

'Gnorgiu', credetemi, parlare con voi è una liberazione. Raccontare tutto per me è come levarmi un peso dallo stomaco, e col mestiere che faccio un peso sullo stomaco, lo capite bene, è un problema. Se avete pazienza, io comincio dal principio; va bene?

Allora, io sono dei Quartieri Spagnoli; un vicolo stretto e senza uscita, dove il sole arriva mezz'ora al giorno e se piove non si capisce nemmeno. Non lo so nemmeno io, quanti fratelli e cugini tengo; ne sono usciti tanti, quando le cose si sono messe bene, e a tutti ho cercato di dare una mano. Mio padre entrava e usciva di galera, diceva con orgoglio di stare nello scippo, che pure è una carriera. Voi siete ragazzo, 'Gnorgiu', e per le mani vostre, parlando con rispetto, non può essere passato, è morto da tanti anni. Però io me le ricordo ancora, le volte che usciva e veniva a casa, che belle feste che faceva mamma, e come cucinava bene. Ecco, io il rapporto mio col mangiare forse l'ho cominciato proprio allora, con le feste per la provvisoria libertà di mio padre. Mi ricordo questi pentoloni fumanti, 'sta genovese e le pastiere quando usciva a Pasqua, mamma mia, che bontà.

A me mi piace mangiare, 'Gnorgiu'; ma ancora di più mi piace fare da mangiare. Io ero piccolo e mi mettevo le ore sane, a guardare mia mamma che preparava; guardavo le mani che impastavano, che aggiungevano, che tagliavano, che tritavano. Erano mani che costruivano la felicità. Mi piaceva assai. Eravamo tanti di noi, maschi e femmine, e mamma preparava una continuazione, c'era sempre qualcuno che tornava dal lavoro, da fuori, da casa sua che si era appiccicata col marito o con la moglie, e lei preparava il mangiare, e io mi mettevo su una sedia in cucina e guardavo. Finché una volta mia mamma mi dice: «Robe', mettiti qua e prepara tu le polpettine per la lasagna». La mia prima volta. Tenevo sei anni.

Un'altra cosa che mi ricordo bene, 'Gnorgiu', fu quando glielo dissi a mio padre. Tenevo quattordici anni, non lo vedevo da tre, stavolta la condanna era stata un poco più lunga, la signora non aveva mollato la borsetta e si era fratturata un braccio, lesioni aggravate, voi m'insegnate. Insomma, aspettai che aveva finito di mangiare, mi sono consolato, disse: «Mari', sei sempre meglio»; e mia mamma gli dice: «No, Anto', quello ha preparato 'o guaglione». «Qua' guaglione?» disse. «Io, papà» dissi. Mi guardò, serio. «Neh ma tu fossi ricchione, per caso?» Non sarebbe stata una tragedia, due cugini miei erano appunto ricchioni e facevano un sacco di soldi: era solo un cambio di prospettiva. «No» gli dissi, «le femmine mi piacciono, papà. È solo che mi piace pure cucinare.» Ci pensò un poco, e poi disse: «E allora cucina». Parlò con un amico suo, un tale Matteo che teneva una trattoria dietro piazza Carità, e mi mandò a lavorare con lui.

Feci tutta la trafila, 'Gnorgiu': garzone, ragazzo, aiuto, cameriere. Pulivo a terra quattro volte al giorno, servivo ai tavoli, lavavo piatti, posate e bicchieri, apparecchiavo, sparecchiavo. E accompagnavo lo chef al mercato, per portare le cassette di ortaggi. E, di nascosto, lo guardavo cucinare. Era una trattoria di cucina tipica nostra, venivano turisti, impiegati, gente di passaggio. Cucinavamo, cucinavamo ma si guadagnava poco. Io vedevo passare tutta 'sta gente, che si mangiava un sacco di roba, e soldi non ce ne stavano mai. Piano piano mi fecero mettere le mani in cucina e quando lo chef, che era vecchio e non ci vedeva più tanto bene, scambiò pomodori con papaccelle e fece un ragù che un altro poco i clienti andavano a fuoco, mi ritrovai a dover preparare io il pranzo. Fui bravo, fin dall'inizio. Veniva un sacco di gente, e io lavoravo veloce, sempre più veloce. Matteo, il proprietario, era sempre più contento, mi ricordo che venne addirittura a casa a fare i complimenti a mio padre, che mi guardò con un poco di sospetto (secondo me non se l'era poi tolto del tutto dalla testa, che potevo essere ricchione). Facevo piatti diversi, sempre della tradizione nostra, il pasticcio di baccalà, i pignatielli di sinischi, la zuppa di stocco e patate. Me li facevo raccontare da mammà, che se li faceva raccontare dalla nonna che non teneva denti e ci aveva quasi cent'anni e la capiva solo lei. Ogni cosa nuova piaceva a tutti.

