



Slow Food®  
Trieste

Gastronomia e romanzi polizieschi V



# NERO WOLFE

principe eccentrico dei *gourmet detectives*

«inconsapevole pioniere dello slow food»\*?

**Sabato 16 marzo 2024, ore 20.00**

**Savoy Restaurant**

Riva del Mandracchio 4, Trieste  
poco distante da West 35th Street, New York



Dopo Simenon/Maigret 2016, Sciascia/Camilleri 2017, Scrittori sardi 2018, Vázquez Montalbán 2019 e Guccini 2019, ci ritroviamo a cena a New York, West 35th Street, con Nero Wolfe, Archie Goodwin, Fritz Brenner e gli altri personaggi creati da Rex Stout negli anni Trenta del Novecento.

*It is delightful to talk about food, but infinitely more delightful to eat it; and we have eaten.*

(Rex Stout, *Too Many Cooks*, 1938)

\* F. Secci, *Non solo Nero Wolfe*, Aras Edizioni 2015

Un'occasione per condividere una panoramica slow della detective story americana, riflettendo sul ruolo della cucina nei romanzi di Rex Stout e sulla grande articolazione della passione gastronomica di Nero Wolfe, in un appuntamento conviviale all'insegna del "buono pulito e giusto" e della scoperta di alcuni prodotti di grande qualità. Anche con questa serata, accompagnata dagli approfondimenti letterari e gastronomici del nostro Sergio Gobet, offriamo l'occasione di sperimentare l'estro e la professionalità dello chef Andrea Stoppari e del suo staff, in un'interpretazione unica, non priva di un appropriato *sense of humor*, di alcune delle ricette del *Nero Wolfe Cookbook*.

In omaggio alla preferenza assoluta, o meglio alla fissazione abitudinaria di Nero Wolfe nel campo del bere («Archie, beer please», *Too Many Cooks*), saranno le birre artigianali del Birrifico Maiella di Pretoro (CH - Abruzzo) - Guida *Birre d'Italia*, Slow Food Editore - ad accompagnare il seguente

## Menu

### Un riso un po' orientale

Frittelle di Riso di Grumolo delle Abbadesse con salsa di scalogno al curry  
[Rice Fritters, *The Red Box*] - Birra Isabel

### Ops! Where is the Tuna Fish?

Girello di vitello a bassa temperatura con sgombri, maionese e il suo ristretto  
[Vitello tonnato, *And Be a Villain*] - Birra Isabel

### Cozze Born in the USA

Zuppa di cozze al vino con crostini di Pan di sorc  
[Mussels in White Wine, *A Right to Die*] - Birra Magia d'Estate

### Ricotta and Spinach Balls

Gnocchi di ricotta e spinaci con fonduta al Canestrato di Castel del Monte  
[Dumplings, *Death of a Dude*] - Birra Magia d'Estate

### Svinjetina u pivu vs Pork with Beer

Stufato di spalla di maiale di razza mora romagnola con *bacon crispy* alla birra  
[Pork Stewed in Beer, *Method Three for Murder*] - Birra Matthias

### Apple Pie, una fetta d'America in riva all'Adriatico

Torta di mele con salsa alla birra e mirtilli  
[Apple Pie, *Fer-de-Lance*] - Birra Cliviae

Il costo, bevande incluse, è di 63 euro per i Soci Slow Food e di 68 euro per gli altri partecipanti. Prenotazione obbligatoria a [trieste@slowfoodfvg.it](mailto:trieste@slowfoodfvg.it) entro martedì 12 marzo; per informazioni anche 347 0908052. In omaggio l'opuscolo sulla serata in formato digitale.