



L'autrice consiglia di leggere sorseggiando un calice di Pignoletto frizzante, da gustare gelido come il cuore di Scrooge prima della visita dei tre spiriti.



Il tortellino-gate



di Lara Zambonelli



Claire impiegò una ventina di minuti per spiegare a Cristiano che era una archeo-gastronoma, una che ricostruiva e riproduceva le ricette del passato, basandosi sui reperti [lo sapevi che nelle botteghe di Pompei ci sono ancora gherigli di noce intatti?] e sui documenti. Ci mise però solo qualche secondo a capire che sarebbero andati a casa insieme.

Claire lavorava come chef nel bistrot di un Parco Archeologico che offriva un menù speciale ai suoi visitatori: un viaggio nel tempo attraverso la cucina, dicevano i dépliant all'entrata.

Cristiano divenne un frequentatore abituale del museo, aggirandosi fra le teche sempre il minimo indispensabile per non essere accusato di essere venuto solo per mangiare. Era fra i primi a prendere posto ai tavoli di legno chiaro, e sceglieva sempre il posto più vicino alla veranda per ammirare la campagna francese pur tenendo d'occhio le porte in acciaio della cucina. Da lì ogni giorno Claire sbucava, puntualissima, alle tredici e trenta per raccontare ai visitatori la ricetta del giorno.

Oggi, polpette preistoriche: pesanti e prive di qualsiasi autoironia come ci si aspetterebbe da una ricetta che ne ha viste di tutti i colori e attraversato i millenni. Galleggiavano su un grasso brodo primordiale, una metafora del primo ambiente a ospitare la vita sulla terra, se vuoi disse lei con un sorriso.

Claire, attraverso il cibo, gli insegnò il valore del tempo. Cristiano viveva nel mondo dell'istantaneità, dei *noodles* pronti in cinque minuti di microonde, dei fast food e dell'asporto. Ma come si fa ad

apprezzare anche il migliore dei piatti se non si ha neanche un'idea di tutta la dedizione, di tutto il lavoro che ha richiesto? Una cosa è amare il cheeseburger, un'altra è aver ascoltato la pancetta sfrigolare in padella, aspettato con trepidazione di vedere montare la maionese, bruciarsi le dita togliendo il pane dal forno.

La stessa cosa, diceva Claire, vale per i monumenti, le città, le opere d'arte.

Una volta lo portò a visitare un cantiere di scavi su cui stava lavorando. Il pezzo forte era il pavimento di mosaici. Mi piace perché è bello, perché è simmetrico, mi piace il motivo e mi piacciono i colori. Ma soprattutto mi piace perché quando ci cammino sopra, gli abitanti di questa casa, quelli che hanno consumato i tasselli con le suole delle loro scarpe, camminano insieme a me.

Cristiano ascoltava e si diceva che non erano poi tanto diversi.

Lei scavava per raggiungere quella gente lontanissima nel tempo e sentirsi parte della stessa storia. Lui, social media manager, cercava l'approvazione di una comunità virtuale, ma la mano era disperatamente tesa allo stesso modo, malinconica come quella della Cappella Sistina.

Eppure fu solo dopo che Claire gli fece assaggiare il pollo agrodolce alla romana che cominciarono a fare l'amore come si deve.

Quel sapore, sospeso fra il salato e il dolce, gli spiegò, era il risultato di un dosaggio sapientissimo di miele e albicocche secche, un frutto che nella Roma Antica era uno status symbol paragonabile al possedere una Jeep Cherokee o passare le vacanze in Costa Smeralda. Erano frutti costosi, belli ed eleganti, e chi non se li poteva permettere cercava di imitarli con sostituti più a buon mercato, come prugne o noci. Insomma, si diceva Cristiano, le Chiara Ferragni della cucina latina. Il ragazzo masticava e ascoltava, gustava e rifletteva. Pensava a quanto tutto fosse sempre tutto uguale, cambiava solo la maniera di cucinarlo.

Insieme a lei, Cristiano capì che l'orgasmo era una scossa tellurica che cominciava dai piedi. Un fremito, un battito d'ali che preannunciava la scossa di terremoto che si stava per abbattere anche sul resto del corpo. Claire gli mostrò come passare le dita sul clitoride, come scostando dolcemente la polvere del tempo e riportando alla luce qualcosa di sempre diverso. E allora erano falde profonde che si aprivano, blackout e poi sprazzi di luce accecante, che lasciavano lei affamata, lui spaventato.

Poi ci fu l'incidente dei tortellini.

