

**FARE L'AMORE CON IL SAPORE***di Paola Cerana*

Mi trovo ai piedi di colline verdeggianti spruzzate qua e là di pennellate rosse e brune. In alto, le cime del Monte Generoso, ancora imbiancate d'inverno, si specchiano in un lago cupo e sonnacchioso, punteggiato da qualche bel cigno e da gruppi di anatre, pigre come le acque su cui svolazzano. E' la sera di Pasqua e sono ospite in un ristorante di Bissone, la Palma, alle porte di Campione. Il ristorante si affaccia direttamente sul lago di Lugano, immobile e quieto. D'estate è bello arrivarci in barca. Attraccare al molo, cenare sotto le stelle a lume di candela, con le anatre che rubano le briciole di pane ai piedi dei tavolini, per poi riprendere il tragitto alla volta di Lugano, con le sue luci ammiccanti che non dormono mai.

Il menù tipico da queste parti, durante le festività pasquali, è normalmente il capretto, nostrano ovviamente, come gli chef svizzeri sottolineano con orgoglio. Alternativa golosa per gli avventori carnivori è il puledro che, a dire il vero, non manca mai sulle tavole ticinesi: mattonelle sanguinolenti di carne rossa accompagnate da salse multicolori e grosse patate fumanti alla brace, che non avrò mai il piacere di descrivere, né sarò mai in grado di immaginarne il sapore, data la mia devozione per la cucina vegetariana. Unica trasgressione rispetto ai miei abituali percorsi culinari, perché proprio non so resistere alla seducente tentazione, è il pesce crudo, qualsiasi pesce o mollusco che non abbia conosciuto la pentola né il fuoco. Ecco, solo al pensiero mi sciolgo in un sublime pregustare che si mescola al ricordo di sapori a me cari e ben noti. Con mia sorpresa, però, anche la mia cena pasquale, in questo tipico ristorante del Ticino, include un delizioso piatto di sashimi: petali di salmone e tonno su crudité di verdure! Sollevata e rincuorata lo ordino, incurante delle espressioni stralunate degli amici tedeschi e svizzeri che trovano incomprensibile la mia insipida scelta rispetto alle loro sanguigne tradizioni.

Per la prima volta, però, mi vedo servire un sashimi tutto particolare: niente bacchette innanzitutto, né salsa di soia, né zenzero. Il piatto ovale, enorme, è una tavolozza d'estate: i filetti



di tonno rosso sembrano petali di tulipani appena schiusi, il salmone rosa venato del suo bianco grasso ricorda piccole ali di aquilone, leggere, soffici, che nuotano senza peso.

Il tutto morbidamente adagiato su un letto di verdure: peperoni, gialli rossi e verdi, sedano bianco, carote e pomodorini, allegramente sminuzzati e disposti a striscioline sottili, una manciata di stelle filanti mediterranee ricche di vitamine e salute. Ai lati del piatto due piccole ciotole bianche con due cucchiaini. In una spumeggia una nuvola color panna: è rafano, un rafano delicato, rispettoso del palato, un rafano gentile che invita all'assaggio anziché intimorire il gusto e l'olfatto. Nell'altra una salsa mielosa, color del tramonto, con polvere di peperoncino che contrasta piacevolmente con il profumo dolciastro che emana.

Oso. Impugno forchetta e coltello, con reverenziale rispetto, perché mi sembra di commettere un sacrilegio nel disfare quel capolavoro. Intingo il primo boccone di tonno nella salsa che ricorda il miele, giocherellando lentamente per assaporare più a lungo il desiderio del piacere che mi aspetta. Afferro finalmente il bocconcino e insieme alle labbra attorno alla posata, mi si chiudono persino gli occhi, tanto è sublime e totale il coinvolgimento dei sensi. E' una delizia!

Tempo fa, in un articolo, avevo definito "un boccone di paradiso" un piatto di tradizionale sushi, e ora sento che dovrei inventare una nuova definizione per descrivere ciò che gusto. La dolcezza del miele, la sfida del peperoncino, la morbidezza del tonno, la vellutata carezza del salmone, insieme alla festa di verdure solari, meriterebbero davvero che venisse coniato un nome tutto nuovo per raccontare questo piatto sensuale e divino.

A proposito di vino: niente sakè, naturalmente, ad accompagnare questo concerto dei sensi, ma un ottimo vino bianco di Sardegna, un Capichera, deciso e intenso, che dopo un solo sorso mi rimanda con la mente alle calette della Costa Smeralda, quando ancora era davvero color dello smeraldo, vergine e selvatica. Ecco che così il cupo lago del Ticino si trasforma come per incanto, nelle mie fantasie, in quel bel mare che tanto amo, e del sashimi all'italiana - o alla svizzera!- non rimane più traccia nel mio piatto.

Deliziata da tanta bontà, penso che sarebbe un delitto soffocare tanto piacere con un dolce, con un dessert che, prepotente come uno schiaffo, rischierebbe di spazzar via l'eco di sapori tanto promiscui e sublimi. Mi lascio corrompere solo da uno spicchio d'ananas, fresco e succoso, e sento che, forse, anche questo frutto sarebbe stato un complemento felice per il sashimi: un tocco tropicale, altrettanto stimolante e vitaminizzante, che ben si sarebbe sposato con il miele al peperoncino e con la mousse di rafano.

In attesa di avere un'intuizione e trovare il nome perfetto per intitolare questo "sashimi mediterraneo", mi viene in mente lo slogan di un noto spot pubblicitario che dice "fate l'amore con il sapore". Ebbene, non saprei sintetizzare meglio la poesia dei sensi che questa cena pasquale ticinese ha inaspettatamente evocato in me!