

PESTO DOLCE

La ricetta delle possibilità

Valeria Corciolani

IL LIBRO

Ingredienti:

1 anziano e affascinante pasticciere che sa trovare quello che cerca

1 ragazza svuotata come un bastoncino di vaniglia a cui è stato raschiato via tutto il morbido del cuore

1 giovane enologo sbatacchiato nel frullio degli eventi

Una manciata di vecchietti che riequilibrano i sapori con il gusto dei ricordi

1 cena che rimescola fatalmente il tutto

Preparazione:

Margherita è piuttosto sbadata, ma, sinceramente, non pensava di esserlo così tanto da perdere l'amore e l'occasione della sua vita subito dopo averli trovati. Lui, Mattia Rambaldi, è l'amore della sua vita: uno scarmigliato enologo con il corrucciato profilo del David di Michelangelo. Si sono conosciuti alla Pasticceria Merello, dove Margherita è stata assunta spinta dalla meta limpida di fare della pasticceria il suo mondo. Con Mattia si sono messi insieme martedì 12 maggio alle 20.45. Alle 18.25 di mercoledì 13 maggio Mattia non era già più suo. Ora lei, Margherita, ha l'occasione della sua vita: creare una ricetta per sedurre il palato del famoso critico Leopoldo Rigoni Baldini e schizzare nel firmamento dei Maestri Pasticceri. Purtroppo il cuore, svuotandosi, si è trascinato dietro pure mente e fantasia, e a Margherita l'idea di questo nuovo dolce non sboccia proprio.

Ma le cittadine di provincia affacciate sul mare sanno essere prodighe di fortuiti incontri e saporite amicizie. *Rimedio:* è la ricetta per chi non vuole lasciarsi spegnere dalle difficoltà e fa tesoro del passato per avventurarsi nella vita con curiosità, ottimismo e un pizzico di fantasia.

L'AUTRICE

Valeria Corciolani è nata e vive a Chiavari, con marito, due figli, un gecko e un gatto che divora "pane bianco liscio" come Elwood dei fratelli Blues. Infatti è stato battezzato Elwood pure lui, ça va sans dire.

Lavora come illustratrice e conduce corsi nelle scuole per avvicinare i bambini all'arte e alla creatività.

Zitta zitta, si mette a scrivere e nel 2010 pubblica per Mondadori il suo primo romanzo, *Lacrime di coccodrillo*. Nel 2012 si cimenta con il racconto *Il gatto l'Astice*

e il cammello (Antologia Giallo Panettone, Mondadori) e si diverte moltissimo, tanto che ne scrive un altro, *Mephisto* (Antologia “Animali noir”, Falco Editore). Conosce e s’innamora della grande ed effervescente famiglia di Emma Books: con loro pubblica *Il morso del ramarro*.

Ah, giusto a onor di cronaca, il gecko si chiama Attilio.

Il cavalier Rinaldo Merello dà un leggero colpo di retromarcia e spegne il motore. Inspira, trattenendo sul palato il gustoso profumo salmastro arricchito dal resinoso dei pini, esaltato dall'umida rugiada del mattino e amabilmente fuso con il grasso aroma d'olio di lino che protegge il prezioso legno del suo Sangermani.

«Possiamo non gettare l'ancora.» Il cavaliere osserva l'acqua. «La corrente è poca e porta verso il largo.»

Felix muove il suo testone rotondo in un turchio cenno di assenso, poi con estrema calma inizia a spostare i parabordi verso prua.

Il cavalier Merello stringe gli occhi chiari incastonati nel groviglio di rughe abbronzate e abbandona lo sguardo, seguendo il pelo dell'acqua fino allo smeraldino della minuscola insenatura di Paraggi. Incantevole. Poi apre il giubbotto, fruga nella tasca interna, estrae la sua pipa di schiuma e inizia a riempirla.

Come a un segnale convenuto, anche Felix infila tra le labbra la prima delle tre Gitan giornaliera.

Restano così, seduti sulle vasche per il pescato, muti e immobili come due pellerossa, con il viso rivolto al sole e il sottile filo di fumo che si disperde nel cielo terso di metà maggio.

In queste albe fatte di mare e silenzi il cavalier Merello ha concepito le sue idee migliori.

E il tenue sorriso che si apre sul cannello della pipa lascia supporre che, anche oggi, qualcosa di buono sta prendendo forma.

«Pensavo che ti saresti presa almeno un giorno di ferie, così, giusto per raccogliere i brandelli» le soffia al volo Fede mentre rimpingua il vassoio dei mini krapfen alla

crema di mandorla, sovrano indiscusso delle colazioni della Pasticceria Merello – pasticceri dal 1903.

