LEARN ITALIAN
THROUGH STORIES

Fingi finchè non l’ottieni

1. Presentazione

Mi chiamo Geremia e ho ventuno anni. Studio farmacia all'università di Napoli, o almeno ci provo. Sono quello che chiamano un "fuorisede" - vengo da Civitavecchia, vicino Roma, ma quando ho passato i test per entrare all'università, l'unico posto disponibile era qui a Napoli.

All'epoca mi sembrava una grande avventura, ma adesso... beh, le cose sono un po' diverse da come me le immaginavo.

L'università è un disastro totale. Non so se sia colpa mia o se davvero sia così difficile, ma non riesco proprio a starci dietro. Chimica organica mi fa impazzire, farmacologia mi sembra arabo e non parliamo di botanica farmaceutica.

Studio tutto il giorno, ma quando arriva l'esame è come se la mia testa si svuotasse completamente. I miei compagni di corso sembrano tutti più bravi di me, parlano di argomenti che io manco capisco.

I miei genitori fanno quello che possono, ma non navigano nell'oro come si dice. Papà lavora in porto a Civitavecchia e mamma fa la commessa in un negozio di abbigliamento. Loro ci tengono tantissimo che io mi laurei - sono il primo della famiglia ad andare all'università - ma non possono darmi più di 400 euro al mese.

Con l'affitto di una stanza in un appartamento condiviso a Fuorigrotta, più i libri e il mangiare, quei soldi spariscono in un attimo.

Così vivo sempre con l'ansia di non arrivare a fine mese. Compro solo pasta, pomodoro e qualche scatoletta di tonno. I miei coinquilini escono sempre, vanno al cinema, si fanno gli aperitivi sul lungomare, e io resto sempre a casa a studiare.

Non perché sono così bravo, ma perché non ho una lira. È frustrante vedere tutti che si divertono mentre tu devi sempre dire "no, grazie, stasera non posso".

E infatti, dopo due anni di questo inferno, sono finito fuoricorso. Non sono riuscito a dare tutti gli esami in tempo e adesso i miei genitori sono delusi da morire. Mamma al telefono fa sempre quella vocina triste e papà non sa più cosa dirmi.

Io stesso non so più cosa fare della mia vita. Ma a volte il destino ti mette davanti delle opportunità quando meno te lo aspetti.

2. La decisione di un lavoretto

Dopo mesi passati a rimuginare sul mio fallimento universitario, ho capito una cosa: devo trovare un lavoro. Non posso più dipendere solo dai quattrocento euro dei miei genitori e vivere sempre con l'ansia di non farcela.

Forse se guadagno qualche soldo in più, riesco a rilassarmi un po' e magari mi torna anche la voglia di studiare. Perché la verità è che ho perso completamente di vista l'obiettivo della laurea - ormai farmacia mi sembra un sogno impossibile.

Il problema è che non ho mai lavorato in vita mia. Sono sempre stato quello bravo a scuola, quello che doveva solo pensare a studiare. I miei genitori mi hanno sempre detto: "Tu pensa solo ai libri, Geremia, il lavoro verrà dopo la laurea".

E adesso mi ritrovo a ventuno anni senza esperienza lavorativa. Non so fare niente di pratico, non ho mai scritto un curriculum, non so nemmeno come ci si comporta in un colloquio di lavoro.

L'unica cosa che so fare davvero bene è cucinare. Ma non tutto - solo tre piatti. Però che piatti! So fare la carbonara, l'amatriciana e la cacio e pepe come un vero chef romano. Li ho imparati da mio nonno quando ero piccolo, passavamo ore in cucina insieme.

Lui mi ripeteva sempre: "Geremia, questi tre piatti sono l'essenza di Roma. Se li sai fare bene, hai già una marcia in più nella vita". All'epoca pensavo che fosse solo il discorso di un vecchio nostalgico.

Ricordo ancora quando mio nonno mi insegnava i trucchi: il pecorino deve essere grattugiato fine fine, l'uovo della carbonara va montato con una forchetta di legno, il guanciale deve diventare croccante ma non bruciato.

Per la cacio e pepe, poi, ci vuole una tecnica particolare per mantecare senza che il cacio si cucini. Sono segreti che ho nel sangue, ma non ho mai pensato che potessero diventare utili per trovare lavoro.

