

di VITO MAGGI (MAXIM)

Durante il nostro bellissimo Congresso di Abano, mi aggiravo in sonnambula (quando mai a un Congresso si riesce a dormire a sufficienza?) tra i banchi della Fiera Magica. Ad un tratto la mia attenzione, o meglio, le mie orecchie furono attratte dalla voce suadente di un giovane venditore (più venditore che giovane...): raccontava una storia magica inedita ma attraente perchè il soggetto era costituito dalla essenza misteriosa di tre pezzi di corda gialla presentati come "Spaghetti"! Non ricordo esattamente il testo del monologo; esso tuttavia era basato sulle evoluzioni che si possono ottenere con una, due e tre corde contenute in un sacchetto. Mentre ascoltavo guardavo incuriosito anche il volto del banditore magico: semiserioso, cuorcontento (come il mio amico Garatti), perplesso, sorpreso, preoccupato e infine sorridente, e ogni atteggiamento felice esprimeva uno stato d'animo vissuto con convinzione in prima persona, perchè permeato da un incredibile spirito poetico (anche gli spaghetti possono emanare una profumata poesia magica!). La magia delle corde è vecchia come il cuoco ma se queste vengono sapientemente cucinate e soprattutto condite con un ragù fresco, fragrante



"ELLIOTT"

e appetitoso, la degustazione assume un gusto nuovo e stimolante. Creatività, fantasia, immaginazione, senso dell'umorismo e spirito di osservazione sono gli ingredienti saporosi di questo condimento venduto, a prezzo di mercato, agli affamati di "giochi nuovi", con toni garbati, espressioni sprizzanti gioia e voglia di spaghetti e buon gusto che stuzzica l'acquolina in bocca. Il magistrale chef di tali prelibatezze culinarie, per palati sofisticati, si chiama TIZIANO MEDICI di Modena in arte "ELLIOTT" (cucina emiliana)! Buon appetito Tiziano!