Margherita arriccia il naso lentiginoso per ricacciare indietro le lacrime, scrolla la testa e continua a impanare le Mini Delizie nella granella di nocciole e pistacchi. Macché brandelli, il suo cuore è ridotto a micro frammenti più piccoli di questa granella, un plancton, un pulviscolo siderale talmente infinitesimo che è inutile cercare di rimetterlo insieme. Meglio dato per disintegrato e bon.

«Ma sei sicura di stare bene?» Fede perlustra scettico il metro e sessantatré per cinquanta chili scarsi di rossa e deliziosa fattura, le toglie di mano il pesante paiolo di rame colmo di pasticceria al limone, lo infila nel frigo e si appoggia alla grande porta d'acciaio, fissandola con le braccia incrociate.

Margherita sospira e si siede sullo sgabello accanto ai pandispagna. No, in effetti non sta bene per niente.

È sempre stata piuttosto sbadata, ma sinceramente non pensava di esserlo così tanto da perdere l'amore e l'occasione della sua vita subito dopo averli trovati.

Margherita ha ventisei anni, una laurea in Belle Arti e lavora da sette mesi per la Pasticceria Merello. In realtà era stata assunta in novembre solo per decorare con fiocchi di neve, agrifogli e volute i panettoni glassati al cioccolato. Reduce da cinque mesi di animazione creativa sulla Costa Crociere, il silente e ordinato laboratorio della pasticceria le era parso un Eden di proporzioni bibliche. Per otto ore schizzava sul suo blocco nuove idee, spremeva sac à poche, modellava foglie e stelline, mescolava glasse colorate e appiccicava marzapane e pasta di zucchero. Un tranquillo e fecondo tran-tran, dove lei scrutava, annusava, assorbiva e inventava.

«Prova a finire tu» le aveva scagliato un pomeriggio di fine dicembre Zenas, il braccio destro del cavalier Merello, con quel suo tono calcareo, mettendole in mano una frusta. E Margherita aveva finito, sotto lo sguardo affilato di quel pasticcere di

stirpe greca, ma di rigore e precisione tutta teutonica, una perfetta, setosa e vellutata chantilly al gianduia.

Quando aveva visto Zenas chinare il corpo spigoloso sulla crema, a sondare consistenze e cedevolezza, ad assaggiarne una punta di cucchiaino trattenendo gli aromi tra lingua e palato, e infine aprirsi in uno di quei suoi rari e concisi sorrisi di assenso, a Margherita era mancato il fiato. Sì, perché in quell'attimo le si era squarciata la nebulosa, ponendole limpida e cristallina l'immagine del suo vero desiderio: far creme, parfait, torte, glasse e bignè, se non per sempre almeno per un considerevole tratto di vita.

Zenas l'aveva spedita da Merello, il cavaliere le aveva letto lo sguardo e lei era rimasta.

Ora alla Pasticceria Merello fa un po' di tutto: decora, monta, assembla, glassa. Zenas non le lascia quasi mai carta bianca, ma diciamo che ogni tanto riesce a estorcergli il permesso di inventarsi qualcosa di nuovo, come le piccole frangipane alle pere, nocciole e cacao belga che le hanno dato molta soddisfazione.

E poi nelle ore di punta della colazione e degli aperitivi sta anche dietro al banco. Margherita sospira. Con il senno di poi sarebbe stato meglio restare infilata nel laboratorio a spremere confettura nei croissant.

«Ma ti ha almeno spiegato?» domanda Fede stringendo gli occhi verdi, pregni dello sdegno tutelare tipico del fratello maggiore.

In realtà Federico Colombo vanta su di lei solo un'anzianità di tipo lavorativo e nessuna parentela. Infatti, da tre anni e mezzo, cioè da quando si è diplomato con onore all'Alberghiera di Camogli, Fede si occupa con impegno e costrutto della Caffetteria Merello. Ciò non toglie che il suo metro e ottantasette di palestrata prestanza gli abbia smosso la sindrome protettiva verso la cosina minuta e garbata che ora sta per lacrimare sui Sorrisi di Maria, must incontrastato della Pasticceria Merello.

«Certo che a raccontarla non ci crede nessuno.» Fede scuote la testa passandole un pezzo di scottex.

Margherita fa una smorfia e si soffia il naso.

In effetti, perdere l'amore della sua vita dopo solo ventidue ore e venti minuti... be', diciamo che lascia abbastanza disorientati.

Con Mattia si sono messi insieme martedì 12 maggio alle 20.45. Alle 18.25 di mercoledì 13 maggio Mattia non era già più suo.

Già, perché lui, l'amore della sua vita, è Mattia Rambaldi: uno scarmigliato enologo con il corrucciato profilo del David di Michelangelo che tutte le mattine fa (o almeno fino a ieri faceva) colazione alla Pasticceria Merello di via Martiri della Liberazione.

Margherita non l'aveva notato subito, troppo impegnata com'era a imparare a caricare la macchina del caffè con una mano e a schiumare il cappuccino con l'altra come faceva Fede. Ma appena le sue pupille erano cozzate in quello sguardo grigio impastato di curiosità, languore e invitante ironia, le era montata una folata di pacato interesse.

