

(((🎵))) L'autore consiglia di leggere ascoltando: Talking Heads, "Once in a lifetime".
Remain in Light. Sire Records, 1980.

L'Evo degli Spadellatori

di Simone Schiavi

Non chiedetemi perché mi sia trovato in uno studio televisivo.

La televisione, la guardo poco, lo ammetto. Forse è per l'indigestione fatta da bambino, quando selezionavo accuratamente tutto, nel senso che sceglievo di trascorrere l'intera giornata a guardare idiozie. Ci passavo così tante ore che talvolta dubito di essere davvero andato a scuola. Comunque, in tal caso non avrei perso nulla.

Ma sto divagando.

Fatto sta che oggi, a trentasette anni, un'età in cui dovrei (almeno in teoria) comportarmi da persona seria, mi trovo qui. Sono nello studio romano in cui si girano le puntate di *Tutti Cuochi!* il programma che ha dato la stura a una serie infinita di videochef. Gente che oggi colonizza metà dei palinsesti televisivi, quasi tutte le pubblicità di alimentari, un terzo dello spazio in libreria (e il 90% della manualistica: perfino giardinaggio e cura dell'infante sono relegati ai margini). Fisico da rugbisti e indole da fiorai, sono testimonianze viventi dell'*italians do it better*. Hanno perfino oscurato le mamme/cuoche italiane, come quella che campeggia da millenni sulla confezione del brodo sintetico.

Comunque, oggi tocca a me.

Mesi fa, ho scritto alla redazione del programma, vantato le mie notevoli abilità culinarie, inviato una foto che suggerisse alle massaie un audace dopocena. Contattato da un'autrice, le ho raccontato la mia vita. Nell'ordine le ho riferito che: sono sposato, ho due bambini dolcissimissimi, "felicità" significa trascorrere un pomeriggio in casa con le persone che adoro, tra le pentole, i vasi cesellati pieni d'ingredienti genuini ("come l'amore", ho aggiunto magnanimo), davanti a una tazza di tè e a dieci biscotti allo zenzero preparati con le mie mani. L'autrice mi ha ascoltato in religioso silenzio ma attraverso la cornetta percepivo un germogliare di sensazioni. Partiva con l'interesse professionale, transitava dalla curiosità, raggiungeva l'ammirazione per atterrare su una vera devozione nei miei confronti. Pensavo che mi avrebbe raggiunto a casa per portarmi a spalle fino agli studi televisivi, naturalmente previa deviazione in un motel con aria condizionata. Ma siamo tornati subito alla corretta distanza emotiva e mi ha garantito la partecipazione alla diretta TV.

Sì, finalmente posso diventare una star di *Tutti Cuochi!* scritto con tanto di maiuscole e punto esclamativo per denotare professionalità ma anche simpatia. Proprio ciò che si richiede agli chef della *tivvù*, o dei libri, o delle pubblicità, o dei mille corsi di cucina che dimostrano come la pseudo-formazione sia l'unico vero business del XXI secolo. Insomma, giorni dopo la garrula fanciulla mi ha richiamato per dirmi che il ventitré gennaio mi attendevano a Roma, presso la sede della Televisione. Tra le sfumature della voce sentivo ancora echeggiare quel desiderio di motel con sali da bagno e soffici lenzuola. Ma sono rimasto saldo, dovendo compiere una missione preparata da mesi, se non da anni.

Quando arrivo, m'introducono in un grande teatro di posa. Millenni fa, questa cattedrale laica ospitò i set dei più grandi kolossal, quelli che tutti ricordiamo come zenit della noia cinematografica. Oggi, invece, varcata la soglia m'imbatto in un mosaico di diversi studi televisivi. La mia autrice finalmente si presenta di persona. Mi bacia con l'entusiasmo di un commilitone che ha trascorso un anno in prigionia insieme a te e ti ritrova sull'aereo militare che vi riporta a casa. Accompagnandomi per gli studi, mi conferma che sfiderò un avversario in cucina. Sarà un altro uomo che ha magnificato le sue doti culinarie. Essendo maschi, sicuramente lei immagina che abbiamo mentito entrambi, almeno per il 60%, perché in fondo siamo simpatici furfantelli che sanno farsi perdonare qualche *white lie*. Sì, perché la mia realtà è un po' diversa da come gliel'ho raccontata.

Io detesto cucinare. Lo odio proprio, se si può sprecare un sentimento così forte per un'attività tanto ripugnante. Sporcarsi le mani, impiasticciare il piano di lavoro, macchiarsi indelebilmente maglia e pantaloni, sopportare chi ti aiuta (se è meno capace di te, quindi rovina quanto di buono hai fatto) e tollerare chi ti fornisce consigli non richiesti (se è più capace di te, quindi mostra quel sorriso deragliato di chi risparmierebbe molto tempo a far da sé, senza avere un impiastro tra i fornelli). E poi, terminato questo strazio, sbagliare immancabilmente la cottura, impestando la casa - tende, divani, vestiti - di un odore acre da scarica abusiva in fiamme.



