



All'Erpice Alato di Soporò  
(*almeno una volta nella vita*)

Un lungo viale di platani che cominciava dove finivano le ultime case di Soporò, conduceva direttamente all'Erpice Alato. Ai lati del viale, oltre i platani, tra le floride distese dei frutteti, il corso parallelo di due fiumi dispensava equamente acqua ai campi per tutti i dodici mesi dell'anno garantendo ai contadini raccolti sicuri e prosperosi. L'Erpice Alato si trovava proprio in uno di questi paradisi frutticoli e per essere esatti, in un giardino di meli e di peri. La frutta di questi alberi, per il concime usato e l'acqua salubre della zona, non era mai stata toccata da nessun baco. Descriverne il sapore sarebbe come sverginarne l'essenza, pensare di visitare Soporò senza assaggiarla, insensato.

C'era però anche un altro motivo che invogliava i clienti a mangiare all'Erpice Alato ed era la ragione che faceva di quel luogo un ristorante senza confronti. Il regale Armido Loverani aveva acquisito negli anni una tale maestria culinaria che produceva nel cliente, nel momento di un assaggio eccezionalmente prelibato, un breve rapimento che portava a un'effettiva levitazione, più o meno duratura, del corpo. All'Erpice Alato (che visto da fuori somigliava a un faro, la base del quale si allargava per l'appunto come una grande ala a riposo, in un'aggettante veranda) alati potevano finire col credersi tutti coloro che vi desinavano.

La notizia delle ripetute levitazioni aveva inevitabilmente suscitato grande interesse. Come prima cosa, un luminare del settore aveva pensato di documentare lo straordinario fenomeno e di mettere nero su bianco i dettagli del caso. Una nota casa editrice poi, si era offerta di pubblicare un opuscolo dove chiunque poteva leggere come e perché all'Erpice Alato di Soporò si mangiasse così bene involandosi di conseguenza.

L'opuscolo aveva per titolo: *Le buone maniere negli alati pasti*. L'autore, l'Ispettore di Maniere Otto Besti, libero docente della Superiore Scuola Alberghiera di Soporò, aveva pensato di spiegare 'il caso Erpice Alato' immaginando di raccontare l'eccezionale fatto a una giovane scolaria ignara della faccenda.

Otto Besti a pagina 1 così esordiva: *“Devi sapere mia giovane fanciulla che nella città di Soporò esiste un esercizio gastronomico di raffinata grazia alimentare che si chiama Erpice Alato. Lì dentro si entra avendo cura di usare un passo garbato accompagnato da gesti misurati. Appena ti siedi al tavolo che ti è stato destinato, venti camerieri sono pronti a dedicarti tempo e attenzione. Il menù ti viene letto con voce calma e armoniosa, se hai dei dubbi ti vengono subito chiariti, se hai delle indecisioni, la spiegazione è esposta con chiarezza, se hai delle remore di gusto, uno stuzzicante assaggio te le fa passare”*.

Il prodigioso evento a pagina 5 veniva così esposto: *“...la masticazione delle pietanze impone al commensale di usare la propria dentatura, con il vigore dell'erpice. L'atto deglutivo però si risolve con una naturalezza a dir poco sorprendente, e a quel punto l'elisir di Armido Loverani attua i suoi benefici. Il cliente si ritro-*

*va a sua insaputa sospeso a mezz'aria, si sente sazio senza esserlo realmente: lo stomaco digerisce per pura inerzia”.*

Otto Besti concludeva raccomandandosi: *“Consiglio a te che di anni ne hai ancora pochi e a tutti voi che state leggendo il resoconto di tale meraviglia, di andare almeno una volta nella vita, a pranzo o a cena, all’Erpice Alato di Sopor”.*





## L'arrivo del Regalmastro

Il regio Armido arrivava ogni giorno all'Erpice Alato con una regale carrozza. Finita la spesa, tre dei lacchè carichi di cibarie prendevano posto alla peggio sull'imperiale, mentre gli altri due erano addetti alla guida.

Non appena il cancello del frutteto era visibile, il lacchè numero uno, seduto a cassetta, si alzava in piedi e portando un corno da caccia alle labbra avvertiva il corriere espresso che presenziava l'ingresso del ristorante dell'imminente arrivo del Regalmastro.

Quel suono aveva lo scopo di allertare tutto il personale innescando inevitabili e immediati comandi che mettevano in moto l'ingranaggio umano della cucina dell'Erpice Alato: **APRIRE** tutte le porte del locale, comprese quelle dei frigoriferi e delle dispense; **ACCENDERE** i fuochi dei fornelli e soprattutto quello, rivolto ai cuccinieri, di **OCCUPARE** i posti di competenza.