C'è da dire che Margherita non è mai stata facile agli innamoramenti; piuttosto incline all'indipendenza, era diventata insofferente all'inverosimile. Tutte queste ingombranti *in* di prefisso le davano la sensazione di gestire le relazioni con già stampata la data di scadenza, e pensare all'amore come uno yogurt *da consumare entro* le toglieva molta della poesia.

Questo per spiegare che non era affatto preparata ad affrontare il turbine emozionale che l'avrebbe scavata, piano piano, goccia a goccia, nei mesi a seguire. Cinque mesi in cui Margherita aveva impiegato (e alla luce dei fatti sprecato) molte delle sue energie a trovare valide motivazioni per appiccicare il bollino di scadenza anche sul giovane enologo, ma Mattia disorientava i suoi attacchi con la mirabile difesa dell'imprevisto.

Gutta cavat lapidem. Già, a saperlo si sarebbe spostata un poco più là, giusto quel tanto da non farsi sfiorare.

«Faccio io, tu vai» le aveva alitato Fede quel fatidico mattino di cinque mesi prima, spingendola verso il lato del bancone dove lo sconosciuto michelangiolesco la fissava abbandonando la sfogliata al caramello a squagliarsi nel cappuccino.

E Margherita, ahimè, era andata.

Per cinque mesi Mattia aveva dissodato le sue reticenze, corteggiandola con noncuranza senza sbilanciarsi in alcun contatto fisico, né baci e tantomeno languide carezze. L'aveva lavorata ai fianchi con cura, fantasia e determinazione fino a che Margherita non aveva capitolato arrendendosi all'evidenza: mai, neppure frugando in altri mondi e galassie, avrebbe incontrato una metà più perfetta con cui vivere e invecchiare. Insomma, pur rivoltandolo da ogni lato e frugando ogni anfratto, Mattia pareva esser privo della data di scadenza.

A Margherita l'idea dell'anima gemella è sempre parsa una colossale e melensa idiozia, ma quando l'altroieri sera Mattia le ha preso la faccia tra le mani infilandole quello sguardo grigio a frugarle dentro, lei ha capito che struggersi d'amore era davvero possibile. Mattia ha intuito d'aver spazzato via anche l'ultimo baluardo delle sue riluttanze e finalmente alle ore 20.45 di un banale, meraviglioso e letale martedì dodici maggio, l'ha baciata.

Rimasta sola nel suo monolocale con spiraglio sul mare, pur l'ora considerevolmente tarda, Margherita non ha neppure preso in considerazione l'eventualità di dormire. Il subbuglio di emozioni martellava ogni molecola del suo corpo che, pur essendo di dimensioni ridotte, risuonava più delle campane di Notre Dame. Così si è seduta sul letto sfatto con il portatile sulle ginocchia per scaricare dalla sua piccola Canon le immagini scattate durante la settimana. Lo schermo si è riempito di pastose distese brune, setosi oceani gialli, vellutate superfici rosate, trasparenze rubine, candide estensioni cristalline, morbide volute verdi.

Margherita è stata sempre affascinata dai colori e questa passione si insinua, abbraccia e sigla ogni sfaccettatura delle sue giornate. Ci sono momenti in cui desidera fermare tutto e immergersi in certi verdi umidi che sanno di bosco e rugiada, o in azzurri liquidi che profumano di sole e vacanze o in vermigli lucidi fragranti di

Natale. Così le è salita la frenesia di catturare ogni sfumatura e consistenza colorata creando un immenso e originale pantone catalogato con impegno e perizia, a cui attingere al momento del bisogno. E in questi mesi il laboratorio della pasticceria si è rivelato un prezioso giacimento di gradazioni e inusuali sfumature.

All'alba, masticata e con gli occhi gonfi, ha preso atto che il sonno non sarebbe più arrivato, perciò tanto valeva approfittarne. Ha inforcato la bicicletta, pedalato sino al mare, fotografato sfilacciosi violetti del cielo, rasposi arancioni di pareti infuocate e tenui pervinca di scogli ombrosi. Soddisfatta, è planata in pasticceria circonfusa da un sorriso ebete, affamata e determinata a creare un dolce capace di condensare il turbino d'emozioni.

«Il cavaliere ti vuole parlare» le ha scagliato ghiaioso Zenas, facendole ingoiare le mattutine velleità creative. No, perché il cavaliere transita e naviga in pasticceria, con quello sguardo azzurro velato di perenne divertimento, e raramente commenta o chiede: sorride sul cannello della pipa spenta, alza un sopracciglio, allunga il collo a osservare, spesso ridacchia divertito e bon. Pare non impastarsi con le beghe del quotidiano vivere, come uno spirito libero, curioso e attento, che assorbe e rielabora tutto per espellere senza rimpianto le inutili zavorre.

