**"Bratwurst" per il nonno**

Ingredienti:

* *1 „Bratwurst“*
* *1 panino*
* *senape o ketchup*

Esecuzione:

Mettere su una griglia già calda la "Bratwurst", far arrostire fino a cottura completa della carne. Tagliare il panino a metà, in orizzontale, e mettere la "Bratwurst" cotta in mezzo al panino. Infine aggiungere sulla "Bratwurst" senape o ketchup a piacere.

Quando i miei nonni venivano per qualche settimana in Germania c’era sempre da ridere. Gli facevamo vedere un po’ la nostra città e gli facevamo assaggiare anche delle tipiche specialità tedesche che, in fin dei conti, gli piacevano molto. Quando una volta i miei nonni vennero qua per Pasqua, nel centro della città c’era un mercatino con tante bancarelle. Si vendevano coniglietti di cioccolato, uova di Pasqua, dolci tipici, ecc. ecc. C’erano anche le giostre per i bambini. Ma c’erano soprattutto i banchetti dove si poteva mangiare qualcosa. Indovinate, quali sono le tipiche specialità in un mercatino del genere? Ecco, le patatine fritte con la maionese e il "checkup", come lo chiamava mio nonno, e la "Bratwurst" nel panino. Quindi

mio padre, senza dire niente a nessuno, andò a prendere, per ciascuno di noi una "Bratwurst" nel panino. Non appena mio nonno vide quel panino, fece una faccia sconvolta e disse: «Meluzzu, ma cos’è stu cosu?» Mio padre ridendo rispose: «Papà, provalo è buonissimo». Mio nonno, ancora molto indeciso, disse: «No, no. Io quel panino dove escono tre metri di salsiccia a destra e a sinistra non me lo mangio qui in mezzo a tutta questa gente. Non voglio fare brutta figura!» Mio padre, mia madre e io non potevamo più calmarci dalle risate. Mio nonno non era abituato a mangiare in giro nel centro della città: nel mio paese uscire in piazza significa vestirsi per bene, farsi una passeggiata e chiacchierare con chi incontri. Ma in una città è quasi normale mangiare, mentre passeggi, un panino con la "Bratwurst". Alla fine lo convincemmo a provare questo panino, ma vi giuro che in *una vista e una svista* quel "panino con la salsiccia" era scomparso. E mio nonno aggiunse: «Però! Niente male questa salsiccia, chissà come la fanno. La prossima volta chiedeteglielo che la faccio anch’io così». Mio padre rispose solo: «Sì, sì. Va bene papà». «Ma non c’è cosa più buona della salsiccia fatta in casa con un po’ di finocchietto selvatico che gli dà l’aroma perfetto», disse mio nonno soddisfatto.

Elisa Mazzurco