

Ho cambiato mestiere a 50 anni

Una storia per imparare l'italiano

C'è una cosa che nessuno ti dice, quando sei giovane e cerchi un lavoro sicuro: che "sicuro" a volte vuol dire anche "per sempre". E "per sempre" è tanto tempo.

Mi chiamo Anna, ho cinquant'anni, e vivo a Modena. Per ventisei anni ho lavorato nello stesso ufficio. Un'azienda che vende materiale per l'edilizia — tubi, cementi, mattoni. Io stavo nell'ufficio amministrativo. Fatture, bolle, pagamenti, telefonate ai fornitori. La stessa scrivania, la stessa sedia, la stessa finestra che dava sul parcheggio, per ventisei anni.

Non era un brutto lavoro. Voglio essere onesta. Era uno stipendio sicuro, che arrivava puntuale il ventisette del mese. Erano colleghi che conoscevo da una vita. Erano orari normali, ferie pagate, la tredicesima a Natale. Milioni di persone vorrebbero un lavoro così. Non mi lamento di quello che avevo.

Il problema era un altro. Il problema era come mi sentivo la domenica sera.

Ogni domenica sera, verso le nove, mi prendeva una tristezza. Una cosa che non sapevo spiegare. Guardavo la televisione con mio marito Paolo, e dentro di me cominciava un peso. Perché sapevo che il giorno dopo era lunedì. E lunedì voleva dire un'altra settimana identica a tutte le altre. Fatture, bolle, la finestra sul parcheggio.

Per anni ho pensato che fosse normale. "È così per tutti," mi dicevo. "Il lavoro è lavoro, mica deve piacere. Si lavora per vivere, non si vive per lavorare." E andavo avanti.

Ma dentro di me, da qualche parte, c'era un'altra Anna. Un'Anna che a cinquant'anni si guardava allo specchio la mattina e si chiedeva: "È tutto qui? Farò questo fino alla pensione? Altri quindici anni di fatture, e poi cosa? La pensione a guardare fuori dalla finestra?".

Quella domanda, per tanto tempo, l'ho fatta tacere. Fino al giorno in cui non sono più riuscita a farla tacere.

Devo raccontarvi di mia nonna Teresa, altrimenti non capite.

Mia nonna Teresa aveva un piccolo forno, in un paese qui vicino a Modena. Da bambina, io passavo tutte le estati con lei. E la cosa che ricordo di più, di quelle estati, è il profumo. Il profumo del pane appena sfornato alle cinque del mattino. Il profumo dei biscotti, delle crostate, del pane caldo che riempiva tutta la casa e usciva fino in strada.

Mia nonna mi faceva alzare all'alba, e insieme impastavamo. Lei mi insegnava tutto: come si lavora la pasta, come si capisce quando il pane è pronto, come si fa la sfoglia sottile per le crostate. "Anna," mi diceva, "le mani se lo ricordano. La testa dimentica, ma le mani no. Se impari adesso, lo saprai fare per tutta la vita."

Aveva ragione. Anche dopo trent'anni, le mie mani se lo ricordavano.

Ci pensavo a volte, alla mia scrivania, mentre battevo numeri sulla tastiera. Pensavo che le stesse mani che stavano lì, ferme, a scrivere fatture, erano le stesse mani che da bambina impastavano il pane con la nonna all'alba. E mi sembrava quasi di sentirlo, il profumo, lì in ufficio, tra i faldoni e l'odore di plastica del computer. Poi squillava il telefono, un fornitore si lamentava per un pagamento, e il profumo spariva. E tornavo a essere l'impiegata Anna.

Perché io, in tutti quegli anni di ufficio, non avevo mai smesso di cucinare. Anzi. Nei fine settimana, la mia grande gioia era mettermi in cucina e fare i dolci. Le torte per i compleanni. I biscotti per il Natale. La crostata della domenica. Tutti, amici e parenti, mi dicevano la stessa cosa: "Anna, ma questi dolci sono buonissimi! Dovresti aprire una pasticceria!".

