

Ho finto di saper cucinare... davanti a mia suocera

Una storia per imparare l'italiano

Vi devo confessare una cosa, e ve la confesso subito, così ci togliamo il pensiero: io di mestiere esagero. Non lo dico per vantarmi, è proprio il mio lavoro. Mi chiamo Davide, ho trentaquattro anni e faccio l'agente immobiliare a Genova, in un'agenzia di corso Buenos Aires che si chiama "Casa Mia Immobiliare". Il nome non l'ho scelto io, ve lo giuro.

Il mio lavoro consiste in una cosa molto semplice: prendere un appartamento normale e farlo sembrare il paradiso. Un bilocale di quarantadue metri quadri diventa "un nido accogliente e funzionale". Un quinto piano senza ascensore diventa "ideale per chi ama mantenersi in forma". E se da una finestra del bagno, sporgendosi un po' e girando la testa a sinistra, si vede un pezzetto azzurro tra due palazzi, quella per me è "una vista mozzafiato sul mare".

Lo so, lo so. Non è bellissimo. Però funziona. L'anno scorso sono stato il secondo agente della zona per numero di vendite, e il primo era il mio capo, che esagera ancora più di me.

Il problema è che quando passi cinquanta ore a settimana a esagerare, a un certo punto non ti accorgi più di quando lo fai. Ti esce così, naturale, come respirare. Ed è esattamente quello che mi è successo una sera di maggio, a cena con Chiara.

Chiara è la mia fidanzata da otto mesi. Fa l'architetta, è precisa, intelligente, e ha quel modo di guardarti con un sopracciglio alzato che ti fa capire subito quando stai dicendo una scemenza. Eravamo in una trattoria di Boccadasse, e lei mi aveva appena detto che sua madre voleva finalmente conoscermi.

«Mia mamma ti invita a pranzo domenica prossima. A Camogli. Ci saranno anche mio papà e mia zia Rosetta.»

«Benissimo» ho detto io, con la sicurezza di chi presenta un attico.

«Ti avverto però: mia mamma è fissata con la cucina. Per lei una persona si giudica da come tratta la pasta.»

E qui, amici miei, è successo. Non so cosa mi sia preso. Forse il vino bianco, forse la paura di non essere all'altezza, forse semplicemente l'abitudine professionale. Ho preso il bicchiere, ho sorriso e ho detto:

«Allora le piacerò di sicuro. La pasta fresca è la mia specialità. Me l'ha insegnata mia nonna quando ero piccolo. Ravioli, tagliatelle, trofie... faccio tutto a mano.»

Chiara mi ha guardato con quel famoso sopracciglio. Per un secondo ho pensato che avesse capito tutto. Invece ha sorriso.

«Davvero? Non me l'avevi mai detto!»

«Non mi piace vantarmi» ho risposto. Che, detto da un agente immobiliare, è già di per sé una bugia.

Ora, per completezza, vi dico qual era la verità. La verità è che io, nella mia vita, avevo cucinato la pasta fresca una volta sola: a sette anni, a casa di mia nonna Ines, a Sampierdarena. Avevo fatto uno gnocco a forma di dinosauro e poi l'avevo mangiato crudo. Fine della mia carriera di cuoco. Da adulto, la mia specialità erano le penne con il pesto del barattolo e, nelle occasioni importanti, il pesto del banco frigo del supermercato, quello "fresco".

Il giorno dopo, mentre facevo vedere un trilocale a Marassi a una coppia di pensionati, mi è arrivato un messaggio di Chiara.

«Ho detto a mia mamma che sei bravissimo con la pasta fresca. Era così contenta! Dice che allora domenica i pansoti li fai tu, con lei. Al sugo di noci, ovviamente.»

Ho riletto il messaggio tre volte. La signora pensionata mi ha chiesto se l'umidità sulla parete della cucina era un problema. Le ho risposto: «Assolutamente no, è un microclima». Non stavo neanche ascoltando.

I pansoti. Per chi non è ligure, vi spiego: i pansoti sono dei ravioli tipici della Liguria, di forma triangolare, un po' panciuti, da cui il nome. Il ripieno si fa con le erbe selvatiche, il famoso "preboggion", con la ricotta o la prescinseua, che è una specie di cagliata che si trova solo qui, e il parmigiano. La pasta, attenzione, non ha le uova: si fa con farina, acqua e un po' di vino bianco. E poi c'è il sugo di noci, che si prepara nel mortaio, con le noci, la mollica di pane bagnata nel latte, l'aglio, la maggiorana e l'olio.