Il cavalier Merello a Margherita piace da matti.

Però non riusciva a immaginare il motivo di quel colloquio. In altri frangenti sarebbe stata alquanto preoccupata ma, sostenuta dalle ali dell'ebrezza amorosa, è atterrata davanti al cavaliere con il cervello svuotato da qualsiasi congettura o rovello. Anzi, dato che aveva dormito poco, quasi nulla, ed era digiuna da ben quindici ore, aveva la netta visione delle sue sinapsi che rollavano pigre nella debole risacca del vuoto cosmico.

«Cosa mangi a colazione?» l'ha spiazzata il cavaliere bevendo il suo caffè.

«Mah, dipende. Yogurt, biscotti o cereali, o frutta e salame, o cioccolata...»

«Un'accozzaglia alla sanfasòn quindi» ha ridacchiato pacato Merello. Poi l'ha inchiodata con quegli occhi azzurrissimi. (Devo assolutamente trovare il modo di

catturare quella trasparenza per infilarla nei miei pantone!, si è scoperta a pensare Margherita.) «Hai presente Leopoldo Rigoni Baldini?» le ha domandato a bruciapelo. Certo che l'aveva presente: Leopoldo Rigoni Baldini è il vate che racchiude l'eternità di un piatto nella scorza forbita delle sue parole, colui che fa emergere gli chef dal brodo primordiale e poi con due frasi letali li risepellisce nell'oblio, come divino creatore e noncurante becchino del genio culinario altrui. Leopoldo Rigoni Baldini è il critico gastronomico che può farti schizzare nel firmamento delle stelline Michelin oppure sotterrarti in un amen sotto lo sterco fumante della derisione.

Però le sfuggiva il bandolo e la mente ottenebrata dal sonno e la fame non aiutava a far luce: cosa c'entrava lei con il Rigoni Baldini?

«Hai già fatto colazione?» l'ha scossa il cavaliere in piedi davanti ai vassoi ricolmi pronti per essere immolati sul banco.

Margherita ha fatto di no con la testa.

«Bene, allora preparati un bel piatto alla sanfasòn Merello. E insieme...» Lo sguardo azzurro l'ha fissata divertito. «...direi un mocaccino al cacao Ghana. Hai mai assaggiato il Ghana?»

Margherita ha fatto di nuovo no con la testa, le pareva di essere uno di quei cagnetti finti che ondeggiano i musci sul cruscotto.

«Male» l'ha freddata Merello. «Vieni con me.»

Margherita si sentiva un poco provata da tutta quell'attività fisica e cerebrale, ma lo ha seguito.

«La scelta degli ingredienti è il segreto delle emozioni.» Merello ha aperto un barattolo. «Annusa e dimmi cosa senti.»

E Margherita ha annusato.

L'ha avvolta una ventata di caramellata infanzia, con note di mandorle, spezie e un soffio di affumicato.

«Allora?» ha sussurrato invitante il cavaliere.

«Irosa malinconia» si è scoperta a rispondere di getto Margherita. «L'ultimo giorno delle vacanze di Natale coincideva con l'arrivo delle giostre. L'aria fredda si

impregnava di questo profumo dolce di zucchero cotto, frutta secca e poi il bruciacchiato delle caldarroste. Ti restava attaccato ai vestiti e si insinuava tra le persiane di casa, come per ricordarti che ricominciava la scuola. Lo odiavo.»

«Perfetto. E dire che si tratta di semplice croccantino alle mandorle e cacao Madagascar» ha esclamato Merello soddisfatto. «E ora assaggia il Ghana.» Le ha allungato un piccolo cucchiaino colmo di una massa bruna.

E Margherita ha assaggiato.

Ha trattenuto sulla lingua un pastoso e seducente aroma di cioccolato, in cui sentiva guizzare un inatteso profumo di legno, il dolce asprigno dei frutti di bosco, la morbidezza rotonda della castagna e un rassicurante accenno di biscotto.

«Mattia...» ha esalato, sentendolo sul palato ancora prima di formularlo nella sua testa.

«Ecco, appunto» ha ridacchiato Merello. «Vedi bene che il mocaccino al Ghana è quello che ci vuole. Fai colazione che poi parliamo della faccenda Rigoni Baldini.»

Margherita non lo sapeva, ma il Verbo della critica gastronomica avrebbe fatto un volo radente alla pasticceria Merello proprio quel fine settimana, in occasione dell'AperArte: l'appuntamento mensile in cui transitano, chiacchierano, discutono, mangiucchiano autori, pensatori, curiosi e simpatizzanti di qualsiasi forma d'arte.

«La Pasticceria Merello è già inserita nel firmamento siglato da Rigoni Baldini e lui a noi chiede solo la classica produzione Merello. Ma le tue frangipane hanno il *guizzo*. Quindi per venerdì mi crei qualcosa di nuovo, lo presenti al Rigoni Baldini e stiamo a vedere. La tua occasione, insomma.» Ha sorriso sulla pipa il cavaliere. «E a guardarti, direi che la predisposizione d'animo è ottimale.»