Lo dicevano per fare un complimento. Nessuno lo diceva sul serio. E io ridevo e rispondevo: "Ma figurati. Sono una che fa le fatture, mica una pasticcera."

Ma ogni volta che lo dicevano, dentro di me qualcosa si muoveva. Un piccolo sogno che avevo chiuso in un cassetto tanti anni prima, come si chiude un vestito bello che non hai occasione di indossare. Il sogno di avere un posto tutto mio. Con il profumo del pane. Come quello di nonna Teresa.

Un sogno che sembrava impossibile. Ridicolo, addirittura. A cinquant'anni non si ricomincia. A cinquant'anni si tiene stretto quello che si ha e si aspetta la pensione.

Almeno, così pensavo. Fino a quel lunedì mattina.

Era un lunedì mattina di febbraio. Un lunedì come tutti gli altri.

Ero alla mia scrivania, davanti al computer, e stavo controllando delle fatture. Fuori dalla finestra, il solito parcheggio grigio, la solita pioggia. E a un certo punto è entrato il mio nuovo capo.

Devo spiegarvi una cosa. L'azienda, un anno prima, era stata comprata da un gruppo più grande. E con il gruppo più grande erano arrivati i nuovi capi. Giovani, efficienti, con la calcolatrice al posto del cuore. Uno di questi era il dottor Rinaldi, che aveva più o meno trentacinque anni e che parlava sempre di "ottimizzazione" e "risorse".

Quella mattina, il dottor Rinaldi si è fermato davanti alla mia scrivania. Ha guardato lo schermo del mio computer. E ha detto, con un sorriso freddo: "Signora Anna, lei fa questo lavoro da tanti anni, vero?".

"Da ventisei," ho risposto, con un po' di orgoglio.

"Ventisei anni. Certo. Sa, stiamo pensando di introdurre un nuovo programma. Un software che fa automaticamente gran parte di quello che fa lei. Naturalmente lei resta, per carità. Ma dovremo... ripensare un po' il suo ruolo. La modernità, signora Anna. Bisogna stare al passo."

E se n'è andato, lasciandomi lì.

Un software. Un programma del computer che faceva "gran parte di quello che facevo io". Ventisei anni della mia vita, riassunti in un software. Ventisei anni alla stessa scrivania, e per loro io ero solo una cosa da "ottimizzare", da sostituire con un programma.

Quel giorno, a pranzo, non sono andata in mensa con i colleghi. Sono uscita. Ho camminato sotto la pioggia, senza ombrello, senza una meta. E mentre camminavo, pensavo. Pensavo a quei ventisei anni. Pensavo alla domenica sera, alla tristezza. Pensavo al dottor Rinaldi e al suo sorriso freddo. E pensavo a nonna Teresa, al profumo del pane.

Mi sono fermata davanti alla vetrina di un negozio. Era un negozio vuoto, sfitto, con un cartello "Affittasi". Un piccolo negozio, in una via del centro, con una bella vetrina e una porta di legno. Sono rimasta lì a guardarlo, sotto la pioggia. E per la prima volta in vita mia, invece di far tacere quella domanda, l'ho lasciata parlare.

"E se lo facessi davvero?"

Quella sera, a cena, l'ho detto a mio marito.

Paolo e io siamo sposati da venticinque anni. Lui fa il meccanico, ha la sua officina, ed è un uomo concreto, con i piedi per terra. Non è uno che sogna. È uno

che aggiusta le cose rotte e paga le bollette. Avevo paura della sua reazione. Avevo paura che ridesse. O peggio, che si arrabbiasse.

Ho aspettato la fine della cena. Poi, con il cuore che batteva forte, ho detto: "Paolo, ti devo dire una cosa. E ti prego, ascoltami fino alla fine prima di rispondere."

Lui ha posato la forchetta. "Dimmi."

"Voglio lasciare il lavoro. E voglio aprire una pasticceria."

Silenzio. Paolo mi ha guardata. Un lungo silenzio, in cui ho pensato tutto il peggio.

