

## I LIBRI DA SCOPRIRE



LINA MARIA UGOLINI  
**Il Cavaliere del Superbo Palato**



*Se in fondo al volume non è presente il catalogo,  
potete consultarlo su [www.robinedizioni.it](http://www.robinedizioni.it)*

ISBN: 978-88-7371-366-1

© 2007 ROBIN EDIZIONI SRL  
Via Silla 35 - 00192 Roma  
Tel. 06.39.726.745 Fax 06.39.722.835  
e-mail: [robinedizioni@robinedizioni.it](mailto:robinedizioni@robinedizioni.it)  
sito web: [www.robinedizioni.it](http://www.robinedizioni.it)

*Alla Robin Edizioni srl sono riservati i diritti di sfruttamento  
e la proprietà esclusiva del marchio BdV*





*La vita di ogni pagina  
è la scena.*

*La scena di ogni vita  
è teatro.*

Catania, al Piccolo Teatro, chi scrive...

*I modi piacevoli sono quelli che porgon diletto  
o almeno non recano noia ad alcuno de' sentimenti,  
né all'appetito né all'immaginazione  
di coloro co' quali noi usiamo.*

Giovanni Della Casa

*Dio fece il cibo, il diavolo i cuochi.*

James Joyce, *Ulisse, Il pranzo*







## Il Cavaliere del Superbo Palato

Nella città di Soporò, conosciuta su tutte le guide gastronomiche del settore come la Città del Buon Gusto e della Fresca Frutta, ogni mattina il Cavaliere del Superbo Palato Armido Loverani, chef pluripremiato, pluridecorato, pluristimato, usciva di casa per dirigere l'acquisto della spesa necessaria al suo ristorante.

Egli non lasciava mai il letto di buonora. Lavorava molto, e il più delle volte si coricava a tarda notte poiché non c'era giorno che l'Erpice Alato non celebrasse le proprie virtù mangerecce esaurendo, sia a pranzo sia a cena, le prenotazioni di tutti i tavoli.

Armido Loverani era un professionista come pochi, un artista nato per inventare il sapore, un genio la cui fama, consolidata negli anni, si spargeva come il vento tra le dicerie d'argomento culinario.

Un uomo del genere, per cui l'ottimo, anche se cotto al punto giusto, era comunque insufficiente, non poteva che trattarsi di conseguenza: tutte le mattine egli veniva riverito, servito, supportato e accompagnato da un drappelletto di cinque lacchè delegati alla cura esclusiva della sua persona.

Il primo di questi aveva il compito di gestire il saluto mattutino. Era d'obbligo che costui mostrasse subito un volto sereno e sorridente, perché sempre sereno doveva

essere, secondo Armido, il cielo sopra la sua casa. Guai se il fortuito passaggio di qualche nuvola avesse rabbuiato anche per un istante lo sguardo luminoso del cameriere. Armido si sarebbe incapricciato battendo i piedi per terra come un bambino e per ripicca non sarebbe andato a lavorare (e in tal caso l'eccelsa cucina dell'Erpice Alato avrebbe spento tutti i fornelli). Chi si sarebbe assunta la responsabilità di un simile crollo finanziario? Chi poteva comunicare al suo amico e socio Ortenzio Vesperini che il locale, per un cirro da nulla, poteva rimanere chiuso? Certamente non il primo lacchè, che si guardava bene dal mostrarsi più che felice.

Il secondo servitore dirigeva con scrupolo da archivistica la colazione. Armido consumava il pasto del risveglio a letto, dopo che il lacchè aveva cura di puntellargli la schiena usando dei cuscini da califfo. Una volta comodo, un periglioso vassoio a più piani estensibili e reclinabili dove vi era poggiata, con notevole cura estetica, ogni possibile delizia di prodotti vaccini e croissant, giungeva al suo cospetto. Il primo pasto della giornata aveva quindi inizio con un morso e un voto, un morso e un voto... Un voto eccelso che Armido Loverani, masticando lentamente, si compiaceva di dare alla superba persona di se stesso dato che qualunque preparato alimento doveva a lui la ragione d'essere una sublime sostanza.

