

## I SEGRETI DELLA RICETTA CHEN

Quando ero piccola, e in realtà fino a non troppo tempo fa, l'Europa e la Cina, rispettivamente il continente dove sono nata e il paese dei miei genitori, erano due realtà lontanissime, ma la globalizzazione e il progresso hanno reso il nostro pianeta più piccolo e le distanze più brevi su un sacco di fronti, anche più scontati. Come quello del cibo, ad esempio. Infatti, proprio in occasione di una fiera dedicata alla cucina orientale, invitai i miei compagni di classe per gustare i nostri straordinari involtini primavera e per spiegare loro che i segreti della ricetta Chen sono legati alle vicissitudini della nostra vita. Ricordo che i miei genitori erano molto emozionati nel raccontare la loro storia. Papà Chen infatti dopo aver esordito con il tradizionale saluto cinese disse: "Cari ragazzi dovete sapere che io e Mamma Chen siamo entrambi di nazionalità cinese e in passato essendo direttore di una famosissima società cinese ero costretto a compiere frequenti soggiorni di natura professionale nel territorio europeo, soprattutto nel Regno Unito." Le difficoltà cominciarono quando i miei genitori decisero di avere un secondo figlio, in contrasto con la politica di contenimento delle nascite attuata dalla Repubblica popolare cinese. Proprio per sfuggire a tale politica Mamma Chen in prossimità della mia nascita, decise di recarsi in Irlanda, poiché la legge sulla nazionalità e sulla cittadinanza irlandese, attribuisce la cittadinanza *iure soli*, consentendone l'acquisto a tutti coloro che siano nati nell'isola. " Il mio intento era proprio quello di partorire una figlia irlandese per stabilirci poi tutti nel Regno Unito" ripeteva Mamma Chen con estrema convinzione. Lo scopo di mia madre, in altre parole, era quello di sfruttare il diritto di circolazione da me acquisito ed infatti nonostante il diniego inizialmente espresso dalle autorità inglesi, la Corte di Giustizia europea è intervenuta al fine di garantire l'effettivo esercizio delle libertà ai cittadini comunitari. Dopo questo breve racconto, Papa Chen approfittò subito per pubblicizzare la sua nuova ricetta degli involtini primavera, meglio conosciuti "Europ Roll" perché dopo il trasferimento in Europa, mio padre decise di dedicarsi completamente all'arte culinaria.

### **Ricetta**

Dunque, per preparare gli involtini primavera iniziate setacciando la farina, aggiungete poi due pizzichi abbondanti di sale e dell'art. 18 del Trattato della CE ai sensi del quale ogni cittadino dell'Unione ha il diritto di circolare e di soggiornare liberamente nel territorio degli Stati membri, mescolando fino a ottenere una pastella senza grumi. Lasciate quindi riposare il composto e dedicatevi alla preparazione del ripieno che si compone di una buona varietà: del diritto al rispetto

della vita privata e familiare previsto dall'art. 8 della Convenzione europea dei diritti dell'uomo, dal diritto di soggiorno riconosciuto ad un genitore straniero di un cittadino, titolare di un tale diritto, e dal principio dell'interesse superiore del fanciullo, ingrediente cardine della tutela internazionale dei diritti del fanciullo. In una padellina antiaderente preparate poi le crepes, il più possibile sottili così come previsto dalla direttiva 2004/38/CE sul diritto dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari di circolare e soggiornare liberamente e quando gli involtini saranno ben dorati, estraeteli dall'olio e serviteli ben caldi. Il segreto della ricetta Chen sta dunque nel rendere la preparazione degli involtini rapida, veloce e soprattutto accessibile a tutti. Solo grazie ad un'attenta circolazione di tutti gli ingredienti, in uno spazio di libertà, sicurezza e giustizia privo di frontiere interne, gli involtini primavera assumono un gusto e un profumo impareggiabile.