Poi ha detto: "Anna, ma sei sicura? Lo sai cosa vuol dire? Lasci uno stipendio sicuro. A cinquant'anni. Per una cosa che non hai mai fatto. Aprire un'attività è un rischio enorme. Se va male, perdiamo i risparmi. Ci abbiamo messo una vita a metterli da parte."

"Lo so, Paolo. Lo so benissimo. Ma tu non hai visto la mia faccia la domenica sera. Io mi sto spegnendo, Paolo. Ogni giorno un po' di più. Vado al lavoro e non sono più io. E oggi il nuovo capo mi ha detto che un software può fare il mio lavoro. Ventisei anni, e sono sostituibile con un programma. Io non voglio arrivare a sessantacinque anni e pensare: avevo un sogno, e non ho avuto il coraggio di provarci."

Paolo è rimasto in silenzio a lungo. Poi ha fatto una cosa che non dimenticherò mai. Si è alzato, è andato in camera, ed è tornato con un foglio e una penna. Li ha messi sul tavolo.

"Va bene," ha detto. "Se lo vogliamo fare, lo facciamo con la testa, non con il cuore. Facciamo i conti. Quanto costa l'affitto di un negozio. Quanto costano i forni, le attrezzature. Quanto abbiamo di risparmi. Quanto possiamo resistere se all'inizio non guadagni niente. Se i conti tornano, io ci sto. Ti aiuto. E se non tornano, ne riparliamo. Ma almeno ci proviamo a farli tornare."

Mi sono messa a piangere. Perché in quel momento ho capito che avevo sposato l'uomo giusto. Non uno che mi diceva "sì, brava, segui il tuo sogno" come nei film. Uno che prendeva il mio sogno e mi aiutava a costruirlo, mattone dopo mattone, come si costruisce una cosa vera.

Se pensate che sia stato facile, vi sbagliate. Perché quando ho cominciato a dirlo in giro, il mondo intero ha cercato di fermarmi.

I miei colleghi, per primi. Quando ho dato le dimissioni, mi guardavano come si guarda una malata. "Anna, ma cosa fai? A un anno dai cinquanta? Lasci il posto fisso? Sei impazzita?" Una collega, Gabriella, che lavorava con me da vent'anni, mi ha presa da parte e mi ha detto, seria: "Anna, ripensaci. Fuori è una giungla. Qui almeno hai la sicurezza. Vuoi buttare via tutto per fare i pasticcini? È una follia."

Poi mia sorella. Mia sorella Luisa, più grande di me, che ha sempre pensato di sapere cosa è meglio per me. Mi ha telefonato apposta. "Anna, mamma si rivolterebbe nella tomba. Papà ha lavorato una vita per darti un futuro sicuro, e tu lo butti via per un negozio? E se va male? A cinquant'anni chi ti riprende a lavorare? Resti in mezzo a una strada."

Poi i conoscenti, i vicini, la gente del paese. Le notizie corrono. E tutti avevano un'opinione. "Ho sentito che Anna lascia il lavoro per aprire una pasticceria. Ma è matta? Alla sua età?" Lo dicevano tra loro, e a me arrivava. Sentivo gli sguardi. Quelli che pensavano: "Poverina, avrà avuto un esaurimento".

Vi dico la verità: quelle parole facevano male. Ogni "sei pazza" era un peso sul cuore. Ci sono state notti in cui non dormivo, e pensavo: "E se avessero ragione loro? E se fossi davvero pazza? Sto rischiando tutto quello che io e Paolo abbiamo costruito. Per un sogno. Chi credo di essere?".

La paura, in quei mesi, era la mia compagna di ogni giorno. La paura di fallire. La paura di deludere Paolo. La paura di ritrovarmi a sessant'anni senza lavoro e senza risparmi, a dover dire a tutti "avevate ragione voi".

Ma c'era una cosa, una sola, che era più forte della paura. Ed era il pensiero di non provarci. Perché avevo capito una cosa: potevo sopportare l'idea di fallire. Ma non potevo sopportare l'idea di arrivare alla fine della mia vita e non aver mai avuto il coraggio di scoprire se ce l'avrei fatta.

