***Zblep! Raggio culinario***

Cresce un odorino dalle cucine di quel locale, ristorante d’alta, no! Altissima classe. Un luogo così famoso che per prenotare un posto c’è una lista d’attesa di ben dieci anni. S’è perso il conto per quante stelle gli hanno affidato e le recensioni più che positive sono state un miracolo per la sua crescita esponenziale. Il proprietario, chef e dirigente, fa di nome Liquori Chic, e tra un piatto e l’altro il suo momento preferito è quando passa all’incasso, per sentire il registratore di cassa fare ‘click’. E il suo primo cameriere -affidato per raccomandazione- veniva chiamato solo Crosta, la quale velocità nel servire compensa il suo esser tonto come un mulo. E sopra il ristorante v’era un appartamento, quello di Liquori. E sopra l’appartamento v’era il cielo, e sopra ancora il cielo v’era lo spazio. E nello spazio cosa c’è? C’è un disco volante che gira tra le stelle che scruta con la sonda le abitudini terrestri. “Imperatore di Venere, quando invaderemo questo planetoide?”.

“Abbia pazienza Sergente alle invasioni associate. Dobbiamo carpire prima i segreti di questa zolla di terra, così da creare panico per facilitare l’invasione. Cosa dicono gli scienziati della navicella?”.

“Hanno terminato le proprie ricerche sua mostruosità. Riferiscono che ‘gli umani’ fanno ruotare la propria esistenza intorno a della materia organica che ingeriscono come fonte di energia. Questo combustibile non ha altro scopo che nutrire, ma a quanto pare l’estetica e il sapore hanno una funzione molto importante”.

“Ma certo, come abbiamo fatto a non pensarci? Le navicelle hanno il proprio carburante, i vursty hanno i lobotopoff, questi esseri carburano con la propria sbobba. Tutto combacia! Sergente, dite al gruppo dei cecchini di prepararsi a sparare e agli ingegneri di sbrigarsi a preparare… a preparare il Raggio Zblep. E una volta pronto puntate sulla mangiatoia più in vista del pianeta!”

Dopo pochi minuti, un attraente e luccicante fascio di luce gialla pervade il locale di Liquori Chic. La sala da pranzo era splendente, abbagliante; le collane di gioielli delle signore d’alta borghesia andavano riflettendosi a vicenda creando un suggestivo gioco di luce bianca che ben si abbinava ai vassoi dei camerieri. In cucina le portate uscivano a fiotti, come una parata di città. I maestosi e sontuosi piatti facevano spettacolo, e le ostentazioni di denaro dei clienti facoltosi non avrebbero impedito a tutto quel cibo di andare sprecato. Mentre Liquori condiva il cammello con le olive e il rosmarino, Crosta controllava gli altri camerieri, e gli chef si adoperavano a combattere con le aragoste, pinze alla mano fuori dall’acqua. E quando uno dei tanti si girò, urlò di dolore constatando che una di queste gli prese il naso. “C’è bisogno di urlare così in cucina per un pizzicotto?”, chiese Liquori. Ma quando si girò vide che obiettivamente al suo aiuto cuoco mancava proprio il naso. L’aragosta uscì dal piatto ormai ben bollita, e faceva esplodere nasi a destra e sinistra come bottiglie di Ketchup. Un urlo nella sala da pranzo, che succede? Un tacchino arrosto con contorno di patate era sceso giù dal tavolo e provava a sbirciare sottogonna della Contessa Colattoni Giù dalla Montagna, per controllare lo stato del ripieno. Crosta inciampò su una banana glassata che faceva a gara contro una pannocchia super oliata; il tutto mentre lo spumante si liberò come un razzo nell’atmosfera sottotetto, facendo precipitare dei limoni con un paracadute al prosciutto; tentato atterraggio di emergenza. Sopra la tovaglia i calamaretti fritti giocavano a fare gli indiani, interrotti ogni tanto dagli spari a sale grosso della cavalleria di resistenza: i feroci soldati a cavallo della nazione delle melanzane, capitanati dal colonnello Mostarda. Dall’alto del monte granita gusto lampone, Contador la tagliatella ammira estasiato i condor gnocchetti predare i coniglietti costina sott’olio. In cucina le aragoste ancora nella teca presero gli spiedi che tenevano fermi i porcellini e sfidarono a duello i camerieri. Crosta si aggrappò al porcello più grosso per tentare di fermare la fuga, ma ricevette solo una mela sotto i denti e finì caramellato. Le escargot strisciarono fuori, via dai vassoi, aggredendo le bistecche; orrendo spettacolo della natura dove copie di tirannosauri in miniatura consumavano bestiame che muggiva disperato. Carote mannare ululavano alla luce del lampadario. Quando il cammello si alzò per ondeggiare in mezzo le insalate, gli ospiti erano già fuggiti a gambe levate. Liquori uscì dalle cucine rosso, paonazzo come un ciliegino. Urlava e strepitava di essere un grande Chef stellato, padrone degli alimenti. Fu interrotto da un budino molleggiante che con un solo boccone lo tirò giù nel pancione.

Nel mentre, fuori il ristorante, calò dal cielo la navicella dell’Imperatore di Venere, trionfante e con bandiera alta alla vista soddisfatta di ciò accadeva.

“Reclamo questo luogo rinominandolo Venere II, occupato da me stesso, Nuovo Imperatore della colonia di Venere. Sergente, dica agli scienziati di interrompere il Raggio Zblep”.

“Signore… c’è… c’è un problema. Dicono che non si può interrompere”.

“Cosa vuol dire non si può interrompere, Sergente?”

E non terminò la frase che lo stesso budino che ingoiò Liquori gli arrivò dietro di soppiatto e con un altro morso da leone ne fece un buon secondo, tipico da cucina Venusiana.