

“Le zucchine non devono essere tutte uguali...” mi spiega tenendone una tra due dita sospesa per aria.

“...mezze rondelle, le pari, e a fettine lunghe come piccole strisce, le dispari.”

Le butta in padella insieme alle cipolle quando queste sono imbiondite.

Ecco perché gli uomini si perdono per lei, accompagna i suoi gesti, anche quelli più comuni, con la magia delle lunghe dita da fata, e unghie smaltate troppo corte. Tesse incantesimi.

Una patata a pasta gialla, la riduco a piccoli cubetti, ... troppo irregolari per il gusti di Adelina: “Tutto si deve perfettamente amalgamare ed equilibrare: colori, dimensioni, sapore e odore. Tutti devono avere la propria parte in ugual misura, niente predomina, ricorda. In amore niente è più importante dell’amore stesso.”

Ecco perché gli uomini non riescono a trattenerla a lungo, innocenza, testardaggine ed intransigenza in ugual misura, niente predomina, ma tutto tende all’assoluto. Lei non gioca alla meno e non ammette prudenze. Che non si dica che per paura di perdersi si sia mai persa.

I quadretti gialli seguono nell’immediato le zucchine in padella. Tutto continua a sfrigolare e uno spicchio d’aglio, tritato insieme al ciuffo di prezzemolo, ci viene sapientemente pizzicato.

Adelina socchiude gli occhi, e sembra esitare.

“E se fosse vegetariano?” Le chiedo.

Bacia la fronte di Rocco, lo accarezza con forza e lo pizzica, finché indignato lascia la cucina.

Aprire allora il frigo e ne tira fuori $\frac{1}{4}$ di petto di pollo, $\frac{1}{2}$ salsiccia, $\frac{1}{2}$ fettina di manzo.

“I denti sono piccoli e troppo consumati per poter essere vegetariano, ha la carne soda, negli occhi brilla la luce della normalità apparente e del cacciatore che bracca la preda...” sentenza “...gli piace la carne come a me.” Mi sorride, con le labbra e con le rughe, come se le fossi complice di segreti sottointesi.

A volte la invidia, sembra stringere senza fatica tutto quello che desidera... poi la guardo, niente le appartiene se non Rocco, la mia amicizia e il suo modo di amare.

Tutto viene ridotto in piccole dimensioni non più grandi della prima falange di un pollice e, quando le verdure sono quasi pronte, la carne viene unita al resto. Poi sale, pepe, curry, timo, menta, tutto sminuzzato.



Il Mio Cuore Rosso - Marco Tomaselli

Odori di spezie si liberano nell’aria, nella testa prendono spazio immagini di terre colorate di rosso, giallo e avorio, suoni di lingue che inciampano in troppe consonanti, capelli corvini acconciati in lunghissime trecce.

Sopra un fuoco vivace, la pozione d’amore continua la sua trasformazione, ci sediamo intorno al tavolo, sbuccio cinque noci, cinque mandorle, apro mezza busta di pinoli.

In una tazzina d’acqua bollente Adelina ammolta l’uva passa.

Adesso anche gli ultimi ingredienti sono pronti, trito grossolanamente il misto di frutta secca e lo incorporo alla verdura e alla carne ben rosolata.

“Credi che gli piacerà?”

“Da quando ti preoccupi che i tuoi doni siano importanti per chi li riceve, oltre che per te stessa?”

Asciugo alcune gocce cadute sul tavolo, Adelina pesa 120 gr di cous cous, e altrettanta acqua: la versa in una piccola pentola con un pizzico di sale, un cucchiaino di olio e una foglia di alloro... quando bolle ci mescolo la semola e spengo il fuoco. Sulla pentola viene posto un coperchio. Adelina mette su un disco.

“Adesso balliamo un mambo, è il tempo che basta per la cottura.”

Dopo, un po’ sudate, lo mischiamo al condimento e lo facciamo cuocere finché i sapori non possono penetrarsi oltre.

“Un ultimo favore, porta Rocco con te, anche se è il mio unico amore a volte soffre di gelosia.”

“Domani mi racconti, buona serata. Vieni Rocco, fai il bravo.”

Fa le fusa quando lo prendo in braccio e chiudo la porta dietro di me.

Stasera mi metterò alla finestra, quello che vedrò bussare alla porta di Adelina sarà un uomo fortunato.