I giorni erano ruzzolati verso il Natale, e Claire aveva deciso che era venuto il momento di insegnare a Cristiano a fare i tortellini. Lo invitò a casa e gli prestò uno dei suoi grembiuli, quello su cui era ricamata in rosso la frase "Non adesso, ho una pentola sul fuoco". Lo mise ad impastare la pasta all'uovo mentre lei grattugiava la noce moscata nel ripieno di carne.

Sudarono insieme stendendo la pasta a mano fino ad ottenere lo spessore giusto ["la luce deve passarci attraverso come una vetrata gotica"], poi tagliarono la pasta a quadratini: perfetti quelli di Claire, un po' sbilenchi quelli di Cristiano.

Si arrivò quindi al momento cruciale: la chiusura del tortellino.

Claire glielo mostrò una, due, tre volte. Lo fece lentamente, mettendosi accanto a lui, in modo che potesse seguire passo per passo i suoi movimenti. Guidò le sue mani, incoraggiandolo, correggendolo, aiutandolo.

Cristiano riuscì a chiudere un totale di sette tortellini prima che a lei suonasse il telefono. Era il museo: la stagista aveva rovinato il dolce del giorno usando incautamente olio d'oliva al posto del più delicato olio di semi, e adesso il menù del giorno si trovava vergognosamente monco di dessert.

- Cose che capitano - disse Claire, acconsentendo a raggiungere i colleghi al bistrot per toglierli d'impiccio.

- Tranquilla, finisco io qui - le disse Cristiano volenteroso, anche se la distesa gialla di pasta che aveva davanti un po' lo intimidiva. Lei esitò, ma lui insistette, alla fine un bacio per suggellare l'accordo e la porta si chiuse con uno schiocco.

Cristiano, rimasto solo con quei tortellini in divenire, si lasciò scappare un sospiro.

Dopo una mezz'ora in cui aveva chiuso altri tre tortellini, ecco una notifica sul cellulare: stava per cominciare una diretta Instagram che aspettava da giorni.

- Posso sempre guardarla mentre finisco - pensò lui, sapendo perfettamente di non avere la concentrazione necessaria per fare entrambe le cose.

Si sentì riacciuffato dal tempo, annaspava.

A meno che.

Un compromesso, un'approssimazione, un quasi che avrebbe presentato a Claire come una reinterpretazione, una parola molto millennials che non a caso si ritrovava sempre fra i *trending topic* su Twitter.

Invece di perdere tutto quel tempo a chiudere i tortellini come lei gli aveva insegnato, con la forma a ombelico di Venere, Cristiano si sarebbe limitato al primo passaggio, quello più semplice. Piegò i quadratini di pasta in due: era sufficiente formare un triangolo e premere bene ai bordi perché il ripieno non fuoriuscisse.

Una soluzione funzionale, logica, il tortellino 3.0.

Due ore più tardi, gli pseudo tortellini erano pronti, e la diretta Instagram terminata. Cristiano si sentiva piuttosto soddisfatto del proprio approccio *problem-solving*.

Poi guardò meglio i suoi triangolini di pasta. Gli sembrarono rassicuranti e ordinati come le foto di un profilo Instagram, ma certo non avevano nulla della struggente bellezza dell'ombelico femminile.

Nel momento stesso in cui senti il mazzo di chiavi di Claire tintinnare nella serratura, Cristiano si pentì di essersi fatto sedurre con tanta facilità dal tempo piatto di Internet, e nel turbine di un attimo rimpianse la profondità del tempo di Claire, difficile e dolce come una millefoglie ben fatta.

Non si era ingannato, lo sguardo di Claire gli disse sorpresa, disappunto, peggio, delusione. Ma era uno sguardo allenato ad andare più in profondità della superficie, e nell'espressione di lui lesse tutto il necessario.

Claire si tolse la sciarpa, srotolandola in un'ampia spirale, e poi senza dire una parola si sedette accanto a lui. Insieme, finirono di chiudere i tortellini come si deve.

Lara Zambonelli

Nata nell'anno del Trattato di Maastricht, avrebbe dovuto aspettarsi che l'anno Erasmus le avrebbe cambiato la vita.

Più piena di contraddizioni dell'America, femminista che adora le principesse Disney, vorrebbe vivere dentro un musical e passare la vita ad imparare lingue straniere.

Per diventare completa ha dovuto vivere all'estero, per essere libera ha scelto di tornare a casa. È soprattutto orgogliosa di due cose: lavorare con le parole e aver imparato a fare un ragù buono come quello della sua nonna.

Come tutti sognatori, vive sotto uno sguardo immaginario (questa non è sua, è di Kundera).