

Ogni battito del suo cuore

Ogni riferimento a fatti realmente accaduti o luoghi e/o a persone realmente esistenti è da ritenersi puramente casuale.

Franco Luise

OGNI BATTITO DEL SUO CUORE

Romanzo

BOOK
SPRINT
E D I Z I O N I

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2021
Franco Luise
Tutti i diritti riservati

“A Giuseppe.”

Introduzione

Caro lettore,

il cuore posto al centro dei nostri petti è come un metro-
nomo dei nostri sentimenti. La frequenza dei suoi battiti
determina l'ampiezza delle nostre emozioni, dal primo va-
gito fino all'ultimo respiro. Organo la cui passionale mec-
canica mai resta inascoltata nel dettare decisioni importan-
ti e scelte di vita; anch'io l'ho spesso ascoltato lasciandomi
cadere incauto nel consiglio di Susanna Tamaro: *va dove ti
porta il cuore...*

In questo racconto diventa comprimario ai personaggi
principali attraverso il suono del suo battito - quel costante
tum pam pam - mostrando ragioni che spesso la ragione
non conosce o accetta di malavoglia.

Il sottile confine fra realtà e finzione resterà un segreto
fra me e i personaggi descritti. Era mia volontà narrarne
scorci delle loro vite professionali non nascondendone
quelli che oggi verrebbero puniti in modo più severo. Ciò
nonostante, vi presento uno spaccato di quella che era sì
fucina di calore ma soprattutto fonte d'ispirazione e amore
per la buona cucina. Certo, ambiente tosto ma ne siamo
usciti forgiati, forse taluni un po' sciancati ma vivi e pieni
di ricordi indelebili da descrivere alle nuove generazioni.
Leggetelo concedendo benevoli attenuanti a taluni perso-
naggi, mossi nei loro comportamenti più dalle abitudini e
dai pregiudizi dell'epoca che non da un reale malanimo.

I seguenti personaggi intrecceranno le loro vite nel rac-
conto, partecipandovi in tempi e forme diverse.

Leonardo Carraro (Leo)

Chef restaurateur

Addetto alle preparazioni à la carte del ristorante gourmet “Le Grill Room” e altre pietanze non prettamente nel menu del giorno del “Badrutt’s Palace”. Stacanovista, spesso irruento nei modi di fare, nel suo comportamento cela malamente timidezza e incertezze.

Guido Corti

Chef saucier

Chef addetto alle preparazioni di salse e i così definiti “fondi di cucina” quali sugo di carne e fumetto di pesce, piatti di carne e pesce nel menu del giorno del “Badrutt’s Palace”. Trova il suo perfetto corrispettivo nel *Till Eulenspiegel* del folclore tedesco. Sempre pronto a farsi beffe degli altri e al divertimento, trova nei giovani apprendisti terreno fertile per i suoi scherzi.

Roberto Molteni

2° Chef saucier

Assistente, e talvolta vittima, di Guido Corti e incaricato alla sua sostituzione nei giorni di riposo.

Alessio Bresciani

2° Chef rotisseur

Assistente dello Chef Rotisseur Michel, sezione della cucina addetta alle preparazioni di carni alla brace e al forno. Fisico tarchiato da montanaro, spalle larghe forgiate dal lavoro nell’oliveto di famiglia e dalle numerose nuotate nel lago di Garda.

Rolf Freier

Chef de cuisine

Il responsabile delle cucine, la più alta carica nell’organigramma di una brigata di cucina. Responsabile per la gestione di tutto il personale di cucina nonché creatore dei menu serviti al “Badrutt’s Palace”. Piccolo, quasi minuto anche se tonico, con una barbetta da stambecco e

quel suo parlare inconfondibile con le esse a strascico che a volte sembrava il sibilo di un serpente.

Rolando Colombera

Sous chef de cuisine

Assistente di Rolf Freier, il suo numero due nell'organico della brigata, poco amato dalla brigata di cucina per il suo comportamento ruffiano con lo chef.

Marco Geronimi

Chef entremetier

Addetto alla preparazione di zuppe, consommé, creme di verdure e tutte le guarnizioni delle vivande in menu. Pacato, paziente, alto e magro con lo sguardo sempre un po' perso e sognatore ma non perché disattento ma proprio perché preciso e concentrato sulle cose da fare e per anticipare le necessità.

Enzo Maggi

Chef de garde, definito anche come *chef de nuit*.

Chef di grande esperienza capace di metter mano in ogni sezione di quella cucina, responsabile per il termine del servizio in ore tarde e per la gestione delle richieste culinarie di clienti nottambuli. La statura minuta non dava onore alla sua grandezza professionale.

Perdonate il tecnicismo ma per meglio aiutare i non addetti ai lavori vorrei spiegare in breve che per **brigata di cucina** si intende tutto l'organico di personale di cucina. La brigata è divisa sempre in sezioni chiamate **partite (partie in francese)**. Ogni partita ha un suo responsabile o **capo partita (chef de partie in francese)** che riportano al sous chef e allo chef di Cucina. Ogni partita ha poi degli assistenti o **commis**.

