Il sapore di casa

A Fano, tra le reti stese al sole e il canto dei gabbiani, viveva un vecchio cuoco di nome Piruschìn. La sua casa era una piccola costruzione colorata, impregnata dalla salsedine ed affacciata sul porto, non lontano dalla Darsena Borghese, da dove ogni sera si sentiva il rintocco malinconico di una campana, che scandiva il respiro del tempo.
Piruschìn era conosciuto da tutti per una sola, grande arte: il brodetto. Un piatto che non era solo cibo, ma una poesia liquida, fatta di mare, pazienza e memoria. Lo cucinava con lentezza antica, come se ogni gesto fosse un rito tramandato sottovoce dai vecchi marinai. I suoi ingredienti non erano raffinati, né costosi: erano pesci poveri, umili e semplici come la gente del porto, ma ognuno con un'anima profonda e segreta.
Nel brodetto di Piruschìn nuotavano in armonia triglie rosse e delicate, scorfani spinosi e intensi, gallinelle dalle carni dolci, mazzole gustose, canocchie leggere, seppie carnose, e a volte anche la maestosa razza. Ogni pesce aveva il suo tempo e il suo posto, come in un'orchestra: chi entrava subito in padella, chi solo alla fine, chi dava profondità al sapore, chi forza e colore. Il pomodoro concentrato e scarso, quasi un sussurro; l'aceto, appena un soffio; l'olio, quello buono, denso e verde, versato con rispetto, ad arricchire un soffritto di aglio e cipolla. Ogni mattina all'alba, Piruschìn sceglieva il pesce personalmente lungo il molo, camminando tra i "barchetti" appena rientrati, con la cesta di vimini sotto il braccio e gli occhi allenati a riconoscere la freschezza dal guizzo di una coda, dalle branchie vermiglie o dall'occhio ancora vivo e lucente. Ma il vero segreto del brodetto non si trovava scritto in nessuna ricetta. Prima di finire in pentola, ciascun pesce gli raccontava un desiderio, un pensiero, un sogno. E lui ascoltava. Nessuno sapeva come facesse, ma c'era chi giurava di averlo visto chiudere gli occhi ed annuire, come se stesse comunicando con il mare. Il suo brodetto inoltre aveva un poter speciale, quello di dare ad ognuno ciò di cui aveva bisogno: il coraggio per ricominciare, la pazienza per continuare, la forza di lasciare andare. Un giorno d' autunno, quando il cielo era coperto da nuvole leggere e il vento soffiava dal mare, portando con sé odori di salmastro e sassi bagnati, qualcuno entrò in punta di piedi nella vita del cuoco. Piruschìn camminava nel quartiere del Gugul, il più vecchio e dimenticato della città. Un simulacro della vita marinara, dove il tempo si muoveva piano, tra le case basse e scolorite dalle persiane sghembe, le reti stese al sole, le corde appese tra un muro e l'altro. I gatti dormivano pigri e soddisfatti e le conchiglie erano murate nelle pareti delle abitazioni, come piccole reliquie donate dal mare. Ogni dimora era contrassegnata da una vela colorata, stemma ed orgoglio familiare del pescatore che vi abitava. In quelle vie il tempo era come sospeso e chi vi passeggiava non poteva fare a meno di sognare. Vicino ad una piccola fontana, sotto tiglio odoroso, il cuoco vide una donna e una bambina. Sedevano su una panchina di ferro e legno corrosa dal sale, silenziose come pietre portate dalle onde. La bambina aveva lo sguardo buio dell'acqua del porto, i capelli scuri e spettinati dal vento e un vecchio zaino scolorito accanto ai piedi. La madre, curva, le teneva una mano sciupata sulla spalla. Non parlavano, ma sembravano stanche e disperate. Ascoltavano mute, forse il suono della risacca, forse solo i propri tristi pensieri. Venivano da mari lontani, dei quali non conoscevano i doni saporiti ma solo le oscure profondità e la terribile paura di affondarvi. Piruschìn le osservò un istante, poi tornò nella sua abitazione e riapparve poco dopo con due ciotole fumanti di brodetto, poggiate su un vassoio di legno poroso. Il profumo era intenso: mare, cipolla dolce, olio caldo, ricordi, amore. Luce, così si chiamava la bambina, prese il cucchiaio, assaggiò, quindi guardò il vecchio cuoco negli occhi e disse in un sussurro: "Questo sa di casa. Ma io una casa non ce l'ho più." Piruschìn non rispose tuttavia le fece cenno di seguirlo in cucina. Da lì in avanti, Luce imparò a preparare quel brodetto che le era sceso nella pancia tiepido come una carezza. Comprese come riconoscere i pesci dal tocco, ascoltando le loro storie, mescolando piano, senza fretta.

Capì che quello non era solo un piatto bensì un ponte tra chi ha perso tutto e chi ha ancora qualcosa da dare. Un atto d'amore ed un modo per restituire. Passarono gli anni. Il tempo, come il mare, levigava e portava via la sofferenza. Piruschìn, ormai anziano, lasciò a Luce la sua vecchia padella di rame annerita e un quaderno senza parole, denso solo di macchie, profumi e tradizione. Luce continuò a cucinare e ancora oggi, se passi al porto di Fano in un giorno di vento, tra il suono del mare e le campane del Duomo, potresti sentire un profumo che parla. Mi piace pensare che sia brodetto di Luce e di tutte quelle che come lei raccontano storie senza voce, ma piene di speranza.