

Dopo la cattura del grosso dentice, pare che lo stimolo emotivo legato alla pesca si sia affievolito, anche perchè siamo in imbarazzo a portare continuamente pesci da cuocere al ristorante. Una volta o due ti fanno un piacere è chiaro, oltre diventa certamente un fastidio per loro.

Abbiamo parlato dell'opportunità di occupare tutte le sere un tavolo prendendo solo un primo o più spesso solo un contorno e specie in alta stagione non ci è sembrata una cosa carina.

Anche perchè ci siamo stancati di passare le serate a girare ristoranti e locali. Si tratta di una cosa che annoia, ingrassa (io sono aumentata di diversi kg.) e non fa bene alla salute, e poi nessuno di noi due ama troppo la mondanità, anzi siamo decisamente molto schivi.

Così abbiamo deciso che il prossimo pesce lo cucineremo nel residence.

Abbiamo a disposizione spazi ampi, addirittura un barbecue tutto per noi nel giardino.

E' chiaro che dovrà essere un pesce di dimensioni limitate, ma dopo la cattura iniziale della ricciola, il sottocosta ha regalato solo pesci di taglia medio piccola.

La battuta di pesca è fissata per la mattina seguente di buon'ora, ma non all'alba. Abbiamo verificato che non c'è grande differenza tra la dimensione e la quantità di pesce che si cattura facendo le alzatacce o andando tranquillamente alle otto del mattino.

Nel nostro caso serve un solo pesce intorno al chilogrammo o due più piccoli e questo mare non è mai stato avaro per adesso, anzi ci ha dato molto di più di quanto non ci aspettavamo.

Lo scenario di pesca sarà quello dell'incidente alla caviglia e della cattura della ricciola, solo che stavolta scenderemo per la strada sterrata in auto e raggiungeremo tranquillamente il punto di partenza con la scalinata in legno.

Andiamo a fare un piccolo sopralluogo e scopriamo che la spiaggia è stata attrezzata con sdraio, ombrelloni e tavolini in modo simpatico e funzionale.

In questa fase del nostro lavoro qui siamo incaricati di scegliere la ragazza che legherà la sua immagine alla mini tournè di spettacoli che stiamo organizzando.

Abbiamo selezionato tra tutti i profili pervenuti tre candidate che ci sembrano rappresentare la tipica bellezza spagnola.

Le candidate devono saper ballare, cantare ed intrattenere il pubblico. Non è una cosa semplice.

Mi viene in mente che potrei convocare una delle ragazze selezionate per il colloquio proprio in quest'ambiente, così oltre ad ingannare l'attesa potrei anche rendere meno burocratica e leggera questa incombenza, in fondo cerchiamo una show-girl, non una contabile e fare le cose in modo informale e rilassato è una cosa che sto apprendendo con piacere.

Passiamo la sera nel salone del residence giocando a scacchi, io ho sempre giocato fin da bambina e me la cavo piuttosto bene, infatti in un'ora vinco tre partite.

(sorrindo)

Penso poi, non prima.

Invece come pensi di organizzarti domani ?

Come mai torni al legno ?

E le pinne di plastica, giusto ?

Vedrai che prima o poi vinco io

Domani colazione veloce alle sette e trenta, crostini con miele e tè.

Poi si scende.

Attrezzatura leggera, arbaletino in legno per fare degli agguati in poco fondo.

Pigrizia, è già pronto per fare quella pesca e così non devo mettermi a cambiare elastici ed asta all'altro.

Come è allestito ora con tre elastici e asta pesante non potrei sparare ad un pesce vicino agli scogli senza distruggere tutto.

Poi anche un po' di scaramanzia, l'altra volta ha preso un bel pesce in quel posto, perchè cambiare ?

Stai imparando, eh ?

Sì, le pinne di plastica. Sono più morbide di quelle in carbonio e non mi stancano, tanto si pesca fino a 7/8 metri, non oltre.

Tengo lo schienalino solo se resto nella fascia da 0 a 5 metri, altrimenti

Perchè ?

Ed io che devo fare ?

(Sorrìdo anch'io)

Almeno posso portare la sacca del fucile e lo schienalino ?

lo appoggio su un sasso perchè non mi serve oltre quella profondità.

Perchè lo schienalino mi serve per essere negativo nel bassissimo fondo, poi con la sola piombatura in cintura divento negativo a 5 metri circa. Lo schienalino pesa solo due kg.

