

ROMANZI: la serie di Nero Wolfe (Rex Stout)

Concorrente: Marco Monari

RICETTA: Salsicce Mezzanotte o Salsicce di Mezzanotte

Il piatto che presento, *Salsicce di mezzanotte (Soucisse Minuit)* compare nel volume Rex Stout *Alta cucina (Too Many Cooks*, trad. Mondadori 1974) e rappresenta, come si intuisce nel corso della lettura, il vero motivo che costringe il pigro investigatore Nero Wolfe a uscire dalla sua casa a New York per salire a bordo del treno che lo condurrà, insieme al suo assistente Archie Goodwin, al Kanawha Hotel in Virginia Occidentale, dove è stato invitato a tenere una conferenza nell'ambito del convegno annuale di alta gastronomia *Les Quinze Maitres*, che riunisce i migliori cuochi del mondo.

Nero Wolfe ha due passioni: le orchidee e la cucina. Il suo lavoro di investigatore privato, che gli frutta parcelle con parecchi zeri, è il mezzo per poterselo permettere. Cuoco egli stesso, ama comunque degustare i cibi preparati dal suo cuoco personale Fritz Brenner. Fin dall'inizio del romanzo, quando Wolfe è seduto in treno nel suo scompartimento, fanno la loro comparsa le *Salsicce di mezzanotte*. Marko Vukcic, suo amico di vecchia data e anch'egli famoso cuoco, entra nello scompartimento e gli presenta un altro cuoco, Jérôme Berin, che svolge la propria attività all'*Imperiale* di San Remo in Italia. La conoscenza con quest'ultimo è cruciale in quanto egli custodisce il prezioso segreto che Wolfe vorrebbe carpirgli da tempo, ovvero la ricetta delle Salsicce. Durante il loro colloquio, Wolfe gli confida che conosce il piatto e da anni ne ricorda il gusto e desidera conoscerne la ricetta. E, nell'occasione, racconta che circa venticinque anni prima lavorava per conto del Governo Austriaco e che, nel corso di una missione, era in Spagna nel paese di Figuras. In quel paese, una sera, entrò in una locanda e mangiò un piatto di salsicce; erano talmente buone che per essere certo che la loro bontà non fosse un caso, ne ordinò altre due porzioni che trovò altrettanto eccezionali. Cercò di avere notizie di tale piatto ma seppe che era una ricetta conosciuta solo dal figlio della proprietaria e che lo avrebbe incontrato la mattina seguente; cosa che non avvenne visto che il suo incarico lo portò a lasciare il paese nel corso della notte. Il figlio della proprietaria era Jerome Beren !

Nero Wolfe, nell'occasione di questo incontro in treno con Beren, cerca dunque di ottenere la ricetta ma riceve solo un netto rifiuto. Il romanzo prosegue e Wolfe, giunto al Kanawha Hotel, si trova a indagare su di un omicidio di uno dei *Quinze Maitres*, Philip Laszio, del cui atto è accusato nientemeno che il sig. Berin. Come si può ben immaginare, con l'aiuto di Goodwin e di Saul Panzer, suo collaboratore di New York, Wolfe non solo fa scagionare l'accusato ma scopre il vero colpevole. Durante il viaggio di ritorno, Berin, come atto di gratitudine verso Wolfe, gli confida, imponendogli di non trascriverla, la ricetta. Ma non è finita. Ne *Il manuale di cucina di Nero Wolfe (The Nero Wolfe Cookbook*, 1987, trad. Sonzogno 2007) Rex Stout ritorna sulle origini e sulla storia di questa ricetta:

Jerôme Berin viene immediatamente sospettato dell'omicidio di Laszio a causa del suo noto e radicato odio per la vittima, e quando Wolfe riesce a scagionarlo e ad accusare il vero assassino, la gratitudine di Berin è tale che lo stesso Berin dà a Wolfe la ricetta delle **salsicce di mezzanotte**, chiedendo però di non rivelarla a nessuno al mondo, fatta eccezione per Fritz. Quando Berin morì, nel 1938, vittima di una bomba fascista a Barcellona, dov'era andato a combattere con i Repubblicani per la libertà della Spagna, Wolfe fu sciolto dalla sua promessa, e ora permette che la ricetta venga pubblicata in questo libro. (p. 104)

