

“Il castello di Vittorio”

È per me il mio giorno più bello
se cucinano le mie cuoche modello.

E' Rosa la cuoca prediletta
ma non mi vuol dire la sua ricetta.
Pur le colleghe sue non sono da meno
sanno far bene pasta paglia e fieno.

Lei proviene dalla Mecca
e quasi mai ci azzecca,
ma conosce il mio castelletto
molto strano e viziosetto
e se alcun vuol curiosare
lo invitiamo ad ascoltare:

il castello di Vittorio
non è d'oro né d'avorio
ma di ciccia sopraffina
e si apre ogni mattina
ed è pure molto esigente
a dispetto della gente.

Preferito è il cappuccino
pur con qualche biscottino
oltre a burro e marmellata,
bene pure l'insalata,
ma più buona è la zuppetta
se di torta c'è una fetta.

Ma a pranzo e cena è compito loro
e si sono tutte in coro.
Sanno che non mi è gradito il pomodoro
e mi fanno navigare “nell'oro”.
Loro servono una minestra

che è da lanciar dalla finestra
e confezionano manicaretti con passione,
lì ci vuole il finestrone.
Preparano gli gnocchi alla romana
almeno una volta a settimana
e servono ai funghi porcini pappardelle
che sembrano arrivare dalle stelle
e la loro Arte dolciaria
che è un po' campata in aria.
Ogni giorno tentano un nuovo dolce da fare
ma non riesce loro e lo devono buttare.
La specialità loro è la pizza
hanno imparato a farla a Nizza,
la prepara all'istante
e a volte è un po' croccante.
Hanno imparato la mediterranea cucina
non nel nostro paese ma nella lontana Cina.
Con una nota seria vorrei terminare
anche se rischio di polemizzare:
sono contrario all'alimentare sciupio
della grazia di ogni bene di Dio.
Mi vergogno per l'altra parte del mondo
come se tutto fosse quadrato e non tondo,
si dovrebbe adottare la norma francese
che previene lo spreco in quel paese.



Vittorio B.

(anni 83)

Beata Vergine delle Grazie - Bologna