



Delle impanature... una donna
(*La signora Impanatrice*)

Armido Loverani, per ragioni di chiarezza operativa e dirigenziale, aveva stabilito di ribattezzare, con un nome consono alla mansione assegnata, chiunque facesse parte del proprio staff. L'idea era di considerare la cucina dell'Erpice Alato come un efficiente, operativo, mosaico alimentare dove si lavorava per minuzie e in commestibile concordanza. Un giorno però accadde che una precisa tessera di questo mosaico, per naturali, umane contingenze, cominciò a staccarsi e di conseguenza a inclinare l'assetto delle circostanti pietruzze in posa.

Delle impanature di carni e fritti di vario tipo, se ne occupava una donna bella e procace. A ragione di ciò che era tenuta a fare, costei portava il nome di signora Impanatrice. Il marito faceva anch'egli parte dell'organico di Armido, come addetto alla miscela e alla lavorazione di tutti gli impasti. Il consorte della prorompente signora Impanatrice era conosciuto dunque come il signor Impastiere.

Da circa due settimane l'Impastiere mancava dal proprio incastro a causa di una forte infezione virale. L'Impanatrice era una femmina estremamente vogliosa: non c'era prestazione del marito che l'appagasse, ragion per cui il suo pensiero era rivolto assai spesso al sesso.

L'indisposizione prolungata dell'Impastiere, messo totalmente fuori uso, aveva infiammato di conseguenza la pretenziosa moglie che già da qualche giorno aveva cominciato a impanare alcune costolette mettendoci una voluttà inconsueta: la sue mani toccavano le fette con un piacere (considerate le circostanze) oltremodo carnale.

Questo stato di voglia latente la faceva lavorare molto lentamente, procurando tra l'altro all'intero settore di lavorazione bovina un notevole ritardo nella catena di cottura dei fritti e dei soffritti. All'occhio molto esperto del Regalmastro Loverani la novità non poteva certo sfuggire, ma siccome lo chef sapeva preparare esattamente le sue conquiste, aveva lasciato che la donna, senza nulla togliere alla Distillatrice di dadi, cuocesse nel proprio brodo.

Lo chef, che giusto quella mattina al mercato non si era concesso nessuna pausa godereccia, di fronte alla magnificenza dello spettacolo offerto ai suoi occhi, decise di agire.

Dobbiamo ammettere che il Cavaliere del Superbo Palato provocava nel corpo donnesco uno stato di vigile fermento che in tutto e per tutto si sarebbe potuto sostituire all'effetto di dieci caffettiere preparate con la migliore tra le miscele arabiche. La caffeina contenuta nel suo sorriso accelerava il battito delle pulsazioni femminili, privandole del sonno per almeno un mese. Quando poi Armido dedicava loro anche solo un semplice saluto, non c'era donna che non si sentisse lusingata da quell'ossequio galante leggendolo come un pegno di incondizionata sottomissione (precaria quanto mai) che era inevitabile pagare. Così spesso sulla lista della spesa, tra pomodori, pesce e frutta Armido

Loverani appuntava compiaciuto dei segni legati a nomi muliebri: un grano di pepe per la figlia dello speziere, due acini d'uva per la moglie del fruttivendolo, una bacca di vaniglia per la venditrice di conserve; delle aste, più o meno ravvicinate, per i giorni di prolifero svago. In quelle occasioni il lacchè numero due non poteva fare a meno di precisare:

“A quanto pare, anche la verga del Cavaliere possiede la qualità dei magneti...”

Quel giorno la stuzzicante Impanatrice rappresentò per la vita organizzativa dell'Erpice Alato la causa di un insolito impedimento. Armido Loverani aveva cominciato a guardarla con ripetuta insistenza tanto da dimenticare di avvertire Ortensio Vesperini del proprio arrivo (cosa che invece avveniva puntualmente ogni mattina).

Il Magister passeggiava davanti alla porta della cucina dell'Erpice. Non riusciva a capire la ragione del ritardo di Armido e per capacitarsi ripassava a mente il tragitto che l'amico avrebbe dovuto percorrere.

La sua memoria, una volta avviata, si comportava come un casellario arditamente impilato. Sopra innumerevoli scaffaletti Ortensio Vesperini riponeva i dati connessi a frazioni temporali esatte, a coordinate spaziali ineccepibili. Egli disponeva anche di un infinito catalogo di odori, racchiusi (sempre sulla medesima scaffalatura) in caleidoscopiche ampole che all'occasione prelevava da sé lasciando alle essenze latenti la libertà di trovare altre combinazioni e giochi alchemici a cui comunque era pur sempre connesso un lontano ma esatto ricordo. Ora in uno dei suoi cassetti, Ortensio conservava la pianta della città di Soporò, sulla quale spicca-

vano in rilievo tutti gli spostamenti mattinieri di Armido Loverani.

Il Magister aveva appena finito di seguirli e fare i relativi calcoli, quando qualcuno del personale aprì la porta della cucina. Ortenzio allora vide che Armido era già ai fornelli.

Entrò piuttosto infastidito.

“Perché non mi hai avvertito del tuo arrivo, Armido?”

Abbassando in fretta la fiamma del desiderio alimentata dall’Impanatrice e ignorando l’aria di puntiglio dell’amico, Armido rispose:

“Oh...! Salve caro Ortenzio... hai l’aria di volermi dire qualcosa d’importante... Ci sono per caso delle novità?” In quel momento ne approfittò per fare alcuni segni agli Ordinieri di mestoli, utensili e posate.