A completare la brigata del Palace vi sono, **chef patissier** (capo pasticciere); **chef garde manger** (responsabile della cucina fredda) affiancato da **chef hors-d'oeuvrier**

(responsabile degli antipasti freddi); il **panettiere** e il **macellaio**. Ultimo ma non meno importante per la sua responsabilità, **lo chef communard**, incaricato per la preparazione delle vivande servite nella mensa del personale.

Altro personaggio importante nel racconto ma non parte della brigata di cucina:

Monica Bordoni

Assistente del Capo del personale dell'hotel.

Salvo poche eccezioni, lo scenario principale è quello delle grandi cucine del "Badrutt's Palace" di St. Moritz.

Buona lettura!

Nota: i menu e le pietanze descritti in questo racconto sono stati realmente serviti al "Badrutt's Palace" di St. Moritz.

1

Praga, Repubblica Ceca 2019

Alle porte dell'equinozio di Primavera Praga si sveglia avvolta in un sottile manto bianco, lasciato nella notte appena trascorsa da una mediocre nevicata. La temperatura è sempre bassa e le previsioni non sono delle migliori per i giorni a venire. Leo si rigira nel letto al suono dell'allarme impostato per le sei di ogni mattina. Un'imprecazione accompagna gesti incerti verso lo smartphone. "Che faccio? Lo spengo, lo imposto per richiamarmi fra nove minuti oppure lo getto dalla finestra...?" Questi sono i pensieri comuni a tutte le altre mattinate, una sorta di rituale che cambia poco o niente nonostante i giorni, i mesi e le stagioni che si alternano da qualche anno a questa parte. Sono quei pochi istanti che determinano l'inizio delle giornate dello chef Leonardo Carraro – ma per tutti era Leo – prima di recarsi nell'albergo dove da qualche anno dirige le sue cucine.

L'allarme risuona nuovamente mentre fa mente locale di quale giorno della settimana si tratti ed in quali impegni importanti si immergerà con il solito ardore. Il dovere ha la meglio sulla pigrizia dell'età che avanza e scende dal letto tirandosi giù una t-shirt semi arrotolata sopra la pancia pronunciata. Piedi infilati in un paio di ciabatte di pelle e con occhi ancora pieni di sonno si avvia verso la cucina per un salubre caffè forte mentre risuona nuovamente, alle sue spalle, il telefono sul comodino. Il suono che emette è di diversa natura e tonalità: Leo riconosce subito che si tratta di un messaggio in WhatsApp. *"Chi cazzo è a quest'ora del*

mattino...” pensa fra sé, immaginando che probabilmente si tratta di qualche problema in hotel; forse un cuoco non si è svegliato in tempo per arrivare a preparare le colazioni o, come altre volte capita, non si è ripreso dalle innumerevoli birre della notte precedente. Le sue preoccupazioni vengono meno quando vede sullo schermo illuminato il nome del mittente.

Alessio Bresciani: “Ciao Leo! Se sei sveglio chiamami, per favore. Ho una cosa importante da dirti.”

“Alessio? Come mai mi cerca? Non lo fa molto spesso nonostante l’amicizia decennale che ci lega. Di solito ci sentiamo solo pochi giorni prima di vederci a Tignale, sul Lago di Garda, dove lui e Marina gestiscono una trattoria...”

Leonardo rimugina in testa bevendo il suo caffè, alternandone i sorsi con una pasticca per l’ipertensione. “*Beh, intanto mi faccio una doccia e mi sbarbo*” lui pensa come fosse importante la formalità dell’apparenza e segno di buona educazione prima di richiamare Alessio.

Acqua calda che scorre sul suo corpo riattiva i sensi e la fragranza della sua acqua di colonia ritempra quel corpo non più tonico e giovanissimo nonostante le ore in palestra e le regolari partite a squash. Poco serve tutta quell’attività se non accompagnata da un buon regime alimentare. Leo ci prova ma il piacere del buon cibo e il dover assaggiare tutto quel che serve poco aiuta.

Mamma Olga glielo ripete spesso: “Figlio mio rassegnati, non lavori con chiodi e martello ma con del buon cibo.” Così, sconsolato da quel che vede riflesso nello specchio del bagno, prova a tirare la pancia in dentro per darsi un tono che dura solo il tempo di trattenere il respiro. “Il sole mangia le ore”, ripeteva sovente suo padre e Leo lo ricordava per accelerare i tempi mentre si rivestiva e si decideva a richiamare l’amico.

«*Ciao Alessio, che sorpresa...*»

«*Ciao Leo, grazie per aver richiamato, ho una brutta notizia da darti*» rispondeva Alessio con tono grave «*Mi ha*