Adesso però mi è venuta un'idea pazzesca. A Napoli ci sono tantissimi ristoranti, pizzerie, trattorie. Magari qualcuno cerca un aiuto cuoco, anche solo per fare questi tre piatti romani. Potrei presentarmi e dire: "Guarda, io di cucina non so niente, ma questi tre piatti li faccio meglio di chiunque altro".

Sembra una follia, ma ormai non ho più niente da perdere. Anzi, forse è proprio il momento di rischiare tutto.

3. Geremia gira per i ristoranti di Napoli

Ho passato una settimana intera a girare per i ristoranti di Napoli con il mio curriculum in mano. All'inizio ero pieno di speranza, pensavo che la mia specialità romana potesse interessare a qualcuno.

Ma mi sono subito reso conto che Napoli è Napoli, e qui la cucina è una cosa serissima. Ogni angolo della città profuma di ragù, di pizza appena sfornata, di cuoppo fritto che ti fa venire l'acquolina in bocca solo a passarci davanti.

Il primo ristorante dove sono entrato era una trattoria vicino al centro storico. Il proprietario, un signore sulla cinquantina con il grembiule macchiato di sugo, ha guardato il mio curriculum e ha sorriso. "Bravo ragazzo, vedo che sai fare la carbonara e l'amatriciana.

Sono piatti buoni, eh, ma qui la gente viene per la pasta alla genovese, per il ragù napoletano che cuoce per sei ore". Mi ha spiegato che la sua clientela è affezionata ai sapori di sempre, quelli che si tramandano di generazione in generazione.

Stesso discorso in una pizzeria a Spaccanapoli. Il pizzaiolo, un uomo con le mani infarinate e gli occhi furbi, ha apprezzato le mie qualità. "Carbonara perfetta dici? Bravo, significa che hai passione per la cucina".

Ma poi ha aggiunto: "Qui però la gente vuole la pizza margherita, la marinara, al massimo la salsiccia e friarielli. I romani vengono qua

per mangiare napoletano, non per trovare i piatti di casa loro". Aveva ragione da vendere.

Anche al ristorante più elegante del Vomero è andata allo stesso modo. La proprietaria, una signora distinta con i capelli raccolti, ha letto attentamente il mio curriculum. "Vedo che hai una formazione interessante sui piatti della tradizione romana. Complimenti, non è roba da tutti".

Ma poi ha scosso la testa: "Il nostro menù è tutto dedicato alla cucina campana. Pasta alla genovese, parmigiana di melanzane, baccalà alla napoletana. I nostri clienti vengono qui proprio per questo".

Dopo una settimana di "no" gentili ma fermi, ho capito che la mia idea era un po' ingenua. Napoli ha una sua identità culinaria fortissima, e chi viene a mangiare qui vuole assaggiare i sapori autentici della città.

Non c'è spazio per la carbonara o la cacio e pepe, per quanto io le sappia fare bene. Stavo per mollare tutto quando, quasi per caso, ho visto un cartello che diceva "Cercasi cuoco" in una strada che non avevo mai percorso.

4. L'incontro con Salvatore e Rossella

Il cartello "Cercasi cuoco" era appeso fuori a una trattoria che si chiamava "Da Salvatore e Rossella". Il locale sembrava carino, con le classiche tovaglie a quadretti rossi e bianchi e le foto di Napoli alle pareti.

Quando sono entrato, ho trovato un signore sulla sessantina, un po' grassottello, con i baffi ed un sorriso innocente. "Tu sei venuto per il lavoro?" mi ha chiesto subito, e quando ho annuito mi ha fatto sedere a un tavolo. "Io sono Salvatore, e questa è mia moglie Rossella", ha detto indicando una signora che stava sparecchiando velocemente.

Salvatore mi ha spiegato che erano rimasti senza chef proprio il giorno prima. "Il nostro cuoco storico, Gennaro, dopo dieci anni ha deciso di aprire un suo locale. Ci ha lasciati così, da un giorno all'altro.

Domani abbiamo il servizio di pranzo e non sappiamo come fare". Parlava con le mani, gesticolando in continuazione, e si vedeva che era davvero disperato. Quando ha letto il mio curriculum, gli si sono illuminati gli occhi: "Ah, ma tu sai cucinare! Carbonara, amatriciana, cacio e pepe... bene, bene!".

Rossella però non sembrava per niente convinta. Si è avvicinata al nostro tavolo asciugandosi le mani sul grembiule e ha dato un'occhiata al mio curriculum con aria sospettosa. "Salvatore, ma questo ragazzo sa fare solo piatti romani.

