

«Maravan! Sifone!».

Maravan posò il coltello affilato vicino alle verdure a striscioline, andò all'armadio riscaldato, tirò fuori il sifone di acciaio inossidabile e lo portò ad Anton Fink.

Nel contenitore caldo c'era il composto per lo zabaione all'aglio orsino da abbinare ai filetti di sgombro marinati.

Si sarebbe afflosciato ancora prima di raggiungere il tavolo, su questo Maravan non aveva alcun dubbio. Fink, l'esperto di cucina molecolare, aveva usato gomma di xantano e farina di semi di carrube anziché gomma di xantano e farina di semi di guar, come indicato per le spume calde.

Mise il sifone sul piano di lavoro davanti al cuoco impaziente.

«Maravan! Julienne!».

Questa volta era la voce di Bertrand, il responsabile dei contorni, ovvero la persona per cui stava tagliando sottilmente le verdure. Maravan tornò subito al tagliere. In pochi secondi finì di preparare la julienne – era un virtuoso del coltello – e portò tutto a Bertrand.

«Merda!» gridò alle sue spalle Anton Fink, il cuoco molecolare.

Considerate le condizioni meteorologiche e la situazione economica, il ristorante Huwyler – nessuno usava il nome intero che campeggiava all’ingresso, Chez Huwyler – era piuttosto frequentato. Solo un osservatore particolarmente attento avrebbe visto che i tavoli quattro e nove erano liberi e che altri due avevano la scritta «Riservato», segno che i clienti non erano ancora arrivati.

Come quasi tutti i ristoranti più importanti nati nel periodo della nouvelle cuisine, il locale era arredato in modo un po’ eccessivo. Tappezzeria con disegni, pesanti tende di finto broccato, alle pareti cornici dorate con oleografie di celebri nature morte. I sottopiatti erano troppo grandi e colorati, le posate troppo scomode da maneggiare, i bicchieri troppo originali.

Fritz Huwyler sapeva bene che il ristorante non era più di moda e infatti aveva piani precisi per la sua «riqualificazione», come diceva la consulente d’immagine. Dato che non era il periodo giusto per i grandi investimenti, aveva deciso di rinnovare il locale a piccoli passi. Uno dei primi cambiamenti riguardava l’abbigliamento del personale. Per casacche, pantaloni e fazzoletti da collo era stato scelto un colore molto trendy: il nero. Ora tutta la brigata era vestita così, anche i *commis de cuisine*. Solo sguatter e impiegati indossavano ancora il bianco.

Per il menu era stato adottato un nuovo orientamento: i piatti classici o quasi erano stati in parte valorizza-

ti con l'introduzione di alcuni elementi di cucina molecolare. Per questo il posto vacante di *garde-manger* era stato assegnato a un cuoco che aveva già esperienza nel settore.

Huwylér non aveva nessuna ambizione personale in tal senso. Capitava raramente che desse una mano in cucina, preferiva occuparsi dell'amministrazione e del rapporto con i clienti. Nella sua carriera di cuoco aveva ricevuto molti premi, trent'anni prima era stato un pioniere della nouvelle cuisine, ma ormai aveva cinquantacinque anni e si considerava troppo vecchio per imparare cose nuove. Aveva già contribuito abbastanza allo sviluppo gastronomico del paese.

Dopo la difficile separazione dalla moglie – cui doveva non solo gran parte del successo di Chez Huwylér, ma anche l'infelice arredamento degli interni – aveva cominciato a svolgere tutti i compiti di rappresentanza nei confronti della clientela. Prima il giro serale dei tavoli era un obbligo che gli pesava, ma ultimamente ci aveva preso gusto. Sempre più spesso si lasciava andare a lunghissime chiacchierate. In seguito alla scoperta di queste capacità comunicative aveva assunto un ruolo attivo nell'associazione di categoria, cui dedicava molto tempo. Oltre a far parte del consiglio direttivo, al momento Fritz Huwylér era presidente di turno di *Swisschefs*.

Ora era fermo al tavolo uno. Sei posti, di cui solo due occupati. Eric Dalmann sedeva in compagnia di un partner olandese. Anziché la solita bottiglia di Krug Grande Cuvée brut da quattrocentoventi franchi, come aper-

tivo aveva chiesto uno chardonnay Thomas Studach di Malans del 2005, costo centoventi franchi.

Si trattava della sua unica concessione alla crisi economica. Da mangiare aveva ordinato come sempre la Grande Surprise.