(ride)

Speriamo nulla stavolta.

Accordato, sei nominata primo assistente alla logistica.

E così come previsto ci troviamo in spiaggia alle otto e lui parte verso sinistra, raggiungendo alcuni scogli affioranti a poca distanza da riva.



Lo perdo di vista in fretta.

Apro il mio libro, "Un amore di Swann" di Marcel Proust, una storia tormentata di passione e tradimenti. Dopo due pagine lo chiudo, oggi non ho proprio voglia di concentrarmi, tra poco dovrebbe arrivare la ragazza, vediamo se è puntuale.

Ho l'istinto di prendere una sigaretta nella borsa, mi fa ridere questa cosa. Non fumo da tre anni, ma ancora non ho perso questa abitudine mentale di pensare a fumare nei momenti di ozio.

Tanto non le ho né le compro ed il problema non si pone.

Arriva Adelina, puntualissima. E' una rarità da queste parti.

- Ciao Adelina, come stai ? -

- Bene grazie, e lei ? -

- Diamoci del tu, è più comodo, siediti, cosa prendi da bere ?

Fa già un po' caldo -

- Un Cuba Libre, grazie -

(un alcolico a quest'ora ? Forse sono io fuori dei tempi)

La ragazza è magra ed ha messo un costume davvero microscopico.

Ma faccio finta di nulla

- Allora Adelina dimmi perchè ti senti

Sei, sette aspetti e non mi pare proprio giornata, pochissimo movimento, qualche saragotto di trecento grammi a tiro, nulla di più.

Evito accuratamente di sparare a pesci così piccoli, sia per la dimensione, sia per non turbare inutilmente l'ambiente; se va male all'ultimo prenderò due-tre di questi, tanto non mancano mai e vengono facilmente a tiro.

Proseguo nel percorso e dalla superficie scorgo un branco di ricciolotte che navigano sulla mia destra a 8/10 metri di distanza.

adatta a questo lavoro ? -

- Direi che mi piace stare in mezzo alla gente, ballare, cantare e stare al centro dell'attenzione, ho fatto anche la cubista -

- Bene (anzi male) che studi hai fatto ? -

- Il primo anno delle superiori. Poi mi sono stancata e sono andata a fare la commessa in un negozio di abbigliamento maschile -

- Ti ricordi l'ultimo libro che hai letto ? Me ne parli ? -

- No, non ho letto libri ultimamente -

- Mi dici allora qualche titolo dei quotidiani di oggi o di ieri ? -

- Non so mi dispiace, non leggo i giornali -

- E come ti informi ? -

- Ma su cosa ? -

Mi immergo il più silenziosamente possibile e mi apposto completamente allo scoperto.

Come tocco il fondo deviano verso di me, sono quattro pesci quasi uguali di circa 3 kg di peso.

Quando sono a circa due metri dalla punta del fucile virano in gruppo, Sparo !

L'asta non raggiunge il pesce, il monofilo si è ingarbugliato intorno all'elastico.

Per pigrizia non avevo fatto la classica operazione di liberare l'asta e farla scendere in verticale verso il fondo per eliminare eventuali torsioni nella sagola.

L'asta era stata inserita frettolosamente nell'ultima pescata, una volta a terra e così era rimasta.

Colpa mia.

Ricominciamo da capo.

Ricarico il fucile e mi sposto di una ventina di metri verso sinistra.

- Senti Adelina, tu vuoi fare un certo mestiere nel quale occorre saper parlare, dialogare con chiunque, essere aggiornati, cogliere l'ironia e saper evidenziare gli aspetti divertenti delle situazioni, non ti scrivono le battute, non sei in televisione in un programma registrato, sei dal vivo e lì non ti può aiutare nessuno; come pensi di fare se non sai nemmeno chi governa il tuo Paese ? -

- Non so, mi faranno fare un corso, imparerò -

- Poi quel costume, ma tu porti sempre costumi così ? ti aspettavi che ci fosse anche un uomo ? -

(Capisce che ha fatto una sciocchezza, inutile infierire, cambio discorso, le faccio finire il suo cocktail e concludo con il più classico dei ringraziamenti).

- Grazie di essere venuta, ci faremo

Dopo una quindicina di minuti scorgo altre tre ricciole, poco più piccole delle precedenti e la scena si ripete.