Come lo so? Lo so perché quella sera stessa, alle undici e mezza, ero sul divano con il computer sulle ginocchia e diciassette schede aperte di video su YouTube. Uno era di una signora di Recco che parlava in dialetto stretto e non ho capito niente. Uno era di uno chef famoso che usava strumenti che costano quanto il mio affitto. E uno era di un ragazzo di Rapallo che, mentre chiudeva i ravioli, diceva continuamente: «Vedete? Facilissimo». Ecco, io quel ragazzo l'ho odiato

profondamente.

Il martedì ho fatto la prima prova. Ho comprato due chili di farina, una bottiglia di vermentino, la ricotta, le erbe che ho trovato al Mercato Orientale e un mattarello che la commessa mi ha venduto con un sorriso un po' troppo divertito.

Dopo due ore la mia cucina sembrava la scena di un crimine. C'era farina sul frigorifero, sul lampadario, dentro il bollitore. L'impasto all'inizio era troppo liquido, poi troppo duro, poi si è attaccato al tavolo in un modo che credo sia ancora studiato dalla scienza. Alla fine sono riuscito a fare undici pansoti. Undici. Brutti, asimmetrici, ma veri.

Li ho buttati nell'acqua bollente con l'emozione di un padre al primo giorno di scuola del figlio. Dopo trenta secondi, nove su undici si erano aperti. Il ripieno galleggiava tranquillo nella pentola, come una piccola isola verde. Avevo fatto, senza volerlo, una zuppa di ricotta.

È stato in quel momento che ho capito di avere bisogno di aiuto professionale. E per professionale intendo mia nonna.

Ora, dovete sapere una cosa sulla mia famiglia. Noi abbiamo un gruppo WhatsApp che si chiama "Famiglia Ferrari e affini". Ci sono dentro mia mamma, mio papà, mia sorella Elena, i miei zii, quattro cugini, e da un anno anche mia nonna Ines, che ha ottantasette anni e scrive tutto in maiuscolo perché dice che così "si legge meglio". In quel gruppo non si può nascondere niente. Niente. È più efficiente dei servizi segreti.

Il mio errore è stato chiamare mia nonna invece di andare da lei. Perché mia nonna, quando parla al telefono, mette il vivavoce. E quando mette il vivavoce, c'è sempre qualcuno vicino a lei. Quella sera c'era mia zia Carla, che era passata a portarle la spesa.

«Nonna, ho bisogno che mi insegni a fare i pansoti. È urgente.»

«I PANSOTI? E perché?»

«Perché domenica devo farli a pranzo dalla mamma di Chiara. Le ho detto che li so fare.»

Silenzio. Poi la voce di mia zia Carla, in sottofondo: «Ma chi è Chiara?»

Ecco. Io, a dire la verità, la storia con Chiara non l'avevo ancora annunciata ufficialmente alla famiglia. Non perché non fosse seria, anzi. Proprio perché era seria, volevo aspettare il momento giusto. Il momento giusto, come scoprirete, l'ha deciso mia zia Carla.

Dieci minuti dopo, il gruppo "Famiglia Ferrari e affini" è esploso.

Zia Carla: «Davide ha la fidanzata e domenica va a pranzo dalla suocera!!!»

Mia mamma: «Come la fidanzata??? E io non so niente???»

Mia sorella Elena: «Io lo sapevo», con la faccina che ride. Lei sa sempre tutto, ma non lo dice mai a nessuno, tranne quando può farlo per creare il caos.

Mio cugino Matteo, che ha ventidue anni e passa la vita su Internet: «Si chiama Chiara Bertolotto? Architetta? L'ho trovata su LinkedIn. Ha fatto la ristrutturazione di una villa a Santa Margherita, carina. Il padre ha un cantiere navale a Camogli.»

Io non avevo detto il cognome. Non avevo detto la professione. Non avevo detto niente. Mio cugino ci ha messo quattro minuti.

Mia nonna, in maiuscolo: «MA DAVIDE NON SA FARE LA PASTA. L'ULTIMA VOLTA HA MANGIATO L'IMPASTO CRUDO.»

Grazie, nonna. Grazie di cuore.

Mio papà, che nel gruppo scrive pochissimo, una volta al mese, e sempre per dire cose definitive: «Il padre della ragazza cosa fa esattamente al cantiere? È il proprietario?»

Ecco, mio padre è così. Mentre gli altri si agitano, lui fa le domande giuste. O meglio, fa le domande che secondo lui sono giuste, cioè quelle che ti mettono in imbarazzo per tre giorni.

Mia mamma, dopo il primo shock, è passata subito alla fase operativa. Mi ha chiamato alle dieci di sera.

