

Questo racconto è tratto dal libro di Giovanni Tonzig
L'intimo intreccio - Storie di cibo e di gente
(Bietti editore).

10. FERRER

Quando seppi che Ferrer Manuelli da Zinòla non era più, compresi che, da quel giorno, le vacanze al mare in quel di Varigotti avrebbero perso per me molto della loro attrattiva. Ancora oggi, a distanza di più di vent'anni, il rimpianto è pungente: soprattutto quando, arrivando in macchina da Milano, rasento a Spotorno il grande casamento dove, a quei tempi, sorgeva il suo ristorante.

Eppure, il mio primo impatto con Ferrer, il grande cuoco ligure, attivo a Borgio Verezzi e a Torre del Mare prima che a Spotorno (con una curiosa parentesi tra le montagne della Val di Fassa, e con una breve fase finale nelle adiacenze di Milano), non era stato del tutto felice. Che fosse una persona molto semplice, e all'occasione un po' rude, non mi creava problemi: ho stima e simpatia per tanta gente così. E quanto alla sua cucina, nulla da eccepire, era effettivamente uno splendore. Ma Ferrer mi era parso un po' sfuggente, un po' lontano, con la testa, dal cliente, diciamo pure un po' antipatico. Ben presto mi accorsi dell'errore, e ci tenni a farne pubblica ammenda: mi resi conto che in realtà Ferrer era solo infastidito dallo scodinzolamento adulatorio con cui alcuni del nostro giro ritenevano opportuno rivolgersi a lui, quasi a volersene propiziare la familiarità, o un qualche trattamento di favore.

Le prime volte si andava in gruppo. Eravamo giovani, da poco laureati, da poco sposati, e tutto sommato abbastanza squattrinati: mangiare da Ferrer costava diecimila lire, una cifra fissa piuttosto elevata in assoluto, per noi pressoché proibitiva. Ci s'andava, sempre di sera, non più di un paio di volte all'anno. Da Ferrer non c'era lista, o quanto meno nessuno di noi l'ha mai vista: stabiliva lui che cosa avresti mangiato. È ancora oggi il mio sogno: non ho, a tavola, barriere ideologiche, a me piace qualunque cosa purché preparata a degni livelli. Mi piacerebbe poter dire al cameriere, come qualche volta ho sentito dire da mio padre: «Faccia lei, mi fido, si faccia onore». Da Ferrer si poteva, anzi si doveva. E non occorre neanche dirlo, ci pensava già lui. Su una tavola di legno, posta in bella evidenza al di sopra della testa dei commensali, era scolpita una famosa frase di Veronelli: *lascia ti serva lui come gl'ispira*. Perfetto, proprio quello che volevo io. Altrimenti, andare da Ferrer non aveva senso. Del resto, sapevamo di un sacco di gente che era fuori a mangiare tutte le sere ma da Ferrer non andava mai, e non certo per problemi di soldi. Semplicemente, non c'era compatibilità: loro da Ferrer non si trovavano, evidentemente non erano in grado di apprezzare la straordinaria qualità della sua cucina (ligure, con qualche occasionale concessione alla cucina spagnola, a ricordo di certe sue scorribande giovanili). Dal suo canto, clienti di tal fatta Ferrer li riconosceva alla

prima occhiata: non li sopportava, e non faceva niente per tenerseli. Il suo ristorante non era, in effetti, granché frequentato, neanche in piena stagione. Col suo talento, con la sua fama avrebbe veramente potuto arricchirsi. Ma non aveva senso pratico, e credo che di soldi ne abbia fatti in definitiva ben pochi. Chissà, forse non gli interessavano più di tanto, aveva altro per la testa.

Grande, grosso, rosso, le mani enormi, il camicione a fiori aperto sul petto villosa, il naso adunco, i riccioli sul collo, la voce cavernosa, possente: sarebbe andato bene per un film su Polifemo. Vederlo in azione nella grande cucina del ristorante tra fornelli, vapori, fiamme, fumi, casseruole, teglie e tegami era uno spettacolo, il miglior antipasto possibile. Un giorno, entrando nel ristorante, notammo che una compagnia ci aveva preceduto e si era già sistemata a un lungo tavolo: in posizione centrale riconobbi subito Luigi Veronelli, allora popolarissimo per una serie di trasmissioni televisive, circondato da una corte di dignitari, palafrenieri e famuli. Ricordo che, vedendoci entrare, il sommo Veronelli non girò altrove lo sguardo con altezzosa indifferenza: accennò invece a un lieve inchino, ci salutava. Restai impressionato, mi parve il gesto di un gran signore. La sua sorte, comunque, non poteva quel giorno essere diversa dalla nostra, né sicuramente lui desiderava che lo fosse: non scelse, non chiese, non ordinò. C'era Ferrer ai fornelli, e tanto bastava.