Meglio provare e sbagliare, che non provare e chiedersi per sempre "cosa sarebbe successo se".

C'è una cosa che ho scoperto subito, e che voglio dirvi, perché nessuno me l'aveva detta: saper fare i dolci non basta per aprire una pasticceria.

Io pensavo: so cucinare, i miei dolci piacciono a tutti, quindi sono a posto. Che ingenua. Fare una torta a casa, la domenica, per la famiglia, è una cosa. Fare cento brioche alle quattro del mattino, tutti i giorni, sempre uguali, sempre buone, è un mestiere completamente diverso. Un mestiere vero, che va imparato.

Così, prima di aprire, ho fatto una cosa che alla mia età mi imbarazzava un po': mi sono iscritta a un corso. Un corso di pasticceria professionale, con tanti ragazzi giovani che volevano diventare pasticceri. Io ero la più vecchia della classe, di gran lunga. La prima lezione mi vergognavo da morire. Poi ho capito che quei ragazzi mi guardavano con rispetto, non con pena. E il maestro pasticcere, un signore severo, un giorno ha assaggiato la mia crostata e ha detto davanti a tutti: "Questa signora ha le mani. La tecnica ve la insegno io, ma le mani o ce le hai o non ce le hai. E lei ce le ha". Non ero mai stata così orgogliosa in vita mia.

Al corso ho imparato le cose che a casa non sapevo. Le dosi giuste per le grandi quantità. Le temperature esatte dei forni. Come conservare, come organizzare il lavoro, come far tornare i conti su ogni singolo dolce. Perché — altra cosa che non sapevo — un dolce non deve solo essere buono. Deve anche costare meno di quanto lo vendi, altrimenti lavori in perdita. Sembra ovvio, ma vi assicuro che non lo è.

E poi c'è stata la burocrazia. Ah, la burocrazia. Aprire un'attività in Italia è un percorso a ostacoli che scoraggerebbe chiunque. La partita IVA. I permessi del Comune. Le regole dell'igiene, i controlli, i corsi obbligatori sulla sicurezza alimentare. Le carte, i timbri, gli uffici, le code. Ho passato mesi tra un ufficio e l'altro, con cartelline piene di documenti, e ogni volta mancava sempre un foglio, sempre un timbro. Più di una volta sono tornata a casa e ho detto a Paolo: "Non ce la faccio. Mi arrendo. Non con i dolci, con le scartoffie".

Ma Paolo, paziente, mi diceva sempre la stessa cosa: "Un foglio alla volta, Anna. Un timbro alla volta. Come si impasta il pane: un gesto alla volta". E così, un foglio alla volta, ce l'abbiamo fatta.

Vi racconto tutto questo perché non voglio darvi l'idea sbagliata. Cambiare vita non è solo coraggio e sogni. È anche corsi, burocrazia, conti, fatica. È una cosa concreta, fatta di mille piccoli passi noiosi. Il sogno ti dà la spinta per partire. Ma poi, per arrivare, ci vuole tanto lavoro paziente. E chi vi dice che basta "seguire il cuore" vi racconta solo metà della storia.

Il negozio che avevo visto quel giorno sotto la pioggia era ancora libero. L'ho affittato.

Il giorno che ho firmato il contratto, mi tremavano le mani. Era un impegno per sei anni. Un affitto da pagare ogni mese, che ci fossero o no i clienti. Paolo era con me, e quando ho firmato mi ha stretto la spalla e ha detto: "Adesso non si torna indietro. Adesso si va avanti".

Il negozio, all'inizio, era solo quattro muri vuoti. Bisognava fare tutto. E qui è successa una cosa bellissima: tutta la famiglia si è messa in gioco. Paolo, con le sue mani da meccanico, ha montato gli scaffali, ha sistemato gli impianti, ha dipinto le pareti. Nostro figlio Marco, che ha ventitré anni e se ne intende di computer, mi ha fatto il sito, la pagina sui social, il logo. Persino mia sorella Luisa — quella che mi aveva dato della matta — quando ha visto che ormai la cosa era decisa, è venuta ad aiutare a pulire, brontolando ma aiutando.