«Hai già in mente cosa fare? Per stupire il Rigoni Baldini intendo» le ha soffiato sulla nuca Mattia affondandole il naso tra i capelli. «Profumi di fieno e cannella, lo sai?» Poi ha arrotolato intorno alla mano la lunga, rossa massa setosa e le ha costellato il

collo di microbaci fitti fitti, tanti da squagliarle ogni pensiero come cioccolato nella ganache.

«Devo tornare in pasticceria» ha bofonchiato Margherita poco persuasiva, «ho un capolavoro da inventare e no, non ho in mente cosa fare.»

Ha allungato una gamba e ha scosso la sabbia dai jeans. Erano scesi a mangiare sulla spiaggia e in quello sfavillante mercoledì di metà maggio, ogni frammento del suo corpo chiedeva di restare ancora lì, al sole, avvinghiata a Mattia. Margherita ha sospirato, le pareva d'aver sprecato tanto tempo, come se tutto il prima (baci, amori, palpiti dedicati ad altri) l'avesse distratta e depredata di buona parte del suo monte tempo con Mattia. Come svegliarsi dal coma e renderti conto che ti sei fumata dieci anni, così, senza un vero perché. Tremendo.

«Ma tu hai mai avuto la sensazione di aver distribuito a vanvera il tuo tempo amoroso?» ha domandato Margherita con la stupida sicurezza dell'Amor ch'a nullo amato amar perdona, allacciandosi le Superga.

Invece che ribattere un delizioso Oh, sì, disperso al vento fino a che non ho incontrato te, Mattia è stato zitto cincischiando con le dita in mezzo ai sassi grigi.

«Mah, sì. A parte Amanda» ha lasciato cadere con noncuranza insieme ai sassolini.

«Eh?» ha spronato Margherita, che avrebbe voluto non sentire, ma oramai era innescata, e la verità era più auspicabile di quello che avrebbe potuto partorire il suo cervello da quel semplice silenzio seguito da un nome. E che nome. Ecco, appunto, Amanda non è Maria, non è Giuseppina e tantomeno Margherita. Almeno come assonanza evocativa.

«Amanda Green.»

Margherita lo ha guardato malissimo.

No, perché anche un nome ricco di promesse schianta gran parte delle attrattive su un cognome easy, tipo la sua compagna di liceo all'anagrafe Katuscia Raviolo. Ma Amanda Green era tragicamente perfetto.

«Mmh» ha ingoiato fiele Margherita. «E ora che sappiamo come si chiama, invece che procedere con altezza peso e codice fiscale, magari preferirei dare un senso a quel *a parte.*»

«Non che ci sia molto da dire.» Mattia le ha accarezzato distrattamente la caviglia sinistra. «Amanda Green è la figlia di Tullio Massimo Bortolotti, sai, il famoso scrittore che è spesso in tv, spalmato dentro qualche catacomba o scomposto dal vento del deserto mentre racconta aneddoti piccanti di civiltà scomparse.»

Amanda Bortolotti era già una roba più casalinga, un po' come un ciambellone marmorizzato rispetto a un Savarin, ha considerato Margherita.

«Ci siamo conosciuti sette anni e mezzo fa.» Mattia ha mosso la sabbia con l'alluce. «Amanda era alla sua prima personale in una famosa galleria di Venezia e io al mio primo debutto da enologo sommelier. Mi sono innamorato subito, senza riserve, l'avrei sposata all'istante.»

Margherita ha sentito crescerle un coso duro alla base della trachea, come un ruvido e spigoloso nocciolo di percoca incastrato nel gargarozzo. Ha annaspato un poco, ma è stata zitta.

«Una settimana meravigliosa e perfetta. Amanda era però pronta al decollo artistico, sua madre le aveva spianato la strada presso le più prestigiose gallerie di Londra e di New York, sì, perché la mamma di Amanda è una Green. Sai, la famosa famiglia inglese dei Green di Queensbury? Per questo Amanda ha deciso di adoperare il cognome della madre.» Mattia ha alzato gli occhi e incontrato quelli ambrati e impazienti di Margherita. «E va be', per fartela breve, abbiamo fatto un patto: ci siamo dati sette anni di tempo per tracciare le nostre strade. Se allo scadere dei sette anni fossimo stati ancora innamorati l'uno dell'altro avremmo fatto in modo di far coincidere le nostre vite coronando il nostro amore.»

«Eh?» ha domandato ancora Margherita, rendendosi conto di affidare continuamente a quella insulsa interazione il melodramma d'appendice che le stava devastando il cuore.