Qui la gente vuole la pasta alla genovese, il ragù, la parmigiana. Come facciamo?". Aveva ragione da vendere e io ho sentito lo stomaco chiudersi, pensando a un altro "no" gentile ma deciso.

È stato allora che ho fatto la cosa più stupida della mia vita. Preso dalla disperazione, ho guardato Rossella dritto negli occhi e ho detto: "Signora, questo curriculum è vecchio. Negli ultimi due anni ho lavorato in altri ristoranti di Napoli e ho imparato benissimo la cucina napoletana.

So fare la pasta alla genovese, il ragù che cuoce per ore, la parmigiana di melanzane, tutto quello che vuole". Le parole sono uscite dalla mia bocca prima che potessi fermarle. Era una bugia gigantesca, ma a quel punto non potevo più tornare indietro.

Salvatore e Rossella si sono guardati per un momento che mi è sembrato eterno. Poi lei ha sospirato e lui ha battuto le mani sul tavolo: "Va bene ragazzo, ti diamo una possibilità. Domani alle undici sei qui per il servizio di pranzo.

Ti presenteremo ai clienti come il nostro nuovo chef. Non farci fare brutta figura, eh?". Quando sono uscito dal ristorante, le gambe mi tremavano. Avevo ottenuto il lavoro, sì, ma ora dovevo cucinare piatti che non avevo mai fatto in vita mia. E il primo servizio era tra meno di ventiquattro ore.

5. Il turno di lavoro

Il mattino dopo mi sono presentato al ristorante con il cuore che mi batteva a mille. Salvatore mi ha accolto con il solito sorriso bonario e mi ha fatto vedere la cucina. "Allora Geremia, tutto pronto per il primo giorno?".

Io ho annuito cercando di sembrare sicuro, ma dentro ero terrorizzato. La cucina era piccola ma ben organizzata, con pentole e padelle appese ovunque. Il problema è che io non sapevo nemmeno come si chiamavano la metà degli utensili che vedevo. Cosa diavolo era quella roba rotonda con i buchi? E quella specie di frusta gigante?

Ho iniziato a muovermi tra i fornelli cercando di capire dove fossero le cose, ma ero goffo come un elefante in un negozio di cristalli. Salvatore mi osservava dall'angolo della cucina e ogni tanto mi chiedeva: "Geremia, sai dove sono i mestoli grandi?". Io rispondevo: "Sì, sì, sto solo... ehm... prendendo confidenza con la vostra cucina".

In realtà non avevo la minima idea di dove fosse niente. Quando ho aperto il frigo per la terza volta in cinque minuti, Salvatore mi ha detto: "Tranquillo ragazzo, è normale essere un po' emozionati il primo giorno".

Per fortuna quel giorno di febbraio pioveva e i clienti erano pochi. Verso le tredici sono arrivate solo tre coppie di turisti, tutti con le guide di Napoli in mano e le macchine fotografiche al collo.

La prima coppia, due tedeschi molto gentili, ha ordinato pasta alla genovese. Io ho sorriso a Salvatore e sono corso in cucina, dove ho subito aperto il congelatore. Grazie al cielo c'era del ragù già pronto, congelato in contenitori di plastica. "Almeno questo è risolto", ho pensato.

Ma quando ho dovuto preparare il piatto, ho capito che non avevo la minima idea di come si facesse. Così, mentre l'acqua bolliva, ho tirato fuori il cellulare e ho cercato "pasta alla genovese ricetta" su YouTube.

Mi sono messo gli auricolari e ho iniziato a seguire un tutorial di una nonna napoletana che spiegava passo passo. "Prima si rosola la cipolla, poi si aggiunge la carne...", diceva la nonna. Il problema è che io, nel panico, ho messo una quantità esagerata di cipolla. La cucina puzzava come se avessi bruciato una coltivazione intera.

Quando ho portato il piatto ai due turisti tedeschi, loro hanno assaggiato e hanno fatto delle facce strane. La donna ha detto qualcosa in tedesco al marito e poi ha sorriso forzatamente. Si vedeva che non le piaceva per niente - probabilmente la cipolla era troppa e il sapore era completamente sbagliato.

Ma per fortuna non hanno rimandato indietro il piatto e hanno anche lasciato la mancia. Salvatore mi ha fatto l'occhiolino: "Bravo Geremia, ottimo inizio!". Se solo avesse saputo quello che era successo davvero in cucina...

