**I famosi spaghetti aglio e olio e il matrimonio**

Ingredienti (per 163 persone):

* *163 spicchi di* [*aglio*](http://www.lospicchiodaglio.it/ingrediente/aglio)
* *400 cucchiai di* [*olio extravergine di oliva*](http://www.lospicchiodaglio.it/ingrediente/olio-extravergine-oliva)
* *22 kg e 820 g di* [*spaghetti*](http://www.lospicchiodaglio.it/ingrediente/pasta)
* [*sale*](http://www.lospicchiodaglio.it/ingrediente/sale) *q.b.*
* *163 peperoncini calabresi*
* *15 mazzi di prezzemolo*

Esecuzione:

Spellare gli spicchi d'aglio ed affettarli nello spessore di 4-5 millimetri circa. Tagliuzzare il peperoncino. In una capace padella far dorare dolcemente l'aglio e il peperoncino nell'olio su fiamma media. Spegnere la fiamma prima che l'aglio imbrunisca, altrimenti diventerà amaro. Coprire. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolarla. Accendere il fuoco sotto la padella del condimento e saltare la pasta per qualche minuto, girando di frequente. Unire mescolando il prezzemolo tritato. Servire immediatamente.

E con un sorriso ballammo fin nelle prime ore del mattino. Era il matrimonio del mio cugino più grande. Lui e sua moglie, mezza tedesca e mezza rumena, avevano organizzato il loro matrimonio da favola. Centinaia di persone riunite, provenienti dall’America, dalla Romania, da tutta la Germania e naturalmente dall’Italia, nel capoluogo del Baden-Württemberg, a Stoccarda. Dopo la cerimonia in chiesa, ci siamo riuniti in una sala grandissima. E dopo ore, finalmente, l’arrivo degli sposi. Ad essere sinceri direi che gli sposi non sono veramente interessanti. La cosa più importante in un matrimonio, e che noi ospiti aspettiamo, appena ricevuto l’invito, è il pranzo di nozze. Infatti dopo il loro arrivo entrarono mille camerieri con il banchetto aspettato già da mesi. E cosa arrivò? L’amara delusione. Un’opera d’arte, questo sì, sembrava più decorazione che cibo. Nemmeno un neonato si sarebbe saziato con quel, diciamo, primo piattino. Il secondo piatto era la stessa cosa, forse sistemato un po’ diversamente. Io osservai le facce degli ospiti e come già detto, ci ho letto l’amara delusione. Specialmente su quelle degli invitati italiani. Dopo alcuni balli e dolci, vidi mio cugino che si guardava intorno e a lungo, con le braccia sui fianchi. E a un tratto, come se qualcuno lo avesse scosso, andò in cucina. Dopo qualche minuto uscì con un’espressione soddisfatta. Io mi domandai cosa avesse fatto. E tutt’a un tratto gridò: PASTA AGLIO E OLIO PER TUTTI! E certo! Mancavano solo pochi minuti a mezzanotte. E cosa si fa a mezzanotte? Naturalmente la famosa spaghettata di mezzanotte! Normalmente dovrebbe essere uno spuntino notturno ma diventò un’abbuffata. Quando mio cugino pronunciò quella frase, tutti diventarono euforici, come se avessero vinto non so che cosa. In poche parole - Come noi tutti sappiamo, la pasta contiene molti carboidrati e ci dà molta energia. E infatti, per evitare che gli spaghetti andassero ad aumentare quelli che in Germania si chiamano *salvagenti* e in Italia *le maniglie dell’amore*, ballammo la tarantella fin alla prime ore del mattino.

Le cose più semplici sono sempre le più buone e fanno contenti tutti!

Simona Narcisi