

RICETTA, PIZZA ALLA “CRISI D’IDENTITÀ”

(INTRODUZIONE)

Da Bruxelles, l’inviato/a “Europeo Europei” (o Europa La Comunitaria) , critico gastronomico, intervisterà lo chef “stellato” Italo.

Europeo Europei: *“Buongiorno chef Italo, in questi giorni assistiamo al grande fermento per i preparativi dell’importante Rassegna gastronomica “Europa in pasta”. Sappiamo che si svolgerà in Italia, come dire – mi conceda la battuta – “dalla terra dei fuochi alla terra dei cuochi” (o viceversa)...ma questa è un’altra ricetta.*

Dicevamo, la rassegna si svolgerà esattamente a Roma. Parteciperanno i massimi chef “stellati” con ricette da “mito”. Una su tutte: la sua ricetta, la pizza “alla crisi d’identità”.

In poche battute, ci svela il perché di un nome così curioso pizza “alla crisi d’identità” e il segreto della sua ricetta?

Chef Italo: *“Vede ho scelto di chiamare la mia ricetta pizza “alla crisi d’identità” perché l’identità è “il piatto che non c’è” come l’identità europea e quella nazionale.*

Credo sia sotto gli occhi di tutti, ormai, che l’identità europea come entità codificata in regole precise non esiste. E men che mai come forma di colloquio tra gli uomini, esperienze e culture diverse.

Intendo dire che l’Europa nel “gusto” di Unire ha finito per “bruciare” (o scuocere) quell’Unione di ingredienti politici, economici e religiosi creando DIS-unione, separazione”.

E.E. : *“Sento odore di critica o mi sbaglio?”*

C.I: *“Non è una critica ma è un dato di fatto. L’Europa lascia quel “retrogusto” di DIS-unione che ha portato l’individuo ad una “indigestione di glocalizzazione”.*

E.E. : *“Scusi Chef, Gloc...Glica...lizzazione....cosa?...intende un eccesso di glicemia?”*

C.I: *“Mi spiego meglio. Intendo dire che l’individuo con il processo di globalizzazione europea vive la doppia dimensione del globale-locale, appunto glocalizzazione, e*

lo induce a reinterpretare il senso di appartenenza. In sostanza, l'uomo vive il vuoto d'identità europea e, al contempo, la crisi d'identità nazionale".

E.E.: *"Mi sembra di capire che la sua ricetta potrebbe essere un "toccasana" per evitare certe "intolleranze alimentari/istituzionali" e "lotte intestinali"....Se è così, ci potrebbe svelare il segreto della sua ricetta?"*

C.I. : *"Quale segreto? Può ben vedere lei stesso che non c'è alcun segreto. Basta una semplice ricerca dell'identità europea e nazionale come spazio di valori comuni, di saperi e "sapori" condivisi".*

E.E.: *"Uhm! Invitante questo connubio di "saperi e sapori", ma quali sono gli ingredienti?"*

C.I. : *"Ah! Guardi è molto semplice, posso dirle in breve la ricetta:*

- quanto alla difficoltà richiede solo un "sano impegno per una Europa dei Popoli e della Pace";

- per la preparazione il tempo è così breve che si potrebbe benissimo farla in "casa", ma volendo essere rigorosi basterebbe il tempo di "una seduta in Parlamento Europeo";

- circa le dosi quanto basta per i popoli e richiede un costo molto basso, se si "azzerassero le politiche restrittive, i tagli al welfare, ai servizi essenziali, etc".

E.E.: *"Allora visto che non ci sono segreti da svelare ci dia direttamente la ricetta..."*

(Preparazione)

C.I.: *"Preparare la pasta di pizza alla "crisi d' identità", secondo la ricetta di base per l'impasto che è comune a tutte le pizze. E si sa l'impasto è la base comune come dovrebbe essere il fondamento di ogni Stato membro i cui ingredienti sono la patria, la famiglia, la libertà, il lavoro, la democrazia, l'uguaglianza e lo Stato di diritto.*

Pertanto disporre la farina "della democrazia", "della libertà" e "dell'uguaglianza" a fontana su una spianatoia, possibilmente quella della "Costituzione Europea" e formare un buco al centro possibilmente "non nero del crollo dei consumi e della produzione".

Prendete il "principio di identità nazionale richiamato dalla Costituzione Europea" e versateci un bicchiere di acqua della "fonte senso di appartenenza", scioglietevi dentro il cubetto di lievito della "crescita umana ed economica" e, dunque, delle

“differenti culture, lingue esistenti nei diversi Stati membri” e un pizzico di zucchero “di qualità della vita”.

Ora, in un bicchiere di acqua tiepida sciogliete a parte 30gr. di sale della “moneta unica” . Attenzione è fondamentale sciogliere a parte il sale “della moneta unica” per evitare che, venendo a contatto con il lievito della “crescita umana ed economica”, impedisca l'azione lievitante di un “Europa forte, unita e solidale”.

Continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto tanto morbido quanto consistente come il “valore della famiglia”, con il quale formerete una palla che adagerete in una capiente ciotola della “libera circolazione del lavoro ,delle politiche compensative, delle legislazioni comuni” spolverizzata di farina “della democrazia”, “della libertà “e “dell’uguaglianza”.

Poi avvolgerete la ciotola in un panno pulito e forte di “politica estera” e riponetela in un luogo di “difesa comune” a riparo da “contaminazioni ideologiche”.

Attendete che l’impasto abbia raddoppiato il proprio volume “europeo”.

Una volta impastata la pasta per la pizza, invece di formare “un’unica massa europea in nome di una globalizzazione impazzita”, potete dividerla in tante pagnottelle quante saranno le “pizze-Nazioni” che vorrete ottenere secondo il “principio di interdipendenza” per il “pieno riconoscimento della pari dignità degli Stati” ; adagiate le pagnottelle su di un vassoio, distanziandole l’un dall’altra secondo “il principio di autonomia” e lasciatele poi lievitare questa volta “per un Europa dei popoli”, coperte da un canovaccio “che non sia un bavaglio per la coscienza europea” .

A questo punto ci si chiederà , e il condimento?

Basterà versare la “salsa riconoscimento del principio d’identità nazionale” n. 4 (si raccomanda la marca “Trattato di Lisbona) che evoca e richiama “un sano senso di Patria degli Stati membri”.

E, quindi, si procederà secondo il gusto “istituzionale” dello chef “stellato”, fatto di sapori della “tradizione e dei costumi” della propria terra , e si verserà sulla pizza il condimento.

Lo chef “stellato” Italo, ovviamente, verserà la salsa tipica “tricolore n. 12” (questa volta si raccomanda la marca nostrana “Costituzione”) e aggiungerà la mozzarella che “non sia una bufala”, olio e basilico.

Importante da ultimo, servire su “un grande piatto blu decorato con 12 stelle e di portata circolare che sa di “Unione”... per evitare che l’Europa sia una comunità

evanescente come la “Comunità guardaroba” che prende corpo e funziona per il tempo di uno spettacolo quando si appendono in guardaroba i problemi, come i cappotti e i giacconi, e si smantella prontamente non appena gli spettatori (Stati) decidono di riprendersi il loro abito e andarsene”.

Argentina De Angelis