

# Il curry del cuoco tamil che fa arrapare la Svizzera

*Nel giallo di Suter i piatti afrodisiaci preparati dal protagonista convertono lesbiche, salvano matrimoni in crisi e fanno decollare gli affari delle escort*

■ ■ ■ VITO PUNZI

■ ■ ■ Libri relativamente esili, periodi brevi, l'ambientazione in qualche modo sempre a Zurigo. Sono questi alcuni tratti della narrativa di **Martin Suter** (classe 1948). In ogni singola frase è lampante come essa sia stata accuratamente intagliata, affinché non ne restasse altro che l'essenziale. Lo stesso scrittore l'ha descritto una volta come un lavoro di costante rimozione e filtraggio ed è parte di esso anche il fatto che egli scriva i propri romanzi "svizzeri" lontano dalla propria terra, in Guatemala, a Ibiza, in una lontananza che rimuove tutto ciò che non appartiene all'essenziale, al tipico.

Probabilmente è proprio in ciò che consiste il fascino della narrativa di Suter: nel piacere dell'affabulazione, nella sinteticità, nell'economia. Si osservano queste frasi come si guarda un villaggio ben ordinato. Ogni cosa è al proprio posto, è funzionale e insieme bella, anche in forma silenziosa. Non ci sono passaggi in cui si percepisca sperpero, al contrario, carenza. Certo, i personaggi potrebbero avere qualche punto di frattura in più, ma quelli che ce l'hanno sono sufficienti per la storia.

Nel suo ultimo romanzo, **Il talento del cuoco** (Sellerio, pp. 336, euro 16), siamo all'inizio della crisi economica del 2008 e ci troviamo in un ristorante di lusso specializzato nella *nouvelle cuisine*. Il suo nome è «Chez Huwyl» ed è fre-

quentato da top manager. Lo scrittore svizzero sfodera da subito il proprio sarcasmo facendo dire a Dalmann, il proprietario, che alcune delle ditte più fedeli nel prenotare il tradizionale cenone di Natale riservato al loro management nel dicembre di quel terribile anno avevano rinunciato per «motivi estetici»: «Non sarebbe sembrata cosa buona dichiarare la crisi e tuttavia banchettare allo "Huwyl"», così commenta lo star-chef, la cui creazione più recente, tanto per solleticare anche i media, si chiama «Menu Suncrise».

In apertura di romanzo il ristorante è metafora della Svizzera e del suo chiudersi a riccio nel tentativo di «difendersi dal mondo esterno» e l'uragano economico-finanziario lo si coglie solo come un lontano crepitio che attraversa le spesse tende del ristorante. I due protagonisti sono inizialmente colleghi presso il lussuoso ristorante zurighese. Lei, Andrea, è una giovane e attraente svizzera e fa la cameriera, lui, Maravan, è un indiano tamil fuggito alla guerra nel suo Paese, lo Sri Lanka, e fa lo sgattero, sebbene non gli manchino le occasioni per dimostrare il proprio talento ai fornelli, perché per Maravan cucinare è un modo per conservare e alimentare il legame con la propria famiglia, in particolare con l'amata prozia, da cui ha imparato tutto fin da quando era un bambino. Tanto più che il suo sogno è aprire un proprio ristorante all'avanguardia a Colombo.

Licenziati entrambi da «Chez Huwyl», i due decidono di creare e lanciare insieme la «Love Food», una ditta di catering: le loro cene a

domicilio, organizzate con menù di piatti creati con prodotti naturali afrodisiaci, vengono proposte come terapia per le coppie in crisi (è stata Andrea a provarne per prima l'effetto: da lesbica che era, dopo aver provato quelle stesse ricette preparate da Maravan, è finita a letto con lui). La sola condizione che viene posta dalla «Love Food» ai propri clienti è che le coppie siano sposate.

Maravan ha però un grande bisogno di soldi, e non per proprio lucro: in patria, dove si scontrano le Tigri Tamil e l'esercito, la prozia è gravemente malata e un suo giovane nipote è stato reclutato come soldato-bambino. Per aiutarli è disposto a compiere anche «cose disoneste», tanto che finisce al servizio di un giro esclusivo di escort, grazie al quale incontra inaspettatamente alcuni consueti clienti dello «Chez Huwyl». Tra questi perfino il suo ex capo, Dalmann, coinvolto in un traffico internazionale di armi atomiche. Ed è a questo punto che ha inizio il giallo, dopo che a lungo il lettore si è chiesto in che modo questo pungente romanzo di società dai tanti profumi esotici potesse diventarne.

In coda al libro Suter ha voluto pubblicare, in tutta serietà, le ricette afrodisiache, dal «curry di pollastro su riso sashtika con spuma al coriandolo» fino alle «passerine glassate con zenzero e pepe», la cui realizzazione nel romanzo è affidata a Maravan. Alla loro stesura, rivela lo stesso scrittore, ha contribuito Heiko Antoniewicz, il gran maestro della cucina molecolare, alla cui premura si deve la possibilità ch'esse siano «eseguite in ogni cucina, con un'attrezzatura non particolarmente dispendiosa»...

