

# La felicità, ma quando?

odellac

24 Giugno 2018



M  
a  
m  
m  
a  
,  
t  
i  
r  
i  
c  
o  
r  
d  
i  
q  
u

ando invitammo Massimo?

Era un bel giorno di luglio e tu eri in cucina: bisogna stargli dietro al mangiare.

Te ne avevo parlato, ma non lo conoscevi e ti volevo presentare questo mio nuovo amico.

Arrivammo, poche parole, qualche sorriso. Era quasi tutto pronto, ci mettemmo a tavola in salotto, tu andasti in cucina e portasti il risotto di mare.

Gli facemmo la festa che meritava. Ci volle tanto a farlo e in cinque minuti era finito.

Ci voleva la tua pazienza per pulire bene i calamari e i gamberetti, sgusciare le cozze e le vongole.

Lo facesti in bianco, col pesce fresco e senza risparmiare. È buonissimo. Ci sono più

frutti di mare che chicchi di riso. Eri contenta dei nostri complimenti.

A quel tempo ero astemio, ma Massimo no, allora bevemmo anche un po' di vino bianco fresco.

Quella volta fui felice. Anche tu eri felice.

Mamma, mi piacerebbe preparare un riso di mare buono come il tuo.

Ho visto la ricetta sul tuo *Cucchiario d'argento*, ma non lo so fare. E non l'ho più mangiato da quel giorno lì.

Ci ho provato una volta con degli amici, ma non era come il tuo, feci una specie di riso freddo con gamberetti e zucchini. Ma non era come il tuo.

A Laura non piace il riso di mare, forse è per questo che non ho imparato a farlo.

Tanto il risotto di mare c'è anche surgelato al supermercato. Ma Massimo mi ha detto che, una volta che gli ci andava, l'ha comprato al supermercato, l'ha assaggiato e l'ha buttato via. C'è anche un preparato surgelato per il risotto alla marinara, e ci sono delle buone gastronomie. L'altra sera alla festa di Liberazione a Nodica ero tentato di assaggiare il riso di mare. Ma so già che non è come il tuo, quindi niente risotto di mare.

Mamma, mi piacerebbe fare il risotto di mare come lo facevi tu. Forse Laura lo assaggerebbe e Cristiana di sicuro lo mangerebbe. Potrei invitare di nuovo Massimo. Mamma, mi insegni a fare il risotto di mare?

odellac giugno 2018