



Firenze zen è a Ibiza (in famiglia) Da nave a Rovezzano al ristorante più bello dell'Isola

È partita da Firenze, è passata dall'India, è arrivata a Ibiza. Percorso hippy come tanti figli dei fiori in stile anni '70 con un finale da copertina. Prasuna, infatti, cercando se stessa attraverso i libri di Osho ha ottenuto ben altro: oggi è diventata la gourmet più cool e invidiata dell'isola. Almeno una cena nel suo ristorante "La Paloma", è un obbligo per turisti, locali e per i vip di passaggio (il regista Gabriele Salvatores è un habitué). La voce è arrivata perfino ai critici del blasonatissimo *Traveller*, che l'hanno inserita tra i migliori locali dell'isola.

Paradigma di una generazione in fuga perenne questa donna che quando stava a Firenze si chiamava Daniela Coppini ha trovato il suo posto e a 57 anni è diventata un personaggio mescolando, nelle ricette che offre ai suoi ospiti, odori e sapori toscani ed indiani. Sintesi di una vita che tanti in quegli anni hanno vagheggiato gironzolando qua e là per il mondo e che nel suo caso ha dato vita a una celebrity del buon gusto. Il suo giro per arrivare lontano è stato lungo e tortuoso.

Dopo i primi anni a Lastra a Signa si è spostata con la famiglia nell'allora quartiere popolare della Nave a Rovezzano, periferia sud-ovest della città. Erano i tempi della comunità di base di Don Luigi Rosadoni. Tra i cattolici di sinistra, guidati da questo strano parroco, Prasuna scopre l'altro, il gruppo, l'unione. Fondamentale l'esempio della madre: "nel 1980 – racconta- c'era tutto il quartiere al funerale della Luisa, lei era molto dotata nel sociale, si occupava degli invalidi, curava il laboratorio del quartiere. Di origine emiliana, era una cuoca stupenda che fondeva le due cucine. Io sono cresciuta guardando lei che, in 5 minuti, metteva a tavola 20 persone". Gli anni 70, Prasuna cresce e segue una strada tutta sua: inizia a leggere la rivista *Re nudo* e i brani di Osho Miasto, l'istituto di cultura legato alla filosofia del maestro indiano.

La comunità, ancora una volta, la affascina e la fa crescere: una nuova famiglia (per cui spesso cucina) e una nuova isola. Daniela diventa Prasuna, dal nome di un fiore che Osho sceglie per lei e, intanto ha una figlia: Mouji. Passano gli anni, lascia la comunità alla ricerca di nuovi lidi, viaggia in tutto il mondo con una parentesi da chef a Milano dove lancia un ristorante di tendenza, il *Quattrocento*: "Il lavoro andava bene, ma lì non ero felice", così a lanciarle il salvagente è la sua famiglia: "Mia figlia, in vacanza ad Ibiza, conobbe Amit, un ragazzo israeliano. Si innamorarono e vennero in Italia. Poco tempo fa nacque il loro primo figlio, Jai, che oggi dice a tutti orgoglioso di essere nato a Poggibonsi. Poco dopo tornarono a Ibiza e io li seguì". È il 2004, tra gli aranci trovano un posto abbandonato, che con un sogno e molto lavoro, diventa *La Paloma*: "Un ristorante di campagna – lo descrive lei- una cosa piccola, investita da un successo non cercato. Eravamo appena tre in cucina, mia sorella Samvega mi dava una mano con la contabilità e mio genero stava al bar. Adesso, con 170 coperti, a sera in agosto, siamo molti di più. In cucina c'è Janito, un ragazzo rumeno arrivato qualche anno fa, che oggi ha praticamente le mie mani. Così io posso permettermi il lusso di una serata libera. D'estate viene anche l'altra mia sorella, Cristina, e si mette alla cassa". *La Paloma* segue le stagioni e ciò che offre l'orto bio lì sul retro, "L'importante – aggiunge Prasuna – è che il cibo servito sia sempre vero, vivo, non solo per business". Così, nei piatti i sapori più lontani, si incontrano e nell'antipasto misto i salumi, arrivati freschi da Greve in Chianti via corriere, si sposano alla melanzana grigliata con tahini, una crema israeliana al sesamo.

E se le porte del ristorante sono aperte a tutti, accanto al filetto non manca mai un piatto vegano che combini un cereale, una verdura e una proteina. "Passato il periodo più intenso, chiudiamo per 4 mesi, in cui mi godo i miei due nipoti, l'isola che d'inverno è ancor più bella e torno almeno una volta in Italia a trovare la mia sorella, ma solo per poco. Visto che il mio porto è qui, dove si respira un'aria che in Italia si respirava negli anni '60 e '70".



Edoardo Lusena