Dopo essersi saziato e aver procurato personalmente alle parti intime il necessario lavaggio, ecco che arrivava il terzo lacchè. Si presentava al Cavaliere piroettando, per degli effetti di natura etilica, al limite con il barcollo. Armido Loverani era a conoscenza di questo suo neo ma si mostrava tollerante con lui a causa di utili

benefici collaterali. Grazie al proprio stato d'ebbrezza cronica infatti, il lacchè numero tre aveva sviluppato una spiccata facoltà medianica, che gli consentiva di leggere e interpretare il pensiero altrui smascherando sul nascere imbrogli e sotterfugi. Una dote come questa per Armido era davvero preziosa, specialmente al mercato quando doveva contrattare l'acquisto di prelibate e costose cibarie con alcuni bancherellieri piuttosto furbi in fatto di bilance mal tarate e freschezze in scadenza. Non c'era volta che il terzo lacchè benché avvinazzato non facesse giustizia dei venditori rimediando, fra l'altro, sconti e omaggi riparatori. Premiandolo a ragione, il Cavaliere del Superbo Palato gli aveva accordato la cura del proprio copricapo, una concessione equivalente alla consegna, in tacita custodia, dell'unica chiave serrante un forziere da tesoro. Con l'arrivo del terzo lacchè il Paladino del Palato, cinto alfine di cappello, aveva sicuramente una ragione in più per distinguersi dai perituri umani.

Concluse le azioni legate al risveglio, lo chef Armido Loverani era finalmente pronto a uscire di casa.

Ovviamente il Cavaliere non reputava consono muoversi da solo. Davanti alla porta sostava per contratto il lacchè numero quattro, delegato all'apertura e alla chiusura della medesima, nonché addetto alla manutenzione delle cerniere di sostegno, oliate con puro olio d'oliva per evitare probabili e minimi cigolii, interferenze che a qualunque ora del giorno e fattispecie la mattina, Armido Loverani considerava fastidiosissime.

Il mercato della città di Soporò si trovava a pochi isolati dall'abitazione del coronato e coronabile chef. Egli di

solito preferiva percorrere il tragitto a piedi, sebbene il quinto dei suoi servitori dovesse aver cura di creare e mantenere attorno alla deambulante sua regalità, un vuoto incalpestabile. (All'occasione, in caso di pioggia, l'insieme dei premurevoli lacchè montavano, con istruita destrezza, un comodo baldacchino sulla tela del quale spiccavano steli di forchette infilzate in piatti di soleggiata e filante fantasia: un riparo ottimista per qualunque intemperie).

“Fate passare il Paladino del Palato! Fate passare il Paladino del Palato!” diceva e ridiceva il lacchè numero cinque. E il Paladino del Palato avanzava gonfio di lievito. Procedeva ammirato da chiunque si trovasse per strada in quel momento poiché non c'era abitante di Soporò che non conoscesse il sapore delle sue pietanze. L'Erpice Alato, ristorante tra i più eccelsi al mondo, era un luogo di delizie gastronomiche prelibate al punto da donare alla pancia la facoltà della parola e allo spirito i benefici della nutrizione.

Era necessario che all'indiscutibile talento di Armido Loverani occorresse una materia prima oltremodo scelta, valutata, soppesata, odorata prima d'ogni acquisto, per essere poi portata nella cucina del ristorante con cure altrettanto scrupolose.

Un adeguato mezzo di trasporto per far giungere all'Erpice Alato il cibo ritenuto degno di tale privilegio, era un cuscino posa caci e verdure, del quale era responsabile assoluto il primo lacchè. Il cuscino veniva usato nel momento in cui, arrivato al mercato e fidandosi del proprio istinto, Armido Loverani si limitava a indicare, senza esitazione alcuna un cavolo, un porro o magari una ruota di fontina.

“Il dito del maestro possiede la virtù dei magneti,” commentava puntuale ogni volta ad alta voce il secondo dei suoi servitori, “si orienta sempre verso l’ottimo assoluto!”

In realtà nelle scelte e nelle invenzioni culinarie del Cavaliere Armido Loverani non c’era nessun potere calamitico ma una grande abilità di amalgamare, fondere, legare, con fruste, forchette e cucchiai, una fluida considerevole propensione di capriccio alla forza addensante e coercitiva del comando.

Per questa ragione la preparazione quotidiana delle pietanze da lui create variava sul momento poiché tutto dipendeva da ciò che lì per lì gli frullava, ribolliva o rimestava nella testa.