Dopo aver dato il segnale, il lacchè numero uno tirava le redini dei cavalli. Il numero cinque, in pochi secondi, scendeva dalla vettura, srotolava la pedana di passaggio, realizzata dai primi tappetieri d'oriente per far camminare degnamente Loverani, metteva un fermo (un cuneo di gruviera in ghisa) alle porte di passaggio, entrava in cucina per controllare che il personale fosse

ben prostrato e alla fine, quando tutto era a posto, s'inginocchiava anche lui.

Solo allora il magnifico Armido Loverani, chef pluripremiato, pluridecorato, pluristimato, faceva il suo ingresso in cucina: torace pieno di respiro, spalle forti, occhi neri, lucidi d'attenzione, la curva del mento perfetta segnata dal triangolo del pizzo, il bianco comignolo del cappello più alto di tutti gli altri.

Nel suo impero Armido Loverani aveva un trono o meglio, un podio: un podio di direzione gastronomica situato nel centro esatto del cerchio della cucina da cui poteva dirigere un'orchestra di sapori. Aumentare o diminuire le fiamme sotto le pentole, seguire tra le cappe il corso dei fumi delle cotture, saggiarne a naso l'essenza e la consistenza, individuare in modo chiaro il dissolvimento, elargire in una sola parola, dolce e forte, il sommo comando: "Cotto... servire!"



Ristorante Erpice Alato di Soporò  
Competenze e partizione del personale di cucina

- 4 Battutieri
- 3 Soffrittieri
- 5 Sughieri
- 2 Leva calli & grassi da carni varie
- 3 Spiuma selvaggina
- 1 Curatore di rigaglie
- 2 Squamatori ittici
- 1 Disossatore
- 3 Affetta cipolle
- 1 Sbuccia aglio
- 5 Pasticceri
- 1 Flambéttista
- 1 Impanatrice
- 1 Impastiere
- 2 Passaverdure
- 1 Sbattiuova
- 1 Distillatrice di dadi
- 1 Dosatore di spezie
- 3 Gelatieri
- 1 Sorbettiere
- 2 Macedonai
- 10 Ordinieri di mestoli, utensili e posate
- 10 Lavapiatti
- 10 Domestici operativi giorno e notte.





## Il Magister Generalis Ortenzio Vesperini

La fama e la fortuna dell'Erpice Alato di Soporo non dipendevano da un solo ingegno. Lo chef Armido Loverani aveva come socio e amico un professionista di pari valore al quale era affidata la cura del servizio della sala ristorante. Un corpo scelto di venti camerieri, ubbidiva a colui che era considerato il più grande genio e stratega di raffinati modi alberghieri: il Magister Generalis Ortenzio Vesperini.

Questo maître aveva, fuor di misura, una memoria prodigiosa unita (nonché farcita) a un senso estetico che eccedeva in una dose altamente scenica di creatività. Ortenzio Vesperini, regista dell'imbandire come del celere sparcchiare, sfornava idee dalle braci vigili del proprio pensiero con una maestria di tempi tale che nessun fornaio avrebbe potuto fare altrimenti con le sue pagnotte.

Acceso di fervida inventiva aveva fatto installare sul tetto della torretta dell'Erpice una lanterna, in modo che la sua luce risultasse visibile da molto lontano. Il faro avrebbe avuto lo scopo di dirigere tutti coloro la cui pancia si fosse trovata nelle acque di un agitato languore, verso un approdo di mirabile e protetta sazietà.

Il Magister Generalis Ortenzio Vesperini era talmente bravo in quello che faceva e organizzava che non

c'era tavola da predisporre o luogo da addobbare che non suggerisse al suo talento ghiotte scenografie alimentari. Secondo i canoni della perfetta galanteria della tavola (stilati dallo stesso Ortenzio), l'allestimento di un banchetto doveva essere il risultato di fattori oltre che armoniosi, estetici e comportamentali. Istrioni del servizio, ecco cosa i suoi camerieri dovevano diventare. E come potevano riuscirci? Possedendo, non finiva mai di dire Ortenzio Vesperini, oltre a una connaturata e inespugnabile gentilezza, i seguenti requisiti: memoria, vista grandangolare, mani leste e precise, passo veloce e schivante.

Ovviamente su ognuno di questi punti il Magister abbondava per propensione e abilità. La sua mirabolante memoria gli permetteva di fornire, richiesti in qualunque momento, dati relativi all'intera vita dei propri camerieri: luogo e data di nascita, l'ora esatta della prima cacca, le prime parole dette alla mamma, le singole malattie esantematiche, l'ubicazione dei nei, i cibi graditi e detestati, il primo amore, la prima parolaccia, la prima sigaretta, la prima pena, il primo errore d'ortografia, la migliore pizza mai assaggiata, e i singoli desideri inespressi.

