

## Inizio

Senza dubbio, in questi due anni, il Bocacito è diventato il ristorante più elegante di Pineta.

I tavoli sono rotondi, ampi e ben distanziati, con le tovaglie che cadono in impeccabili panneggi i quali mettono ancor più in risalto la perfetta stiratura; merito di Aldo, e della sua mania di passare il ferro da stiro direttamente sul tavolo.

L'apparecchiatura è di gran pregio: bicchieri di cristallo al piombo, tulipani freschi al centro tavola e piatti di porcellana Wedgwood eleganti ed insieme capienti, perché quando il rappresentante ha proposto a Tavolone dei piatti da risotto con la conca grande quanto un uovo il cuoco gli ha risposto guardi che le terme son dall'altra parte del viale, questo è un ristorante.

Il menù, anche, coniuga con raffinatezza la tradizione e l'innovazione, due parole che, insieme con «prodotti del territorio», non devono mai mancare in un ristorante nell'anno 2016, pena la squalifica; anche qui, merito di Tavolone, che dopo due anni consacrati a guardare Masterchef si è inventato piatti come «il mio riso cantonese» (riso cotto nella purea di piselli, guarnito con dadini di prosciutto di Praga, tuorlo d'uovo ma-

rinato grattugiato e perle di salsa di soia) e «il tiramisù al contrario» (maccheroni cotti nel caffè zuccherato, poi saltati in padella con la crema del tiramisù e serviti caldi con scaglie di cioccolato). Pilade, con bonaria perfidia, ha ipotizzato che il tiramisù al contrario fosse stato suggerito da Aldo dopo una riflessione sulle sue capacità virili di ottantenne, ma pare che la cosa non sia vera.

Anche l'atmosfera è garbata e signorile in ogni particolare, grazie alla musica barocca in sottofondo e alle librerie, che ospitano i maggiori capolavori dell'arte culinaria di ogni tempo, da Apicio a Nobu passando per Brillat-Savarin ed evitando accuratamente Jamie Oliver. Tra i volumi, già distinti per conto loro, si distinguono alcuni titoli forse un po' improbabili, come *Buono come il pene: le ricette di Moana Pozzi*, oppure *Cucinare l'uomo bianco* (sottotitolo *48 ricette dalla tradizione del cannibalismo centrafricano*), piccolo contributo di Massimo che se li è fatti fare apposta da un rilegatore di San Miniato.

Anche tra il personale, si distingue un elemento: vuoi per i capelli, di quel tono di rosso che fa scordare agli uomini di avere una moglie, vuoi per le puppe, di quel tono e di quel volume che fa scordare agli uomini di avere una dignità.

Insomma, un posto pregevole, rilassante e ricercato.

Ci sono solo due particolari che stonano.

Il primo particolare è un televisore acceso e sintonizzato sul Tg regionale, che in questo momento sta passando un servizio in cui si vedono degli esagitati a tor-

so nudo che sventolano bandiere nerazzurre, probabilmente privi di contratto di lavoro oltre che della capacità di controllarsi. Tutta colpa del Pisa, che ha ottenuto la promozione in serie B con cinque giornate di anticipo, scatenando la gioia più incontenibile anche negli strati più insospettabili della popolazione.

Gli esagitati, insensibili all'eleganza del locale a cui giunge la loro immagine, oltre a sventolare vessilli intonano cori da stadio; se il televisore non avesse il volume azzerato, l'atmosfera del ristorante risuonerebbe dell'indispensabile coro «La gioia del pisano è svegliarsi a mezzogiorno / guardare verso il mare e non vedere più Livorno».

Ma, per fortuna, il televisore è muto, e la stanza è in silenzio.

O meglio, sarebbe in silenzio, se ogni tanto non giungesse dal locale attiguo il suono deciso di una stecca da biliardo che colpisce una biglia, seguito dalla non ignorabile voce di un vecchietto di nome Amelio che, col garbo consueto («To', preciso come un dito in culo»), commenta la qualità del rinterzo.

Non c'è niente da fare.

Puoi mettere le tovaglie più bianche dell'universo, puoi apparecchiare la tavola nel modo più raffinato che si possa pensare e puoi servire piatti da matrimonio regale; ma non puoi scordarti che sei a Pineta, e che a Pineta ti tocca rimanere.

– Allora via, ci siamo – disse Aldo, con tono di forzato entusiasmo.

– Ci siamo sì – ripeté Massimo, con gli occhi fissi al televisore. – Ci siamo, e ci resteremo.

– È chiaro. Noi restiamo qui. Sono gli altri che verranno. Sai, si chiama ristorante. Le persone che sono in vacanza, e che non hanno voglia di cucinare, entrano e si siedono. Noi li serviamo, e alla fine loro ci pagano.

– E si lamentano del conto.

Ci fu un momento di silenzio, che nemmeno Ampe-lio si permise di infrangere. Solo un caso, per carità.

– Massimo, ne abbiamo già parlato – disse Aldo dopo un attimo, con fare paziente. – Abbiamo puntato su un locale di un certo tipo. Bistronomie, prezzi contenuti a pranzo...

– E piatti da turisti la sera. Lo so. Me l’hai già ripetuto un googol di volte. Hai avuto fortuna che il ristorante è stato chiuso per l’inverno, così te l’ho sentito dire solo come mio cliente e non come socio. Non potrei mai dire a un cliente quello che ti avrei detto volentieri come socio.

– Veramente i clienti li mandi a fare in culo spesso.

– Hai ragione. Questa volta in effetti ti dovrei mandare in culo come socio. Di chi è stata l’idea della bistronomie?

– Sì, devo ammettere che non è andata come speravamo – continuò Aldo, sottolineando il plurale con serenità non priva di un certo fatalismo.

