Prima di tutto lo scalogno, affettato sottile, normalmente bianco, ora un po' rossastro per il taglio sull'indice sinistro, i coltelli sono nuovi e tagliano; accidenti se tagliano.

Soffriggere a fuoco vivo aggiungendo sale grosso, poco e fin qui ci siamo, quindi appena colora sfumare con vino bianco secco, ho usato un prosecco.

Affettare finemente il sedano che aggiunge croccantezza, altro taglio sul dito medio sinistro, sanguina un pelino troppo ma ora non posso fermarmi e inizio ad aggiungere ingredienti. Sedano abbiamo detto, capperi e già il profumo invade la cucina, sarà un sugo coi fiocchi.

Tritare un bel pezzo di pancetta fresca, il coltello giapponese sembra attraversare la carne come se fosse aria, non sento nessuna resistenza sotto la lama è veramente un piacere usarlo anche se rimedio un altro taglio sul dorso della mano, non importa, il cuoco deve sempre mettere qualcosa di suo nella ricetta.

Mentre la pancetta sfrigola nella padella inizio a tagliare i pomodori, prima in quattro, poi allontano i semi e infine sfiletto le bucce, il coltello ci scivola sotto con una facilità impressionante.

Ora la pancetta è colorita e croccante, bisogna aggiungere i pomodori, ma prima un'altra sfumata col prosecco per declassare il fondo della padella raccogliendo gli zuccheri ormai caramellati che daranno consistenza e sapore all'amalgama.

Poggio il coltello sul tagliere e a grandi manate raccolgo i pomodori per gettarli sul soffritto bollente, sfrigolano piacevolmente quando l'acqua che contengono incontra l'olio bollente diffondendo il loro intenso profumo in una piccola nuvola che sovrasta i fornelli.

Ultimo tocco tritare il pepe da aggiungere alla pasta nel momento di saltarla in padella una volta scolata. Generalmente uso il matterello, tutti gli aggeggi per tritare il pepe che ho comprato non servono a nulla.

Finito, non mi resta che aspettare la fine cottura.

É andato tutto bene, quando cucino per qualcuno sono sempre un po' in ansia, temo di scordare qualcosa di sbagliare qualche passaggio ma questa volta è andato tutto a dovere.

Mi accendo una sigaretta e finalmente ho il tempo di disinfettare i tagli che mi sono procurato.

I coltelli sono attrezzi essenziali in cucina ma bisogna imparare a usarli, bisogna farci la mano e qualche taglietto le prime volte è inevitabile.

Li metto in bell'ordine sul tagliere di spesso legno di castagno, orgoglioso dei duecento euro di spesa che ritengo più che giustificata viste le prestazioni che offrono, ma vengo distratto dal profumo intenso che sale dalla padella e mi appoggio al tagliere per annusare col naso proprio vicino al sugo.

Forse mi sono sporto troppo, non so e ormai non ha più importanza, sono scivolato come un idiota finendo a terra mentre il tagliere faceva una capriola in aria assieme ai tre coltelli.

Li ho visti mentre mi cadevano addosso e ne ho evitato uno mentre ne spostavo un altro con la mano sinistra, ma il terzo quello giapponese mi si è infilato dritto nel petto, quasi non ho sentito dolore, taglia davvero quel caz…