

## IL BANDO DELLO STRUDEL IMBAVAGLIATO

Come ogni domenica che potesse dirsi felice, da quando ero rimasto vedovo, mi alzavo di buon mattino e raggiungevo il mio insostituibile compagno di viaggi Emilio nel bar al centro della città.

Lì, con la calma di un sessantenne sfogliavo tutti i quotidiani più letti in Italia ed ogni tanto ficcavo il naso anche in quelle storie oltre confine, gli affari di quella Unione di Stati che attira così tanto l'attenzione del cittadino, ma su cui però nessuno sa dirti molto con precisione.

La mattina del 17 ottobre, puntuale come un orologio svizzero, avevo ordinato uno Strudel alle mele, ma i miei occhi da presbite e le mie orecchie erano attirati da un articolo, che Emilio leggeva intitolato così:

*“Ue: annullato bando concorso scritto solo in tre lingue*

*Bruxelles, 16 ott - Il Tribunale dell'Unione europea, organismo della Corte di giustizia europea, riconosce le ragioni dell'Italia e annulla il bando di concorso generale per l'assunzione di amministratori pubblicato su Gazzetta ufficiale dell'Unione europea il 16 marzo 2010.”*

L'Unione Europea di cui tanto si sentiva discorrere in tv e per cui organizzavano specifiche lezioni persino a scuola di mio nipote, reclutava anche del personale in carne e ossa!!

Cominciavo a pensare che stesse accadendo un grande evento. Io, abituato ai bandi di concorso al massimo estesi al territorio nazionale, non riuscivo a capire tanto bene come si potesse fare ad organizzarne uno per tutti di gli Stati dell'Unione. Immaginavo con Emilio traduttori di lingua impegnati a trascrivere bandi e poi tutte quelle procedure burocratiche, tutti quei cavilli che al solo pensiero avrebbero trasformato il mio appetitoso strudel in una mela marcia.

*“L'Italia contestava la pubblicazione del bando nelle sole lingue inglese, francese e tedesco, sostenendo che questo rappresentasse una discriminazione linguistica nei confronti degli altri cittadini dell'Ue, dato che sono 24 le lingue ufficiali dell'Unione europea.”*

Ora, la questione era bizzarra: si trattava di predisporre i requisiti per la corretta partecipazione dei concorrenti alla gara, ossia di realizzare in più lingue dei bandi di gara.

Da vecchio sessantenne goloso che ero, potevo paragonare l'accaduto al caso in cui io ed il mio vecchio amico Emilio avessimo deciso di indire una gara rivolta a tutti i pasticceri europei per la realizzazione del miglior Strudel, ma avessimo dimenticato di fornire istruzioni sufficienti in più lingue... Un bel guaio, una delusione certa per i più golosi ma soprattutto...quanti strudel mancati o peggio imbavagliati!

Avevo sentito dire che un buon dolce fosse in grado di allietare gli animi e sopire i rancori. Per questo ho deciso di darvi una ricetta base per ogni bando di gara e chissà, magari anche per un ottimo strudel.

#### *INGREDIENTI:*

*1 kg di farina tipo” TFUE”;*

*1 bustina di principio di non discriminazione in 28 polveri diverse;*

*almeno 3 essenze di lingua straniera*

*1 condensato di giurisprudenza della Corte di Giustizia*

*1 uovo, sale e olio q.b.*

*Uvetta, rum pangrattato e burro*

Per la preparazione dello strudel versate la farina TFUE su di una spianatoia, mettete al centro le 3 essenze di lingua straniera l'uovo, il sale, il condensato di giurisprudenza della CGUE e l'olio. Cominciate ad impastare energicamente e aggiungete lentamente l'acqua. Quando avrete finito, formate una palla, ungetela con

dell'olio e copritela con della pellicola trasparente e lasciatela riposare per mezz'ora al fresco.

Intanto mettete a bagno l'uvetta nel rum; aggiungete una bustina di principio di non discriminazione in 28 polveri diverse e tostate il pangrattato nel burro.

Sbucciate le mele Golden, versatele in una ciotola capiente ed aggiungete l'uvetta strizzata. Continuate unendo la cannella in polvere, un pizzico di essenza di francese, tedesco e inglese, lo zucchero, i pinoli e la buccia grattugiata del limone .

Mescolate delicatamente gli ingredienti e lasciate riposare .

Accendete il forno a 200°.

Nel frattempo prendete la pasta europea, dividetela in due parti uguali facendo attenzione a non creare muri, e stendetela per il lungo.

Ungete una sfoglia con metà del burro liquefatto e cospargetela con metà del pangrattato tostato al gusto UE . Adagiate sopra di esso metà del composto di mele, arrotolate lo strudel, poi ponetelo su di una teglia imburata ma non dimenticate di irrorarlo con estratto di TUE, TCE e TFUE prima di infornarlo a 200° per circa 40 minuti.

A cottura ultimata, cospargere gli strudel europei di zucchero a velo e serviteli tiepidi e tagliati a fette.

Ricordo ancora le proporzioni studiate alle scuole medie e ne ho creata una apposta per questa ricetta:

*ottima qualità degli ingredienti e buona comprensione del procedimento di*

*realizzazione dello strudel*

:

*una perfetta realizzazione del dolce*

=

*Precisa traduzione del bando di concorso in più lingue e rispetto del principio*

*di non discriminazione linguistica tra gli Stati membri dell'UE*

:

*effettiva partecipazione del cittadino europeo alle procedure di reclutamento  
del personale, nell'ambito delle politiche dell'UE.*

Giorgia Calabrò