Odio tutte queste cose. Mi piace mangiare, ma solo se altri si sporcano al posto mio. Non è snobismo: pago volentieri chi lo fa per me, lo pago bene. Si merita il mio affetto, se ci conosciamo, e una giusta mercede se è uno sconosciuto. Ma per me, cucinare per un'ora e mangiare in sei minuti netti è irritante come il peggiore degli sprechi.

Ora però sono qui, nell'orario di massimo ascolto, davanti alla conduttrice amata da tutti, quella che dà l'idea di leccare da vent'anni qualsiasi stoviglia gravida di sugo o salse. Sono vicino al cuoco che elargisce consigli alle casalinghe disperate, ho parenti e amici che mi seguono da casa, c'è un'autrice che mi ha appena consegnato languidamente un biglietto da visita, forse il suo o forse quello del suo motel di fiducia.

Il mio avversario ha appena preparato un soufflé. Una meraviglia: mi sono complimentato in diretta perché il profumo invade gradevolmente lo studio. Forse, i migliori cuochi (certamente i più appassionati) sono nelle case e non nei ristoranti. L'autrice applaude in studio ma i suoi occhi non tributano a lui quel brillio che già riconosco. Quando tocca a me, invece, lo intravedo eccome. Intanto la conduttrice, la veterana Maria Carla Finferli - che ha trent'anni ormai da un ventennio - sorride entusiasta a comando e poi, appena fuori inquadratura, sbraita con chiunque le capiti a tiro.

Viene il mio turno. Mi passano la parola, io sorrido e penso che sto agendo per quel segmento di umanità che ragiona come me. So combattere per le mie idee, io.

- E adesso tocca a Marco. Ciao, Marco. Benvenuto a *Tutti Cuochi!*

- Grazie, Maria Carla. E buongiorno ai nostri telespettatori! - sorrido educato.

- Allora: che cosa ci prepari, Marco, con questi ingredienti? Raccontalo alle signore che ci seguono da casa e che secondo me, con quel tuo sguardo da bravo ragazzo, ti hanno già preso in simpatia!

- Be', una ricetta semplice semplice. Vi preparerò il solito schifo. Come tutte le porcherie che fingete di cucinare sotto questi riflettori.

- Regia, un attimo di pubblicità. Velocemente.

- E tu, sciatta befana, sono vent'anni che ci ammorbi con questa *nouvelle sbobbà*, eppure è palese che tu non sappia nemmeno preparare una frittata. Sei mille volte peggio di me. E voi, donne a casa: ribellatevi! Riempite i vostri mariti di surgelati, perché mentre voi state a casa a cucinare pietanzine, loro vi tradiscono con una che si rimpinza di cibi precotti e rotoloni industriali di carne finta! Come quelli che vi propongono in queste pubblicità, trasmesse per farvi diventare obesi, e poi sciacquarsi la coscienza col chilometro zero, il pomodoro IGP, e l'olio DOP, e il disciplinare del culatello, e tutte le altre stronzate che cercano di infilarvi sulla tavola. Ribellatevi!

Non faccio in tempo a brandire il pugno sinistro chiuso, manco fossi una delle Pantere Nere, che un assistente di studio parecchio *metrosexual* e una specie di orango in giacca e cravatta mi placcano. Volo a terra. Mi sento come un adolescente tistico finito nella mischia degli All Blacks al Sei Nazioni di rugby. Nella concitazione, mi hanno fracassato un numero di costole dispari, e comunque superiore al 3.