Piccolo aspetto, arrivano a tiro, sparo e nuovo groviglio.

Stavolta non saprei proprio con chi prendermela.

Controllo l'ogiva, è storta, forse è lei la responsabile e non posso continuare la giornata così.

Fortunatamente l'archetto è intercambiabile, ma non ne ho uno di riserva.

Allora taglio un pezzetto di dyneema dal mulinello per sostituirlo all'archetto d'acciaio, tanto ho un'asta con i pernetti e non c'è il pericolo che si tagli contro le tacche.

Mentre compio questa operazione un'onda più forte delle altre fa planare l'arbalete, alzo la testa...giusto in tempo per prendere l'appoggio di carico con forza sul

sentire noi.-

(Che tristezza)

Le due tendenze odierne nello spettacolo sono o di far condurre ad un uomo esperto con l'ausilio di una bella ragazza, che deve solo mostrare la sua anatomia, o di trovare una donna colta, ironica ed intelligente che sappia tenere saldamente in pugno il pubblico.

Io preferisco di gran lunga la seconda ipotesi, ma non è affatto facile.

Le ragazze giovani spesso si adagiano sulla loro bellezza ed hanno poca voglia di studiare per migliorarsi, purtroppo spesso preferiscono le scorciatoie...

Invece, chissà cosa starà combinando in mare ?

Mi piacerebbe cucinare un pesce con le carni delicate, Spigola o Orata.

Il Sarago è buono, ma ha un sapore molto deciso e poi non c'è molto da

labbro inferiore.

Dolore ! Sento il sapore del sangue.

Mi sciacquo la bocca, sperando che sia solo un piccolo taglio interno.

Sembra essere così, il sangue si ferma, resta il dolore ma ci si può convivere.

La giornata era partita male e sta proseguendo peggio, sono seriamente tentato di prendere la via del ritorno.

Sono in acqua da quasi due ore ed ho fatto solo guai Ma sì, torno e ripiego sul ciglio dei saraghi, chissà magari ne passa qualcuno un po' più grande.

Invece non passa più nulla e rientro tristemente alla base, il labbro spaccato fa male.

Scarico il fucile sparando, l'asta parte precisa e veloce.

spaziare con la fantasia, va fatto arrosto in modo semplice.

Le elaborazioni complesse coprirebbero la sua particolare sapidità, anche al cartoccio magari, ma sempre senza aromi per questo motivo. Non mi esalterebbe cucinarlo. Ecco, magari un bello scorfano, quello mi piacerebbe.

E' passato un bel po' di tempo, dovrebbe essere di ritorno ormai.

Metto il copricostume e faccio una passeggiata fino agli scogli.

- Ma come ti sei ridotto così ? Ti fa male ? -

(Sorrindo)

Quindi stasera non si mangia pesce immagino, magari lo compriamo così eviti di romperti qualcosa la prossima volta.

- Lasciamo perdere, bocciata. Poi ti racconto con calma, ora andiamo al

E ti pareva ?

Non era proprio giornata.

Va bene, almeno ho individuato il problema anche se l'ho pagato piuttosto caro.

Per fortuna ho degli archetti di riserva.

Sono arrivato, senza pesce e con un labbro gonfio, che figura.

Ora immagino la presa in giro.

- Stavo meglio prima, che ne dici ? -

- Deve essere questo posto che mi porta sfortuna. -

- La ragazza ? -

residence e vediamo che danno hai combinato. Ma mi pagate per fare l'infermiera ? -

- Molto bene, è una delle cose che mi riesce meglio -

(prova a sorridere)

- Ma che umorismo, no, non ti paghiamo per fare l'infermiera, ma oggi hai mezza giornata libera. Facciamo Relax

(prova a sorridere ancora, il risultato pare doloroso)

Arrivati al residence verificiamo che il danno è molto limitato, solo un piccolo taglio esterno, doloroso ma di certo non necessita di sutura.

Poi decido come fare il mio Relax farò un SMS, cioè Sauna, Massaggio e Sonno.

Lui mette tutte le possibili difficoltà, non so se posso fare la sauna perchè ho la pressione bassa, farmi massaggiare da un uomo non mi piace e tanto non dormo mai il pomeriggio e poi non ho sonno e tutto quello che riesce ad inventare per non andare al Beauty Center.

