



Slow Food®

I vincitori del premio Slow Food 2016

L'ama non lama di Paolo Dicandia;

I coltelli dell'imperatore di Lorenzo Udina

L'AMA NON LAMA di Paolo Dicandia

Liceo G. Oberdan – Trieste



Paolo Dicandia premiato dall' assessore alla cultura Anna Olivetto, accompagnata dal dottor Massimo Toffolo

C'era una volta un coltello di serie senza particolari qualità che si innamorò di una forchetta artigianale con pregiate rifiniture. Egli viveva in una bella casa moderna dentro un cassetto insieme ad altri suoi colleghi; la sua vita era monotona perché ogni giorno faceva le stesse cose: si alzava la mattina per tagliare le soffici brioches sul tavolo, poi si lavava accuratamente con uno shampoo che gli umani intorno a lui chiamavano detersivo e alla fine concludeva la sua giornata con il turno serale, in cui i cibi da affettare erano più duri. Una

vita piuttosto noiosa quindi, ma durante una cena importante successe un evento straordinario: quel giorno la famiglia invitò dei parenti a mangiare a casa loro e la tavola era agghindata come non mai. Sulla tovaglia erano presenti tutti i bicchieri e le posate migliori con decorazioni dorate e c'era anche lui in disparte tra i pezzi di ricambio. Cominciarono ad arrivare le prime portate con un vassoio enorme che stava per adagiarsi sul tavolo, quando il misero coltello scorse tra i rosei salumi una forchetta elegantissima con vicino una porzione di una salsa rossa; la forchetta si accorse di essere osservata e arrossì, anche se probabilmente la causa di quella presunta timidezza erano alcune gocce di quel condimento, che al momento dell'impatto con la tovaglia saltarono lievemente in aria. Ma si sa...l'amore fa credere molte cose che normalmente non esistono. Da quel giorno la vita del coltello cambiò perché non aveva occhi che per quella forchetta. La posata pregiata fu usata- sempre più spesso dagli umani e il coltello nelle cene regolari era tra i protagonisti della tavola; ogni giorno cercava di avvicinarsi sempre di più alla sua amata ma, purtroppo, ella era sempre dalla parte opposta del piatto accanto ad un magnifico cucchiaio. Stava molto peggio di prima perché la gelosia nei confronti della posata per minestra era ogni giorno più forte ed era dell'idea che la vita monotona di prima senza amore fosse molto meglio di quella che stava passando. Una sera, però, la forchetta cadde dalla parte del coltello, che non riuscì nemmeno a dire una parola perché la paura di sbagliare gli strozzava le frasi che provava a pronunciare. La bellissima posata sembrava attratta dal coltello perché si vedeva che apprezzava molto la sua semplicità visto che era abituata ad ascoltare ad ogni cena il cucchiaio che si pavoneggiava. Come ogni sera il tavolo fu subito sparecchiato e il coltello e la forchetta vennero divisi per essere lavati e riposti in seguito nel loro apposito cassetto. Il giorno dopo si rifece avanti la gelosia per il cucchiaio e così continuò per diverse settimane, ma finalmente una sera, dopo aver sparecchiato gli umani si dimenticarono il coltello e la forchetta sul tavolo: l'innamorato non perse l'occasione e malgrado il suo discorso un po' impacciato riuscì a confessare il suo amore alla pregiatissima posata, che sorrise e gli disse che lo amava e che avrebbe voluto frequentarlo di più. I loro cassetti, però, erano troppo lontani e lei credeva che la relazione non sarebbe potuta durare a lungo in una storia a distanza.

Il giorno dopo accadde l'imprevedibile: i due bambini della famiglia trovarono le due posate vicine e, senza dire nulla ai genitori, le portarono in un loro nascondiglio segreto dove erano soliti mangiare leccornie di nascosto. Così la forchetta e il coltello divennero compagni di merenda dei bambini, passarono molto più tempo insieme e vissero felici e contenti.

I COLTELLI DELL'IMPERATORE di Lorenzo Udina

ISIS G. Carducci-D. Alighieri – Trieste



Lorenzo Udina premiato dal dottor Massimo Toffolo

Il viaggio è stato lungo, quasi venti giorni di navigazione, ma alla fine sono arrivato a Tokyo. Al porto mi è venuto a prendere Akahito. Era lui che mi avevo inviato la lettera con la quale mi invitava a presentarmi dal cuoco dell'imperatore con i prodotti della bottega di mio padre. Lo avevo conosciuto a Venezia nel 1712 quando era venuto a trovare sua sorella. Lei si era sposata con un mercante veneziano ed io quel giorno avevo provveduto a consegnare i coltelli per la sua cucina.