I forni. I forni sono stati la cosa più difficile. Un forno professionale costa tantissimo. Con Paolo abbiamo girato mezza Italia per trovarne di buoni usati, a un prezzo che potevamo permetterci. Alla fine ne abbiamo trovati due, da un vecchio panettiere che chiudeva per la pensione. Un signore anziano, gentile, che quando ha saputo la mia storia mi ha fatto un buon prezzo e mi ha detto: "Brava. Io ho fatto questo mestiere per quarant'anni, e non ho mai lavorato un giorno in vita mia. Perché quando fai la cosa che ami, non è lavoro. Buona fortuna, figliola".

Non ho mai lavorato un giorno in vita mia. Quella frase me la sono scritta nel cuore.

Il giorno in cui i forni sono arrivati e li abbiamo accesi per la prima volta, io e Paolo eravamo lì, soli, nel negozio ancora mezzo vuoto. Ho impastato il mio primo pane in quel posto. L'ho infornato. E dopo mezz'ora, quel profumo — il profumo di nonna Teresa, il profumo delle mie estati da bambina — ha riempito tutto il negozio.

Paolo ha annusato l'aria. Mi ha guardata. E ha detto: "Anna. Profuma di casa".

E io ho capito che, qualunque cosa fosse successa dopo, quella era la cosa giusta.

La pasticceria ha aperto un sabato di maggio. L'ho chiamata "Il Forno di Teresa", come mia nonna.

La sera prima non ho dormito per niente. Avevo preparato di tutto: pane, brioche, crostate, biscotti, torte. Avevo lavorato dalle tre di notte. E avevo una paura tremenda. La paura più grande di tutte: e se non veniva nessuno? E se aprivo la porta, e restavo lì tutto il giorno, sola, con le vetrine piene di dolci e il negozio vuoto?

Alle sette del mattino ho aperto la porta. Ho girato il cartello da "Chiuso" a "Aperto". E ho aspettato, dietro il bancone, con il cuore in gola.

Il primo cliente è arrivato alle sette e dieci. Era un signore anziano, che andava a lavorare. È entrato, ha guardato le vetrine, ha annusato l'aria, e ha detto: "Che profumo! Mi dia due brioche e un pane, per favore". Ha pagato. Se n'è andato con il suo sacchetto. E io sono rimasta lì, con in mano le mie prime monete guadagnate facendo la cosa che amavo, e mi sono dovuta appoggiare al bancone perché mi tremavano le gambe dall'emozione.

Poi è arrivata una signora. Poi una mamma con due bambini. Poi un gruppo di operai. Poi, verso le nove, è successa una cosa che non mi aspettavo: si è formata la fila. Una fila vera, fuori dalla porta.

Perché era successa una cosa che non avevo previsto. Marco, mio figlio, aveva pubblicato sui social la storia della sua mamma che a cinquant'anni lasciava l'ufficio per aprire una pasticceria. E quella storia era piaciuta. Tanta gente l'aveva letta, l'aveva condivisa. E quel sabato erano venuti, curiosi, a conoscere "la signora coraggiosa" e ad assaggiare i suoi dolci.

Ho lavorato come non avevo mai lavorato in vita mia. Non mi fermavo un secondo: servivo, incartavo, tornavo dietro a infornare, tornavo davanti a servire. Le gambe non le sentivo più. Ma ero felice come non ero mai stata. C'era un signore che ha assaggiato una brioche lì, in piedi davanti al bancone, ha chiuso gli occhi, e ha detto: "Ma questa sa di quando ero bambino". Una signora ha comprato una crostata e mi ha detto: "La faceva così mia madre, esattamente così". E io capivo, in quei momenti, di aver fatto la cosa giusta. Perché non stavo solo vendendo dei dolci. Stavo ridando alle persone un pezzo dei loro ricordi.