Alla fine cedo, io ho provato tante cose mai fatte prima in questa trasferta e alla fine mi sono piaciute, quindi perchè no ? Ma la sua testa stavolta è più dura della mia.

Opto per il bagno turco, la temperatura è inferiore e l'aria è umida e non secca come nella sauna.



E' pieno di gente, uomini e donne in costume da bagno o con il più classico asciugamano avvolto intorno al corpo (non si può stare nudi come nelle saune nordiche per fortuna) che chiacchierano, bevono tè o stanno semplicemente sdraiati a godersi il tepore profumato.

Bellissimo, non l'avrei mai pensato, i venti minuti previsti passano in un attimo e passo alle docce. Esco che mi sembra di volare per quanto mi sento tonica e rilassata.

Poi si va nella sala massaggi dove prendo posto sul lettino, e per fortuna mi capita una donna.

Ho la schiena molto dolente, troppe ore davanti al Pc, piano piano mi rilasso, un po' troppo forse.

A ripensarci mi pare ancora strano.

Mi hanno dovuto svegliare, ronfavo beatamente.

Una meraviglia ! Questo viaggio di lavoro lo apprezzo sempre di più.

Torno al residence, decido di riposare un paio d'ore per poi uscire a cena.

Sono un po' stanca, decido di provare a dormire un po', chiudo gli scuri e a

nanna.

Mi sveglio di soprassalto, le 7,30 !

Mio Dio, ho dormito tutto il pomeriggio !

Ora prendo una di quelle strigliate che me ne ricordo per un bel po', penso.

Mi alzo in fretta e mi preparo per la cena, stasera mi vesto elegante, mi sento benissimo e mi va di sentirmi anche bella.

Esco dalla mia stanza per lavarmi i denti e sento che lui esce dal bagno.

- Buongiorno - (molto secco)*
- Lo so, scusa non so cosa mi è successo, non avevo mai dormito così tanto -*
- Va bene, non c'è problema, ho colto l'occasione per riordinare gli archivi dei files... ma come ti sei vestita ? -*
- Perché, cosa c'è di strano ? L'altra sera hai detto che ero elegante -*
- Sì, ma è mattina ! -*

Ammutolisco, scherza sicuramente, vado alla finestra del soggiorno.

No, non scherza. Sento il viso che diventa di fuoco, non so che dire.

Aspetto rassegnata che si apra il cielo e partano i fulmini.

(sempre brusco)

- Forza, vestiti in fretta che si fa colazione e si corre al lavoro -*

Meno male, me la sono cavata stavolta.

La mattina passa in fretta e per le 15 abbiamo finito tutto, fortunatamente

nessuna contrarietà, dovevamo affrontare dei passaggi molto complessi con un cliente.

Non sono affatto stanca, anzi. Questa esperienza del Relax SMS va ripetuta spesso, magari mettendo la sveglia, è meglio.

- Ora io me ne vado a pesca, tu riordina i conti -*
- Lo posso fare in spiaggia ? -*
- Per me fallo dove ti pare - (è ancora arrabbiato, speriamo prenda qualcosa).*

Spiaggia poco frequentata, mi faccio aprire l'ombrellone e accendo il Pc.

Chiudo i conti in un'ora, le cose stanno andando bene, chissà se salta fuori un premio ?

Mi fermo a riconsiderare questo lavoro. Sto imparando tante cose nuove, davvero tante e mi piace.

Pensare che quando ero adolescente passavo il tempo libero a fare graffiti sui muri (negli spazi consentiti) e sognavo di fare la modella.

In effetti ci ho provato, ma non era per me, troppo timida ed introversa. Così mi sono laureata in pubblicità e grafica, con una tesi su Jean-Michel

Riparto dagli scoglietti affioranti, poca mangianza anzi quasi nulla.

Pare una giornata fotocopia dell'ultima pescata qui.

Provo a spostarmi sul ciglio più esterno.

Sono troppo negativo, devo tornare indietro a posare lo schienalino su uno scoglio affiorante.

Riprendo, ora la piombatura è quella corretta.

Non c'è gran movimento di pesce neanche oggi, i soliti saraghetti, branchetti di micro barracuda e basta.

Basquiat, il grande graffitista, ma sono rimasta nel settore della moda per le grandi opportunità di lavoro che offre.

Non ho mai dimenticato le mie origini di graffitista ed infatti nella mia firma scrivo Grafh Manager e non Graph come sarebbe corretto fare.

