



Un chador turchino o meglio ancora turchese

Tratto nervoso ma accurato era quello che Ortenzio Vesperini aveva impresso con l'inchiostro del proprio pennino sulla pergamena appena giunta tra le mani dell'Ispettore di Maniere Otto Besti, seduto davanti al proprio tavolo in attesa di cominciare la colazione. Parole che dichiaravano palesemente delle colpe lasciando però ampi margini d'indeterminatezza.

“Vediamo... cosa vuole il nostro Ortenzio Vesperini...” Otto Besti aveva nel mentre richiesto al valletto la lente d'ingrandimento.

“Dunque... soggetto incline alla perfezione, all'artificio più ricercato... ma questo lo sapevamo tutti. Mai vista una 'S' così arricciata... La 'L' è al contempo elegante e misteriosa... La fattura della 'E' decisa e ricercata... l'inclinazione della 'I' perfetta. La 'G' invece sembra piuttosto insolita: il tratto è maestro, l'inchiostro non presenta la minima sbavatura... eppure c'è qualcosa che la rende eccessivamente pingue... oserei dire anche volgare: all'Erpice Alato di Soporo deve essere accaduto qualcosa di molto, molto sconcio...”

In fatto di perizie calligrafiche Otto Besti non aveva rivali. Oltre a essere il docente più celebre della Scuola Superiore di Soporo, nei giorni in cui non aveva lezione il geniale Ispettore pellegrinava spesso tra i ristoran-

ti della città e dintorni annotando giudizi sul servizio e sulla qualità del cibo, giudizi che poi rendeva pubblici con inclementi articoli sulla prima pagina delle più prestigiose riviste del settore. L'unico esercizio che da sempre aveva avuto lodi senza limiti era l'Erpice Alato. (L'uscita del libretto *Le buone maniere negli alati pasti* era stata preceduta da una serie straordinaria di editoriali).

Quando Otto Besti doveva ispezionare qualche locale, ricorreva a un espediente, collaudato in anni e anni di gloriosa carriera. Il metodo si era rivelato, oltre che necessario, infallibile: si presentava nei luoghi in questione solo dopo aver progettato e messo in atto un'accurata trasformazione.

La reputazione libratoria dell'Erpice Alato, fino a quel momento, non era mai stata messa in dubbio da nessun evento o diceria sicché Otto Besti, a cui la cosa premeva particolarmente, si apprestava all'idea di quel sopralluogo con profondo, profondissimo interesse: il caso richiedeva un intervento decisamente ben congegnato.

Il suo servitore, turchino dal colletto della camicia fino alla punta delle scarpe, riapparso con il vassoio della colazione fu per lui la giusta ispirazione. L'insolito binomio, colore dell'abito/sesso maschile ispirò l'Ispettore a elaborare senza fatica l'idea adeguata. L'Ispettore di Maniere Otto Besti avrebbe varcato la porta dell'Erpice Alato di Soporò indossando particolari abiti femminili e avrebbe celato il volto dietro un chador, un chador turchino o meglio ancora turchese.

Una donna eterea e misteriosa, una ricca fanciulla siriana... Quale nome avrebbe potuto avere? L'Ispettore

non ci mise molto a trovarlo: Hamda era certamente quello giusto.

Una donna però, specialmente poi quel tipo di donna che l'Ispettore aveva in mente, non poteva presentarsi da sola: la circostanza di quella missione richiedeva un cavaliere. Ma quale cavaliere poteva accompagnare una fanciulla orientale senza destare alcun sospetto? Semplice e logica la soluzione: il suo accompagnatore sarebbe stato un eunuco da serraglio. Un eunuco che sarebbe stato finto come lui sarebbe stato donna.

Otto Besti, che alla professionalità univa una vivace stravaganza, lo immaginò non solo eunuco ma anche cieco.

A quel punto non rimaneva che cercare la persona adatta.

L'Ispettore finì di desinare e si preparò per andare alla Scuola Superiore di Soporò. Avrebbe convocato il migliore alunno del proprio corso offrendogli l'opportunità di uno stage (cosa che del resto faceva spesso per mettere in pratica le proprie teorie). Gli avrebbe fornito i giusti suggerimenti e le indicazioni più appropriate alla circostanza. In poche prove sarebbe stato sicuramente pronto per entrare insieme a lui in quel tempio del cibo che, nonostante gli ultimi eventi, era ancora il ristorante Erpice Alato.



Molte zollette di troppo

Il Magister Generalis Ortenzio Vesperini entrò in cucina per prendere il solito caffè e per discutere, come del resto era consuetudine, del menù serale con Armido. Quella mattina però avrebbe messo nella propria tazzina alcune zollette di troppo.

“Ortenzio buongiorno...” Armido Loverani, dopo gli ultimi incontri era ritornato a prendere appunti con compunta solerzia sul podio di direzione gastronomica.

Bere il caffè molto dolce non dispiacque affatto al Magister.

“Stasera grande lusso Armido!” (di zucchero, sapeva ancora la sua voce). “Dobbiamo prepararci ad allestire una serata memorabile!”

“A proposito di memoria Ortenzio...” disse Armido riallacciando l’intesa con il socio. “Mi ripeteresti nei dettagli che tu sai, il menù che inventai la volta in cui arrivò il Principe Viscardini?”

Dettagli che tu sai... In merito a quella cena lontana nel tempo era come chiedere a Ortenzio Vesperini cosa avesse appena comandato di servire ai tavoli.