A metà mattina è arrivata anche mia sorella Luisa. Quella che diceva che ero pazza. È entrata, ha visto la fila fuori dalla porta, il negozio pieno, me dietro il bancone tutta infarinata e felice. Non ha detto niente. Ha comprato un pane. E prima di uscire, con una voce un po' strana, mi ha detto solo: "Sono buoni,

Anna". Per lei, che non fa mai complimenti, era come una standing ovation.

Alla fine della giornata, alle otto di sera, quando ho chiuso la porta, le vetrine erano vuote. Vuote. Avevo venduto tutto. Tutto.

Mi sono seduta su una sedia, in mezzo al negozio, distrutta e felice. Paolo è arrivato con due bicchieri e una bottiglia. Ci siamo seduti lì, tra le briciole e le vetrine vuote, e abbiamo brindato. Non dicevamo niente. Ci guardavamo e basta. Ma in quello sguardo c'era tutto: la paura dei mesi passati, il rischio, i "sei pazza" di tutti, e adesso quel negozio vuoto che voleva dire una cosa sola. Che forse, forse, ce l'avremmo fatta.

Adesso, però, non voglio prendervi in giro. Perché se vi racconto solo la parte bella, vi racconto una favola. E questa non è una favola.

Dopo l'apertura, sono arrivati i mesi duri. Quelli veri.

La curiosità dei primi giorni è passata. E dopo l'entusiasmo iniziale, sono arrivate le giornate normali. E in certe giornate normali, di clienti ne venivano pochi. Certe mattine guardavo le vetrine piene e la strada vuota, e mi tornava tutta la paura. "Non ce la farò. Avevano ragione loro. Sto fallendo."

E poi la fatica. Nessuno vi dice quanta fatica è avere una pasticceria. Io mi alzavo alle tre di notte, tutte le notti, per impastare e infornare. Tre di notte. Lavoravo fino a sera. Non avevo più weekend, non avevo più feste. Mentre gli altri dormivano, io ero già nel forno. Le prime settimane, la sera, crollavo dal sonno alle otto. Avevo le mani rovinate, la schiena a pezzi, i piedi gonfi.

E poi gli errori. Quanti errori. Perché una cosa è fare le brioche al corso, con il maestro accanto, e un'altra è farle da sola, alle quattro del mattino, con il sonno negli occhi. Ci sono state mattine da disastro. Una volta ho sbagliato il lievito e il pane non è cresciuto: mi sono ritrovata con dei mattoni al posto delle pagnotte, e ho dovuto buttare tutto e ricominciare, con i clienti che stavano già arrivando. Un'altra volta ho lasciato le crostate un minuto di troppo nel forno e le ho bruciate tutte. Un'altra ancora ho fatto male i conti degli ingredienti e mi sono accorta a metà lavoro che non avevo abbastanza burro, alle quattro di notte, con tutti i negozi chiusi. Ho pianto anche quella volta.

Imparavo, ma imparavo sbagliando. E ogni errore, all'inizio, quando i soldi erano pochi, era anche un piccolo dispiacere economico. Ogni teglia buttata erano soldi

buttati.

C'è stato un momento, verso il terzo mese, in cui ho quasi mollato. Era un martedì di pioggia, non era entrato quasi nessuno, avevo buttato via metà della roba invenduta, e ho fatto i conti: quel mese non ci stavo dentro. Le spese erano più dei guadagni. Mi sono seduta dietro il bancone e ho pianto. E ho pensato: "Basta. È stata una follia. Domani chiamo il proprietario e disdico tutto. Torno a cercarmi un lavoro normale. Almeno lo stipendio era sicuro."

In quel momento ho anche pensato a tutti quelli che mi avevano detto che ero pazza. A mia sorella. Ai colleghi. E ho pensato: "Avevano ragione loro. Devo solo trovare il coraggio di ammetterlo".

Ma poi, ecco. Poi è successa una cosa piccola, che mi ha rimessa in piedi.

Quella sera, mentre stavo per chiudere con gli occhi ancora rossi, è entrata una signora anziana. Una che non avevo mai visto. Piccola, elegante, sui settant'anni.