«Davide, ascoltami bene. Non puoi presentarti dalla suocera a mani vuote. Ti preparo io una torta pasqualina. E anche un po' di focaccia. E magari un barattolo di pesto, quello mio, non quella roba che compri tu.»

«Mamma, ma la torta pasqualina a giugno?»

«La torta pasqualina va bene tutto l'anno. È la suocera che non va bene tutto l'anno, se non la tratti come si deve.»

Non ho avuto il coraggio di ribattere.

Il sabato sono andato da mia nonna Ines per un corso intensivo. Sei ore. Mi ha fatto impastare finché non sentivo più le braccia. Mi spiegava le cose con quel suo metodo tutto particolare, che non ha niente a che vedere con le grammature precise dei video.

«Quanta farina, nonna?»

«Quella che serve.»

«E quanta acqua?»

«Quella che ci vuole.»

«E il vino?»

«Un goccio. Non come tuo nonno, che ne metteva un goccio nella pasta e il resto in sé stesso.»

Alla fine della giornata ero riuscito a fare dei pansoti presentabili. Non belli, presentabili. Mia nonna ne ha preso uno in mano, l'ha girato, l'ha guardato controluce come un gioielliere con un diamante falso.

«Si aprirà» ha detto.

«Come si aprirà?»

«Non hai chiuso bene i bordi. Devi premere, Davide. Premere con amore, ma con decisione. Come quando dici a una ragazza che le vuoi bene.»

Io non ho capito se era un consiglio di cucina o un consiglio di vita. Con mia nonna è sempre difficile distinguere.

E così è arrivata la domenica.

Camogli, se non ci siete mai stati, è uno di quei posti che sembrano inventati. Le case sul porticciolo sono alte, strette e colorate: gialle, rosa, arancioni, con le finestre dipinte sui muri, alcune vere e alcune finte, e non capisci mai quali sono quali. Davanti c'è il mare, che quella mattina era di un blu così intenso da sembrare ritoccato al computer. Le barche dei pescatori ondeggiavano piano e

l'aria sapeva di sale e di focaccia.

La casa dei Bertolotto era una di quelle case colorate, color salmone, con una terrazza al terzo piano che dava direttamente sul porticciolo. Quando sono salito, con la torta pasqualina di mia mamma in una mano e la focaccia nell'altra, ho visto la vista e mi sono fermato. Era una vista vera. Una vista mozzafiato, nel senso letterale: mi mancava il fiato. Dopo anni passati a inventare viste mozzafiato per gli altri, finalmente ce n'era una davanti a me.

E non me la sono goduta neanche per un minuto. Perché subito è arrivata lei.

La signora Graziella Bertolotto, sessantadue anni, ex insegnante di matematica, capelli corti grigi perfettamente in ordine e un grembiule bianco già legato in vita. Mi ha stretto la mano con una forza che non mi aspettavo.

«Allora tu sei il famoso cuoco.»

«Famoso è una parola grossa» ho detto, ridendo nervosamente.

«Chiara mi ha detto che sei bravissimo. Vedremo.» Ha guardato la torta pasqualina. «E questa?»

«L'ha fatta mia mamma. Ci teneva.»

Ha alzato il sopracciglio. Esattamente come Chiara. Adesso sapevo da chi l'aveva preso.

Il signor Franco, il papà di Chiara, era seduto in terrazza con il giornale. Uomo grande, abbronzato, mani di chi ha lavorato tutta la vita con il legno e le barche. Mi ha guardato dall'alto in basso, ha piegato il giornale e ha detto una sola frase:

«Agente immobiliare, eh?»

Nel modo in cui l'ha detto c'era tutto. C'era il sospetto, c'era la diffidenza, c'era una lunga storia personale di case comprate a prezzi troppo alti. Ho capito immediatamente che lui e mio padre sarebbero andati d'accordissimo.

Poi c'era zia Rosetta, la sorella di Graziella, che aveva settant'anni, parlava a voce altissima e mi ha chiesto in ordine: quanti anni avevo, quanto guadagnavo, se ero cattolico, se volevo figli e se mia madre era ancora viva. Tutto nei primi tre minuti.

Alle undici in punto, la signora Graziella mi ha portato in cucina. Sul tavolo di marmo c'era già tutto pronto: la farina a fontana, le erbe pulite, la prescinseua, il parmigiano, il mortaio di marmo con il pestello di legno. Sembrava un esame di maturità.

«Prego» ha detto, e si è seduta su una sedia lì vicino, con le braccia incrociate.

Ve lo giuro, non ho mai fatto una trattativa così difficile in vita mia.

