

# QUARTO STATO

---



Volantini di cultura politica e  
amministrativa - 1

Studio in via Alcide De Gasperi, 26  
95043 Militello in Val di Catania

LA LISTA MIGLIORE PER LE AMMINISTRATIVE: IL MINISTRONE DELLA VIRTU'



“Cu l’ogghiu giustu zzoccu iè ghiè diventa ‘nsalata!” sentenziò Rocambole. “Metti l’olio giusto e tutto diventa una signora insalata!”

La frase era di quelle storiche, come storica sarebbe stata quella notte nella taverna **La Casa del Sogno Antico**, cuore magico del vecchio quartiere di Santu Pietru.

Persino Mazzacanagghia si morse la lingua e non disse nulla.



Ammuccabanneri, invece, se ne uscì con la sua solita risata vittimistica e chiese:

“Che piripitollerie ci dite, Rocambole?”

“Se non le hai capite” lo rimbeccò Mazzacanagghia, “devono essere piripitollerie intelligenti!”

In verità, quella notte, grazie alle misteriose amicizie di Rocambole, si doveva svolgere un incontro segretissimo per la lista da presentare alle elezioni amministrative della **Firenze degli Iblei**.

*Lega e Fratelli d'Italia* sarebbero arrivati insieme all'una. All'una e dieci avrebbero bussato alla porta *Cinque Stelle e Partito Democratico. Italia Viva* e i cani sciolti sarebbero comparsi per ultimi, ma si sapeva che avevano già la ferma intenzione di dare il là all'incontro... e pure al menu.

“Ma, di preciso, chi e quanti ne vengono, stanotte?” chiese ancora Ammuccabanneri.

“Meglio che non mettiamo a tavola i coltelli!” esclamò Mazzacanagghia.

“Non credo che ce ne sia bisogno” disse Rocambole. “Cane non mangia cane.”

“Già!” approvò Mezzacanagghia. “E' l'eterna storia dei ladri di Pisa, che di giorno bisticciavano e di notte andavano a rubare assieme.”



“Non è così!” esclamò Rocambole. “Voi ragionate come bulli di periferia e non come politici...”

Si accese una sigaretta e prese l'espressione seria di quando metteva insieme le sue due grandi passioni: la riflessione e la cucina.

“La politica” riprese, “se è di quella buona deve essere come l'olio d'oliva, extra-vergine e spremuto a freddo. L'olio mette in riga anche i sapori più contrastanti. Per questo, stanotte il concetto lo spiegheremo con un piatto forse un po' pesante, ma gustoso. Prepareremo una ricetta abruzzese, il *Minestrone della Virtù*... Metteremo insieme mezzo chilo di legumi – fave, fagioli, lenticchie, ceci e qualche chicco di grano... – Bolliremo a parte un piede di maiale e centocinquanta grammi di cotiche. Inoltre, lesseremo un chilo di verdura mista – cicoria, bietole, carote, sedano, indivia, cipolla, basilico, prezzemolo e uno spicchio d'aglio -. Il tutto verrà tagliato a pezzettini e messo in una grossa pentola, aggiungendovi quattro pomodori maturi tagliati in piccole parti, sale, peperoncino, noce moscata e un chiodo di garofano polverizzato...”

Qui Rocambole si fermò e cominciò a mettere in fila sul tavolo di marmo pentolame ed ingredienti.

“Al momento di mettere a tavola, poi..” disse piano e pensieroso, “la politica farà - cioè il nostro olio farà... - la sua comparsa. Tutti quei sapori che, fino ad un attimo prima, si insultavano troveranno una mediazione, per dar vita a un qualcosa di nuovo e degno di un grato ricordo!”