Ha guardato le vetrine, quasi vuote ormai. Ha comprato una piccola crostata, l'ultima. E mentre pagava, mi ha guardata negli occhi — quegli occhi da vecchia che vedono tutto — e ha detto: "Lei ha pianto".

Non era una domanda. Ho cercato di dire "no, è la stanchezza", ma lei ha alzato una mano.

"Non si vergogni. Anch'io ho pianto tante volte. Sa, quarant'anni fa ho aperto un negozio di fiori, in questa stessa via. Tutti mi dicevano che ero pazza. Che una donna non poteva mettersi in proprio. Che sarebbe fallita in un mese." Ha sorriso. "Ho tenuto quel negozio per trentacinque anni. Ci ho cresciuto tre figli. L'ho chiuso solo quando sono andata in pensione. E le dico una cosa, cara: i primi mesi sono i più duri. Tutti quelli che ce l'hanno fatta, sono passati dal punto in cui è lei adesso. La sera in cui hanno pianto e hanno pensato di mollare. La differenza tra chi ce la fa e chi no non è il talento. È che chi ce la fa, il giorno dopo aver pianto, riapre lo stesso."

Ha preso il suo sacchetto con la crostata. Alla porta si è girata e ha detto: "Le sue brioche sono le migliori che ho mangiato da quando è morta la fornaia vecchia. Non molli. Il paese ha bisogno di questo profumo. Io tornerò domani. E porterò le mie amiche."

E se n'è andata.

Il giorno dopo, non ho chiamato il proprietario per disdire. Ho riaperto. Alle tre di notte, come sempre. E la signora Miriam è tornata. Con quattro amiche. E le sue amiche sono tornate con altre amiche.

Perché è così che funziona, ho imparato. Non con la fila del primo giorno. Ma con le persone, una alla volta, che tornano perché si sono trovate bene. Piano piano. Come lievita il pane: non lo vedi crescere, ma se hai pazienza, cresce.

Sono passati due anni da quel lunedì di febbraio in cui il dottor Rinaldi mi ha detto che un software poteva fare il mio lavoro.

"Il Forno di Teresa" adesso è conosciuto in tutta la città. La mattina c'è la fila, quella vera, e non per curiosità: per le brioche, per il pane, per le crostate. Ho dovuto assumere due ragazze ad aiutarmi, perché da sola non ce la facevo più. Due ragazze giovani, a cui insegno quello che mi ha insegnato nonna Teresa. "Le mani se lo ricordano," dico loro. Come diceva lei a me.

Non vi voglio mentire: guadagno meno di quando ero in ufficio. Almeno per adesso. E lavoro il triplo. Mi alzo ancora alle tre di notte, e certe mattine, quando suona la sveglia nel buio, faccio ancora fatica. La schiena non è più quella di una volta. È un lavoro duro, durissimo.

Ma la domenica sera, adesso, non mi prende più quella tristezza. Anzi. La domenica sera preparo gli impasti per il lunedì e sono contenta, perché il lunedì mattina torno nel mio posto, in mezzo al mio profumo, a fare la cosa che amo.

E poi c'è una cosa che in ufficio non avevo mai avuto: le persone. In pasticceria conosco tutti, e tutti conoscono me. C'è il signor Bruno, il primo cliente del primo giorno, che viene ogni mattina alle sette e dieci a prendere le sue due brioche e il pane, e ormai è come un orologio: se non lo vedo entro le sette e un quarto, mi preoccupo. C'è la maestra in pensione che il sabato compra sempre una piccola torta "per farsi compagnia". Ci sono i bambini che escono da scuola e schiacciano il naso sulla vetrina. C'è una ragazza che studia all'università e viene a ripassare al tavolino in fondo, con un cappuccino che le dura tre ore, e io non le dico niente perché mi ricorda me da giovane, quando avevo dei sogni.

In ufficio ero un numero. Un nome su un cartellino. In pasticceria sono Anna, quella del Forno di Teresa. Faccio parte della vita del quartiere. La mattina, quando le persone entrano e sento che dicono "buongiorno Anna" e sorridono, penso che questo, tutto questo, non c'era in nessuna casella del mio vecchio

stipendio sicuro.

