ai clienti? Insomma perfino i bambini sanno che il maiale va consumato ben cotto.»

«No, voglio sfatare un mito comune sulla carne cruda e il rischio di trichinellosi. La verità è che questo rischio riguarda solo la carne di qualità inferiore. Io curo personalmente l'allevamento dei miei maiali, alimentandoli esclusivamente con mangimi vegetali avanzati, garantendo così la sicurezza della materia prima. Prima di servirla, utilizzo un abbattitore per eliminare qualsiasi parassita o patogeno. Quindi, posso assicurare che mangiare la mia carne è assolutamente sicuro.»

«Eccetto per quella cliente che una settimana fa ha vomitato il Black Pudding.»

Il sorriso che ora mostra Angel è tagliente più di qualunque altra lama; in un attimo da elfo buono passa ad essere il cattivo delle fiabe. «Sei in errore, per la seconda volta. La donna si è sentita male, ma non a causa del mio piatto; è già stato ribadito più volte e vorrei non tornare più sull'argomento. Aggiungo che il Black Pudding, tra l'altro, è un super alimento:

è un'ottima fonte di proteine, zinco e ferro. È una pietanza che mi rappresenta al cento per cento, è la mia sinfonia.»

«Alcuni critici e chef stimati l'hanno definita una pietanza immorale. Come rispondi a queste accuse?»

«Immorale?»

L'uomo spera si mostri stizzita, ma lei non demorde, anzi sembra addirittura diventare più amabile. Angel si pizzica un angolo delle labbra con la punta della lingua, considerando attentamente quale possa essere la risposta migliore. Quando la trova, risucchia la lingua dentro la bocca e alza le spalle. «Chissà, forse è davvero ciò che sono.»

«E non ti crea disagio tutto questo? Gira anche la voce che sia tu stessa a macellare gli animali con riti particolari e che tu abbia trucidato il tuo primo maiale a dieci anni.»

Dio! Ancora con questi pettegolezzi? La chef vorrebbe urlare, ma qualcosa, nel pieno del servizio, la distrae. Chi è che è appena entrato nel ristorante? È una figura che si dondola con fare impacciato stringendo tra le mani cappotto e cappello, l'espressione confusa di chi cerca alla cieca qualcosa. Angel lo conosce, ha già visto quell'uomo. Uomo? *Ma quale uomo? È solo un ragazzo che gioca a fare l'uomo.*

La sua testa viene invasa di domande: *cosa ci fa qui? È venuto solo? Perché è tornato?! Cosa vuole?! Perché nessuno gli va incontro?!* La donna fatica a contenere dentro di sé tutte quelle esclamazioni.

Nel frattempo Tristan Thorne riprende con le sue domande, ma il solo frutto che ne ottiene è qualche breve parola buttata per smuovere l'aria soffocante.

Con un gesto rapido, Angel si alza. «È stato un piacere, ma devo scusarmi, c'è un impegno urgente che richiede la mia attenzione.»

L'uomo protesta silenziosamente alzando un dito, come per

richiamare l'attenzione, per ricordare che lui è ancora lì e non ha finito di lavorare, ma è tutto invano: Angel è già uscita dalla sala, seguita da quel giovane ospite.

Al ristorante Eurota, la proprietaria ed executive chef Angel Fernsby ha conquistato una stella Michelin con il suo piatto forte: il Black Pudding, preparato col sangue di maiale. La situazione però precipita quando una cliente, la contessa Theodora Wooldbridge, si sente male dopo averlo mangiato. Pochi giorni dopo, Marcellus Prowse, il compagno della Wooldridge, propone ad Angel di diventare la loro chef personale. Al suo rifiuto, Marcellus insinua velate minacce contro il ristorante; minacce che Angel vede realizzarsi in una "crisi sanitaria" all'Eurota pochi giorni dopo. Costretta a chiudere temporaneamente il ristorante, la chef accetta il lavoro, visto anche l'esorbitante somma di denaro offerta che la aiuterebbe a sanare i debiti pressanti. Una volta arrivata nell'isolata villa della contessa, Angel però viene a conoscenza di dettagli inquietanti e diventa testimone di fatti inspiegabili.

**Chi sono veramente Theodora Wooldbridge e Marcellus Prowse?
E perché hanno insistito tanto per avere proprio lei come cuoco personale?
Per Angel è l'inizio di un vero e proprio incubo, in cui scoprirà delle
verità inconfessabili. Anche a sé stessa.**

Maria Cristina Benfenati. Nata a Ferrara il 17 Dicembre 1989, diplomata in lingue, ha vissuto in varie città, spostandosi anche all'estero. Attualmente abita a Milano dove ha frequentato diversi corsi di scrittura, fra cui quello della Scuola Civica "Paolo Grassi" e della Scuola "Alexandre Dumas". Ha collaborato con la piattaforma "Gli Ascoltabili" nelle serie "Destini Incrociati" e "Demoni Urbani", ora è autrice e produttrice del podcast horror "Una Creepypasta per Mr. Awful".

Nel 2020 pubblica per Edikit il suo esordio nel mondo della narrativa con il fantascientifico "Haivii".

"Una storia di sangue" è il suo secondo lavoro ed è anche un podcast disponibile su tutte le piattaforme di streaming.



**Scannerizza il QR Code
per ascoltare il podcast**

ISBN 979-12-81623-60-6



9 791281 623606 >

14,00 euro
www.edikit.it

