

Racconto.

Buonasera a tutti,

sono una famosa Cheffina conosciuta in tutta Europa, mi chiamo "Europa Consiglio" e la mia specialità è quella di girare il vecchio continente cercando di mettere d'accordo, con i miei piatti, i genitori separati di diverse nazionalità.

In particolare, grazie alle mie salse, ai miei gustosi e prelibati manicaretti e ad alcuni speciali e segretissimi ingredienti, tento di risolvere il delicato problema dell'affidamento congiunto dei loro figli e del loro rimpatrio, in caso di sottrazione da parte di uno dei coniugi.

Vi chiedete come questo sia possibile?! È semplice!!

In tutte le mie ricette vi sono degli ingredienti che non possono mancare e di cui solo io ne conosco gli effetti, essi sono: il DDV (diritto di visita), la CA (Convenzione dell'Aja) e il RIE (Regolamento Internazionale Europeo- Bruxelles II bis), senza questi non potrei aiutare i ragazzi contesi tra genitori di diversa nazionalità. Quest'ultimo ingrediente, il RIE, è davvero fondamentale nelle mie ricette, è così buono da soddisfare i gusti di tutti, o quasi e, afrodisiaco tanto da acquisire il potere di far riconoscere piena validità alle sentenze di affidamento dei minori in tutti gli Stati dell'Unione; Tutto ciò al fine di uniformare la legislazione ed evitare il più possibile casi di contrasti giurisprudenziali che oltre ad aumentare la conflittualità genitoriale, minacciano il sereno sviluppo psicologico del ragazzo.

In altri termini il RIE istituisce uno spazio comune europeo in materia di diritto di famiglia.

Tuttavia, da sempre mi si pone un problema.

Infatti, ogni qualvolta che mi trovo di fronte ad una coppia in cui uno dei due genitori abbia origini danesi, le mie ricette non spiegano gli effetti sperati.

Questo perché, nel Paese della Sirenetta, il RIE - il mio ingrediente principale - non è riconosciuto.

Pertanto, sono stato costretto a rivisitare una celeberrima ricetta dolciaria danese, inserendo due diversi ingredienti che mi sono stati forniti dalla mia amica Chef conosciuta come "Europea Corte".

Ecco a voi la mia ricetta!

Ricetta.

Turdilli danesi con riconoscimento di competenza.

Per prima cosa disponete la farina a cono sul tagliere, impastatelo con 10 cl di olio, aggiungendo man mano del vino e un po' di CA (Convenzione dell'Aja mista a cannella ed arancia). Date a questo impasto la forma di un rotolo; Poi dal rotolo ricavate tanti turdilli, come grossi gnocchi, spessi 3-4 cm e lunghi poco più.

Passateli su una grattugia, in modo che abbiano una superficie rugosa, frigeteli nell'olio bollente e aggiungete un po' di DDV (diritto di visita) e passateli sulla carta assorbente per asciugarli.

Sciogliete il miele alla temperatura di 491c della sentenza della Corte Europea del 2010, la quale ha stabilito che il Giudice competente a decidere l'affidamento è quello dello Stato di origine del minore o dove

quest'ultimo abbia residenza abituale, con una piccola aggiunta di acqua e di 497c di un'altra sentenza della Corte Europea del 2010, che ha definito il concetto di residenza abituale.

A questo punto versate i turdilli nel miele e per finire condite il tutto con buon senso e responsabilità.

Il piatto è così pronto per essere servito, speriamo che raggiunga lo scopo prefissato anche in assenza del RIE.

Buon Appetito!!!