6. Il cuoppo napoletano

La seconda coppia, due ragazzi americani con i capelli biondi e le t-shirt con scritto "I love Napoli", ha ordinato un cuoppo napoletano e della parmigiana. Quando ho sentito "parmigiana" ho tirato un sospiro di sollievo - nel congelatore c'erano delle porzioni già pronte che aveva fatto Rossella qualche giorno prima.

Bastava solo scaldarle nel forno. Il cuoppo invece... beh, quello dovevo farlo io da zero. Ho guardato il frigo e ho visto tantissimi tipi di pesce: alici, calamari, gamberetti, baccalà. "Dai Geremia", mi sono detto, "non può essere così difficile".

In realtà avevo una paura terribile. Non avevo mai fritto niente in vita mia, a parte qualche patatina surgelata. Ma ho preso tutto il pesce che c'era, l'ho lavato e ho iniziato a impanarlo. Ho messo la farina in un piatto, le uova sbattute in un altro, e il pangrattato in un terzo.

Mentre impanavo, mi sono accorto che le mie mani si muovevano quasi da sole, come se avessi visto fare questa operazione mille volte. Forse era merito dei programmi di cucina che guardavo da bambino con mia nonna.

Quando ho acceso la friggitrice, l'olio ha iniziato a sfrigolare e io ho buttato dentro il primo pezzo di pesce impanato. Subito si è formata quella bella crosticina dorata. "Madonna mia", ho pensato, "forse ce la posso fare davvero". Uno dopo l'altro ho fritto alici, calamari, gamberetti, e ogni pezzo veniva più bello del precedente.

L'impanatura era perfetta: non troppo spessa, non troppo fine, e il pesce dentro rimaneva morbido mentre fuori diventava croccante.

Per la prima volta da quando ero entrato in quella cucina, ho iniziato a divertirmi sul serio. Sentivo l'odore del fritto buono, vedevo i pezzi di pesce che galleggiavano nell'olio bollente, e avevo quella sensazione strana di essere al posto giusto.

Per un attimo mi sono dimenticato completamente che stavo facendo tutto questo solo per i soldi. Era come se avessi scoperto una parte di me che non sapevo nemmeno di avere. Le mie mani si muovevano sicure, giravo il pesce al momento giusto, lo tiravo fuori quando aveva il colore perfetto.

Quando Salvatore ha portato il cuoppo fumante ai due americani, loro hanno assaggiato e hanno iniziato a sorridere come due bambini. Il ragazzo ha detto: "Oh my God, this is amazing!" e la ragazza ha fatto delle foto al cono di carta pieno di pesce fritto.

Quando Rossella è passata per ritirare i piatti, i due ragazzi le hanno detto: "Complimenti al cuoco per il cuoppo, è il migliore

che abbiamo mangiato a Napoli!". Rossella è venuta in cucina e mi ha guardato con un'espressione diversa: "Geremia, bravo davvero. Quei due turisti sono rimasti a bocca aperta".

Io ho sorriso, ma dentro sentivo una cosa strana. Una specie di orgoglio che non provavo da mesi.

7. Il disastro delle pizze

La terza coppia, due signori francesi eleganti con i capelli grigi, si è seduta al tavolo vicino alla finestra e ha ordinato due pizze margherite. Quando Salvatore mi ha gridato dalla sala "Geremia, due margherite!", ho sentito il sangue gelarsi nelle vene.

Pizza? Io non avevo mai fatto una pizza in vita mia! Non sapevo nemmeno da dove iniziare. Ho guardato il forno a legna che dominava un angolo della cucina e ho capito che ero spacciato. Con il cuoppo ero stato fortunato, ma la pizza... quella era un'altra storia.

Ho aperto il frigo sperando di trovare qualche impasto già pronto, ma niente. C'era solo la farina, il lievito, l'olio e tutti gli ingredienti separati. Ho preso il cellulare e ho cercato disperatamente "come fare impasto pizza veloce", ma tutti i tutorial dicevano che ci volevano ore di lievitazione.

Non avevo tempo! Ho buttato la farina in una ciotola, ho aggiunto acqua a occhio, un po' di lievito, sale e olio. Ho impastato tutto insieme con le mani, ma veniva fuori una roba appiccicosa che mi si attaccava alle dita come la colla.