Però, 'Gnorgiu', non si guadagnava. Voi siete giudice, giudicate: ma come, si lavorava tanto e soldi non ce ne stavano lo stesso? Mi convinsi che era Matteo che si nascondeva i guadagni per non doverci pagare di più. Forse teneva qualche vizio, che so, giocava a carte, andava a puttane, tirava coca: qualcosa, un buco dove andava a finire tutto quello che entrava dalla piccola cassa in fondo al locale.

Io nel frattempo avevo conosciuto una guagliona, anzi per la verità aveva conosciuto lei a me; lavorava là vicino, faceva la sciampista da un parrucchiere, mi veniva a prendere fuori il locale quando uscivo alle due di notte. Diceva che passava per là casualmente a quell'ora, io gli dissi: «E perché, che fai, la zoccola per caso?». E quella paf, e mi dà un pacchero a cinque dita. Io così conobbi a mia moglie Marianna, con un pacchero, lo dovevo capire subito, 'Gnorgiu', che quella era la rovina della mia vita (sto pazziando, sia chiaro, se mi sente mi ammazza veramente, stavolta). Parlando parlando con lei, nelle passeggiate che ci facevamo il lunedì che era giorno di chiusura mio e suo, sognavamo di metterci una piccola trattoria nostra e di diventare ricchi. Perché ci pareva chiaro, che con quello che potevamo guadagnare diventavamo ricchi.

Mo', dovete sapere che Marianna teneva una zia vecchia che viveva con lei, nello stesso basso di Materdei dove abitava. Questa zia era un peso, stava sempre malata, era petulante e dava un sacco di fastidio, e i fratelli di Marianna e i genitori andavano scappando per non rimanere soli con lei. Marianna invece, un poco perché ci faceva pena e un poco perché io lavoravo sempre, ci passava un poco più di tempo. Insomma questa zia muore, e salta fuori che teneva un locale proprio alle spalle di via Chiaia, in un vicoletto che stava vicino alla zona buona, sfritto da quando era morto il marito che faceva il calzolaio; e che la vecchia lasciava il locale proprio a Marianna mia. 'Gnorgiu', io mo' sto davanti a voi che siete appunto il giudice, e che siete abituato a

interpretare i segni: capita quest'eredità proprio quando noi andavamo cercando un modo di metterci in proprio, di vedere se potevamo realizzare il nostro sogno. Neh, ma voi che avreste fatto? Abbiamo pigliato i soldini che tenevamo da parte, ci siamo licenziati tutti e due (e che appiccicate che ci siamo fatti, a casa, non potete avere un'idea, coi nostri parenti che ci pigliavano per pazzi) e ci siamo aperti una trattoria. All'inizio pareva che le cose andavano bene, la gente ci veniva, io cucinavo e Marianna serviva ai tavoli; però ben presto cominciammo a capire come andavano le cose in realtà pure alla trattoria di Matteo. Le spese erano assai, credetemi, da lavorante non lo capisci. E piano piano, cominciarono a finire le risorse. Abbiamo visto la morte con gli occhi: e come tornavamo a casa, dicendo che avevamo perso tutto? Pure un'ipoteca sul negozio, avevamo messo! E poi, Matteo e il principale di Marianna non ci avrebbero ripreso mai, a lavorare con loro: ci eravamo lasciati troppo male.

Insomma, 'Gnorgiu', eravamo rimasti senza un centesimo. Anzi, a dire la verità ci erano rimasti cinquanta euro e basta. «Che facciamo?» dissi a Marianna. «E che vogliamo fare, andiamoci a vedere un film.» «Come, un film?» «Eh, un film.» E ce ne andammo al cinema.

Capitò, non me lo posso scordare, che ci trovammo proprio a guardare un film che parlava di ristoranti: una bellissima attrice, che io dissi «mamma quant'è bona» e Marianna mi pestò il piede col tacco che al mio urlo si girarono tutti quanti, era una cuoca bravissima ma stava lei sola, e incontra un altro cuoco che si innamora di lei eccetera eccetera, fino al lieto fine con un bel ristorante messo in piedi da tutti e due. Usciamo dal cinema e Marianna se ne stava zitta zitta. «Uè» faccio io, «ma ti sei ingoiata la lingua? Perché non parli?» E lei mi fa: «Sai perché non guadagniamo niente, noi?». «No» faccio io. «Perché?» «Perché siamo ignoranti, ecco perché.» Io la guardavo senza capire. Lei si ferma, mi piglia per il braccio e mi dice: «Dobbiamo assumere una persona». «Ma chi dobbiamo assumere, che stiamo chiudendo e non possiamo mangiare manco io e te?» Veramente non la capivo, mi pareva una pazza. Insomma, comincia a parlare fitta fitta, mi dice che il film le aveva aperto gli occhi, che lei aveva finalmente chiaro come uscire dalla situazione.

