

DUE RICETTE

Paolo Maccioni

Da «*Mémoire*» di Jean Claude Di Gennaro, popolare conduttore della trasmissione «*World Cuisine*» su *The Food Network*.

Galeazzo Centoterre-Govi scolò i fusilli lessati al dente e li versò nella zuppiera dove pose la salsa preparata come segue:

all'imbrunire, aveva fatto imbiondire uno spicchio d'aglio in extravergine spremitura di bacche d'ulivo. Aveva unito dei pomodori seccati al sole della California (appena scottati in acqua bollente) e una volta tolto il tegame dalla fiamma, aggiunse una manciata di pinoli finemente sbriciolati. Unì quindi un trito di prezzemolo riccio e infine il pecorino sardo (ma di tipo "romano") grattugiato. Servì caldo nella sala da pranzo di casa sua.

Norman, Danny, Barbra e io gradimmo il suo piatto rendendolo visibilmente felice.

Da quando non era più direttore d'orchestra, Galeazzo si accontentava mestamente di raccogliere i consensi di pochi amici, per la sua abilità culinaria.

«Ho comprato tutti gli ingredienti da *Agata e Valentina* tra la 1a Avenue e la 77ma Strada. È una boutique dove puoi trovare leccornie importate da tutti i paesi del mondo, caffè di tutte le qualità, erbe, spezie e ogni altro ben di Dio» ci informò.

Di Balducci, negozio analogo, tra la 6a Avenue e la 10a Strada, non aveva mai sentito parlare. Il Greenwich Village e tutta la *downtown* gli erano sconosciuti. Tutto ciò che era al di là dell'Upper East Side era pericoloso, sconveniente, fuori mano.

Il suo isolamento si celebrava tra i pochi isolati del quartiere dell'isola di Manhattan dove aveva scelto di riparare.

Non faceva molto di più che fare la spesa e cucinare. Ormai, pur giovane, si era adagiato a vivere di ricordi. Alle pareti della stanza da pranzo, le locandine incorniciate raccontavano del suo brillante passato. Una, del Teatro alla Scala del 1979, recava la scritta «Direttore d'Orchestra: Galeazzo Centoterre Govi». Su un *secretaire*, una foto lo ritraeva in compagnia di una Sophia Loren non ancora appassita; in altre Galeazzo compariva (sempre a tavola) con i Reali di Savoia. Non sembrava avere il *physique du rôle* del Direttore d'Orchestra. Lo sguardo confuso, come uno spumante svanito, le sopracciglia esageratamente sollevate in un'espressione di costante e immotivato stupore, la voce flebile, la risata forzata, il fisico esile. Mai che capisse al volo le frasi che gli venivano rivolte: bisognava sempre ripeterglielo una seconda volta.

Il suo linguaggio era farcito di rumori e suoni come quello di un personaggio dei fumetti. La sua involontaria comicità raggiungeva l'apice quando nei suoi discorsi balenavano animali, stridori di freni d'autobus, o meglio diavolerie come frullatori, timer, allarmi. Allora era un trionfo di Frrrrrr, screeeeek, bzzzzzz, wow-wow-wow.

Di Danny, dal volto neutro e insipido come un piatto di verdure lesse scondite, sapevo solo che aveva cambiato già tre volte l'intonaco del suo nuovo appartamento. Non era mai soddisfatto dei lavori e aveva già speso una discreta somma per ricoprire ciò che aveva fatto mettere su poco prima. Usava portarsi appresso un campionario di intonaci e chiedeva pareri a chiunque gli capitasse a tiro, invitando a toccare la superficie del campione "in resa reale".

Una volta Danny partì per un Expo in Europa, lasciando a Galeazzo l'incombenza di dar da mangiare al suo gatto. Fu quella, per Galeazzo, un'esperienza traumatica. Al suo primo sopralluogo nell'appartamento di Danny, Musei Miao si inarcò minacciosamente (facendo «Mieeeeow-Fffffff»), come venne riferito in seguito) e Galeazzo si spaventò parecchio. Quell'episodio monopolizzò le conversazioni anche telefoniche del gruppo per qualche giorno, a quanto pare.

«Fu un cantante a rovinarmi».

Questo il motivo o l'alibi cui Galeazzo adduceva, per rispondere all'indiscreta ma inevitabile richiesta di spiegare la brusca e misteriosa interruzione della sua carriera.

Forse era vero, ma c'era di sicuro dell'altro.

Un Direttore d'Orchestra deve avere non solo un buon orecchio, ma anche la stoffa, il carisma del trascinatori. A lui difettavano senza dubbio entrambi. Come può infatti dominare il palco, uno che fatica ad afferrare le frasi al volo e che si fa spaventare da un castrone soriano appesantito dalle pappe per felini ghiottoni?

Forse gli era mancata la gioventù. Nobile, erede di un discreto patrimonio (che comprendeva fra l'altro una villa in Liguria e un palazzotto a Venezia), Galeazzo aveva chissà perché abbandonato la predella e l'Italia e si era trasferito stabilmente a New York, dove era più facile provare nostalgia e frustrazione.