Quando ho provato a stendere l'impasto, è stato un disastro totale. Si strappava da tutte le parti, era troppo molle, non riuscivo a dargli la forma rotonda.

Ho messo sopra la passata di pomodoro (troppa), la mozzarella (che si scioglieva subito perché l'impasto era umido), e un po' di basilico. Il risultato era orribile: sembravano due frisbee deformi preparati da qualcuno che non aveva mai visto una pizza in vita sua.

Il forno a legna poi era un mistero completo. Non sapevo quale fosse la temperatura giusta, dove mettere le pizze, per quanto tempo lasciarle. Le ho infilate dentro e ho sperato per il meglio. Dopo dieci minuti le ho tirate fuori e il risultato era agghiacciante: sopra erano bruciacchiate e nere, sotto erano crude e gommose.

Una delle due si era anche piegata su se stessa come un taco messicano. Sembravano preparate da un cuoco giapponese che non avesse mai sentito parlare dell'Italia, in una cucina africana senza elettricità.

Quando Salvatore è entrato in cucina per prendere le pizze, si è fermato di colpo e ha sgranato gli occhi. "Geremia... ma che cos'è

questa roba?". Io ho balbettato qualcosa tipo "il forno oggi non funziona bene", ma si vedeva che non ci credeva nemmeno lui.

Ha preso i piatti con una faccia mortificata e li ha portati ai francesi. Dopo due minuti ho sentito voci concitate dalla sala, poi ho visto i due signori alzarsi, gettare dei soldi sul tavolo e andarsene scuotendo la testa. Salvatore è tornato in cucina con le pizze intoccate e mi ha guardato con un'espressione che non dimenticherò mai.

8. L'addio onesto

Salvatore e Rossella sono rimasti lì a fissare quelle pizze orribili senza dire una parola. Si vedeva che stavano cercando di capire come fosse possibile che lo stesso cuoco avesse fatto un cuoppo perfetto e delle pizze da incubo.

Rossella ha scosso la testa: "Non capisco, Geremia. La pasta alla genovese era passabile, il cuoppo era squisito, ma queste pizze...". Salvatore ha sospirato e mi ha messo una mano sulla spalla: "Ascolta ragazzo, noi dobbiamo pensarci su. Oggi ti paghiamo la giornata, ma domani...". Non ha finito la frase, ma ho capito benissimo quello che voleva dire.

In quel momento ho sentito come una fitta al petto. Quei due erano stati gentili con me, mi avevano dato una possibilità quando

nessun altro l'aveva fatto. E io li avevo ripagati con una bugia gigantesca e delle pizze che sembravano uscite da un film horror.

"Salvatore", ho detto, "non voglio i soldi". Lui ha alzato le sopracciglia sorpreso: "Come non li vuoi? Hai lavorato tutto il giorno". "No", ho risposto, "non me li merito. Oggi ho combinato più danni che altro". Ho preso la mia giacca e mi sono diretto verso la porta.

Prima di uscire mi sono girato verso di loro: "Mi dispiace davvero. Siete delle persone per bene e non meritavate questa figura di merda". Salvatore ha fatto per dire qualcosa, ma io ero già fuori. Mentre camminavo per le strade di Napoli, mi sentivo un verme.

Non solo avevo mentito, ma avevo anche rovinato la giornata a due persone che stavano solo cercando di mandare avanti la loro attività.

Verso sera, mentre ero a casa a rimuginarci sopra, mi è squillato il telefono. Era Salvatore. "Geremia, io e Rossella abbiamo parlato. Abbiamo deciso di prenderci qualche settimana di stop per rifiatare e riorganizzarci.

Dopo che se n'è andato Gennaro, il nostro cuoco storico, qualcosa è cambiato. Forse abbiamo bisogno di tempo per capire cosa vogliamo fare". La sua voce era stanca, quasi rassegnata. "Non è colpa tua", ha aggiunto, "è che siamo tutti un po' confusi in questo periodo".

Ho ringraziato Salvatore per la telefonata, ma quando ho riattaccato ho capito che la mia breve avventura da cuoco era finita prima ancora di cominciare. Seduto sul mio letto in quella stanza fredda di Fuorigrotta, ho guardato fuori dalla finestra le luci di Napoli che si accendevano una a una.

