

## **Racconto.**

Mi chiamo Natasha. Mi sento Italiana. Ma il mio nome ricorda a me, e soprattutto ai miei datori di lavoro, che sono Ucraina.

I clienti del ristorante in cui lavoro dicono che la mia cucina è “nettare per gli dèi”.

Non so bene cosa significa “nettare”, ma se agli dei piace la mia cucina, allora gradiranno una nuova ricetta che ho creato per chi, come me, lavora duramente, in nero.

E’ stata una mia amica ad ispirarmi, Natalia. Studia legge, da grande vuole fare l’avvocato per far rispettare quelle leggi che l’Italia troppo spesso infrange.

Natalia dice che c’è una direttiva Europea, la n. 59/2009, che prevede la multa e perfino l’arresto per chi dà lavoro agli extracomunitari irregolari.

Alla gente come me, insomma. Ma io le regole vorrei rispettarle. Vorrei avere uno stipendio vero, che mi garantisca i contributi, vorrei pagare le tasse e sentirmi una cittadina nel Paese che mi ha dato la possibilità di vivere, o almeno di sopravvivere.

Così, con l’aiuto di Natalia, ho creato una ricetta per cambiare le cose... perché, si sa, a pancia piena si ragiona meglio!

## **Ricetta. Linguine al lavoro nero.**

In una padella mettere olio, aglio e scalogno tritato. A fuoco lento, aspettare che lo scalogno sia ben cotto, perché la trasparenza fa doppiamente bene: mentre rende lo scalogno più digeribile, restituisce ai lavoratori in regola la libertà di vivere alla luce del sole, senza bisogno di nascondersi; quindi aggiungere 700 g di seppie già pulite.

Perché le seppie vanno pulite? Beh, si sa, il nero dell’inchiostro ha il sapore della paura, ma una volta lavato via restituisce alla seppia il suo gusto autentico, proprio come quando all’extracomunitario senza permesso di soggiorno viene restituita la dignità di scegliere dove e come vivere.

A questo punto lo scalogno, ormai trasparente, va mescolato con le seppie pulite per 5 minuti, il tutto unito a 3 cucchiaini di prezzemolo, salando quanto basta. Eh sì, perché di salato il mio capo ha già le multe da pagare, e quelle sì che gli alzano la pressione!

L'altro giorno un ispettore, un tipo di buona forchetta, ma non così buono con il capo, è venuto a controllare il locale, e non avendo io il permesso di soggiorno, ha minacciato di ritirargli la licenza e fargli chiudere il ristorante!

A quel punto, per fargli scaricare il nervosismo, ho messo anche lui ai fornelli, dandogli il delicato compito di rompere con il mestolo i sacchetti di nero e farglieli sciogliere in padella.

Sì, lo so, avevo detto che il nero è amaro e le seppie vanno pulite bene, ma vedete, la cucina è come il lavoro... non c'è solo quello "bianco" o "nero"... c'è persino il "grigio", composto da tutte le persone impegnate nel lavoro sommerso pur avendo già un impiego! Curioso che al lavoro vengano attribuiti tutti questi colori non trovate? E pensare che la Costituzione Italiana all'art. 1 stabilisce che: "l'Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro". Per non parlare dell'art. 34: "Il lavoratore ha diritto ad una retribuzione proporzionata alla quantità e qualità del suo lavoro e in ogni caso sufficiente ad assicurare a sé e alla famiglia un'esistenza libera e dignitosa. E ancora: l'art. 37: "La donna lavoratrice ha gli stessi diritti e, a parità di lavoro, le stesse retribuzioni che spettano al lavoratore. Le condizioni di lavoro devono consentire l'adempimento della sua essenziale funzione familiare e assicurare alla madre e al bambino una speciale adeguata protezione.

Dite che il mio piatto è troppo ardito? Ma in fondo per le ricette elaborate servono cuochi audaci, proprio come il lavoro ha bisogno di imprenditori incentivati a scommettere sulla legalità!

Il lavoro, poi, è necessario come il cibo, ma per renderlo allettante bisogna che sia guarnito a dovere: una spolverata di altruismo rinforzata di prezzemolo, controlli e multe a sufficienza, una gran dose di senso civico, che non guasta mai.

Mentre per rovinare un piatto, ahimè, basta poco: limitare la creatività dello chef, ad esempio, è come impedire al lavoratore irregolare di fare causa al datore che non gli paga quanto dovuto. Bisogna anche prestare attenzione a non eccedere con il nero di seppia, affinché la pietanza non risulti troppo amara, perché in cucina, come nel

lavoro, non sempre è necessario un ingrediente segreto... spesso la ricetta più semplice e gustosa è semplicemente quella che... rispetta tutti gli ingredienti!