Il dottor Rinaldi, per la cronaca, un giorno è venuto in pasticceria. Non mi aveva riconosciuta. Ha comprato delle paste. Mentre pagava, ha detto: "Complimenti, che buone. Ha un bel negozio". E io ho sorriso e ho detto: "Grazie. Sa, prima facevo un altro lavoro. Ma mi hanno detto che un software poteva farlo al posto mio. Così ho cambiato vita". Lui mi ha guardata, ha fatto una faccia strana, forse un vago ricordo, e se n'è andato con le sue paste. Non l'ho più rivisto. Ma quella piccola soddisfazione me la sono goduta tutta.

E mia sorella Luisa? Quella che diceva che ero pazza, che mamma si sarebbe rivoltata nella tomba? Adesso viene ogni domenica. Si siede al tavolino in fondo, prende un cappuccino e una brioche, e racconta a tutti i clienti: "Sa che questa pasticceria l'ha aperta mia sorella? A cinquant'anni! Che donna coraggiosa, mia sorella!". Come se non mi avesse mai dato della matta. Ma io non glielo ricordo. Le sorelle sono così.

Voglio chiudere parlando a qualcuno in particolare. A chi mi sta ascoltando e ha cinquant'anni, o sessanta, o quaranta, e ha un sogno chiuso in un cassetto da tanto tempo.

Lo so cosa pensi. Pensi che è troppo tardi. Pensi che è troppo rischioso. Pensi che sei troppo vecchio, che hai troppe responsabilità, che la gente riderà, che se va male perdi tutto. Lo penso anch'io, tutte queste cose. Le ho pensate ogni giorno per mesi.

Ma voglio dirti una cosa che ho imparato a mie spese. La cosa più rischiosa non è provarci e fallire. La cosa più rischiosa è arrivare alla fine della tua vita e portarti dietro un "e se". "E se ci avessi provato? E se avessi avuto il coraggio? Chi sarei diventato?" Quel "e se" pesa più di qualsiasi fallimento. Perché un fallimento, almeno, lo puoi superare. Ma un "e se" te lo porti nella tomba.

Non ti sto dicendo di fare la pazzia che ho fatto io. Non ti sto dicendo di lasciare tutto domani. Ti sto dicendo solo una cosa: quel sogno nel cassetto, tiralo fuori. Guardalo. Chiediti se è ancora vivo. E se lo è, comincia. Anche piano. Anche con un piccolo passo. Ma comincia.

E se hai paura, sappi che è normale. Anzi, è giusto. Io ho avuto paura ogni singolo giorno, e ce l'ho ancora adesso. La paura non se ne va mai del tutto. Ma ho imparato che la paura non è un muro: è solo un compagno di viaggio, uno che

cammina accanto a te e che ogni tanto ti dice "sei sicura?". Tu ascoltalo, ma non lasciargli guidare la macchina. Al volante ci devi stare tu.

E se qualcuno ti dice che sei pazzo, che è troppo tardi, che è troppo rischioso — e qualcuno te lo dirà, te lo garantisco — ricordati questo: la gente giudica sempre di più chi ci prova che chi si arrende. Chi si arrende non dà fastidio a nessuno. Ma chi ci prova costringe gli altri a chiedersi perché loro non ci hanno mai provato. Ed è per questo che a volte danno della matta a una donna che vuole solo fare il pane.

Perché non è mai troppo tardi per diventare quello che avresti potuto essere. Io ci ho messo cinquant'anni a capirlo. E l'ho capito grazie a un capo antipatico, a un negozio vuoto sotto la pioggia, e al profumo del pane di mia nonna.

Adesso, ogni mattina, quando accendo i forni e il profumo comincia a riempire il negozio, penso a nonna Teresa. E la sento vicina. Perché aveva ragione lei: le mani se lo ricordano.

E il cuore, anche. Il cuore si ricorda per sempre chi voleva diventare.

Basta solo avere il coraggio di ascoltarlo.