Avevo sentito per un attimo il piacere di cucinare, quella sensazione di fare qualcosa con le mie mani che aveva senso. Ma adesso ero di nuovo al punto di partenza: senza soldi, senza lavoro, e con una bugia che mi pesava sulla coscienza come un mattone.

9. La scoperta della passione

Nelle settimane che seguirono la chiusura del ristorante di Salvatore, qualcosa dentro di me era cambiato per sempre.

Non riuscivo a togliermi dalla testa quella sensazione che avevo provato mentre friggevo il cuoppo - le mani che si muovevano sicure, l'odore del pesce che dorava nell'olio bollente, la soddisfazione di vedere i clienti sorridere dopo aver assaggiato quello che avevo preparato.

Era come se avessi scoperto una parte di me che non sapevo nemmeno esistesse. Passavo le giornate a guardare video di cucina su YouTube, a leggere ricette sui blog, a immaginare come sarebbe stato poter cucinare davvero bene.

Ho deciso di fare una cosa che sembrava pazzesca: andare a chiedere aiuto senza pretendere niente in cambio. Vicino casa mia c'era una trattoria famosa, "Da Marcello", che era sempre piena di gente. Lo chef Marcello era conosciuto in tutto il quartiere per la sua bravura.

Un giorno ho preso coraggio e sono andato a parlargli: "Senta, io non voglio soldi. Voglio solo imparare. Posso aiutarla in cucina gratis, anche solo per lavare i piatti, pulire le verdure, quello che vuole". Marcello mi ha guardato storto: "Gratis? E perché?". "Perché voglio imparare questo mestiere", ho risposto. "E sono disposto a fare qualsiasi cosa".

Da quel giorno ho iniziato a lavorare come un pazzo. Arrivavo alla trattoria alle sette del mattino e me ne andavo a mezzanotte. Lavavo pentole, pulivo verdure, portavo i sacchi della spazzatura, facevo tutto quello che nessuno voleva fare.

Ma ogni momento libero lo passavo a osservare Marcello mentre cucinava. Gli facevo mille domande: "Perché metti l'aglio prima della cipolla?", "Come fai a capire quando la pasta è al dente?", "Quanto sale ci vuole nel ragù?". All'inizio lui mi rispondeva a muso duro, ma poi ha iniziato a prenderci gusto nel spiegarmi le cose.

Dopo qualche settimana, Marcello ha iniziato a notare qualcosa di strano in me. "Geremia", mi ha detto un giorno, "tu hai un talento naturale per questa roba". Quando mi insegnava una tecnica nuova, io la capivo subito e riuscivo a ripeterla quasi perfettamente.

Se mi faceva vedere come si taglia una cipolla, dopo due volte lo facevo meglio di cuochi con anni di esperienza. "Non ho mai visto niente del genere", continuava a ripetere. "È come se avessi già tutto dentro e dovessi solo tirarlo fuori". E forse aveva ragione. Forse per la prima volta in vita mia avevo trovato qualcosa che mi veniva naturale come respirare.

10. La scelta del cuore

Dopo tre mesi da Marcello, era successo l'impensabile: avevo iniziato a cucinare davvero per i clienti. Il primo piatto che ho preparato da solo è stato una pasta alla genovese, la stessa che avevo rovinato miseramente da Salvatore.

Questa volta però era perfetta: la cipolla dorata al punto giusto, la carne che si scioglieva in bocca, il sugo denso e saporito. Quando ho visto il cliente pulire il piatto fino all'ultimo chicco di pasta, ho provato un'emozione che non riesco nemmeno a descrivere.

Era come se tutto il mio mondo avesse finalmente un senso. Marcello mi guardava dalla sua postazione e sorrideva: "Bravo Geremia, adesso sei diventato un cuoco vero".

Un pomeriggio, mentre stavo preparando la mise en place per la cena, Marcello mi ha chiamato nel suo ufficio. "Geremia, ho una

proposta da farti. Voglio offrirti un contratto di lavoro. 1600 euro al mese, più le mance.

Qui da me hai un futuro, ragazzo". Io sono rimasto senza parole. Ottocento euro erano tantissimi per me, più del doppio di quello che mi davano i miei genitori. Ma soprattutto, significava che Marcello credeva davvero in me.

"Posso... posso pensarci un po'?", ho chiesto con la voce che mi tremava. "Certo, ma non farmi aspettare troppo. Un talento come il tuo non si trova tutti i giorni".