Ho cominciato a impastare. All'inizio sono andato abbastanza bene: farina, acqua, il goccio di vino, come mi aveva insegnato mia nonna. La signora Graziella non parlava, osservava. Ogni tanto faceva un piccolo "mmh" che poteva significare qualsiasi cosa.

Nel frattempo, il mio telefono vibrava in tasca come un martello pneumatico. Era il gruppo di famiglia. Ho dato un'occhiata veloce, fingendo di controllare l'ora.

Mia mamma: «Allora??? Com'è la suocera???»

Mia nonna: «RICORDATI DI PREMERE I BORDI.»

Mio cugino Matteo: «Ho visto su Google Maps la casa. Bella vista. Quanto può valere secondo te?»

Mio papà: «Hai chiesto al padre del cantiere?»

Ho rimesso il telefono in tasca. La signora Graziella mi stava guardando.

«Lavoro?»

«Sì, un cliente. Urgente.»

Un'altra bugia. Ormai non riuscivo più a fermarmi.

Poi è arrivato il momento della sfoglia. Il mattarello. Ho steso la pasta, e ho steso, e ho steso. Era troppo spessa da una parte e troppo sottile dall'altra. In un punto, attraverso la pasta, si vedeva il marmo del tavolo. La signora Graziella si è avvicinata.

«Tua nonna ti ha insegnato così?»

«Mia nonna ha un metodo... particolare.»

«Mmh.»

Poi ho tagliato i quadrati, ho messo il ripieno, ho piegato i triangoli. E ho premuto. Ho premuto con amore e con decisione, come diceva mia nonna. Ho premuto con tutta la disperazione di un uomo di trentaquattro anni che vuole fare bella figura.

Il sugo di noci invece è andato quasi bene. Nel mortaio, almeno, non si può sbagliare troppo: pesti, pesti, pesti. Anzi, è stato quasi terapeutico. Ogni noce schiacciata era una mia bugia che cercavo di distruggere.

All'una e mezza eravamo tutti a tavola, in terrazza. Il sole brillava, il mare scintillava, i gabbiani gridavano come in un documentario. Chiara mi guardava orgogliosa. Il signor Franco aspettava. Zia Rosetta aveva già mangiato mezza torta pasqualina di mia mamma e diceva a tutti che era "la migliore che avesse mai assaggiato", e io non sapevo se essere contento o offeso.

La signora Graziella ha messo la pentola sul fuoco. Io ho buttato i pansoti nell'acqua.

E sono rimasto lì, davanti alla pentola, a pregare.

Dopo un minuto, il primo pansoto si è aperto. Poi il secondo. Poi il quinto. Poi è stato come vedere un palazzo che crolla al rallentatore. Uno dopo l'altro, i miei triangoli si sono aperti come fiori in primavera, e il ripieno verde e bianco ha cominciato a girare nell'acqua bollente, allegro e libero. In tre minuti avevo davanti una minestra di ricotta, erbe e pezzi di pasta.

Esattamente come il martedì. Avevo fatto un viaggio a Camogli per ripetere lo stesso disastro di casa mia, solo con una vista migliore.

La signora Graziella è entrata in cucina. Ha guardato nella pentola. Ha guardato me. Io ho guardato il pavimento.

Ora, in quel momento avevo due possibilità. Potevo fare l'agente immobiliare: dire che era una ricetta speciale, una "rivisitazione moderna", i "pansoti destrutturati", come fanno gli chef in televisione. Ero pronto, la frase ce l'avevo già in bocca. Ma poi ho pensato a Chiara in terrazza, al suo sopracciglio, e ho capito che non ce la facevo più.

«Signora» ho detto. «Devo dirle una cosa. Io non so fare la pasta fresca. Non l'ho mai saputa fare. Ho imparato questa settimana, con dei video su YouTube e sei ore da mia nonna. Ho detto a Chiara che ero bravo perché avevo paura di non

piacervi. Mi dispiace.»

Silenzio. In terrazza si sentivano i gabbiani e zia Rosetta che chiedeva se c'era ancora un po' di focaccia.

E poi è successa una cosa che non mi aspettavo. La signora Graziella ha cominciato a ridere. Prima piano, poi sempre più forte, fino a dover appoggiare una mano sul tavolo.

«Franco!» ha gridato verso la terrazza. «Vieni a vedere!»

Il signor Franco è arrivato, ha guardato nella pentola, e anche lui ha cominciato a ridere. Una risata grossa, profonda, da marinaio.

«Uguale» ha detto. «Uguale identico.»

Io non capivo. Poi la signora Graziella mi ha spiegato, asciugandosi gli occhi.

