

Devo confessare che non so per quale misteriosa ragione mangiare alla Caravella mi faccia sentire così bene. Il cibo è squisito ma non basta a spiegare la sensazione di benessere che mi invade. Il fatto è che ci sono ristoranti in cui ti senti felice ed altri in cui divieni scontroso, irascibile e finisci sempre per litigare. Perché? Sono arrivato alla conclusione che nessuno può dirlo con sicurezza.

Non dipende dall'arredamento e nemmeno dalla bellezza di piatti e posate. Non credo sia determinante l'abilità dei cuochi o la perizia e l'eleganza del servizio; né mi convincono i criteri usati dalle guide più prestigiose per stilare le loro classifiche.

Un po' come accade per i vini, che gli enologi e i critici costringono a saltare in cerchi di fuoco come gli animali di un circo, anche i ristoranti ammaestrati mi appaiono piuttosto uguali.

Ci deve essere, invece, un genietto loci, uno spiritello che saltella imprevedibile tra la sala e la cucina, distribuendo felicità alle persone che gli stanno simpatiche. Qualcosa di simile almeno. Un soffio impercettibile, che scappa via (o si rifugia in cantina in attesa di tempi migliori) di fronte a un cerimoniale stucchevole e al repertorio omologato delle buone maniere.

Mi sono sempre chiesto se Antonio, il proprietario della Caravella, travestito da cameriere per non farsi riconoscere, ne sappia niente. Più di una volta, mentre mi guardava senza mostrare alcuna fretta con la sua bellissima faccia da Saraceno, in attesa dell'ordinazione, mi è venuta la tentazione di chiederglielo. Ma ho sempre desistito.

Antonio sa ogni cosa di un cliente. Non è, infatti, un maitre ma un vero e proprio psicoanalista armato di taccuino che cerca di intercettare i tuoi desideri più nascosti. Tuttavia una persona così orgogliosa del suo lavoro non arriverebbe mai a pensare che la sua Caravella custodisca un mistero, che lo porterebbe a condividere con qualcun altro il successo del suo ristorante. Perciò legge nella nostra anima la voglia di scialatielli ai frutti di mare ma non sa dell'esistenza del suo genietto e non lo cercherebbe tra le sue pentole.

Se gli avessi rivolto la mia indiscreta domanda, Antonio avrebbe di sicuro pensato a uno strano quadernetto a quadretti nel quale ha trascritto una per una le ricette di sua madre. I segreti della Caravella, secondo lui, sarebbero tutti custoditi in quelle pagine!

Se fosse così la magia del luogo potrebbe essere ereditata con quei fogli consumati dal tempo e dagli odori della cucina da una qualunque persona capace di interpretare una combinazione di aglio e cipolle, fagioli di Controne e pasta alla genovese, parmigiane di melanzane e colature di alici. Ma non è così.

Ho molto amato il padre di Antonio. Nelle serate invernali, meno affollate rimaneva qualche momento in piedi accanto al mio tavolo per parlare di cose amalfitane, di politica e del segreto del soufflé.

“Perché- mi spiegava - il soufflé ha bisogno che i limoni siano quelli nostri, gli ingredienti ogni volta gli stessi, le dosi precise precise, il tempo di cottura né un secondo prima né un secondo dopo. Noi lo facciamo sempre uguale ma delle volte capita che, passando dalla cucina alla sala, il soufflé s'ammoscia. E io non ve lo saprei dire esattamente cosa è successo. Può essere che è stato un cambio troppo improvviso di temperatura. Può essere che si è aperta una porta e che il dolce ha preso un colpo di freddo. O può essere che mia moglie quando lo faceva aveva la luna storta, che soffiava lo scirocco e le era preso il cattivo umore”.

Insomma il padre di Antonio sapeva una cosa fondamentale: quando si fa da mangiare per qualcuno la tecnica non basta, la qualità della materia prima non basta, si deve dare qualcosa di sé, una parte buona di sé. Tuttavia non poteva sapere che anche quando ci hai messo tutto l'amore possibile nel tuo soufflé al limone c'è sempre chi non lo sente semplicemente perché non lo vuole sentire.

Antonio segue tutte le precauzioni possibili. Prima di abbandonare la cucina con il carrello del dolce, si assicura che la porta d'ingresso non si spalanchi improvvisamente per fare entrare un nuovo cliente. Trasporta il soufflé così delicatamente che l'aria per rispetto smette per un attimo di circolare. Fru, fru, volteggia invisibile lo spiritello. Un attimo solo e tutti sono troppo impegnati per accorgersi di quel soffio breve e sottile: Antonio a muoversi lento e a far presto lo stesso, il cliente distratto (e indifferente ai veri doni della vita) a dar corso alla sua insignificante e irritata conversazione. Il genietto della Caravella si gode sadicamente la scena: il dolce si è ammosciato e la crosta giace piegata sul ripieno di crema. Capita raramente alla Caravella ma capita. In fondo anche il cliente deve saperselo meritare un buon soufflé.

Michele Santoro