«E qui? Sono calati gli affari?» domandò il cliente.

«Neanche un po'» mentì Huwyler.

«Eh, la qualità non conosce crisi» replicò Dalmann, alzando le braccia per permettere alla cameriera di appoggiare sul tavolo il piatto coperto dalla pesante campana.

La scena della campana copripiatto. Un'altra cosa da eliminare, pensò Huwyler prima che la giovane afferresse un pomello d'ottone con ciascuna mano e sollevasse le campane argentate.

«Filetti di sgombro marinati su letto di cuori di finocchio con zabaione all'aglio orsino» declamò.

Nessuno dei due guardò il piatto. Avevano occhi soltanto per lei.

Huwyler fissò invece lo zabaione, una pappetta verdognola che ricopriva tutto.

Andrea sapeva di avere un certo effetto sugli uomini, ormai ci era abituata. Il più delle volte era solo un peso, ma ogni tanto si rivelava utile e ne approfittava. Soprattutto quando doveva trovare un lavoro. Cosa che succedeva spesso perché, se da un lato l'aspetto esteriore la facilitava, dall'altro le rendeva più difficile conservare a lungo il posto di lavoro.

Era stata assunta da Huwyler da neanche dieci giorni e si erano già create delle piccole rivalità in cucina

e con il personale di servizio, rivalità che conosceva bene e che le davano ai nervi. In altri tempi aveva provato a reagire in modo scherzoso e amichevole, ma ne erano sempre conseguiti equivoci e fraintendimenti. Ora si comportava in maniera fredda e distaccata con tutti. Gli altri credevano che avesse la puzza sotto il naso, ma non importava. Era un pensiero con cui poteva convivere tranquillamente.

Poteva accettare anche che i due clienti al tavolo guardassero lei anziché il piatto. Forse così non si sarebbero accorti che i filetti di sgombro si stavano ammosciando nella salsa all'aglio orsino.

«Quando c'era sua moglie si mangiava meglio» osservò Dalmann non appena rimase solo col proprio ospite.

«Si occupava lei della cucina?».

«No, lui. Ma era molto più attento».

Con una risata, Van Genderen assaggiò il pesce. Era il numero due di una multinazionale con sede in Olanda, una delle principali fornitrici nel settore dell'energia solare. Si incontrava con Dalmann perché quest'ultimo poteva procurargli i contatti di cui aveva bisogno. Mettere in relazione le persone era una delle sue specialità.

Dalmann aveva compiuto sessantaquattro anni un paio di settimane prima e mostrava chiaramente i segni di una vita professionale in cui la cucina aveva sempre rappresentato un importante mezzo di persuasione: qualche chilo di troppo che cercava di strizzare nel gilet, borse scure sotto gli occhi azzurri e acquosi, po-

ri dilatati e pelle flaccida sempre arrossata sugli zigomi, labbra sottili e voce che con gli anni era diventata via via più sonora. In testa gli rimaneva solo una mezza corona di capelli biondi che dietro scendevano oltre il colletto della camicia e sui lati formavano due folte basette di media lunghezza, striate di grigio come le sopracciglia.

Dalman era un *networker*. Lo era sempre stato. Stabiliva rapporti, combinava affari, dava consigli e a volte ne riceveva, faceva incontrare le persone, raccoglieva informazioni e le distribuiva in modo selettivo, sapeva quando tacere e quando parlare. Viveva di questo, e viveva bene.

In silenzio, mentre Van Genderen gli parlava nel suo gutturale tedesco da olandese, si guardò intorno senza dare nell'occhio per vedere chi altro era presente nel locale.

I media erano rappresentati da due dirigenti (con rispettive signore) di una grande casa editrice che negli ultimi tempi si era messa in evidenza per le rigorose misure di austerità. Per la politica c'era un uomo di partito ormai quasi dimenticato con la moglie e due copie più giovani, sicuramente membri dello stesso partito che erano stati incaricati dal direttivo di festeggiare un qualche anniversario col vecchio. La medicina aveva il suo esponente in un direttore di clinica impegnato in una seria discussione con un primario. Al tavolo vicino il rappresentante di un club calcistico in crisi e in cerca di sponsor cenava con il responsabile finanzia-

rio di una grande società assicurativa. Con loro sedevano anche le consorti. C'erano poi un importatore di auto, il titolare di un'agenzia pubblicitaria e un ex banchiere ritiratosi non proprio spontaneamente, ognuno con la sua seconda moglie alta, magra e bionda.