Quasi tutti mi chiedono il perchè, e così non lo correggo per avere l'occasione di raccontare.

Mi piace scrivere delle mie esperienze, mi esprimo meglio su carta che con le parole, dipende sicuramente dalla mia timidezza eccessiva.

Sono molto soddisfatta di questa trasferta.

Mi accorgo giorno dopo giorno che acquisto sicurezza, competenze e facilità nell'intuire le esigenze dei clienti e farle rientrare nei limiti di budget che ci siamo imposti.

Sto studiando da Manager senza saperlo, forse.

Non mi pare si possa fare qualcosa di buono così.

Sto per rinunciare, quando mi ricordo di una specie di catino che era pieno di gusci di cozze frantumati.

Me ne ero quasi dimenticato, ma il giorno in cui presi la ricciola mi ero ripromesso di tornarci.

E' poco distante ed inizio a pinneggiare.

La memoria mi aiuta ed in pochi minuti ci sono.

Dalla superficie vedo due belle orate che stanno mangiando. Non posso scendere da qui, sono completamente allo scoperto. Ora non mi hanno sentito, distratte dal cibo abbondante, forse dal rumore stesso della masticazione, ma sono certo che basterà accennare una capovolta per farle fuggire.

Studio un percorso semplice ed occultato e mi sposto di una

Poi sto imparando a prendere le cose con serenità, a non fare drammi per un ritardo od un contrattempo, sto mettendo nel cassetto la mia natura svizzera e sto finalmente lavorando in modo umano e rilassato, non da stakanovista quale sono sempre stata.

Gli obiettivi economici sono sempre al primo posto è ovvio, ma il godersi la vita ora è al secondo e non più all'ultimo, ma su questo ho ancora molto da imparare.

Mi scuoto dai miei pensieri e ritorno a piedi verso gli scoglietti con la borsa a tracolla, speriamo abbia preso qualcosa.

Certo che quella di oggi è stata una mancanza imperdonabile.

Mai successo prima di dormire così tanto, sarà stata la stanchezza accumulata ed il successivo

quindicina di metri.

Scendo veloce e mi appiattisco sul fondo. Inizio a muovermi verso il punto trascinandomi con la sinistra. Ci sono quasi, aggiro l'ultimo scoglio e punto il fucile in direzione del catino.

La prima mi passa sotto velocissima, la seconda è più lenta, esita un attimo.

Sparo dall'alto verso il basso, la prendo poco sotto la dorsale e l'asta fuoriesce quasi dal ventre dal lato opposto. Il pesce va in sagola ed il recupero è senza storia.

Finalmente un pesce degno di questo nome !

Sarà di circa 2,5 kg, direi che posso ritenermi soddisfatto.

Ritorno, oggi sono stato molto brusco con quella ragazza, sono mesi ormai che lavora senza tregua, alla fine ha solo dormito in un momento in cui non c'era da lavorare.

rilassamento.

Vedrò di farmi perdonare.

(lo vedo da lontano e noto subito un bel pesce, o un grosso sarago o un'orata, forse proprio un'orata)

(sorrido)

- Meno male, almeno una volta ogni tanto -

(seria)

- Mi volevo ancora scusare per oggi, non so cosa... -

- No, davvero mi dispiace tanto -

Mi scuserò senz'altro.

- Visto che sono tornato intero stavolta ? -

- No sono io che mi devo scusare, non c'era nulla da fare, era solo una reazione stupida perchè mi sono annoiato tutta la sera ed ho dovuto cenare da solo, non ci sono più abituato, poi tutto questo tempo lontano da casa non mi aiuta -

Pace fatta dunque.

Torniamo al residence e cominciamo a discutere su come cucinare questo pesce.



Conveniamo che lo faremo sui carboni, solo che temo ci sarà il problema di farlo cuocere bene senza bruciarlo esternamente.

Decidiamo come preparare il salmoriglio per la cottura.

Io sono per un sapore deciso, mediterraneo con contaminazioni spagnole, Lui per un sapore neutro che esalti la delicatezza delle carni dell'orata.

Sto quasi per arrendermi, non voglio proprio discutere di nuovo, quando ho un'idea.

- L'orata ai due aromi, e cos'è ? -

- L'ho inventata adesso, ti spiego. -

Sono molto soddisfatta dell'idea e decidiamo di procedere.

