

CANCELLERIA DEL
COMMISSARIO BASETTONI
PORRETTA TERME



QUINTO EDITTO
(SUL PESCE D'APRILE AL CARTOCCIO)

Editto quinto del Commissario Basettoni su
proposta di se stesso

IL COMMISSARIO BASETTONI
PER GRAZIA PROPRIA E VOLONTA' DEI SUOI PENSIERI
DITTATORE DI PORRETTA

*Veduti i propri insindacabili desideri
Abbiamo decretato e decretiamo:*

*Da ora in poi tutti i primi del mese d'aquilone le
cucine porrettane dovranno cucinare il pesce
d'aprile al cartoccio secondo l'allegata ricetta.*

*Il presente Editto è immediatamente eseguibile
stante l'urgenza*

COMMISSARIO BASETTONI

CUOKEN MILITAREN (PER CICCIO DI NONNA PAPERÀ)

Visto il Guardasigilli: MACCHIA NERA

Registrato alla Corte dei conti, addì 1^a aquilone 200(?) - I

ALLEGATO

Il "pesce d'aprile al cartoccio di porretta"

Esempio: per preparare il pesce d'aprile al cartoccio di Porretta si prendono dei raggi del sole cosparsi di salsa di Marte e si prende un bel pesce d'aprile del Rio Maggiore di Porretta (razza estinta, più ancora del perfido brocciolo brontolo con broncio delle cascate). Il pesce deve essere tranciato a pezzi con un modico uso di catter piller indi lo si passa alla griglia con pepe, sale e un po' d'olio buono rubato al vicino (che sempre è presente come il prezzemolo), finché è bene dorato. Si aggiungono, di seguito, pomodori tagliati a metà (o a 1/4 o a 3/4 come la luna nuova prima della piena del fiume) preventivamente cotti su una griglia con prezzemolo (del vicino ec-citato) e aglio mattacchione.

Al momento di servirlo si posano sopra alle trancie dei filetti di cavedano del T(Reno) intrecciati a dama angelica. Su ogni trancia, o binario, una rotellina di limone con capperi (questi sottratti al barbo della barba del vicino). La salsa sarà composta di lasca del bonzo del Rio Rampaio, tuorli e rituorli d'uova sode di magici storici del lago di Suviana, basilischi, olio d'oliva d'ombrello verde di contadino, un bicchierino di liquore al capuccino, e passati al setaccio.

Questo complesso plastico, saporito, colorato, profumato e tattile formerà un perfetto pranzo simultaneo..