

Parco Letterario "La Casa del Sogno Antico"

Via Alcide De Gasperi, 26 – 95043 Militello in Val di Catania

*Firenze degli Iblei*

# **Festa del Quarto Stato**

Incontri Internazionali dei Quartieri Storici

**Quartiere di Santu Pietru**



## ***Il minestrone delle virtù***

**Una fiaba di Rocambole Garufi**

## Il Minestrone della virtù

di Rocambole Garufi

“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 taverna La Casa del Sogno Antico, cuore magico del vecchio quartiere di San Pietro.

Persino Mazzacanagghia si morse la lingua e non disse nulla.

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

“Che piriptollerie ci dite, professore?”

“Se non le hai capite” lo rimbeccò Mazzacanagghia, “devono essere piriptollerie 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. All’una e dieci avrebbero bussato alla porta i tre leader di *Cinque Stelle* ed il segretario 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 il là all’incontro... e pure al menu.

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

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

“Non credo che ce ne sia bisogno” disse 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!”