La sala era piena di suoni e odori: il piacevole chiacchierio dei clienti che parlavano a mezza voce, il misurato tintinnio delle posate, i profumi penetranti dei cibi impiattati con cura. La luce era calda e studiata per evidenziare solo gli aspetti positivi. Verso sera la pioggia aveva cominciato a cadere con intensità, trasformando la soffice neve tardiva in una poltiglia grigiastra, ma solo le persone sedute vicino alle finestre riuscivano a sentire gli scrosci d'acqua, lontani, attutiti dalle tende. Era come se per una sera lo Huwyler avesse deciso di isolarsi dal resto del mondo.

La realtà esterna era tutt'altro che invitante. Alla fine si era scoperto che per anni i mercati finanziari avevano fatto passare la pirite per oro. Banche inaffondabili rischiavano di andare a picco e lanciavano disperate richieste d'aiuto. Ogni giorno nuovi settori economici entravano nel gorgo della crisi. Le case automobilistiche ricorrevano all'orario ridotto, i fornitori fallivano e i finanziari si suicidavano. Ovunque aumentava il tasso di disoccupazione, interi paesi erano sull'orlo della bancarotta, i sostenitori della deregolamentazione si rifugiavano tra le braccia dello Stato, i profeti del neoliberismo abbassavano il tono, il mondo globalizzato affrontava la sua prima crisi globalizzata.

Come se bastasse ripararsi sotto una campana di vetro per sfuggire all'uragano imminente, il piccolo paese alpino, che aveva appena cominciato ad aprirsi, si stava richiudendo in se stesso.

Mentre aspettava che l'*annonceur* Bandini controllasse i piatti per il tavolo cinque e li confrontasse con l'ordine, Andrea posò lo sguardo su Maravan, l'elemento più piacevole di tutta la brigata.

Come tamil era decisamente alto, di sicuro più di un metro e ottanta. Naso dritto, baffi piccoli e curati, un'ombra di barba nero-blu nonostante nel pomeriggio avesse iniziato il turno ben rasato come sempre. Indossava la divisa bianca da sguattero – che comprendeva anche un lungo grembiule – quasi fosse un completo tradizionale indiano. Il candido copricapo di crespo posato sui capelli neri con scriminatura perfetta ricordava il *topi* di Gandhi.

Maravan era al lavandino, con lo spruzzo rimuoveva i resti di salsa dai piatti e li sistemava nella lavastoviglie. Aggraziato come un danzatore del tempio. All'improvviso, come se avesse percepito su di sé lo sguardo di Andrea, alzò gli occhi e mostrò i denti bianchissimi. Lei ricambiò il sorriso.

Nel corso della sua breve carriera nel settore della ristorazione aveva avuto a che fare con molti tamil. In gran parte erano rifugiati con uno speciale permesso che dava loro il diritto di svolgere certi lavori per una paga da miseria. Naturalmente a discrezione del datore di lavoro, da cui dipendevano più degli immigrati con regolare permesso di soggiorno. In generale Andrea non



aveva problemi con i tamil; erano gentili e riservati e le ricordavano il viaggio zaino in spalla che aveva fatto in India meridionale.

Da quando era arrivata allo Huwyler aveva visto Maravan svolgere ogni tipo di mansione. Nella preparazione delle verdure era imbattibile, quando maneggiava le ostriche era come se le valve si aprissero di loro spontanea volontà, con pochi e abili movimenti sfilava le sogliole senza che rimanesse una sola lisca ed era capace di disossare un coniglio in modo che alla fine sembrasse ancora dotato di scheletro.

Andrea l'aveva visto creare vere opere d'arte con un amore, una precisione e una rapidità incredibili, aveva notato la sua abilità nel sovrapporre frutti di bosco marinati e croccanti *arlettes* di pasta sfoglia per ottenere millefoglie a tre strati.

Spesso e volentieri i cuochi dello Huwyler usavano Maravan per portare a termine compiti che in realtà spettavano a loro. Per quanto ne sapeva, però, nessuno gli aveva mai fatto un complimento. Al contrario: appena finiva di preparare uno dei suoi capolavori veniva riconfinato al ruolo di sguattero e lavapiatti.

Bandini diede l'okay; i due camerieri coprirono i piatti con le campane e si allontanarono. Andrea poté chiedere la portata successiva per il tavolo uno.