«Ho seguito da lontano i successi artistici di Amanda in giro per il mondo. Non ci siamo più sentiti e neppure incontrati. A volte ho creduto di dimenticarla, ma poi no, lei restava lì: splendida e ineguagliabile. Le ho telefonato allo scadere dei sette anni, ma il numero era disattivato. Mi aveva dimenticato quindi, ma la cosa non mi ha tramortito come credevo.» Mattia le ha sollevato il mento e ha immerso lo sguardo grigio nelle sfaccettature d'ambra e giada di Margherita. «Probabilmente grazie a te.» «E se comparisse all'improvviso?» ha domandato legittimamente Margherita, perché tutta 'sta faccenda di amori incompiuti e mancati appuntamenti col destino pescava a piene mani nelle trame dei film che aveva segnato la sua formazione romantica. Metti che alla Green fosse accaduto l'imprevisto, senza arrivare alla sfortunata Deborah Kerr che si fa abbattere da un'auto proprio mentre sta per raggiungere Cary Grant sull'Empire State Building. Magari le era perito il cellulare in una latta di vernice, oppure le era caduto un ananas sulla testa come in quell'altro film con Drew Barrymore dove la poveretta cancella ogni notte che Dio manda la memoria dei giorni prima. Insomma, per dire che queste cose lasciate a metà la inquietavano. «Le probabilità che capiti per caso da queste parti sono paragonabili al passaggio della cometa di Halley.» Mattia le ha baciato le lentiggini una a una. «E se anche accadesse, be', tra me e Amanda c'è un buco temporale di sette anni e mezzo, credo che sia sufficiente a siglarlo come amore del passato.»

In effetti rispetto ai sei mesi di Cary Grant e la Kerr o ai dodici di *Serendipity*, sette anni sono un'enormità, stimava già più sollevata Margherita, mentre girava con delicatezza un candida e soda meringa italiana.

«E poi un'artista affermata che orbita tra Londra, New York e le capitali del globo è un po' come una star internazionale, una stella del cinema» ha spiegato a Fede, inglobando la meringa a una spumeggiante crema al burro. «Tipo pensare di fidanzarmi con Ewan McGregor. Mi piace da impazzire, ma non ha senso. Son quegli

amori patinati senza costrutto né sostanza» si è convinta Margherita mescolando dal basso verso l'alto, tutta compresa nella sua perla di saggezza.

«Mmh, può essere» le ha concesso Fede, «ma Davide qui presente ha detto che la Green sta preparando una mostra a Torino e valicare un Appenino è niente per una che svolazza da un angolo all'altro della terra con la facilità di un bombo in una pergola di glicine.»

Davide è il brillante architetto, nonché attuale fidanzato di Federico, che li aveva appena edotti su vita morte e miracoli di Amanda Green, quotata artista contemporanea che lui (pur non amando particolarmente il genere) conosceva perfettamente.

«Se è per questo è stata pure alla Biennale due anni fa e a Milano l'estate scorsa» ha puntualizzato Davide, raccogliendo con perizia la panna del suo caffè. «Se voleva cercare Mattia...» Ha fatto un gesto con la mano elegante e curata, a significare che, se non si era fatta viva, le deduzioni conducevano verso la direzione dell'oblio.

Margherita si è chinata a guardare per la quarta volta in mezz'ora l'iPhone di Davide, dove lui le aveva pietosamente estrapolato dall'etere una carrellata di istantanee di una bella, misteriosa, biondissima e magrissima Amanda Green. Un bianchissimo collo da cigno infilato in dolcevita neri e capelli annodati in chignon strettissimi. Algida e angolosa come Tilda Swinton delle *Cronache di Narnia*.

L'opposto di lei, ha constatato con un pizzico d'apprensione Margherita, scrutando nell'acciaio del frigo il fuoco della sua spessa e lucida treccia, l'esplosione di lentiggini che tempesta naso e zigomi e la sua minutaggine ricca di curve, volute e conturbanti anfratti, mentre Amanda Green aveva il bacino stretto come un cd.

Sospiro.

Era meglio pensare a qualcosa da propinare al Rigoni Baldini e sbianchettare dalla memoria delle ultime due ore ogni concetto che rimandi alla signorina Amanda Green.

Margherita è restata con la spatola a mezz'aria, che scema, perché non ci aveva pensato prima?

«Ma scusa, Davide, non si sa niente dei suoi trascorsi sentimentali? Magari nel frattempo si è sposata con un magnate del petrolio o che so, con un attore bellissimo e ricchissimo e ora vivono in una villa dell'Arizona adottando grappoli di bambini e impegnandosi a produrne anche in maniera tradizionale e...»

«E fermati qui che Amanda Green non è BradJolie» ha scrollato la testa Davide, aggiustando il ciuffo scuro incautamente scivolato sulle sopracciglia. «Gli artisti non fanno gossip. So solo che per un certo periodo è stata compagna di uno scultore messicano, fino a che lui non si è chiuso in un centro mentale per studiare e riprodurre tridimensionalmente il baricentro emotivo dell'umanità.»