Perché andare a vivere a due passi dal Metropolitan Theatre dove Caruso mieteva successi, Toscanini diresse per diciassette anni, Pavarotti è di casa, Cecilia Bartoli dilaga e dove anche lui, con più carattere e fortuna (e forse anche talento, chissà) avrebbe potuto furoreggiare? In fondo quella sensazione melanconica di carezzare l'irrecuperabile non doveva dispiacergli. Il rimpianto e la nostalgia gratificavano il suo animo di infante, cresciuto con troppi precettori e pochi compagni di giochi.

Anche Norman, con l'espressione contrita come avesse appena assaporato del succo di pompelmo, sembrava avere un segreto inconfessabile.

Affermato architetto d'interni aveva dovuto lasciare il palazzo dove abitava. Forse il severo *board* del condominio aveva ritenuto che Norman non offrisse più le garanzie bancarie richieste ed era costretto ad allontanarlo (e questa negli Stati Uniti è quasi una

vergogna). Forse non poteva più permettersi l'appartamento nel quale viveva perché aveva speso un patrimonio in cure mediche. In un intervento, infatti, gli era stato asportato un testicolo e presto avrebbe sacrificato anche l'altro all'inesorabile resezione del chirurgo (Galeazzo invece non avrebbe potuto correre quel rischio; un chirurgo avrebbe trovato ben poco da recidere).

Un amico dalla scarsa fantasia e dai giudizi approssimativi mi aveva detto: «Lasciami dire, questi sono tutti una manica di finocchi!».

All'inizio pensai che avesse ragione, ma poi conclusi che non era così.

No, Norman aveva fatto in modo che Barbra raccontasse un episodio divertente in cui doveva ripetere il messaggio della propria segreteria telefonica e quindi anche il numero. Ammiccò verso di me come per dirmi: «Mandalò a mente: questa ci sta».

Sembrava volermi cedere il testimone, visto che lui non avrebbe potuto più fare il corteggiatore. Fosse stato un finocchio, Barbra gli sarebbe stata indifferente o magari l'avrebbe avvertita come una rivale.

Più semplicemente erano persone sole, un po' sconfitte dal sistema statunitense, che vuole tutti o vincenti o dannati, e che cercavano di farsi compagnia. Quei quattro rientravano nello standard di molti adulti newyorchesi bianchi tristi, soli, goffi negli affetti. L'unico non statunitense dei quattro, Galeazzo, era americano nel senso che non gli fu mai insegnato a coltivare la sfera affettiva.

La mia fortunata condizione di Chef (per giunta italofrancese) residente negli *States*, oltre che rendere autorevole il mio giudizio in materia gastronomica, mi permette di valutare meglio l'indole degli americani.

Gli uomini, al pari delle triglie e delle spigole, non sfuggono all'esame dell'occhio. Dalla convessità, dal grado di apertura e di lucentezza dell'occhio, io so riconoscere la genuinità dell'individuo.

Ebbene, in otto anni di permanenza a Manhattan ho conosciuto ben pochi statunitensi che uscissero da quegli schemi. Quasi tutti sgranano gli occhi esageratamente come Norman, scuotono la testa, fanno smorfie artificiose. La mimica facciale tradisce la loro mancanza di spontaneità. Sostenere che non comunichino affetti sarebbe ingannevole. Può indurre a pensare che il loro essere riservati e timidi glielo impedisca; invece no, non ne provano affatto. E vivono in solitudine.

Provate a farci caso: nei ristoranti della città, soprattutto *uptown*, si mangia a gruppi di due, tre o quattro. Le tavolate di otto-dieci persone, altrove frequenti, qui sono rare; metterebbero in difficoltà più di un ristoratore.

Ho rifatto a casa i "fusilli Galeazzo" soltanto qualche volta.

Mi hanno un po' stancato (non è poi un piatto così strepitoso), ma soprattutto mi mettono tristezza.

Molto più saporiti e festosi gli spaghetti al pomodoro e bottarga (un insaccato di uova di muggine o di tonno essicata al sole).

È una ricetta che ho mutuato da amici italiani e che ho modificato leggermente.

Nelle case del Mediterraneo ogni volta che si siedono a tavola, sembra debbano festeggiare qualcosa. Mangiano in sette-otto (sono famiglie numerose) e non sono infrequenti gli ospiti. Si celebra la gioia di vivere.

Gente spontanea, quella. Pur trasparenti, si lasciano scoprire a poco a poco. A differenza degli americani che ti rovesciano addosso, tutta in una volta, quella poca intimità che giace sotto la loro scorza.

Preparate il piatto come segue: ben oltre l'imbrunire fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, nel quale porrete uno spicchio d'aglio (che eliminerete a cottura ultimata) e due peperoncini rossi di piccole dimensioni. Disponete nella teglia dei pomodori tagliati in quarti (senza scottarli, né sbucciarli), e mentre cuociono, schiacciateli perpendicolarmente al senso delle fibre, che sono orientate in lunghezza. Unite quindi un cucchiaio di vino bianco secco. A cottura ultimata, la buccia dei pomodori si sarà arrotolata spontaneamente divenendo quindi facile da scartare. Togliete dalla fiamma, versate la salsa sulla zuppiera dove avete messo gli spaghetti lessati al dente e cospargete di bottarga grattugiata. Aggiungete qualche foglia di basilico fresco.

Buon appetito. E buon divertimento.

USA-New York