

"...Sulle **Q**uestioni **P**oste nel **C**oncetto: **M**icrosenso e **M**acrofollia

Veloce veloce e senza cura che la Lingua mi si è impantanata nel mentre nel web

Trallallà trallallà, chi in cucina si sa far... il bigné in crema *Aurora* con le p...e della suora. Trallallà trallallà...oggi: *Trippa del Subordinato...Schiavo!*

Ingredienti e quantità. **3 kg punto 0**, di *Fegato di Subordinato* e perciò stesso estremamente (in)adeguato; $\frac{1}{2}$ l. di *Brodo di Vergine* inibente con aggiunta di farine condensanti prodotte dalle altre ragioni macinate a pietra; **gr. 1.013 punto 52**, di *Fajolo* tagliato a stricoline, e non meno; **gr. 25 punto 52**, di *Rugiada* raccolta nel mentre dell'aurora, e non più; **due tranci** di *Retto di Grasso Uomo* marinato alla luce della luna di mezza primavera, e non prima; $\frac{3}{4}$ di *Vescica di Bassa Donna* affumicata ai rigori del nostro senso, e non di altri; **4 uova di gallina** (se si trovano ancora, altrimenti sostituire con *Umani Bulbi Oculari* di colore scuro e quindi imperfetti); **una spolveratina** di *Epidermide di Animale di Sottorazza Umana* (meglio se di esemplare giovane) polverizzata dal solleone di inizio luglio, e non oltre; **una effervescenza** di timo raccolto nel mentre del tempo che fu, e solo quello; *olio* (che sempre lubrifica la deglutizione e da sapore), *aglio*, *cipolla*, *sedano* e la nostra *Tele(visione)critica*...e solo quella. E *La Ricetta è Fatto!*

Processi di Preparazione e Tempi. Sgusciate l'aglio, la cipolla e tritate il tutto. Lavate il sedano eliminando quei filamenti che potrebbero inciampare i *TeleIngranaggi* del nostro nuovo e sorridente *ImpiantoDentario*. In un tegame scaldate l'olio e rosolatevi le verdure. Lasciate consumare con energia lenta per una decina di minuti dopo aver versato un mestolo di brodo di vergine. Dal *Subordinato...Schiavo!* (vivo mi raccomando) estraete il fegato, tagliatelo a listarelle e calate il risultato del vostro lavoro finemente eseguito nella casseruola oramai arroventata. Dopo una prima brillatura a fuoco veloce aggiungete, nel ritardo conseguente allora dello fuoco di cui prima, le striscioline di fajolo. Mantecate amabilmente sempre versando delle vergini l'estratto. Diluite poi nel composto la rugiada per raffreddare il tutto e per rinfrescare al palato, più tardi, l'esperienza. Aggiungete quindi i due tranci di retto di grasso uomo un attimo prima dei $\frac{3}{4}$ di vescica di donna bassa, a questo punto successivamente calati. Mantecate per altri dieci minuti sempre versando delle vergini il restante dell'impedente condensato avendo prima sommato però al composto l'impiastrò dei 4 bulbi il giorno prima concentrato. E *La Pietanza è Fatto*

L'impianto. Su di una stoviglia, con sezione a base larga e con altezze proprie e scivolose ed esternamente ed in alto declinanti, effervesciate il verde secco del timo, in questo modo effervesciando la lucentezza del suo bianco ceramica eternizzante. Costruite allora l'impalcatura della pietanza con movenze calibrate del cucchiaino, giù e su gironVolante (il ritmo, nel calibrar i movimenti della mano, deve esser quello delle movenze dell'amore autonomo... proprio quello mi raccomando). E...ullallà *La Forma è Fatto*.

L'Epilogo: A questo tempo non serve altro che operare con finitura spolverata di epidermide di animale di sottorazza umana (meglio se di esemplare giovane): *Il Gusto* - quello degli Altri - è *Fatto*.

L'Epitaffio in Forma di Interrogativo con Risposta. E tutti gli altri *Subordinati...Schiavi!?* I *Subordinati...!* altri, in conclusione, insieme agli altri, a mangiare. Non sanno, o fanno finta di non saperlo, che un giorno o l'altro toccherà anche a loro d'esser cucinati. Ed *Il Senso* - quello nostro - *della Storia è Fatto*

Roccacerro nella Funzione del Gusto degli Altri

da Primo Manifesto della Cucina Liberata

di Mario Iacomini

Abate Mar(z)io Brigante

dal xxv secolo Marte a.C.

di Professione TeleVisoreCritico:

"Sto qui, in poltrona, per visionare criticamente in termini telegenici il senso profondo delle mie parole nel tentativo di renderne piacevole - al Gusto - la Forma"..."