



LA CHIAVE RITROVATA

di
CHIARA CAPRETTINI

Salmone e Porto.

Nord Europa e Portogallo.

E il collante in un cacao amaro che altro non è che la manifestazione della cura verso il tempo e l'amore per la famiglia e le tradizioni.

Ho trovato la chiave, quella in grado di decifrare il mistero dietro due luoghi che mi descrivono e mi appartengono. Nord Europa e Portogallo, inspiegabili perché così lontani, così diversi, accomunati dalla forza del mare, eppure opposti, eppure simili.

Non so perché ci innamoriamo: di una persona, di un tempo passato o futuro, di un'idea, di un posto. Le leggi dell'amore sfuggono come porte senza serrature. Non sai come fare ad entrare, fino a quando comprendi che la porta era socchiusa. Aspettava solo te per essere aperta. Ecco, forse è questa la legge dell'amore: saper trovare la porta socchiusa che ti attendeva.

Per me è stato così con l'oceano portoghese: spaventoso, indecifrabile, fragile e malinconico. Quanta speranza in quei gabbiani posati sulla sabbia, intimoriti dalle sue onde, sopraffatti da quella bellezza che spaventa. Chissà poi perché il bello deve fare paura...

Così è stato per me con il Nord Europa: raggiungerlo la prima volta è stato come scalare un desiderio e trasformarlo da stella lontana a realtà. Il Nord mi ha insegnato che la realtà supera sempre il sogno, ciò che viviamo sovrasta l'immaginario perché è molto, molto di più.

Il meglio non è il risultato, ma il percorso per raggiungerlo.

Come quando in cucina mi dedico alle lunghe preparazioni che necessitano di tutto il nostro tempo e la nostra pazienza. È il miracolo del saper aspettare ma nello stesso tempo è il miracolo che si compie quando ci rendiamo conto che tutto necessita del nostro amore. Le vite che creiamo ogni giorno si modellano sulla base delle nostre volontà: così è il cibo, abile connettore di mondi lontani, libro che racconta di antenati, ricette, pensieri, gioie tramandate e assaggiate.

Zàini e il suo cioccolato Emilia mi hanno offerto l'occasione preziosa per interrogarmi su tutto questo, e poi il tempo e la bellezza del dedicarsi al pensiero di gesti, ricordi, ricette...

Ho trovato la chiave. Il senso del tempo mi ha insegnato ad aspettare e avere rispetto di quell'attesa: tendere verso qualcosa è sempre qualcosa di straordinario, perché ci fa sentire divini nei nostri sogni e nello stesso tempo maledettamente umani nelle nostre fragilità. Il



miracolo non è in ciò che troviamo, ma in come tendiamo a, in come trasformiamo il senso del tempo in un segno del tempo, la chiave per capirci e capire.

Portogallo e Nord Europa in un piatto che amo infinitamente preparare, perché si realizza sempre nello stesso modo ma il risultato cambia sempre, perché il Gravlax nasce come salmone marinato con aneto e altre spezie, ma poi nel suo grembo sa sempre accettare qualche pezzetto di noi. Come quella volta in cui l'ho marinato con il peperone Crusco, e lui è diventato così rosso e buono da essere in grado di incarnare in sé tutto il sole lucano.

Ah, come respiro. Apro la porta socchiusa, e dietro trovo Emilia: a volte penso che mi piacerebbe una tata così, a cui raccontarmi. Lei che ha dato il nome a un cioccolato che è diventato una vera e propria icona...

Le rubo del cacao amaro dalla dispensa, ho capito che andrà benissimo per il mio gravlax portoghese.

E mentre le ore passano e il mio frigo racchiude segreti di mondi lontani, mi concentro sul senso di questo cacao.

Forse è così, ho trovato la chiave. In questo piatto così immenso - dove il mare norvegese esplode quasi come una cascata, e il Porto canticchia Fado a voce bassa, con nostalgia ed eleganza e un pizzico di dolore - il sentimento del tempo dà significato al tutto.

Allora ho capito: che non possiamo pensare di amare poco se siamo in grado di amare infinitamente; che non dobbiamo permetterci di perdere nulla per strada, né briciole di pane né briciole d'oro; che se amiamo ciò che è stato possiamo tornare ad amare ciò che sarà e che c'è sempre un luogo nato per noi in grado di svelarci.

Apro il frigo: finalmente è giunto il momento. Ho pazientato per lunghissime ore, confesso che ogni tanto andavo a sbriciare affinché tutto andasse bene. Il salmone è il mio salmone, deve esserci tutto di me lì dentro, soprattutto ciò che ancora di me non ho capito.

Il cacao è un velo, mi ha svelato e quando taglio delle fettine - spesse e carnose - tutto si manifesta. Ho trovato la porta socchiusa, e sono entrata.

E così, grazie alla tua dispensa, mia cara Emilia, io ho trovato la chiave

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini
CHIARA CAPRETTINI @NORDFOODOVESTEST

LA CHIAVE RITROVATA



INGREDIENTI:

Per il salmone marinato

- **500 g** di filetto di salmone norvegese senza pelle (abbattuto)
- **2** cucchiaini di cacao amaro in polvere Emilia Zaini
- **3** cucchiai di aceto balsamico al fico
- **2** cucchiai di sciroppo d'acero
- **50 ml** di Porto rosso
- **1** cucchiaino di aneto
- pepe rosa e pepe nero q.b.
- chips di patata dolce per accompagnare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
36 ore



Porzioni
4-6 persone

1

Sciacquate bene il salmone e asciugatelo con uno scottex. In un recipiente mescolate bene tutti gli ingredienti. Trasferite il salmone in un recipiente e copritelo in modo uniforme con la marinata.

CONSIGLIO

Per esaltare maggiormente il sapore si può accompagnare con un po' della marinata restante.



- 2** Coprite con pellicola trasparente e adagiate sopra il recipiente una tazza o un altro peso. Trasferite in frigorifero per 24 ore. Trascorso il tempo, girate il salmone e lasciatelo ancora a riposare per 12 ore.
- 3** Una volta pronto, togliete il salmone dal frigorifero, eliminate la marinata e tagliatelo a fettine. Servite il salmone con le chips di verdura