“Non mi pare...” precisò Ortenzio con tono vagamente polemico, “che tu stamattina sia interessato alle mie comunicazioni.”

“Ma che dici Ortenzio... certo che sono interessato!” La voce di Armido cambiò tono indirizzando un complimento alle chiare dello Sbattiuova.

Il fare operativo dello chef, unito a un sincero interesse, allentò la tensione tra i due. Ortenzio allora mise al corrente Armido che proprio quella mattina l’Erpice Alato aveva ricevuto una prenotazione eccelsa: il Governatore di Soporò in persona, con alcuni del proprio seguito, sarebbe arrivato per l’ora di pranzo.

Non era la prima volta che un ospite così importante decideva di desinare in quel ristorante. Ciononostante Armido si fece scappare un “Superbo!” E aggiunse: “Le sale sono pronte?”

“Veramente Armido... aspettavo che arrivassi tu...”
Ortenzio questa volta non voleva essere pungente. Nella sua voce c’era invece il rigore della professionalità unito al senso del dovere.

Quando all’Erpice Alato si presentavano delle occasioni per banchetti speciali Armido Loverani e Ortenzio Vesperini, per una collaudata, scaramantica, divertente intesa, recitavano sempre un medesimo copione. Ortenzio simulava di non poter procedere nell’addobbo della sala senza conoscere prima il menù della serata. Armido, che era cosciente di quanto Ortenzio riuscisse a essere prodigioso, sul momento fingeva di stare al gioco e rimaneva in silenzio. Quel silenzio, sempre per le regole segrete dell’accordo, esortava Ortenzio alla parola.

All’incirca la scena era questa.

Ortenzio. Ho detto Armido che ti aspettavo, perché volevo una conferma sul menù. Non posso cominciare a dirigere gli addobbi senza sapere cosa hai in mente di cucinare.

Armido annuiva senza parlare.

Ortenzio. Allora, se la mia memoria non m’inganna per questi eventi... so che tu ripensi spesso al tuo primo banchetto, quello che mi raccontasti una volta durante una passeggiata in campagna... Il menù risale al 24 aprile di venticinque anni or sono, al tempo in cui giocavi ancora a fare il cuoco e i tuoi amici si fingevano sovrani in visita a un nobilissimo castello... Tu stavi nella cucina allestita nel balcone di tua nonna: i vasi delle piante erano fornelli accesi da fiamme di foglie... Ti eri anche avvolto attorno al corpo un lenzuolo: l’uniforme egizia del capo chef! Occorrevano subito gli ANTIPASTI:

aragoste e scampi con arance intere sistemate in equilibrio perfetto sulle chele...

I PRIMI...

Penne al caviale e menta (infilate una per una tra i rami di corallo rosso)

Rose di pasta all'odore di tartufo norcino.

I SECONDI...

Sciabole di arrosto misto, cotto su fiumi a rapide di brace.

IL CONTORNO...

Funghi porcini lasciati interi e piantati in un sottobosco di prezzemolo.

LA FRUTTA E IL DESSERT...

Ananas cesellato di perle di zucchero e canditi bagnato da onde di gelato orlate di panna.

E VINO... vino degno di Bacco, in quantità marine!

Le portate di quel tuo banchetto, erano degne di principi e regine: tutte eccellenti e rigorosamente trasparenti...

Armido (soddisfatto). Ortenzio Vesperini... nessun albume battuto è imbattibile quanto te!

Dopo aver stabilito il menù del pranzo, il Magister lasciò la cucina dell'Erpice Alato e si diresse sul retro della torretta, dove una scala esterna conduceva a un grande vano adibito a costumeria. Aprire quella porta era come scostare le ante di un armadio. Usciva da lì una fragranza antica di cose messe e riposte, illuminate e spente, un'aria gelosa di prova e d'attesa. Il fiato compagno del sonno dei travestimenti riposti, finto quanto la stoffa necessaria a imbastire le illusioni: una miscela di gocce di legno, essenze di ceroni, grani di terre e distillati di polveri.

Appeso al proprio attaccapanni il mantello di velluto carminio trapunto di stelle cobalto aspettava il Magister. Ortenzio lo indossò con eleganza facendolo ruotare attorno all'asse del proprio corpo. Controllò la sua immagine in uno degli specchi di prova e soddisfatto dell'aplomb scese nella sala ristorante.

I venti camerieri lo stavano aspettando. Lui fece passare la lama di burro del proprio sguardo su ognuno. Poi prendendo i lembi del mantello aprì le braccia e con la decisione e l'audacia di spiccare di lì a poco un volo di ricognizione, disse:

“Voglio su tutti i tavoli le tovaglie di lino, quelle istoriate di foglie d'acanto con le iniziali dell'Erpice ricamate in fili d'argento dalle Suore di Cordeles. Voglio i calici di vetro soffiato dalle dame della Laguna e le posate scolpite dagli orefici del Ponte Vecchio. Voglio su ogni desco una ghirlanda di zagara e frutta martorana con a lato un'idria di opale e un cratere di alabastro. Voglio che i tovaglioli siano di seta, della seta vergine di Sulavir! Infine voglio che chiamiate i musicisti e diciate loro che dovranno concertare appesi... sì appesi al soffitto! Voglio tutto questo: ora e subito!”