Federico e Margherita sono rimasti un attimo in silenzio cercando di visualizzare una scultura fatta a baricentro emotivo, poi Fede si è alzato e con un bah che condensava tutte le sue comprensibili perplessità, ha agguantato un vassoio ricolmo di sfogliate al prosciutto e ha iniziato a preparare gli aperitivi.

«Per essere un ordinario mercoledì 13 maggio c'è un considerevole movimento» ha constatato Fede, riempiendo per la terza volta il vassoio delle mini focaccine al pesto e pecorino. «Ah, guarda che è arrivato anche Mattia.»

«Già, dice che cena con gli aperitivi, così quando finisco qui non perdiamo tempo a mangiare e andiamo subito a sentire i Cluster» ha risposto affannata Margherita, scodellando le crostatine di riso e quagliata a raffreddare sulla gratella, poi ha afferrato un vassoio pronto e ha infilato la porta a vetri liberty della Pasticceria Merello, per raggiungere i tavolini disposti sotto ai portici. Ha sorriso ai signori Devoto a cui ha deposto millefoglie salate e cuculli, poi ha ruotato leggiadra di centottanta gradi e...

Ed è restata lì, immobile e attonita, con le dita destrutturate dalla sorpresa, sfracellando al suolo due prosciocchi, un analcolico alla frutta e cinque mini croissant alle olive taggiasche e caprino.

«Merello dice che è appena rientrato dal lago di Ichkeul, dove ha realizzato una nuova puntata di Dinastie» le ha soffiato Fede, lanciando un'occhiata verso il tavolino dove dardeggiava la chioma candida e composta di Tullio Massimo Bortolotti. «Ora ha in mente un nuovo romanzo che parte da Zolezzi, sai quel grumo di case vicino a Borzonasca, nel primo entroterra? Eh, lì» ha continuato Fede facendo finta di non notare lo sguardo vacuo e catatonico di Margherita, «pare che nascosto tra le frasche ci sia Il Grande Volto Megalitico, una faccia umana inglobata nella roccia e che...»

Fede l'ha fissata avvilito, ritenendo inutile proseguire la conversazione, poi ha riversato nella spazzatura la palettata di cocci (resti della strage di bicchieri compiuta da Margherita), cercando così di coprire l'inconfondibile risata cremosa di Mattia.

«Quello che non mi è chiaro è che diavolo ci fa qui LEI» ha digrignato con lo sguardo torvo puntato sulla divina e sottile Amanda Green che sorrideva, suadente e misteriosa, con le unghie scure artigliate al braccio abbronzato di Mattia.

Delle due ore e cinque minuti, intercorse tra le 18.25 (istante in cui ha visto Mattia allontanarsi lungo i portici Caruggio Dritto in compagnia di Amanda Green) e le 20.30 (ora di chiusura della Pasticceria Merello), Margherita ha solo ricordi confusi.

Ora è qui, lacrimosa e sfatta in un tiepido e profumato crepuscolo di maggio, davanti ai binari della stazione di Chiavari. No, nessuna partenza improvvisa e nessun risvolto tolstojano della vicenda, semplicemente aveva bisogno di pesci. Quando Margherita è furibonda non c'è nulla che sappia placarla come quel pigro girovagare senza scopo proprio dei pesci rossi, come se con il loro lento beccheggiare le sussurrassero che nella vita non tutto deve per forza avere una connotazione logica, e

dunque anche per lei, nonostante si senta sgranulata come una crema inglese impazzita, prima o poi le cose si collocheranno in un'armonica sacripantina.

E alla stazione di Chiavari c'è una vasca di pietra in cui pinnano tre grossi indolenti carassius auratus, in cui Margherita, non avendo pesci suoi, ora ripone tutte le sue aspettative di conforto.

Eccoci quindi al the day after, il drammatico mattino da cui eravamo partiti: con una Margherita che siede affranta accanto ai pandispagna e un Fede che la fissa a braccia incrociate con la schiena appoggiata al frigo.

«E adesso cosa pensi di fare?» la scrolla Fede, con tono preoccupato e pure un tantino aggressivo.

«Be', dato che Amanda Green si è portata via l'uomo della mia vita cercherò almeno di tenermi il sogno della mia vita» sospira Margherita aprendo il suo blocco di appunti alla ricerca di ispirazione. «Mah, ti dirò, forse è meglio che sia andata così. Il turbine della passione, quelle cose da romanzo che travolgono, strapazzano e levano il fiato non fanno per me. Sono totalmente incapace di gestirne gli effetti e, tutto sommato, ventidue ore e venti minuti non ci hanno lasciato il tempo di fare insieme granché, quindi quella roba melensa dei ricordi condivisi è abbastanza risibile. E poi sono già rasoterra, se anche mi va male con il Rigoni Baldini, più giù di così non vado.»