Saltò fuori che quando faceva i capelli aveva conosciuto una giornalista che aveva perso il posto perché voleva fare la scrittrice, e per mezza di questo fatto non scriveva gli articoli che le dicevano di scrivere e la mandarono via. Lei teneva il numero di telefono, e la voleva chiamare. «E che dobbiamo farci, con una giornalista senza giornale?» ci chiesi io. E lei disse: «Dobbiamo far mangiare la gente di meno e farla pagare assai di più». Io la guardavo preoccupato, mi sembrava uscita pazza. E invece, signor Giudice, aveva ragione. Marianna aveva mille volte ragione. E mi spiegò perché.

Che cos'è la genovese? Pensaci bene: la salsa di cipolle e carne, che coi paccheri di Gragnano e una bella spruzzata di pecorino e pepe è il tuo cavallo di battaglia. Chiunque viene se ne mangia un piattone enorme, se ne va barcollando felice, si beve

due litri di vino della casa, paga quindici euro (noi ne guadagniamo tre) e se ne va. Digerisce in quattro giorni, magari si sente pure male per l'ingordigia e dice: «Là non ci vado più, si mangia benissimo ma io non voglio stare male, e poi non si chiudono più i pantaloni». Invece, noi facciamo un'altra cosa: la chiamiamo «mousse di cipolle rosse, con aroma di carni scelte e spirito di pecorino delle colline sarde, su fiori di semola di Gragnano», ne mettiamo tre, di paccheri, al centro di un piatto enorme e lo facciamo pagare dodici euro.

«Maria', tu sei pazza» dissi. «L'ho sempre sospettato, ma ora lo so per certo. E chi ti credi che ci viene, in una bettola a subire un furto da due disgraziati come noi?» «Da due come noi nessuno» disse; «ma da una con gli occhiali, senza accento e vestita bene, si pigliano pure il vino bianco di tuo zio di Avellino a trenta euro la bottiglia, te lo dico io.»

Signor Giu', che tenevo da perdere? Ci mettemmo e facemmo la traduzione di tutti i piatti della cucina nostra, insieme all'amica di mia moglie che aderì subito felicemente all'iniziativa: il ragù diventò «vento di carne del Golfo al profumo di succo d'uva rosso e pomodoro di pianura», la minestra verza e riso «anima d'orto al sapore d'oriente, con spigoli di pancetta belga e spruzzi di parmigiano», il gattò «flan di patate dolci, con istanti di provolone fuso e cubi di maiale del Volturno». Un gattò serviva per quaranta piatti, tanto poco ne mettevo. Una pentola di ragù, che durava una serata, era sufficiente per tutta la settimana.

Comprammo all'IKEA certi piatti grandi grandi, Marianna faceva certi disegni col prezzemolo e la salsa di soia e al centro ci andava un cucchiaino scarso di roba. Io mi pensavo che ci vattevano, anche perché i prezzi erano terribili, con un ricarico del seicento per cento. E invece siamo diventati di moda, arriva gente da tutte le parti di Napoli per mangiare le stesse cose di prima ma molto, molto meno e pagandole un sacco di soldi. Eppure il locale è lo stesso, noi siamo gli stessi, la roba è la stessa. Io non me lo spiego. Il nome sì, l'abbiamo cambiato: da Trattoria Padre Pio, per avere la grazia, a Robin Food; l'idea ce l'ha data il nostro direttore di marketing, dice che io mi chiamo Roberto e mia moglie Marianna, pare ci sia una storia inglese che i protagonisti così si chiamavano. Lui era un ladro, per la verità. Questa cosa, quando ci penso, un po' di disagio me la dà.

Comunque, signor Giudice, per noi è sempre un onore avervi qua, con la signora e tutti i vostri amici; mi sono permesso queste confidenze perché lo so che siete un amico della casa e che non ci verrete meno.

A proposito, lo volete il dolce di oggi? È speciale: «mistero di ricotta e grano al profumo di fiori, spolverato con velo di zucchero d'Africa in sfoglia dolce»; lo serviamo in un cucchiaino da caffè, sospeso su un bicchiere pieno di sciroppo diluito d'agrumi di Sicilia.

Pensate che ignorante: io lo chiamavo pastiera.