Un consiglio per tutti, uomini e donne.

Troppo spesso la cucina è regno esclusivo delle donne e/o troppo spesso la cottura delle prede viene delegata ai cacciatori.

Cucinare insieme è una cosa divertente e coinvolgente, anche tra amici.

E' una componente essenziale per apprezzare una buona cena e cementare un feeling che magari si sta creando con nuovi conoscenti.

Abbandonare in cucina il cuoco o la cuoca solitaria e passare il tempo davanti al televisore in attesa che il cibo sia pronto, fa sì che ci si chiuda in un formalismo di maniera per cui alla fine i ritrovi culinari risultano spesso pesanti e sgraditi a chi cucina.

La buona cucina è gioia di condividere la preparazione, i sapori ed i profumi, l'atto finale del mangiare è soltanto il culmine di una passione fatta di attenzioni, gesti, pause e collaborazione per ottenere un risultato speciale.

Un grande chef diceva :- cucinare con amore fa bene all'amore -

Ma torniamo a noi:

Ingredienti

1 orata di 1,5 / 2 kg. Eviscerata ma NON SQUAMATA

2 bicchieri di olio extravergine di oliva

1 spicchio di aglio

1 limone

4 bacche di ginepro

½ cucchiaino di finocchiella selvatica

½ cucchiaino di timo

sale marino naturale

2 patate di media dimensione

100 grammi di carote tagliate julienne

Adesso iniziamo

- Inizio a lessare le patate, va bene ? -

Immergo le patate in abbondante acqua fredda ed accendo il fornello.

Nel frattempo lavo e raschio accuratamente le carote.

- Perfetto, io inizio a preparare l'orata -

Il pesce viene adagiato su un ovale di acciaio di buona dimensione, deve consentirci infatti di lavorare comodamente quando dovremo spinarlo, una volta cotto.

- Finito con il pesce ? Vieni ad aiutarmi -

- Metti dell'olio extravergine in due bicchieri, riempi a $\frac{3}{4}$ e spremi dentro un limone, senza semi mi raccomando, il carbone l'hai acceso ? Ne hai messo abbastanza ? -

- Metti la griglia a libretto a sterilizzare sul carbone acceso e poi puliscila bene quando è calda con una busta di carta del pane -

Pratico un'incisione longitudinale dalla testa alla coda, profonda fino a toccare la spina centrale, è fondamentale per una buona cottura ed aiuterà a porzionare il pesce. Poi pratico altre due incisioni trasversali dalla dorsale al ventre nella zona caudale e solo nella dorsale in corrispondenza della zona eviscerata.

Riempio di sale le incisioni da entrambi i lati nella proporzione di un cucchiaino in quelle longitudinali e mezzo in quelle trasversali.

Lascio riposare il pesce.

- Ci possiamo cuocere un bue -

- Io ho fatto con l'olio, adesso ? -

- Ora dovrete togliere la buccia alle patate e tagliarle a fettine di circa un centimetro, poi con quella grattugia grande tagliare le carote a julienne, dal lato dove ha quei grossi fori, capito ? -

(Io nel frattempo con il minipimer frullo il contenuto di uno dei bicchieri aggiungendo all'olio extravergine ed al limone l'aglio, le bacche di ginepro, la finocchiella selvatica ed il timo, ne deve uscire una specie di crema molto liquida)

- Ora ungi bene l'orata dai due lati e disponila sulla griglia a libretto, ti raggiungo subito in giardino con il salmoriglio -

- La faccio cuocere per un paio di minuti da un lato, poi la giro e

- Fatto anche questo -

- Ok adesso faccio tutto -

La brace ha perso un po' di temperatura, non deve essere rosso vivo ma deve esserci un po' di cenere bianca quando si dispone il pesce in cottura, altrimenti la temperatura è eccessiva e va girato troppo spesso.

passo il salmoriglio delicato su tutto il pesce, con un cucchiaino lo faccio penetrare bene nelle incisioni -

(passano due minuti)

- Sì, gira di nuovo -

- Sì, infatti, ora cospargo l'altro lato con il salmoriglio forte e anche stavolta lo faccio penetrare bene nelle incisioni -

- Continua tu, vado ad apparecchiare la tavola, mano a mano che il calore diminuisce fai passare più tempo a cuocere prima di girare e non sbagliare a dare il salmoriglio forte dal lato sbagliato, altrimenti rovini tutto -

- Giriamo di nuovo ? -

- Certo che senza la griglia a libretto sarebbe quasi impossibile girare un pesce così in continuazione senza fare danni -

- Agli ordini -

Dopo circa quaranta minuti il pesce è pronto, evitate di cuocerlo troppo facendo disidratare le carni, lo rovinereste, meglio meno cotto che troppo cotto. Per verificare è sufficiente provare con una forchetta se la carne si distacca dalla spina centrale, appena questo accade il pesce va tolto dal fuoco.

