"*La voce del violino*":

*"Per Montalbano, pranzare era un rito, e non c’era caso o delitto che potesse impedirgli di godersi quel piacere. Si mise seduto, aprì la vaschetta di ‘nzalata di mare, e già il solo profumo bastava a fargli dimenticare per un attimo ogni problema. Ogni morso era una scoperta, una storia, un pezzetto di mare che portava con sé.*

*... Mangiare in silenzio, senza fretta, era la sua maniera di tornare in contatto con se stesso e con la sua Sicilia."*

*("Για τον Μονταλμπάνο, το γεύμα ήταν ένα τελετουργικό, και δεν υπήρχε περίπτωση ή έγκλημα που θα μπορούσε να τον εμποδίσει να απολαύσει αυτήν την ευχαρίστηση. Κάθισε, άνοιξε το μπολ με τη σαλάτα θαλασσινών, και μόνο το άρωμα ήταν αρκετό για να του κάνει να ξεχάσει, έστω για μια στιγμή, κάθε πρόβλημα. Κάθε μπουκιά ήταν μια ανακάλυψη, μια ιστορία, ένα κομμάτι θάλασσας που έφερνε μαζί της.)*

"*La gita a Tindari*":

*“Seduto al ristorante, aspettava pazientemente la pasta con le sarde. Gli arrivò un piatto fumante e lui, per qualche secondo, lo contemplò come fosse un’opera d’arte. Montalbano sapeva che, per la cucina, ci voleva rispetto, tempo, passione.*

*...Prese il primo boccone, lentamente, per gustare ogni sapore, ogni contrasto tra la dolcezza dell’uvetta e la sapidità delle sarde. In quei momenti si sentiva come immerso in una dimensione parallela, lontano dai delitti e dalle complicazioni della vita. Per Montalbano, il cibo era pace, era Sicilia.”*

*(... Να τρώει ήσυχα, χωρίς βιασύνη, ήταν ο τρόπος του να έρθει σε επαφή με τον εαυτό του και με τη Σικελία του."*

*"Καθισμένος στο εστιατόριο, περίμενε υπομονετικά τα μακαρόνια με τις σαρδέλες. Του έφεραν ένα καυτό πιάτο, και για λίγα δευτερόλεπτα το κοίταξε σαν να ήταν έργο τέχνης. Ο Μονταλμπάνο ήξερε ότι, για την κουζίνα, χρειάζεται σεβασμός, χρόνος, πάθος.
...Πήρε την πρώτη μπουκιά, αργά, για να γευτεί κάθε γεύση, κάθε αντίθεση ανάμεσα στη γλύκα της σταφίδας και την αλμύρα από τις σαρδέλες. Εκείνες τις στιγμές, ένιωθε σαν να βρισκόταν σε μια παράλληλη διάσταση, μακριά από εγκλήματα και τις περιπλοκές της ζωής. Για τον Μονταλμπάνο, το φαγητό ήταν ειρήνη, ήταν Σικελία.")*

"*Il giro di boa*":

 *"Adelina gli aveva lasciato un piatto di triglie alla livornese, e lui, appena entrato, ne sentì il profumo. Montalbano era stanco, ma davanti a quel piatto dimenticò ogni cosa. Era come se Adelina gli avesse preparato un pezzo di Sicilia in cucina. Tagliò un pezzo di triglia, lo portò alla bocca e chiuse gli occhi: sapore di mare, di pomodoro maturo, di capperi selvatici.*

*...In quei momenti, gli sembrava di ritrovare se stesso, un legame profondo e antico che lo riconciliava con la sua terra."*

*("Η Αντελίνα του είχε αφήσει ένα πιάτο μπαρμπούνια alla livornese, και αυτός, μόλις μπήκε στο σπίτι, μύρισε το άρωμα. Ο Μονταλμπάνο ήταν κουρασμένος, αλλά μπροστά σε εκείνο το πιάτο ξέχασε τα πάντα. Ήταν σαν να του είχε ετοιμάσει η Αντελίνα ένα κομμάτι Σικελία στην κουζίνα. Έκοψε ένα κομμάτι μπαρμπούνι, το έβαλε στο στόμα και έκλεισε τα μάτια: γεύση θάλασσας, ώριμης ντομάτας, άγριων κάππαρων.*

