

ROMANZO: *The Black Mountain* (Rex Stout)

Concorrente: Francesca Secci

RICETTA: TAGLIERINI ALLA NERO WOLFE

PER LA PASTA

400 g farina di semola

3 uova grandi

1 cucchiaino di sale

2 cucchiaini d'olio

60 ml acqua tiepida

Versate la farina su una spianatoia o in un'ampia ciotola. Fate un buco al centro. Sbattete le uova con il sale e aggiungetele alla farina con l'olio. Lavorate l'impasto con le mani. Aggiungete l'acqua a poco a poco, finché l'impasto diventa soffice e può essere raccolto in una palla. Cospargete di farina la spianatoia e lavorate la pasta per circa 15 minuti finché diventa liscia ed elastica. Tagliate l'impasto in 4 parti uguali. Usando un mattarello, stendete ogni pezzo di pasta in una sfoglia rettangolare molto fine. Cospargete di farina la sfoglia e arrotolatela su se stessa. Con un coltello affilato, tagliate ogni rotolo di traverso, facendo strisce non più larghe di 3 mm. (Se non siete dei provetti "sfoglini", potete usare la "nonna papera" per stendere e tagliare la pasta). Mettete la pasta ad asciugare. Cuocete in abbondante acqua salata e servite al dente con la salsa.

PER LA SALSA

2 cucchiai d'olio d'oliva

2 spicchi d'aglio

6 grossi pomodori

2 alici sott'olio

Pepe nero

6 foglie di basilico fresco

3 cucchiai di foglie di prezzemolo

100 g di Pecorino di Fossa o di pecorino romano

Scaldare l'olio in una casseruola. Rosolate l'aglio (intero per un sapore più delicato, tritato per uno più deciso) nell'olio per uno o due minuti. Aggiungete i pomodori, precedentemente pelati e privati dei semi. Fate sobbollire a fuoco lento per circa 20 minuti. Tritate i filetti di acciuga e aggiungeteli con il basilico, il prezzemolo e il pepe. Fate cuocere altri 10 minuti. Aggiustate di sale. Togliete dal fuoco e passate la salsa al passaverdura e con un colino (per velocizzare potete usare un frullatore a immersione). Condite i taglierini con la salsa e cospargete di formaggio. Servite ben caldi.

IMPORTANZA DEL PIATTO NEL TESTO:

Una ricetta così semplice potrebbe sembrare poco adatta a un personaggio come Nero Wolfe, noto per i pasti luculliani cucinati dal suo cuoco svizzero Fritz Brenner. Tuttavia, essa è perfettamente integrata nel romanzo in cui è inserita: *The Black Mountain*, del 1954, è un romanzo atipico sotto diversi punti di vista. L'ultrasedentario Wolfe, infatti, non solo lascia la sua casa di arenaria sulla Trentacinquesima Strada a New York, ma fa un viaggio intercontinentale per arrivare in Italia, e più precisamente a Bari, per imbarcarsi clandestinamente verso l'allora Jugoslavia, alla ricerca dell'assassino del suo migliore amico, nonché proprietario del ristorante Rusterman, Marko Vukcic. Inoltre, questo è uno dei pochissimi casi in cui Rex Stout, creatore del personaggio, fa entrare l'attualità nelle vicende che racconta: Marko viene assassinato a causa del suo impegno in favore della liberazione del Montenegro, e la Guerra Fredda viene più volte citata, anche con critiche non troppo velate al senatore McCarthy. Infine, Fritz non si reca con Archie e Wolfe in Europa, quindi quest'ultimo è costretto a cucinare con quello che trova e, caso più unico che raro, a bere vino al posto della birra.

Il sempre accurato Archie descrive la ricetta inusuale: «A pasta called tagliarini, he said, with anchovies, tomato, garlic, olive oil, salt and pepper from the cupboard, sweet basil and parsley from the garden, and Romano cheese from a hole in the ground». La ricetta è quanto meno ibrida: a un formato

di pasta tipico del nord (“taglierini” è il nome in piemontese dei tagliolini) viene associato un sugo decisamente meridionale. Rex Stout, poi, dimostra anche di avere una certa conoscenza di certe tradizioni nostrane, facendo utilizzare al detective un formaggio che dalla descrizione sembra proprio un Pecorino di Fossa. *The Nero Wolfe Cookbook*, pubblicato nel 1973 e vera enciclopedia della cucina wolfiana, dà ulteriori indicazioni: la farina usata è quella di semola, mentre per il formaggio si usa la semplice dicitura “Romano cheese”. Rispetto alla ricetta riportata nell’originale, mi sono permessa di dare un’alternativa sull’utilizzo dell’aglio che, tritato e cotto a lungo, potrebbe essere poco digeribile, mentre intero e in camicia rilascia solo un piacevole aroma.

Il piatto non è determinante per la risoluzione del caso, ma mette in luce un aspetto spesso sottovalutato dei romanzi di Rex Stout: le fissazioni e le eccentricità del suo protagonista non sono dei tic ripetitivi, ma servono all’autore a creare piacevoli diversivi. Un lettore affezionato è portato a pensare che in una determinata occasione Nero Wolfe si comporterà in un certo modo, ma spesso Rex Stout lo sorprende con situazioni e reazioni inaspettate. Anche un piatto più semplice del solito, cucinato per di più dallo stesso Wolfe, invece che dal fidato Fritz, è un modo per diversificare storie che rischierebbero di essere ripetitive, se dovessero basarsi solo sulla trama e non su personaggi straordinari, così ben costruiti da sembrare reali.