«Trentasei anni fa, Franco è venuto a pranzo dai miei genitori, qui, in questa casa. Mio padre era pescatore. E Franco, per fare colpo, ha detto che sapeva pulire il pesce meglio di chiunque altro. Mio padre gli ha dato un secchio di acciughe.»

«E io non avevo mai pulito un'acciuga in vita mia» ha detto il signor Franco. «Le ho distrutte tutte. Mio suocero ha mangiato acciughe a pezzetti per una settimana, e non mi ha detto niente. Ha aspettato che lo ammettessi io.»

«E tu l'hai ammesso?» ha chiesto Chiara, che nel frattempo era arrivata in cucina, insieme a zia Rosetta.

«Dopo tre anni. Al matrimonio.»

Tutti hanno riso. Anche io, finalmente. E Chiara mi ha preso la mano e mi ha detto, piano, con quel sopracciglio di nuovo alzato:

«Lo sapevo, sai. Dal primo giorno.»

«Come lo sapevi?»

«Davide, a casa tua ci sono tre pentole. E una è per il caffè.»

Poi la signora Graziella ha fatto una cosa bellissima. Ha spento il fuoco, ha buttato via la mia minestra di ricotta, e ha detto: «Allora, adesso li facciamo insieme. Come si deve.» E abbiamo ricominciato da capo, alle due del

pomeriggio, con zia Rosetta che protestava per la fame e il signor Franco che apriva un'altra bottiglia di vermentino.

La signora Graziella mi ha insegnato il suo segreto: bagnare appena i bordi della pasta con un dito umido prima di chiuderli, e poi far uscire tutta l'aria dal ripieno, piano piano, prima di premere. «L'aria è il nemico» diceva. «Quando dentro c'è troppa aria, prima o poi tutto si apre.» E anche questo, ve lo dico, mi è sembrato un consiglio che non riguardava solo i pansoti.

Alle tre e mezza abbiamo mangiato. I pansoti erano perfetti; il sugo di noci, il mio, era buonissimo. Il signor Franco mi ha detto, con la bocca piena: «Il sugo è buono. Il resto lo impari.» Detto da lui, era quasi una dichiarazione d'amore.

Dopo pranzo, mentre Chiara e la mamma lavavano i piatti, sono rimasto in terrazza con il signor Franco. Il sole stava scendendo, le case colorate diventavano arancioni, e io finalmente mi sono goduto la vista. Lui mi ha versato un bicchierino di limoncino e mi ha fatto la sua domanda giusta:

«Allora, agente immobiliare. Questa casa, quanto vale?»

Io ho guardato la terrazza, il porticciolo, il mare, le barche, i gabbiani.

«Signor Franco, io di solito esagero. Ma questa volta no. Questa casa non ha prezzo.»

Lui ha sorriso. Credo che fosse la risposta giusta.

Quella sera, sul treno per Genova, ho riaperto il gruppo "Famiglia Ferrari e affini". C'erano centoquarantadue messaggi non letti. Ho scritto solo questo:

«I pansoti si sono aperti tutti. Ho detto la verità. Mi hanno invitato di nuovo domenica prossima.»

Mia nonna ha risposto subito, in maiuscolo: «TE L'AVEVO DETTO DI PREMERE.»

Poi, un minuto dopo: «SONO FIERA DI TE.»

Ecco, vi racconto come è finita. Sono passati due anni. Chiara e io adesso viviamo insieme, in un appartamento a Recco. E sì, ha una vista sul mare, una vista vera, ma solo dal balcone e solo se ti sporgi un po'. Nell'annuncio c'era scritto "vista mare". Io, quando l'abbiamo comprato, ho chiamato l'agente e gli ho detto:

«Collega, ti capisco».

Ogni prima domenica del mese andiamo a Camogli e facciamo i pansoti con la signora Graziella, che adesso chiamo Graziella e basta. Li so fare, finalmente. Non sono i più belli del mondo, ma non si aprono più.

E una cosa è cambiata anche al lavoro. Non tantissimo, eh, non esageriamo. Però adesso, quando scrivo un annuncio, ci penso due volte prima di scrivere "vista mozzafiato". Perché ho imparato una cosa, su quella terrazza, davanti a una pentola piena di ricotta: le bugie sono come l'aria dentro i pansoti. Puoi chiudere i bordi quanto vuoi, ma alla fine, nell'acqua bollente, tutto si apre.

E sapete qual è la cosa più strana? Quando la verità è uscita, nessuno mi ha voluto meno bene. Anzi. È lì che hanno cominciato davvero a volermene.