Allora adagiato sul solito ovale in acciaio lo si spella e si dispongono i filetti

nei piatti (utilizzate piatti grandi) con questa tecnica: si fa una striscia centrale di carote e su questa si dispongono le fette di patata lessa. Ad un lato disporrete i filetti delicati e dall'altro quelli forti, cospargendoli ognuno con il suo salmoriglio.

La funzione della striscia di carote è quella di impedire che i due diversi sapori vengano a contatto.

Come vino suggerirei un Bourgogne Chardonnay Vieilles vignes 2007 o un Alto Adige Gewürztraminer (traminer aromatico)2007 o 2008. Si tratta di ottime bottiglie dal costo ragionevole (c.ca 15/20 euro).

L'orata ai due aromi si mangia così: si alterna una pietanza all'altra mangiando una fetta di patata per pulire le papille gustative dal sapore precedente e bevendo un sorso di vino.

L'alternanza dei sapori stimola il gusto e gli ultimi bocconcini saranno indimenticabili.

Finita la cena laviamo (lavo) i piatti ed usciamo per l'immane passeggiata del dopo cena.

[\(Click su colonna sonora\)](#)

(sorrido e lo prendo sottobraccio)

- Finiscila, è sempre il solito shampoo -

- Invece, facendo la persona seria mi hai detto che sei rimasto molto soddisfatto da questa cattura -

- Che buon profumo hai -

- Sì, sia da come ho condotto l'azione che dalla capacità di interpretare il territorio di caccia, diciamo così -

- Spiega meglio -

- E come hai fatto a ritrovarlo ? Per me sarebbe stato impossibile -

- E l'azione di caccia ? -

- Le orate sono ghiotte di cozze ed amano i territori con alternanza di roccia e sabbia e molto movimentati, dove possono mangiare indisturbate occultate dalle asperità.

Mi sono ricordato che la volta scorsa, mentre tornavo a terra con la ricciola, avevo notato questo catino di sabbia con diversi gusci di cozze frantumati, non potevano che essere delle grosse orate ad aver fatto questo -

- Ho allineato dei punti visibili a terra, con due allineamenti disposti con un angolo di circa 90 gradi sei quasi certo di ritrovare il posto, poi ho fotografato mentalmente l'andamento del fondale e non è stato per niente difficile -

- Il più classico degli agguati, ho visto i pesci dalla superficie mentre erano distratti a mangiare ed ho studiato un percorso per raggiungerli al coperto, scendendo

- Bene, un bel mix di strategia, memoria ed intuito, come un cacciatore indiano -

(sorrido anche io)

- Ma guarda, senza saperlo...-

- Posso chiederti una cosa personale? -

- Ma tu non pensi mai che a volte persone molto diverse possano essere attratte in uno stesso posto per una sottile alchimia dello spirito? Un qualcosa che le unisce come appartenenti ad una stessa

lontano da loro, strisciando tra le rocce e mostrandomi allo scoperto solo al momento del tiro.

La prima mi aveva sentito ed è schizzata via subito, la seconda era evidentemente titubante nel seguire la compagna e mi ha dato il tempo necessario -

(sorridente)

- Sì, non è un caso se i francesi questa pesca la chiamano "à l'indienne" -

- Se non lo è troppo -

corrente di pensiero filosofico o morale ? -

- Ne sono fermamente convinta -

- E' un complimento ? -

- Merci bien-

(ricambio lo sguardo)

- La rivincita a scacchi ? -

- E tu pensi questa cosa ? -

- In tutta simpatia, Gabrielle tu sei completamente matta -

- Si, direi di si -

- Pas de quoi -

(sguardo indecifrabile)

- Sai invece cosa mancherebbe per terminare bene questa serata ? -

(ride)

- Esatto, proprio a quello pensavo -

Gabrielle Montreaux