Fede guarda Margherita con una buona dose di ammirazione. Già, perché lei ha questo modo tutto suo di rielaborare i macigni che la vita ci lancia: li esamina per ogni lato, poi li gira dal verso giusto e li trasforma in solide scale di pietra capaci di condurla fuori dal baratro.

«Dai.» Federico inizia a riempire velocemente i vassoi. «Diamoci una botta con le colazioni che così ti metti subito a creare. Oggi sarebbe la mia mezza giornata libera, ma Davide è a Ventimiglia per un sopralluogo e io da solo a casa mi rompo, se vuoi

sto qui e trituro, sbatto, monto, impasto... fai pure di me il tuo Multipro True Food Processor personale» ride. Poi si avvicina e le sussurra: «Se vuoi c'è un ex compagno di scuola di mio cugino che conosce un killer di professione che tratta prezzi modici, una come la Green ci vuol niente a farla sparire, piegata occupa meno posto di un cinquanta per settanta di carta velina».

«Fede!» esclama Margherita spingendolo fuori dal laboratorio.

«Ok, ok. Era solo per prendere in considerazione altre opzioni. E comunque al limite per quello siamo sempre in tempo.» Lancia un bacio all'occhiataccia di Margherita e accende la macchina del caffè.

«Niente, non mi esce niente. Sono come un baccello di vaniglia a cui hanno raschiato via tutto il morbido del cuore.» Margherita posa la Canon con cui ha immortalato un'opaca e grumosa poltiglia bruna frammentata da pepite rosate e spente. Un ostile e amorfo color sconfitta. Lo guarda sconsolata, poi raschia via tutto e lo getta nella spazzatura ricolma di un pomeriggio di tentativi andati male. Fede non dice nulla, la solleva delicatamente per le spalle (quarantotto chili sono meno di un rametto per lui che in palestra ne solleva ottanta per lato), se la posiziona di fronte e la stringe al petto. E Margherita, in quella delicata e decisa stretta al profumo di sandalo e mirra, finalmente molla gli ormeggi e rompe le dighe.

«Sinceramente non credevo che in un corpicino da colibrì ci potesse stare tanto liquido.» Fede passa lo scottex a tamponare la maglietta. «Tipo che avevi anche lacrime arretrate o è tutta produzione odierna?»

«Shemo» bofonchia Margherita ancora con il naso costipato di pianto.

«Secondo me non ti viene niente perché cerchi dove non c'è niente. Cioè, aspetta, l'ho chiaro in testa ma non so bene come spiegarti e...»

«Bravissimo, Colombo, lei ha appena parafrasato Sant'Ambrogio. E ci ha preso in pieno» sorride Rinaldo Merello sulla porta del laboratorio. «Non è così grave se non

si trova ciò che cerchiamo. Grave sarebbe cercarlo dove non può essere» cita preciso il cavaliere, poi sbircia la spazzatura, fa una risatina e inchioda gli occhi su Margherita. «Cosa cerchi e cosa non trovi?» le domanda pacato.

«Cerco il dolce perfetto.» Margherita espira. «E non trovo niente. Niente. Sono vuota. Vuotissima.»

Merello scuote la testa. «Non è vero, sei più piena di ieri. La gioia è leggera, evapora via. Il dolore riempie, dilaga, invade ogni piega e ogni anfratto. Sei colma, ragazza mia, fino all'orlo. Senza contare quello che è già uscito.» Il cavaliere lancia un'occhiata eloquente alla maglietta di Fede.

«Ma» prova a dire Margherita.

«Ma niente» la zittisce perentorio il cavaliere. Poi si avvicina e stringe gli occhi con un lampo di divertita ironia. «Ti senti struggere? Perfetto. Allora struggilo, devastalo, fondilo, squaglialo. Il Rigoni Baldini me lo devi far morire d'amore. E lui ti ricorderà per sempre.» La scandaglia ancora un attimo con lo sguardo azzurro e divertito. «Ora vai. Esci di qui e mastica le tue sensazioni, non cacciarle, non cercare di ingoiarle ma gustale, trattieni sulla lingua il loro sapore, dominante, impara a dosarle e falle tue. Non prendere in mano una frusta, un cucchiaino, niente fino a domani. Vai dove sai di stare bene e aspetta. Se ci infili anche solo la metà di quello che senti, hai già vinto. E con dolci e persone difficilmente sbaglio.»

Margherita guarda Fede che allarga le braccia e le fa segno di andare. Slaccia il grembiule e va verso la porta.

«Ah, dimenticavo» la ferma Merello. «Conosco Mattia da quando è nato. Conosco Tullio Massimo Bortolotti e la sua artistica e bidimensionale figlia. E Mattia non è un cretino. Con dolci e persone difficilmente sbaglio.» Fa un piccolo sorriso sul cannello della pipa e la saluta con la mano.
