



Misteri

Rex Stout (1886-1975) è un autore americano conosciuto per aver ideato il brillante detective privato Nero Wolfe. Un personaggio molto particolare che detesta il lavoro, passa quattro ore al giorno a coltivare orchidee e beve litri di birra. È sempre presente al suo fianco il segretario Archie Goodwin, in realtà molto di più di un semplice impiegato: lui è il braccio, ma soprattutto le gambe, dell'inamovibile Wolfe.

Non tutta la produzione editoriale di Stout però riguarda il detective newyorkese. Nel romanzo tradotto in italiano col titolo **'Il guanto'** (Sellerio, 1999) incontriamo una singolare investigatrice femminile, Dol Bonner, tanto abile nei ragionamenti quanto con la pistola. L'opera letteraria fu pubblicata per la prima volta negli Stati Uniti nel 1937 con i titoli 'The Hand in the Glove' o 'Crime on Her Hands'. Nel romanzo Rex Stout disegna delle dinamiche che oltre a



essere parte della trama sono una denuncia della società americana dominata da valori morali non proprio etici, quali la fiamma del potere. Per raggiungerlo si passa sopra ogni cosa e persona, se necessario la vita e la morte. *Dol aveva pensato che l'unica cosa da fare era cominciare con un sorriso, ma non aveva voglia di sorridere. Neanche la sua voce sorride: "Voglio dirvi qualcosa. Non avevo idea che sareste rimasti seduti qui a aspettare i dottori e i fotografi. Mi chiamo Bonner. Sono un'investigatrice" [...]* *Dirigo un'agenzia privata a New York. Un'agenzia investigativa autorizzata*" (a pagina 71 del libro). Peter Lewis Storrs, presidente della Commerciale Prodotti Chimici, è stato trovato privo di vita. Una morte inquietante. Tutti i presenti nella magnifica tenuta 'Birchhaven' di Storrs, una quindicina di persone, compresa l'investigatrice, sono sottoposti a interrogatorio da parte della polizia. Un incastro di avvenimenti lega il gruppo di persone dell'alta società americana. Perquisiti da cima a fondo la casa, gli annessi e connessi: giardino, orto, terreni. Alla ricerca di un indizio che gli inquirenti considerano fondamentale. Iniziano gli interrogatori, ma molte dichiarazioni non sono convincenti. La matassa è molto intrigata. Inoltre la ricerca nella tenuta è difficile e pressoché impossibile con i tanti acri di terra da ispezionare. Rovistano ovunque. Per qualche misteriosa intuizione la vista dei petali di rosa calpestati a terra fa accendere la lampadina nella mente di Dol, l'investigatrice privata che nel frattempo svolge indagini all'insaputa dei pubblici ufficiali. Ipotizza un collegamento tra i rifiuti presenti nel mucchio di letame, rifiuti di materiale *là sul cumulo di fertilizzante organico...* (a pagina 147 del libro). Nota una polpa strana, forse di cocomero? Quando si scopre un altro omicidio. Chi e perché sparge il terrore nella lussuosa e lussureggiante tenuta di Birchhaven? Le indagini diventano ancor più complicate e il mistero s'infittisce.

Fai ipotesi e cerca l'omicida leggendo il libro che trovi in **sala Leggerissimo** collocato **NAR 813.54.STO.I**



Ispirata dalla 'polpa' del romanzo preparo un goloso e rinfrescante **cocomero ubriaco**. Occorrono: un cocomero, un cestino di fragole, una bottiglia di prosecco (ma puoi affogarlo anche con il limoncello o del vino bianco), dei limoni con buccia edibile, qualche rametto di menta, di mentuccia in fiore e di cedrina (va bene qualsiasi altra erba aromatica in rametti). Quello della ricetta che preparo è un cocomero di formato mini,



perciò utilizzo una bottiglia piccola di prosecco. Taglio la calotta superiore, scavo la polpa con l'attrezzo specifico (lo scavino), per chi non lo possiede anche un semplice cucchiaino può andare bene. Dopo aver scavato le palline, o i pezzetti del frutto, tolgo i semi e suddivido le parti più grandi in pezzi più piccoli. Sistemo i cubetti o le palline in un contenitore, insieme alle fragole divise a metà, e poi verso sopra una miscela di succo di limone e prosecco. Lascio 'ubriacare' in frigo per qualche ora. Conservo al fresco anche il 'guscio'. Poco prima di gustare la prelibatezza prendo la parte cava, la sistemo sopra una piccola ciotola (servirà da contenitore di portata e in tal modo non si rovescerà). La riempio con la golosa farcitura. Decoro con altre fragole, la buccia del

limone, le foglie di menta, i rami di mentuccia e di cedrina. Il rosso cocomero ubriaco è pronto.

Leggete, investigate e poi gustate lo squisito e fresco cocktail di cocomero ubriaco!

MRC