Sulla eccezionale bontà delle Salsicce Mezzanotte non solo abbiamo la testimonianza diretta di Wolfe ma, sempre nel volume *Il manuale di cucina di Nero Wolfe*, dove è illustrata la stessa ricetta, è riportato un commento di Goodwin (dal romanzo *Orchidee nere*) che ne illustra i pregi, che vanno oltre la normale degustazione:

Andai in cucina e misi due pacchetti di crackers e una brocca di latte sul tavolo. Nel frattempo, annusai l'aria per assaporare l'aroma delle salsicce di mezzanotte, che Fritz stava preparando. Mangiare crackers e latte, mentre lì vicino ci sono le **salsicce di mezzanotte**, è come stringere tra le braccia un'insipida ragazzina provinciale mentre vicino c'è Hedy Lamar che vi fa salire la temperatura a mille. (p. 105)

Nel volume di Rex Stout, nella ricetta Salsicce Mezzanotte non sono date le dosi. Il motivo lo spiega lo stesso Berin quando dice a Wolfe che

esse [le dosi] variano a seconda del clima, della stagione, delle personalità che preparano il piatto, dei cibi che si mangiano prima e dopo le salsicce, e del vino che viene servito. In genere, il signor Berin preferiva un vino spagnolo non molto costoso, il Rioja del marchese di Murrieta, imbottigliato nella proprietà di Ygay (Ibid.)

L'importanza della ricetta è evidente sia nella storia personale di Wolfe, sia nella sua attività di investigatore. In primo luogo, mai e poi mai Wolfe incontrerebbe uno sconosciuto, anche se gli viene presentato da un amico, su di un mezzo di trasporto che gli provoca disagio. Solo quando gli è comunicato che è Jerome Berin che desidera conoscerlo, accetta immediatamente l'incontro. Dopo l'omicidio di Laszio e l'arresto di Berin, Wolfe decide di indagare, per scagionare quest'ultimo, a puro titolo di amicizia, ben sapendo che una volta scagionato lo stesso Berin sarà più propenso a rivelargli la ricetta delle Salsicce Mezzanotte. In secondo luogo, le Salsicce Mezzanotte sono un piatto che è rimasto nella memoria di Wolfe perché, presumibilmente, gli fanno ricordare la sua giovinezza e la sua audacia di spia, e che allo stesso tempo gli ricorda la sua onestà. Infatti, sempre nel romanzo, Wolfe confessa a Berin che gli era stato proposto più volte di entrare in possesso della ricetta in modo fraudolento ma che aveva sempre rifiutato per il rispetto che nutriva verso l'autore della stessa ricetta. Infine, è un piatto che gli permette di mettersi alla prova ogni volta che lo cucina: la preparazione delle Salsicce Mezzanotte è laboriosa e rappresenta una vera e propria sfida per qualunque cuoco, sia per la difficoltà a reperire gli ingredienti, sia per la "variabilità" delle dosi.

Da questo romanzo è stato tratto uno sceneggiato televisivo prodotto dalla RAI con la regia di Giuliana Berlinguer e adattamento di Belisario Randone, trasmesso in un'unica puntata il 23 febbraio 1971. Insieme ai due protagonisti, Nero Wolfe e Archie Goodwin, interpretati rispettivamente da Tino Buazzelli e Paolo Ferrari, recita anche Pupo De Luca, nei panni del cuoco personale di Wolfe, Fritz Brenner, assente nel romanzo. Le salsicce mezzanotte sono presenti in oltre una decina di siti italiani e molti siti stranieri. Nella maggior parte di questi siti la ricetta è indicata senza la quantità degli ingredienti. Una curiosità: in tutti i siti italiani, tra gli ingredienti compare il cioccolato.