“Porgimi quella faraona, presto... presto... prestissimo!” vocitava lo chef all’addetto alle carni bianche (nell’équipe di cuccinieri dell’Erpice Alato, indiscusso braccio destro del Disossatore di polli e selvaggina).

“Prima d’infornarla, bisogna applicare sulla pelle un intingolo fatto con olio, sale, pepe e timo; alcuni cucchiai di birra per renderlo moderatamente schiumoso... Se l’olio tocca la birra, qui dentro tenetelo tutti a mente, si *incervogia* ovvero non capisce più niente, perde il lume della ragione, come un maschio che s’infoia. E sapete cosa accade? Ve lo dico io, perché io solo lo so: l’olio non unge la pelle ma la nutre con il miglior sapore!”

I cuccinieri, motivati da questi ragionamenti, obbedivano ad Armido Loverani con la stessa rapidità che provoca la scintilla a un cerino appena sfregato, anche se spesso il maestro, colto da stizza improvvisa, cambiava idea spegnendo sul nascere il fuoco di quel cerino con un getto d’acqua:

“Questo volatile mancato ha le cosce troppo grasse, troppo grasse! L’adipe è eccessivo, spropositato! Bisogna renderlo magro, magro! L’olio... l’intingolo... via, via! A dieta!”

A quel punto un moto di irrefrenabile creatività (che per Armido equivaleva a gustare il piatto già pronto senza masticarne il contenuto) accendeva, per rimanere in tema di fiammiferi e zolfanelli, l’estro mangereccio dello chef.

“Ci vuole un salmoriglio alternativo... ecco cosa ci vuole! Succo di limone, acqua salmastra, un intero melograno sgranato da aggiungere a metà cottura e limoni, ancora limoni per imbottire le sue viscere. Infine, da servire come contorno, acini d’uva nera e olive: un agrodolce mirato a confondere l’occhio del commensale e a sobillarne il palato!”

Quando impennate d’umore di tal genere si verificavano tra le stoviglie dell’Erpice Alato, i clienti in sala potevano essere certi che avrebbero assaggiato di lì a poco delle pietanze esclusive, preparate con cure efficienti e modi sommi:

*L’efficacia di un alto risultato culinario  
alberga nel capriccio imperituro*

Armido Loverani

Queste parole scritte con caratteri glassati dalla Compagine dei Pasticceri su una lastra di cioccolato fondente, poggiata come un quadro da vedutista sopra un cavalletto, potevano essere lette dai clienti che avessero guardato in prossimità della porta della cucina di

Armido. Se qualcuno avesse voluto, avrebbe potuto anche staccarne un pezzettino e mangiarlo, dato che il cacao era degno di Montezuma.

Il volubile e capriccioso Armido Loverani, star alimentare del ristorante Erpice Alato di Soporò, era quindi un genio senza rivali, un professionista eccellente, un puntiglioso cultore della perfezione.

Quando però la natura dona a un uomo solo una così spiccata virtù, è assai raro che questi si accontenti di farla rimanere circoscritta. È più facile che si espanda in altre direzioni per rilucere in nuovi spazi con pari intensità. Di Armido Loverani si poteva affermare che sapeva preparare alle donne dei menù che definire golosi sarebbe poco, sublimi troppo scontato.

La città di Soporò, vantava proprio nella zona del mercato la presenza di un consistente numero di belle donne pronte a essere colte come quella frutta di cui la città esaltava il primato e assaggiate con lo stesso gusto che la rendeva gloriosa. Tra i suoi cittadini chi poteva essere colui che per cogliere, scegliere e assaporare era stato insignito di titoli e pluridecorazioni? Ovviamente il Cavaliere del Superbo Palato Armido Loverani.

Ogni mattina durante la spesa, il grande chef non si faceva mai scappare il pretesto di concedersi qualche sosta, più o meno prolungata, dedicata a insolite prelibatezze. Il primo lacchè quando non vedeva più il suo padrone, abile a imboscarsi quanto a rendere di colpo sciapo un piatto salato, sapeva che la nuvoletta della malizia avrebbe velato il sereno del proprio sorriso. Il lacchè numero tre ne approfittava per bere qualcosa al banco dei vini. In quelle occasioni la testa gli girava più

del previsto poiché poteva vedere in modo chiaro dove si trovava Armido in quel momento, con chi era e cosa aveva l'abilità d'inventarsi.