Sul tardi della sera, finito il banchetto, qualche volta lo trovavamo all'esterno del ristorante che finalmente cenava anche lui, in un angolo, nell'ombra, da solo, con un enorme tovagliolo allacciato attorno al collo taurino (ma forse era un'intera tovaglia): davanti a lui, sul tavolo, un piatto di prosciutto crudo, una bottiglia di un suo Nebbiolo. Si godeva in pace l'aria di mare.

Una volta portò me e il mio amico Sandro alla sagra del Pigato, a Ortovero, nel retroterra di Albenga. Lui era un'autorità riconosciuta, era divertente far parte del suo piccolo entourage. Ricordo che mangiammo, fianco a fianco, un delizioso capretto al forno. Un'altra volta ci invitò a far parte di una commissione che, in vista di non ricordo quale mostra o fiera, doveva procedere agli assaggi del Buzzetto – il vino bianco del retroterra di Vado – presso i vari produttori: per alcune ore, nel pomeriggio, ci aggirammo per vigne e cantine. Ero molto inesperto, mi colpì la grande differenza che può presentare, a seconda della mano del produttore o di altre più arcane circostanze (la luna, le meteore, i tempi delle diverse operazioni, forse lo stato d'animo del vignaiolo) un vino fatto esattamente con la stessa uva, proveniente da vigneti distanti solo pochi passi. Quali espressioni usasse Ferrer dopo l'assaggio di un vino ben riuscito, non lo ricordo. Mi è invece rimasto in mente che, quando il vino valeva poco, Ferrer annuiva in silenzio, pensoso, guardando a lungo il vino rimasto nel bicchiere che ancora teneva in mano; poi, senza procedere a un secondo assaggio, diceva una sola parola: «Valido», e deponeva il bicchiere. Era più timido e gentile di quanto non avessi immaginato.

Ultimamente andavo da Ferrer in forma più privata: mia moglie, i nostri due bambini e nessun altro. Ci eravamo davvero affezionati a lui, e lui a noi. Ci si dava del tu. Ogni tanto veniva a sedersi al nostro tavolo. Incredibilmente, era curioso di co-

noscere, lui famoso, lui grande, che cosa ne pensassi delle sue preparazioni, del vino. Mi chiedeva: «Ti piace questo? Ti piace quest'altro?». Io facevo con semplicità le mie osservazioni, dicevo *forse*. Lui ascoltava senza replicare, ci pensava su.

Stava cambiando, invecchiava. Aveva dei pensieri: ci diceva di certe sue preoccupazioni per la famiglia, gli faceva piacere confidarsi, ascoltare un parere. Gli tornavano in mente i suoi anni giovani, sentiva la nostalgia. Una sera disse a mia moglie con tanta dolcezza: «Che belli i tuoi orecchini, mia mamma ne aveva un paio quasi uguali».

Poi ci perdemmo di vista. Aveva lasciato il locale di Spotorno, ne aveva aperto uno vicino a Milano, ad Assago. Per motivi che non riesco a ricostruire, non ci vedemmo più. Rimpiango tanto di averlo in qualche modo abbandonato. Chissà quanto gli mancava il suo mare, che era stato la sua vita. Era nato sul mare, aveva lavorato sui bastimenti prima come mozzo, più tardi, a gloria di Dio e a consolazione dell'equipaggio, come cuoco. Un giorno seppi che stava male, che non si riprendeva, che doveva operarsi. Dopo l'operazione tornò a Spotorno, a casa sua, giusto in tempo per riempirsi gli occhi e l'anima, un'ultima volta, con la visione del mare. La notizia della sua morte mi riempì di tristezza. Sapevo che qualcosa, nella mia vita, era finito per sempre, sapevo quanto l'avrei rimpianto. E, se mi credi, non era solo questione di manicaretti, mio buon vecchio Ferrer.