

## UNA NUOVA FAVOLA ANTICA

C'era una volta, non molto tempo fa,  
in un'antica scuola di pasticceria  
un giovane forno che  
amava stare in compagnia.

Ogni mattina una spazzolata di denti  
ed era pronto in prima fila insieme agli altri studenti.

Seguiva la lezione molto attento,  
su ogni teglia riportava un appunto;  
imparava così in fretta che arrivò secondo  
al concorso nazionale, vi ho detto tutto.

Continuava a studiare e  
a darsi un gran da fare.  
E alla fine di ogni lezione  
era pronto a sfornare la nuova preparazione.

Ormai si era fatto moltissimi amici,  
che ad incontrarlo erano subito felici.

Il più anziano era il grano.  
Di certo era anche il più stanco:  
per impastare doveva sempre indossare il glutine  
altrimenti il suo lavoro sarebbe stato inutile.

Tuttavia con lo zucchero andava sempre in sfida  
per chi manteneva maggiormente la linea.  
Da sempre infatti si diceva che  
i dolci venivano più belli  
se lo zucchero e il grano erano molto snelli.

Entrambi super vanitosi  
al latte ripetevano sempre orgogliosi:  
<<Siamo noi i più bianchi, non te lo scordare!>>  
E da tutti gli altri si facevano ammirare.

Ma se il latte era fiero di offrire al dolce morbidezza,  
l'uovo vantava di dare carattere e robustezza.  
Fra loro c'erano anche i nuovi arrivati:  
l'olio di palma e i grassi idrogenati.

Insieme scatenavano mille tempeste,  
ma nell' amico forno  
facevano capriole e grandi feste.  
Anche lui si divertiva.

Insieme a loro sprigionava profumi, odori,  
faceva dei dolci mille sapori.

Un giorno arrivò a scuola un libro da molto lontano,  
si presentò come chimico, tecnico e un po' artigiano.  
Cominciò ad insegnare da vero professore,  
generando in aula grandissimo stupore.

Man mano che sfogliava le pagine e spiegava  
tanto più il discorso filava.

Giorno dopo giorno il forno continuava a rammentare  
e il libro era sempre a scuola puntuale:  
<<Continuo a leggere i miei versi,  
ed ecco vi presento cereali diversi!>>

Il grano riconobbe in un baleno  
suo cugino, saraceno;  
a seguire mais, teff e riso integrale,  
ciascuno con un colorito e un andamento naturale.

Avanzavano le mandorle  
con le loro preziose e scure camicine:  
<<Sono ricche di sali minerali e proteine,  
acidi grassi e vitamine.  
Guardate tutti con molta accuratezza,  
è proprio nella sua buccia la sua prelibatezza.  
Signore e signori ecco a voi la mandorla grezza!>>

Da quel giorno si diffondeva un nuovo sapere.  
Intanto un ricordo accompagnava il forno tutte le sere.  
<<Caro figliolo, ricordati  
gli insegnamenti di tuo papà,  
la pasticceria, come la vita, è una continua novità...>>

Una sera mentre l'uovo passeggiava sulla crostata  
e si stendeva,  
disse al forno che intanto coceva:  
<<Ti guardo e sono un po' perplesso,  
sei cambiato, da qualche tempo  
non sei più lo stesso>>.  
<< Sto bene – rispose – state sereni.  
Ho solo un po' di pensieri!>>

Sapeva che l'uovo aveva ragione,  
e che i suoi progetti stavano cambiando direzione.  
Era arrivato il momento di parlare e di far presto,  
con loro doveva essere onesto!

Li chiamò tutti su uno stesso ripiano  
e cominciò a spiegar loro piano piano.

<<Cari amici, con voi ogni dolce è stato perfetto!  
Ma per qualcuno è un danno, e  
io questo non lo accetto!  
Il dolce è il principe di ogni festa!  
Ma chi non può assaggiarlo come ci resta?!  
Il bello è se tutti condividono una torta insieme a te,  
altrimenti che gusto c'è?!

Ho ascoltato il libro attentamente  
e c'è una soluzione,  
anche se questa comporta una rivoluzione!  
Con i cereali che dalla dispensa vedete far capolino  
inizierò un nuovo cammino..

Ad alcuni di voi dico "arrivederci" e  
ad altri dico "addio",  
andrò a realizzare questo sogno mio.

Manterrò della pasticceria l'antico gusto,  
ma sceglierò per ogni cliente l'ingrediente giusto!  
Che sia vegano, allergico o intollerante  
toglierò l'elemento disturbante.  
E per non incappare in un errore inutile  
farò ogni cosa senza glutine.  
Anche per la frittura altre procedure:  
solo oli resistenti ad alte temperature!

Tutto questo non è follia.  
Credo sia il futuro della pasticceria!  
Vi riporto una frase saggia:  
"L'uomo è ciò che mangia".

Da questo grande insegnamento  
partirà ogni cambiamento.  
Sarà la più grande delle battaglie compiute!  
Sarà per sempre Dolce...Salute!

L'anima di questo luogo custodisce ancora i passi veloci e pazienti dei nonni che per anni hanno  
lavorato in questo vico.  
Che la loro presenza e il loro ricordo ti accompagnino sempre, ogni giorno...

Con Amore  
La Tua Famiglia