– Non è andata come speravamo no – disse Massimo, indicando con la mano verso il televisore, laddove i disoccupati avvolti in bandiere nerazzurre stavano proponendo a voce azzerata ma ugualmente stento-

rea la sempre valida associazione Livorno/letame. – Se i potenziali clienti dovevano essere questi animali qui...

– Bistronomie, prezzi contenuti a pranzo e cose più sfiziose a cena – ripeté Aldo, fedele al suo ruolo di didatta con l'arteria duretta. – E non è andata. Adesso tentiamo qualcosa di diverso. Fidati.

– Meno male che non mi hai detto di stare sereno. L'ultimo che se lo è sentito dire...

– Ecco, eccolo! Dài volume, dài.

Con un colpo di pollice, Massimo rese la favella al televisore, che adesso inquadrava un cuoco grosso come due cuochi legati insieme, appoggiato con le mani su un piano cucina di acciaio levigato.

La scritta in sovraimpressione diceva laconicamente: «Otello Brondi "Tavolone", ristorante Bocacito, Pineta».

– Sarve. Oggi cucinerò per voi la trippa di seppia alla mi' maniera.

Seguì una sintesi dell'esecuzione del piatto, con tutti i passaggi salienti commentati da Tavolone con disposizioni in congiuntivo tattico («prima cosa, si prendano le seppie e si tagliano a strisce») che, se pronunciate di persona, avrebbero causato ad Aldo un enfisema ma che, pronunciate in televisione con il nome del ristorante sotto in bella evidenza, gli dipinsero in volto un sorriso soddisfatto.

In trenta secondi, la seppia venne lavorata in modo da sembrare trippa e infine impiattata con cura barocca dalle ditona di Tavolone, guarnita da un ciuffetto di prezzemolo. Dopo di che, il piatto venne appoggiato e, subito dopo, la televisione spenta.

– Certo che è migliorato parecchio parecchio Tavolone – disse Aldo alzandosi dalla sedia. – Prende delle materie prime da mensa dei poveri e ci tira fuori dei capolavori. Ora gli è venuta questa mania della seppia...

– Grazie a Vishnu – commentò Massimo rimettendo la sedia a posto, che se aspettiamo che ci pensi Aldo addio. – Se si appassionava all’aragosta ci toccava alzare i prezzi dell’altro.

– Massimo, ascolta. Abbiamo tentato con una strada, e abbiamo arrancato. Adesso si prova qualcosa di diverso. Le cose sono come sono, e non come si vorrebbero.

– Appunto. Io so che i ristoranti di alta cucina sono delle voragini, e che esattamente alla riapertura della stagione io dovrei lasciare il nostro ristorante in mano a te e andarmene in vacanza una settimana.

Aldo sospirò.

– Primo, i ristoranti di alta cucina sono delle voragini principalmente per i costi di personale. Qui siamo in quattro: io e Tiziana in sala, Tavolone e Natasha in cucina.

– E sarà bene che ci resti – disse Massimo, che rammentava la cocente delusione di quando Aldo aveva detto «ho trovato la lavapiatti, è una ragazza ucraina, si chiama Natasha» e tutti i vecchietti lì a immaginarsi la gemella della Stefanenko, per poi ritrovarsi davanti la versione femminile del compagno Černenko.

– Sarà bene che ci resti sì. Brava, veloce, precisa, stira le tovaglie che è una meraviglia, è puntuale e non chiede l’aumento. Comunque, come spese di personale siamo il ristorante più asciutto d’Europa. Anche

grazie a Tiziana, che passa qui più tempo di quanto il contratto non prevederebbe. Il che mi porta al punto secondo.

– Sì, lo so – sospirò Massimo, con teatralità. – Si è rimessa con Marchino, nonostante sia il più brutto e il più scemo dei non pochi pretendenti all'onore. E che ci posso fare?

– Tu niente, e neanche io – rimbeccò Aldo. – Di chi va a letto con chi non me ne frega nulla, non faccio il vescovo. Il punto secondo è che anche te passi troppo tempo qui dentro. Devi andare in vacanza.

– Che discorsi. Anche te passi la vita qui. Lavori al ristorante, e passi il tempo libero al bar, che è a una distanza media di dieci metri. Mi chiedo quando incomincerai a dormire sul biliardo.

– Quando ne comprerai uno col materasso al posto del panno. Io sono vecchio, e ho la schiena che sembra una strada di montagna. Sono vecchio, vedovo e solo -. Pausa.

Una pausa più lunga di quelle fisiologiche di Aldo, e che per un attimo gettò Massimo nel terrore. Ma fu, per l'appunto, un attimo.

– Te invece sei giovane e, nonostante la tua abitudine di trattare la gente a scorregge, hai anche trovato una fidanzata.

– Giovane una sega. Ho più di quarant'...

– Vuoi fare a cambio?

– Col tuo presente, no. Col tuo passato, pensandoci...

– Il mio passato di oggi è quello di pomodoro, che Manità mi perdoni la battuta. E il tuo presente è che sei

fidanzato con una ragazza bella, lavoratrice, schietta e talmente incazzosa che se ti azzardi a rimandare una vacanza prenotata da sei mesi prima ti lega allo scaldabagno e poi parte da sola. E farebbe bene.

– Sì, forse in questo caso...

– Ti risparmio l'immane sofferenza di dar ragione a qualcun altro. Dammi retta, parti, vai in vacanza e levati dai coglioni per una settimanetta. Qui non succede niente – disse Aldo, in tono sincero, calmo e rassicurante.

Dimenticandosi una cosa.

Che, come detto all'inizio del capitolo, siamo a Pineta.

Un posto dove ammazzano una persona l'anno.