



Il Minestrone della virtù
di Rocambole Garufi Tanteri

“Cu l’ogghiu giustu zzoccu iè ghiè diventa ‘nsalata!” sentenziò il prof. Socrate Sciusciapinseri. “Metti l’olio giusto e tutto diventa una signora insalata!”

La frase era di quelle storiche, come storica sarebbe stata quella notte di capodanno nella Trattoria Nazionale, cuore magico dell’antico Regno dei siculi. Persino Mazzacanagghia si morse la lingua e non disse nulla.

Ammuccabaddi, invece, se ne uscì con la sua solita risata e chiese:

“Che piriplotterie ci dite, professore?”

“Se non le hai capite” lo rimbeccò Mazzacanagghia, “vuol dire che sono piriplotterie intelligenti!”

In verità, quella notte, grazie alle misteriose amicizie del professore, si doveva svolgere un incontro segretissimo per l’elezione del Capo dello Stato.

Il capo della *Lega* e la presidente di *Fratelli d’Italia* sarebbero arrivati insieme all’una (per potersi controllare a vicenda). All’una e dieci avrebbero bussato alla porta il leader (e quasi unico elettore) di *Cinque Stelle* ed il/la segretario/segretaria del *Partito Democratico*. *Italia Viva* ed una paio di cani sciolti sarebbero comparsi per ultimi, ma si sapeva che avevano già la ferma intenzione di dare una mano (ancora non si sapeva a chi).

“Ma, di preciso, chi e quanti ne vengono, stanotte?” chiese ancora Ammuccabaddi,

“Meglio che non mettiamo a tavola i coltelli!” chiosò Mazzacanagghia.

“Non credo che ce ne sia bisogno” farfugliò il professore. “Cane non mangia cane.”

“Già!” approvò Mezzacanagghia. “E’ l’eterna storia dei ladri di Pisa, che di giorno bisticciavano e di notte andavano a rubare assieme.”

“Non è così!” esclamò il prof. Sciusciapinseri. “Voi ragionate come bulli di periferia e non come politici...”

Si accese una sigaretta e prese l’espressione seria di quando metteva insieme le sue due grandi passioni: la riflessione e la cucina.

“La politica” riprese, “se è di quella buona deve essere come l’olio d’oliva, extra-vergine e spremuto a freddo. L’olio mette in riga anche i sapori più contrastanti. Per questo, stanotte il concetto lo spiegheremo con un piatto forse un po’ pesante, ma gustoso. Prepareremo una ricetta abruzzese, il *Minestrone della Virtù*... Metteremo insieme mezzo chilo di legumi - fave, fagioli, lenticchie, ceci e qualche chicco di grano... - Bolliremo a parte un piede di maiale e centocinquanta grammi di cotiche. Inoltre, lesseremo un chilo di verdura mista - cicoria, bietole, carote, sedano, invidia, cipolla, basilico, prezzemolo e uno spicchio d’aglio -. Il tutto verrà tagliato a pezzettini e messo in una grossa pentola, aggiungendovi quattro pomodori maturi tagliati in piccole parti, sale, peperoncino, noce moscata e un chiodo di garofano polverizzato...”

Qui il professore si fermò e cominciò a mettere in fila sul tavolo di marmo pentolame ed ingredienti.

“Al momento di mettere a tavola, poi..” disse piano e pensieroso, “la politica farà - cioè, il nostro olio farà... - la sua comparsa. Tutti quei sapori che, fino ad un attimo prima, si insultavano troveranno una mediazione, per dar vita a un qualcosa di nuovo e degno di un grato ricordo!”