Mio padre ha una bottega a Maniago, dove viviamo con tutta la famiglia. E' un "favri da fin", uno dei venticinque fabbri del paese. Lo diventerò anch'io quando lui non mi considererà più solo un ragazzo di bottega.

Akahito è l'aiuto cuoco dell'imperatore e per fortuna parla un po' la mia lingua, anche se spesso mi fa ridere con la sua simpatica pronuncia.

Nella lettera mi aveva scritto che il capo cuoco aveva la necessità di rinnovare la dotazione dei suoi coltelli da cucina e che aveva deciso di ordinare dal loro fornitore di corte i famosi yanagi ba, considerati i migliori affettatori per sashimi.

Lui gli aveva parlato dei coltelli che aveva visto a casa di sua sorella ed aveva insistito affinché li provasse anche a corte. Ne era nata una discussione a cui aveva anche partecipato il cortigiano Hector Cortés di origine madrilenana che iniziò a decantare le qualità dei coltelli prodotti nella vicina Toledo.

Avevano quindi deciso di invitare a corte anche un fabbro iberico e di effettuare la scelta sul miglior prodotto.

E quindi eccomi qui, con cinque dei migliori coltelli che mio padre abbia mai forgiato.

Saliti sulla carrozza ci dirigiamo verso il palazzo imperiale situato nel parco centrale di Chiyoda. Strada facendo Akahito mi riferisce che il fabbro spagnolo era arrivato il giorno prima e che la scelta si sarebbe svolta l'indomani con la presenza anche del fabbro locale. Il palazzo era magnifico, immenso, ma non ebbi modo di vederlo da vicino; venni infatti indirizzato verso la zona dove dormiva la servitù.

La mattina, dopo una terribile colazione, mi recai alle cucine dove si trovavano una ventina di cuochi. Facilmente individuai il collega spagnolo, mentre il produttore giapponese si confondeva tra gli altri visi che mi sembravano tutti uguali.

Poco dopo arrivò il capo cuoco, un omone alto e grosso. Mi sembrava un lottatore. Per un momento iniziai a dubitare dei coltelli di mio padre. Avevo paura dei miei avversari.

Chiaro, la lama di toledo salamanca è famosa anche a Maniago ma non credo che a Toledo conoscano il mio paese. E poi quel collega spagnolo sembrava pure antipatico. Non mi aveva neanche salutato, era solamente intento a sistemare i suoi coltelli.

Il capo cuoco prese il suo coltello e iniziò a sfilettare il pesce crudo che gli era stato portato. Vidi che l'espressione del suo viso era seria e tale rimase anche dopo aver finito di preparare il primo sashimi.

Prese quindi il coltello giapponese e fece la medesima operazione su un altro pesce. Alla fine alzò lo sguardo e, guardando il cortigiano Hector Cortés, si intuiva come ritenesse evidente che la lama giapponese fosse per lui la migliore, non fosse altro per la tradizione millenaria che accompagnava la storia della casa imperiale.

Fu il mio momento. Il cuoco guardò i miei coltelli e ne scelse uno. Era quello che mio padre riteneva fosse il migliore. Tirai un sospiro di sollievo. Prima di iniziare a tagliare il terzo pesce che aveva sul bancone vidi che si soffermò nel rigirare il coltello. Aveva uno sguardo stupito. Iniziò a fare delle evoluzioni che mi lasciarono di stucco. Aveva un'abilità che non avevo mai visto, che contrastava con la sua corporatura enorme.

Iniziò a tagliare il pesce e notai un'espressione di stupore accompagnata da parole di cui non comprendevo assolutamente il significato. Si fece portare un altro pesce, prese un altro coltello ed iniziò a fare le stesse evoluzioni con quello nuovo.

Guardai Akahito e capii che anche lui era soddisfatto di quello che stava vedendo. Il cuoco finì la sua prova venne verso di me, mi disse qualcosa che non compresi e se ne andò tra il rumore generale.

Akahito mi si avvicinò e con il suo simpatico accento giapponese mi disse il cuoco era rimasto incantato dai miei prodotti.

L'indomani mi commissionarono un ordine di duecento coltelli. Soddisfatto me ne ritornai a casa. Maniago sarebbe stata famosa anche nell'estremo oriente. L'unica preoccupazione era quella di dire a mio padre che doveva mettersi al lavoro perché avevo promesso che la consegna del materiale sarebbe avvenuta entro un mese.