Ortenzio, sempre logico nelle sue spiegazioni, citava spesso anche questo problema. Lo faceva guardando i suoi uomini, con occhi acutamente azzurri, occhi abituati a sondare il tempo più remoto come lo spazio più prossimo.

“Supponiamo...” diceva inforcando un paio di occhiali da intellettuale della nutrizione, “che X faccia sedere 30 commensali in posti numerati e ipotizziamo ancora che (su sedie numerate), voltandosi poi di spalle,

dica ai commensali di cambiare il posto assegnato. È possibile, mi domando, che X riesca in qualche modo a sapere e a fornire il nuovo ordine assunto dai commensali seduti?”

La soluzione alla domanda del problema non prevedeva una risposta diversa da questa: “Sì, se X è un cameriere di razza superiore, in servizio all’Erpice Alato di Soporo.”

Ortenzio Vesperini usava le due mani come fossero quattro almeno. Nessun allievo avvezzo e geneticamente propenso ai modi alberghieri, era in grado di afferrare tredici piatti da portata per braccio con le relative posate e muoversi tra i tavoli come se avesse ai piedi le ali di Mercurio. Piedi rapidi e leste dita degne di toccare la punta dell’Olimpo, articolate nella presa in modo da assumere pieghe e incastri impossibili, equilibri al limite di ogni regola gravitazionale. Ma soprattutto, solo lui, l’Ortenzio del divino desinare, poteva raccontare, pur essendo impegnato in tali azioni, ricordi legati a un tempo lontano. Visioni di conviviali maniere, di atti collettivi.

*...Bocche chiuse a boccio, occhi rivolti al cielo dove ciascun commensale forse vede, deglutendo, brigate di donne e fanciulli, allegri e banchettanti, intenti a stemperare e a confondere, danzando tuttavia, i contorni tra lussuria e delizia, tra piacere e diletto, sazietà e languore... L’unto sui piatti, dove c’è ancora qualche lembo d’insalata, una vela lacera, un brandello. Le curve spezzate di spaghetti residui, più o meno paralleli, aggrovigliati in tortuosi ghirigori o in grumi di nodi; sottocoppe schizzate di sugo, efflorescenze di calli poste in chiose a piè di piatto...*

Ecco i *venti camerieri venti*, pronti a ubbidire agli ordini del Magister Ortenzio Vesperini. Non c'è nessun tavolo libero nella sala dell'Erpice Alato. Il suono, basso tono, di una pavana, offre alle voci nei tavoli che raccontano liquide inezie, un fondo di panno nuovo che le possa assorbire.

I convenuti hanno sicuramente appetito e i camerieri di Ortenzio sanno che ogni ospite seduto all'Erpice Alato potrebbe, gustando, trasformare se stesso, volando raggiungere l'alta sfera del soffitto, sentire lo stomaco trafitto di piacere. Omaggiano i clienti, i serventi, usando premure attente e cortesi a cui segue la recita galante dei menù. Un brusio novello, antifonale, così come lo ascolta, da dove il controllo ha fonte, Ortenzio Vesperini. Basta però scostarsi di poco da lui che un cameriere, conclusa la propria offerta, colga sulla bocca di un altro collega l'eco delle sue stesse parole.

Gli ordini sono stati appena ritirati ma già qualcuno dei convitati ha cambiato idea, così che l'ingranaggio delle voci e dei passi nella sala dell'Erpice Alato s'inceppa, trattiene il respiro. Al maître basta comporre sul viso un cipiglio breve che gli occhi dei venti camerieri si cercano, provano a distanza nuovi incastri oculari d'intesa. Si avvicinano dove devono, quindi tracciano nuove traiettorie visive, aprono strade foniche alternative dopo le quali tutto riprende a scorrere come prima.

Gustano e pensano i clienti, assaggi di razza esigenti, svenevoli, schietti, puntuti i palati sobillati, le papille titillate. I denti, all'occasione sorridenti, masticano con le migliori maniere perché così in quel luogo si costuma.

Ecco che a un tratto qualcuno si sente leggero, la sedia vacilla... e chi è interessato al gusto prelibato oscilla... galleggia, si alza su... su... su... come gonfio di elio (ma elio non è). Eccone un terzo e poi un quinto, un decimo e altri, altri ancora in direzione del tetto dell'Erpice Alato dove il Gusto è una tenda di nuvole apribile con un soffio solo, un soffio che sazia, appaga, addita uno stato fatto di niente che niente più chiede ma di sé si culla, s'abbandona diventa oblio: squisito oblio.