Quella sera, mentre stavo cenando con una scatoletta di tonno nel mio appartamento, mi è squillato il telefono. Era Salvatore, e dalla sua voce ho capito subito che non stava per niente bene.

"Geremia, sono disperato. Ho riaperto la trattoria un mese fa, ma i cuochi mi stanno bidonando uno dopo l'altro. L'ultimo se n'è andato stamattina senza nemmeno avvisare. Io e Rossella non sappiamo più cosa fare".

La sua voce era rotta, quasi implorante. "Ti prego, vieni ad aiutarci. Lo so che quella volta non è andata bene, ma tu sei l'unico che ci ha mostrato almeno un po' di onestà. Ti pago 1300 euro al mese, lo so che è poco, ma è tutto quello che possiamo permetterci per ora.".

Ho passato tutta la notte a pensarci. Da una parte c'era Marcello, che mi offriva un futuro sicuro e ben pagato. Dall'altra c'erano Salvatore e Rossella, quella coppia che mi aveva dato la prima possibilità quando nessun altro l'aveva fatto.

Sì, avevo mentito, sì avevo fatto un disastro, ma loro erano stati i primi a credere in me. Il mattino dopo sono andato da Marcello e gli ho spiegato tutto.

"Marcello, lei mi ha insegnato un'arte che non dimenticherò mai. Ma sento di dover tornare da Salvatore. È lì che tutto è iniziato, è lì che ho scoperto l'amore per la cucina. Non posso abbandonarli proprio ora che hanno bisogno di me".

Marcello ha sospirato, poi mi ha stretto la mano: "Sei un ragazzo di cuore, Geremia. In bocca al lupo per tutto".

11. Le riflessioni finali

Il primo giorno di ritorno da Salvatore e Rossella è stato emozionante come un esame all'università, ma questa volta ero preparato. Quando sono entrato in cucina, ho sentito quella familiarità che mi mancava da mesi.

Stavolta sapevo dove erano i mestoli, conoscevo ogni angolo di quel piccolo regno fatto di fornelli e padelle. La prima pasta alla genovese che ho preparato è venuta perfetta, le pizze erano finalmente rotonde e croccanti come si deve, e quando ho fatto il cuoppo per una famiglia di turisti romani, loro mi hanno fatto chiamare per farmi i complimenti di persona.

Salvatore e Rossella mi guardavano con occhi increduli: "Ma sei proprio tu quello di tre mesi fa?".

Nelle settimane seguenti, la trattoria ha iniziato a riempirsi come non accadeva da tempo. I clienti tornavano, portavano gli amici, lasciavano recensioni positive sui social. Io lavoravo felice dalla mattina alla sera, sperimentando nuovi piatti e perfezionando quelli classici.

Avevo trovato il mio equilibrio: guadagnavo abbastanza per vivere dignitosamente, aiutavo Salvatore e Rossella a far ripartire la loro attività, e soprattutto facevo quello che mi piaceva davvero. La sera, quando chiudevo la cucina e vedevo la soddisfazione negli occhi dei miei "datori di lavoro", sentivo di aver fatto la scelta giusta.

L'università? Beh, quella è rimasta in sospeso. Ogni tanto ripenso ai libri di farmacia ammucchiati nella mia stanza, alle lezioni perse, agli esami mai dati. I miei genitori all'inizio erano preoccupati: "Geremia, e la laurea?".

Ma quando sono venuti a trovarmi e hanno visto la mia cucina, hanno assaggiato i miei piatti e hanno sentito Salvatore dire "Vostro figlio è un artista", anche loro hanno capito che avevo trovato la mia strada. Mio padre, che per anni mi aveva detto di studiare per avere un "lavoro sicuro", ora si vanta con gli amici del porto: "Mio figlio è chef a Napoli".

A volte mi fermo a riflettere su tutto quello che è successo. Sono partito da una bugia disperata, ho toccato il fondo con quelle pizze orribili, ma proprio da lì ho trovato la forza di ricominciare. "Fake it until you make it", dicono gli americani.

Fingi finché non ci riesci davvero. Forse è proprio quello che ho fatto: ho finto di essere un cuoco finché non sono diventato davvero bravo.

La differenza è che nel mezzo ho imparato l'onestà, il rispetto per chi ti dà fiducia, e soprattutto ho scoperto che la passione vera non si può fingere. Quella o ce l'hai o non ce l'hai. E io, per fortuna, ce l'avevo solo che non lo sapevo ancora.