*...Σε αυτές τις στιγμές, του φαινόταν ότι ξανάβρισκε τον εαυτό του, μια βαθιά και αρχαία σύνδεση που τον συμφιλίωνε με την πατρίδα του.")*

"*Gli arancini di Montalbano*":

*"Montalbano si fermò a gustare il sapore delle arancine fatte da Adelina... Ne prese una e la guardò, come per studiarne la perfezione, prima di addentarla. Non c’era modo migliore di cominciare una cena, pensò."*

*"La fame non gli dava tregua. Si fermò a guardare il piatto fumante davanti a sé. Gli arancini erano dorati, perfetti, e si accorse che persino il profumo lo riempiva di una felicità infantile. Aveva imparato a gustare le cose lentamente, come un uomo che sa che nella vita ci sono pochi piaceri duraturi, e quello di assaporare un buon piatto è uno dei più sicuri. Con lentezza, tagliò un pezzo dell'arancino e lo portò alle labbra... Quella croccantezza dorata, il riso che si scioglieva in bocca, il ripieno saporito... Sentiva il calore della cucina casalinga e l’affetto di Adelina."*

*("Ο Μονταλμπάνο σταμάτησε να γευτεί τη γεύση από τα αραντσίνι της Αντελίνα... Πήρε ένα στο χέρι του και το κοίταξε, σαν να μελετούσε την τελειότητά του, πριν το δαγκώσει. Δεν υπήρχε καλύτερος τρόπος να ξεκινήσει ένα δείπνο, σκέφτηκε."*

*"Η πείνα δεν τον άφηνε σε ησυχία. Σταμάτησε να κοιτάξει το καυτό πιάτο μπροστά του. Τα αραντσίνι ήταν χρυσαφένια, τέλεια, και συνειδητοποίησε ότι ακόμα και το άρωμά τους τον γέμιζε με μια παιδική ευτυχία. Είχε μάθει να απολαμβάνει τα πράγματα αργά, σαν άνθρωπος που γνωρίζει ότι στη ζωή υπάρχουν λίγες διαρκείς απολαύσεις, και ότι η απόλαυση ενός καλού φαγητού είναι από τις πιο σίγουρες. Με αργές κινήσεις, έκοψε ένα κομμάτι από το αραντσίνι και το έφερε στα χείλη του... Εκείνη η χρυσαφένια τραγανότητα, το ρύζι που έλιωνε στο στόμα, η πλούσια γέμιση... Ένιωθε τη ζεστασιά της σπιτικής κουζίνας και την αγάπη της Αντελίνα.")*

"*La vampa d'agosto*":

*“Quando Montalbano finalmente si sedette a tavola, sentì un profumo che gli entrò nel cervello come una nebbia leggera. Era il profumo del sugo di pomodoro fresco, con dentro una manciata di basilico, delle melanzane dorate in padella e una spolverata di ricotta salata sopra. Ogni volta che si trovava davanti a una tavola apparecchiata con cura, con cibo preparato secondo l'antica tradizione, il commissario sentiva una pace inspiegabile, come se quel pasto fosse più di un semplice nutrimento, ma un vero e proprio legame con le sue radici.”*

*("Όταν ο Μονταλμπάνο κάθισε επιτέλους στο τραπέζι, ένιωσε ένα άρωμα να του γεμίζει το μυαλό σαν μια ελαφριά ομίχλη. Ήταν το άρωμα από τη φρέσκια σάλτσα ντομάτας, με μια χούφτα βασιλικό, τις τηγανισμένες μελιτζάνες και μια στρώση από αλμυρή ρικότα από πάνω. Κάθε φορά που βρισκόταν μπροστά σε ένα τραπέζι στρωμένο με φροντίδα, με φαγητό φτιαγμένο σύμφωνα με την αρχαία παράδοση, ο επιθεωρητής ένιωθε μια ανεξήγητη γαλήνη, σαν αυτό το γεύμα να ήταν κάτι παραπάνω από μια απλή θρέψη, αλλά μια αληθινή σύνδεση με τις ρίζες του.")*