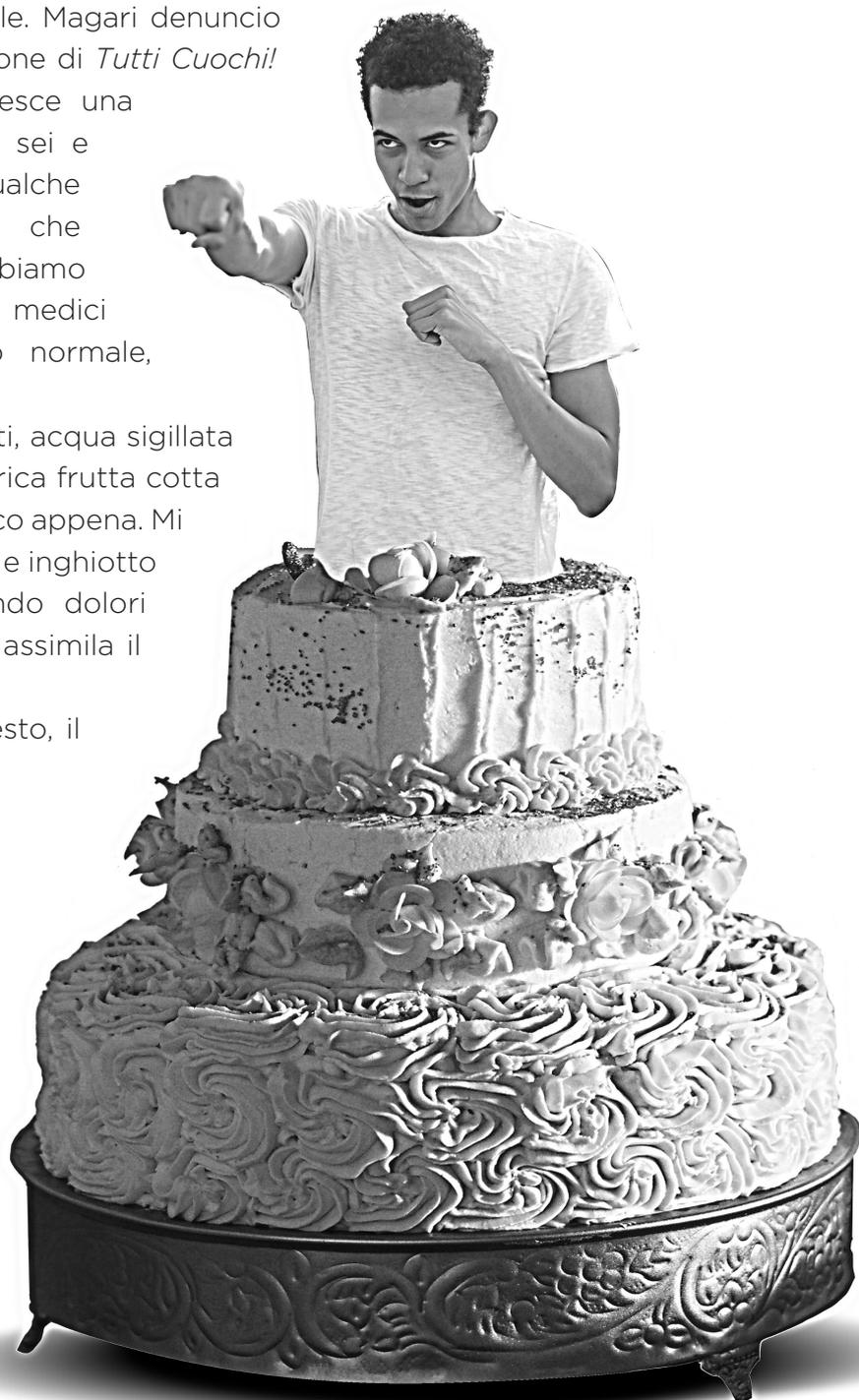
So che dalle case sgorgano gli applausi di quelli come me: dai balconi vengono scagliati all'unisono gli elettro-inutili-domestici, le padelle in leghe spaziali, gli accessori venduti in quelle serate semiclandestine tra donne.

Già immagino una turba umana che assalta i banchi freezer nei discount, a caccia di *junk food* pronto in tre minuti. Il CIL (Colesterolo Interno Lordo) della nazione si sta già impennando. Ed è tutto merito mio.

Ora sono in un letto di ospedale. Magari denuncio l'energumeno e l'intera produzione di *Tutti Cuochi!* e coi soldi delle costole mi esce una vacanza in un resort. Sono le sei e mezza del pomeriggio: un qualche nume malvagio ha stabilito che noi sventurati pazienti dobbiamo mangiare a quest'ora. Così i medici possono cenare a un orario normale, almeno loro.

Mi portano purea, finocchi bolliti, acqua sigillata - a prova di legionella - e generica frutta cotta che un tempo era marcia. Li tocco appena. Mi inumidisco le labbra. Poi, suggo e inghiotto tutto senza masticare, provando dolori lancinanti mentre il mio corpo assimila il suo carburante.

Che bontà, penso. Forse è questo, il paradiso.



Simone Schiavi

Giornalista pubblicista, immerso per lavoro nella comunicazione, scarso dormitore e portatore di occhiaie, Simone Schiavi nasce a Torino nel 1977 e ci rimane fino a prova contraria. Autore di quattro libri dedicati alla storia di Torino e di altri due incentrati sui mezzi di trasporto, si dedica per serio diletto alla narrativa. Trova così, finalmente, una buona scusa per mettere nero su bianco la sua visione sbilenca della vita e dei rapporti umani. Alcuni suoi racconti sono stati premiati in concorsi nazionali [concorso RAI/Radiouno *Sguardi sulla Reggia*, premio nazionale CTS - *Centro Turistico Studentesco*, concorso Circolo dei Lettori Torino]. Ha vinto il premio *Piemontese* come miglior giornalista under 35 sezione Cultura nel 2012. È fondatore e consigliere dell'ATTS - Associazione Torinese Tram Storici. Collabora con *Torino Storia* e con altre riviste di cultura. Guida talvolta un'auto euro 0 e si sente in colpa per questo.