

## **“Alla ricerca della ricetta perfetta”**

Sono la Banca Centrale Europea, grande chef indiscusso del continente! Famosa per tutti i miei piatti e chi decide di fare questo mestiere non può fare a meno di prendermi come esempio e chiedermi consigli su ogni tipo di pietanza.

Tanto per dirne una, l'anno scorso il Consiglio d'Europa ha deciso che sarò il capo della vigilanza coordinata di oltre 6000 aziende sparse in tutta Europa. Così oltre a pubblicare le mie ricette potrò anche garantire che vengano rispettati degli altissimi standard di qualità. Sono ormai superati i tempi delle crisi culinarie! Non ci saranno più crolli improvvisi e chef che si permettono di trattare male i loro dipendenti. Da quest'anno tutto cambierà!

Ogni settimana pubblico alcune delle mie ricette sulla nota rivista, diretta e gestita da me (ovviamente), il “Banchiere in Rosso”. Non solo, cerco anche di dare la possibilità a tutti i miei controllati (e non solo) di contribuire alla creazione della ricetta perfetta!

Tu piccola Banca, secca e deperita, di un paese sperduto della Sicilia, vorresti veder pubblicata la tua ricetta? Nessun problema! Dimostrami quello che sai fare e...vedremo cosa si può fare! Ma ricorda: non basta solo saper cucinare, per entrare nelle mie grazie devi anche avere una certa struttura, dopotutto che ci vuole ad avere più di 30 miliardi di pubblicazioni? Pensi che sia difficile? ...Eh ma mica tutti possono diventare grande chef!

Tu, invece, grassa e paffutella Banca di una nota città Europea e con una struttura di tale portata stai tranquilla! Per te non c'è nessuna prova da dover sostenere: le tue ricette considerale già pubblicate. Vi domanderete ma allora sono i soldi a fare la differenza? Beh ma qualcuno deve pur pagare le spese di editoria! Inoltre...non riuscirei mai a controllare 6000 ricette a settimana! Ne bastano al massimo 3 per ogni paese! Dopotutto io sono il capo della vigilanza coordinata: ecco appunto coordino! E poi ho una certa reputazione: non potrei permettermi di pubblicare le ricette di Gino lo zozzone che ha la fraschetta ad Aricca solo perché cucina bene! Ci vogliono ben altre doti!

Ad ogni modo, per sfatare ogni dubbio su cosa intendo per cucina di qualità, voglio condividere una mia ricetta:

### **Euribor (erba uso ristretto bollita e ripassata) in salsa di Pil (pomodoro in lattina)**

Per fare la salsa prendiamo una padella bella resistente, mettiamo lo spread e facciamo rosolare il nasdaq. Aggiungiamo un mutuo subprime, 200 ml di BCE (Banana Carota e Limone, per chi non lo sapesse!) e qualche goccia di EBA (Estratto Biologico all'Aranancia, anche questo per chi non lo sapesse!). Appena il composto diventerà omogeneo mettiamo il Pil (pomodoro in lattina). Mi raccomando non prendetelo della Monte Paschi che da qualche anno è troppo “al verde”. Mescoliamo ogni tanto e nello stesso verso così da evitare che il Pil faccia delle riserve.

Prendiamo un altro tegame e facciamo bollire dell'acqua, aggiungiamo l'ingrediente segreto: l'Euribor (erba uso ristretto bollita e ripassata) e buttiamo i global bond. Di tanto in tanto facciamo un girofondo altrimenti i bond si attaccano. Appena l'Euribor matura scoliamo il tutto e lo uniamo alla nostra salsa.

Amalgamiamo per bene ed applichiamo una CMS (Cedrata alle Mele e Salsiccia. Ma questa penso che la conoscete!). Portiamo in conto capitale, facciamo un bel giroconto ed inforniamo a 180 gradi per 10 minuti. Anche qui, vigiliamo sui livelli di cottura del Pil per evitare una crisi (finanziaria).

Appena lo spread sarà al verde sforniamo la nostra composizione ed impiattiamo.

Per dare ulteriore sapore aggiungiamo due foglie di Eurosistema ed un filo di reddito da signoraggio.

Un tipico piatto europeo, dal sapore stupefacente e degno dello chef che lo ha ideato!

Se poi avete anche uno stomaco tedesco non potrete più farne a meno!