

LA PROVA

di Cristina



Fabio aveva aspettato quel giorno da mesi ed ora era lì, impettito con il suo grembiule candido, in ansiosa attesa che avvenisse l'estrazione.

Aveva deciso di diventare un grande chef all'età di otto anni, guardando alla televisione il programma culinario del momento, "Il piatto giusto". Era rimasto incantato da Alfredo, un giovane cuoco che dispensava ai profani le sue conoscenze con simpatia e abilità. Voleva diventare come lui, conquistando il mondo con le prelibatezze uscite dalle sue mani. Ora aveva quasi sedici anni e non aveva mai smesso di osservare, leggere e sperimentare pietanze tradizionali e nuove combinazioni, i cui passaggi riportava con scrupolosa meticolosità su un quadernino. In casa lo lasciavano fare con indifferente condiscendenza, complimentandosi con lui quando condivideva con il resto della famiglia un piatto particolarmente buono. Nessuno si era ancora reso conto che il suo non era un semplice hobby, ma una vera passione e una scelta di vita.

Il concorso era stato indetto dalla Cooperativa agricoltori e piccoli imprenditori dell'Oltrepò Pavese e interessava aspiranti cuochi che non avessero ancora compiuto diciotto anni. Ogni concorrente doveva realizzare una diversa pietanza, estratta a sorte e abbinata al nome da un notaio. Il piatto migliore, scelto da una giuria di esperti, consentiva al vincitore di frequentare uno stage di una settimana presso il ristorante stellato di Marco Galtarossa. Per Fabio era un sogno.

Quando pronunciarono il suo nome trattenne il respiro, rimanendo subito dopo stordito dall'annuncio dell'abbinamento che la sorte gli aveva destinato, "coratella di agnello".

Si era preparato con frenetico entusiasmo a quel concorso e aveva sperimentato primi, secondi di carne e pesce, sformati di verdure e alcune salse che negli ultimi giorni avevano spossato le papille gustative della famiglia. Ma la coratella non l'aveva mai presa in considerazione né l'aveva mai cucinata, perché era per lui una pietanza volgare, non all'altezza di un grande chef.

Dopo il primo momento di disperazione si fece coraggio ripensando alle parole che nonna Verdiana era solita ripetergli "Non ti abbattere mai. I grandi si riconoscono nei momenti di difficoltà". Nonna Verdiana gli venne in soccorso anche per un altro motivo: lei la coratella la cucinava. Come in un flash gli apparve la scena di lui dodicenne che la osservava mentre si muoveva sicura tra i fornelli e diceva "Fabio, cucinare una buona coratella è un'arte. Bisogna far rosolare la cipolla a fuoco dolce e poi unire il polmone. Quando questo emette il suo tipico fischio, si versa mezzo

bicchiere di vino e si lascia sfumare. A questo punto si aggiunge il cuore e solo per ultimo il fegato che non ama tempi lunghi di cottura”. Con le parole della nonna in testa cominciò di buona lena a scegliere gli alimenti che gli servivano, a tagliarli della giusta misura e a cucinarli secondo le sue precise indicazioni. Era così concentrato che si scordò degli altri ragazzi impegnati accanto a lui nella gara, né si accorse dei giudici che giravano tra i tavoli e si fermarono più volte al suo. Gocce di sudore gli imperlavano la fronte quando diede l’ultima macinata di pepe e impiattò la sua coratella fumante, nel momento esatto in cui la campanella segnalava la fine della prova.

Il tempo in cui la giuria provò i piatti, discusse e prese la decisione finale gli sembrò eterno. Vinse una bella ragazza bionda che aveva cucinato bocconcini di pollo al brandy. Lui arrivò solo terzo.

La delusione fu grande, ma l’esperienza risultò utile e da quel momento iniziò il percorso che lo vide diventare un apprezzato professionista.

Fabio ora ha raggiunto una certa fama e il ristorante dove lavora è conosciuto per l’originalità e varietà delle proposte che si alternano ogni settimana. L’unica pietanza che non manca mai nel menù è la “coratella di nonna Verdiana”.