“Se nel vascello della mia memoria non c’è alcuna falla (vascello abituato a solcare oceani con qualunque burrasca), proprio per quel Principe Armido ti venne in mente di creare dei piatti ispirati ai colori e alle loro

combinazioni... Ci eravamo vestiti da pittori antichi e ricordo bene come io ti suggerii di usare al posto dei vassoi da portata delle tavolozze! Per l'occasione allenai i miei uomini a incastrare nel giusto modo, senza farlo sporgere troppo, il pollice sinistro dentro l'apposito foro. Corressi a ognuno dei miei l'inclinazione del basco regolandola con una squadra.

Tu dividesti le portate in primarie e secondarie. Servimmo le pietanze in piatti rossi, in piatti verdi, in piatti gialli, in piatti blu...

...Rossa la salsa matura, le barbabietole, le melagrane, l'anguria e le ciliegie, le mele e i ravanelli. Rosse le fragole rosse.

Verde la lattuga verde e gli spinaci, il basilico e il prezzemolo; verdi le zucchine, i cetrioli e i piselli; il pepe, l'origano, la salvia, il rosmarino. Verdi i peperoni verdi.

Gialli i limoni e ancora i peperoni e la polenta e lo zafferano; la mela di nuovo con la banana e le prugne. Gialle le pesche gialle.

Blu l'uva e bluastro il cavolfiore, blu il mirtillo.

Alcuni Miscelatori, ingaggiati a cottimo, montarono a neve dozzine multiple di chiare d'uovo. Con quelle resero omogeneo, spumoso, soffice, qualsiasi composto. Virtuosi dell'amalgama, inventarono sul momento anche delle prelibate salsette...

...Per ogni tavolo un Miscelatore... Bocche, bocche ghiotte.... pronte le ciotole per intingere sedani, finocchi, carote e crostini di pane di segale.

Le salsette per i colori secondari.

Una purea di polenta fredda e fragole, condita con un pizzico di sale e del parmigiano (giallo + rosso = arancione).

Una purea di uva nera e pomodori, riscaldata pochi secondi a fiamma viva, e condita con sale, pepe e spumante (blu + rosso = viola).

Una purea di asparagi con peperoni gialli condita con aglio, sale, pepe e menta (verde + giallo = marrone)... Una purea...

“Sì, sì Ortenzio, ricordo bene anch’io...” intervenne Armido ponendo un argine alla cascata di ricordi fluita dalla mente del socio.

“Credo però che questa idea sia troppo vecchia. Mi piacerebbe pensare a qualcos’altro...”

Il comportamento di Armido, capriccioso come non mai, spiazzò ancora Ortenzio. In anni e anni di amicizia e intesa non aveva mai ricordato un banchetto per niente.

“Ci sono...!” fece il Paladino del Palato con aria estremamente compiaciuta. “Dato che la serata sarà quanto mai raffinata obbligheremo gli ospiti a servirsi delle posate!”

Ortenzio Vesperini non credeva realmente a ciò che aveva appena sentito.

“Scusa Armido... ma cosa c’è di nuovo in questa regola? Nessuno all’Erpice Alato di Soporò si sognerebbe di usare le mani per piatti che non siano di cacciagione!”

“Appunto!” fece quello con tono saccente. “Per questa ragione la cena di questa sera sarà a base di selvaggina e gli ospiti dovranno essere abili nel mangiarla con forchetta e coltello. Quest’obbligo dovrà essere chiaro per tutti, mi raccomando Ortenzio! Premurati di far preparare un annuncio sul quale scrivere le disposizioni. Mettiamolo bene in mostra... all’ingresso della sala, accanto al leggio del menù.”

(“Abilità, destrezza nell’uso delle posate su un cibo estremamente fuggevole...”) Questo pensiero, calmò a un tratto Ortenzio Vesperini. Ripensò ai propri invitati e trattenne un sorriso. Decise così di assecondare Armido edulcorando la sua risposta come con le stesse zollette di troppo che aveva appena messo nel caffè.

“Trovata eccellete socio! Mi piace, mi piace davvero! La tua genialità riluce sempre al pari del sole! È una perla in un’ostrica! Un diamante purissimo! Uno zaffiro degno di un Califfo!” (In fatto di complimenti Ortenzio stava diventando davvero stucchevole anche se al Cavaliere quegli elogi sembravano dovuti).

“Corro a preparare gli addobbi... la tavola... il personale... Vado a controllare l’argento, la posateria: tutto deve brillare... brillare... specchiare, folgorare...!”

Sui tavoli dell’Erpice Alato il panneggio delle tovaglie di broccato è degno della dea Atena. Un candelabro d’argento con otto candele rosse, poggiato su ogni desco, illumina l’oro dei ricami con una intensità tale da farlo sembrare appena fuso.

Un abile tassidermista, contattato da Ortenzio per l’avvenimento, ha impagliato in pose ardite un pelli-cano, due fenicotteri, una decina di fagiani più altrettanti pavoni. Superata la rigidità della morte, una nuova parvenza rende gli uccelli, poggiati qua e là tra i tavoli, leggiadri al punto che basta ammirarli per avere la certezza di poterli rivedere al più presto in fuga.

I venti camerieri venti istruiti dal loro Magister sono già pronti: tovagliolo al braccio, livrea scarlatta, sguardo ingannevolmente vago. Sul capo di ognuno, portato

con la dignità di un serto, un fez, sul quale un vistoso spillo tiene ben dritta una piuma di struzzo.

*I musicisti stanno per fare il loro ingresso. Per questa occasione Ortenzio Vesperini ha scritturato dei suonatori d'arpa celtica dall'aria smilza, i lineamenti nordici, vestiti in abiti essenziali, seguiti da due gruppi di neogiullari con addosso costumi originali, specializzati in numeri di tiro con armi a tappo e acrobazie ortofrutti-
cole.*