Segnalo di seguito la versione che a mio parere interpreta al meglio la ricetta originale di Nero Wolfe:

LA RICETTA delle Salsicce Mezzanotte

http://www.ilcittadinomb.it/blog/LadispensadiRabelais/le-salsicce-mezzanotte_1000439_41/

Intanto bisogna attrezzarsi con carne di maiale, d'oca e di fagiano. E poi pancetta. Le prime tre saranno arrosto - oca e fagiano in egual misura, ciascuna il doppio del maiale - la pancetta fresca, da bollire e tritare, del peso che pesa il maiale. Poi si tagliano una cipolla e un poco d'aglio che ha già perso l'anima [...] e si fanno spegnere nella padella con brandy, vino rosso e brodo di carne, dopo averli rosolati in una generosa manciata di grasso d'oca [...]

Il brandy è quanto ne occorre per coprire le verdure, vino e brodo - come fosse una costante di gravitazione universale rispetto alle carni - devono essere entrambi in quantità doppia rispetto al distillato. Si lascia bollire blandamente con una spolverata di zenzero, un'idea di chiodi di garofano macinati, una carezza di noce moscata, due virgole di timo e rosmarino.

Dieci minuti dopo si aggiunge pangrattato, meglio se prodotto fresco, quel poco indispensabile a formare una crema morbida che per altri cinque minuti si cullerà pigramente in padella bofonchiando.

Solo allora sarà tempo delle carni sminuzzate, che sono già cotte e vogliono solo fare parte della partita, prender caldo e cedere sapore, ma corrette al sale e al pepe [...]

Giusto un po' di pistacchi tostati per colorare al verde e poi, quando tutto ha l'aria di qualcosa che può essere insaccato, si toglie dal fuoco e si lascia rinfrescare. Fino al grado minimo. Poi insaccato, appunto, che è cosa per risolutori più che abili [...]. Le salsicce sono pronte.

Vanno chiamate per nome, tributando un inchino: Salsicce Mezzanotte. Si bucano, si passano in padella, si sponano a un contorno neutro e si gratificano con un rosso pieno - perché no, quello usato per cucinare.

Questa che segue è invece la ricetta originale scritta da Rex Stout (2007): anche qui, come si può notare, mancano le quantità. E' a questa che in linea di massima mi sono ispirato nella preparazione del piatto. Preciso che a causa di difficoltà nel reperire piccole quantità di carni come il fagiano e l'oca li ho sostituiti rispettivamente con manzo e pollo. Il grasso d'oca è stato sostituito con burro (dimezzandone la quantità).

Salsicce di mezzanotte

cipolla - aglio - grasso d'oca - brandy - vino rosso - brodo di manzo - timo - rosmarino - zenzero - noce moscata - chiodo di garofano - pane grattugiato - bacon - lonza - oca - fagiano - sale - pepe nero - noccioline di pistacchio - intestini di maiale

Tritate le cipolle e 1 spicchio di aglio poi rosolateli nel grasso di oca. Versate prima il brandy fino a coprire le cipolle, poi il vino rosso e il brodo di manzo in quantità doppia rispetto al brandy.

Aggiungete un pezzo di timo e di rosmarino e spolverate con zenzero, noce moscata e con un'idea di chiodo di garofano. Cuocete a fuoco lento per 10 minuti e aggiungete pane grattugiato sufficiente a ottenere una polpa. Cuocete ancora per 5 minuti. Aggiungete prima il bacon bollito e l'arrosto di lonza, poi l'arrosto di oca e di fagiano, in quantità doppia rispetto alla lonza. Tutta la carne deve essere sminuzzata. Conclite con sale e con una generosa dose di pepe nero, aggiungete del pistacchio e lasciate cuocere a fuoco lento finché l'impasto di carne abbia la consistenza del ripieno di una salsiccia fresca. Raffreddate completamente. Lavate e sottate gli intestini di maiale. Riempiteli con l'impasto di carne, streggendolo di tanto in tanto con del filo per ottenere le salsicce.

Cuocete nella griglia del forno, dopo aver bruciato qua e là la pelle.