

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

27. RAZZA CHIANTINA

Questo racconto consta di due parti ben distinte: la prima, la più lunga, riguarda l'antefatto, la seconda il fatto. L'antefatto è una storia romantica: con qualche ritocco, soprattutto nel finale che è un po' carente, andrebbe benissimo per un film. Il fatto invece, in migliore accordo col titolo del capitolo, è una storia di bistecche.

Antefatto. La scena si svolge a Firenze, l'anno è il 1991. Lei è una giovane scrittrice, di aristocratica, discreta bellezza. Lui sono io, ancora relativamente giovane e tutto sommato ancora abbastanza ben messo: ma sì, potrei piacere, magari osservato a una certa distanza, un po' in controluce. Lei è seduta su un divano, nel salotto della bella casa del direttore editoriale della casa editrice Sansoni, dott. Vittoria Calvani, a Firenze: è il pomeriggio di un'incantevole giornata di primavera. La Calvani siede accanto alla scrittrice, sullo stesso divano. Anch'io mi trovo in quel salotto, sto su una poltrona posta dirimpetto al divano, con le spalle a una finestra: in controluce, appunto. La fanciulla ed io siamo ospiti dell'editore, il *nostro* editore: domani mattina dovremo presentare i nostri rispettivi libri a una trentina di signori, i responsabili delle vendite della casa editrice. Il libro della fanciulla – il suo primo libro – è una ricostruzione di non so più quale vicenda storica, lontana in ogni caso di qualche secolo, in cui è protagonista ed eroina una figura femminile d'alto lignaggio. Anch'io sono al mio primo libro, è il famoso (si fa per dire) libro sugli errori dei testi scolastici di Fisica¹.

L'atmosfera era tranquilla, ovattata. Conversammo piacevolmente, la Calvani fumava come un'ossessa. Sul tardi del pomeriggio ci trasferimmo tutti e tre in macchina al luogo della presentazione, dove avremmo cenato e passato la notte: il castello di Gargonza, il borgo fortificato medievale posto su un'altura che domina la Val di Chiana, tra Siena e Arezzo. Guidava la Calvani, provai ammirazione per il suo modo di guidare e glie lo dissi: nonostante le sue dannate sigarette sempre accese, aveva una guida autoritaria, era decisa e veloce. Arrivammo a Gargonza sul far della sera. A parte la chiesa romanica, la torre e le mura, Gargonza si presenta come un agglomerato di piccole abitazioni tutte ancora nell'originale stile medievale, separate l'una dall'altra da stradine, piccoli cortili, brevi spazi erbosi. Ci recammo direttamente nello splendido ristorante subito esterno alle mura del borgo. C'era tutto lo stato maggiore della casa editrice: gli ospiti d'onore eravamo noi, la fanciulla ed io. Chiuso com'ero nella morsa tra direttore editoriale e direttore gene-

¹ Il titolo del libro è *100 errori di Fisica pronti per l'uso*. Il libro presenta e discute cento «svazioni d'Autore»: cento gravi errori concettuali sull'ABC della Fisica, selezionati tra mille altri su testi scolastici anche universitari. Notizie al riguardo nel mio sito Internet.

rale, mi sentii in dovere di dire solo cose intelligenti e spiritose: tale fu l'impegno che in realtà di quella cena, sotto l'aspetto gastronomico, non ricordo niente, forse non mi accorsi di mangiare (e, considerata la fama del locale, credo di dover nutrire qualche rimpianto). Dopo le conversazioni di fine pasto, lasciammo infine il ristorante a tarda ora. Ero molto stanco e anche un po' bevuto, non vedevo l'ora di infilarmi nel letto: la riunione dell'indomani era stata fissata per le nove, tra una cosa e l'altra mi sarei dovuto alzare non più tardi delle sette. Ci avviammo, la fanciulla ed io, verso i nostri alloggi, guidati da qualcuno dell'organizzazione nell'incantata oscurità del luogo. Ho detto *alloggi*? Dovevo dire *alloggio*: constatai in effetti, non senza stupore, che avremmo dormito, noi due soli, sotto lo stesso tetto.

Puro gioco del caso? Stretta necessità di carattere logistico? Altro? Non lo saprò mai, non ho voluto indagare. In ogni caso, la fanciulla non mi sembrò sorpresa, probabilmente era stata preavvertita. La piccola abitazione constava di una grande cucina, rustica ma bene attrezzata, e di due camere da letto contigue, ognuna completa di bagno. Passammo in cucina almeno un paio d'ore, parlando dei nostri progetti, raccontando: si stava bene, c'era un calore di casa. Tutto attorno, fuori, era buio profondo, silenzio, solitudine: la fanciulla sarebbe morta di paura se avesse dovuto passare la notte da sola, me lo disse chiaramente. Fui io a proporre a un certo punto di andarcene a dormire: crollavo di sonno, pensavo con preoccupazione alle poche ore che ormai ci separavano dalla sveglia. Ci augurammo la buona notte, ci demmo appuntamento per le sette e mezza, in cucina. Io le diedi sulla guancia un buffetto di incoraggiamento e dissi: se senti qualcosa, se hai paura, bussa sul muro, non farti scrupolo, in tre secondi io arrivo. Sorrise contenta, bisbigliò «Okay, perfetto. Grazie». Ci ritirammo nelle rispettive stanze, e tutto, anche nel nostro rifugio, fu infine silenzio.

Da questo momento in poi, ciascuno è libero di immaginare quello che più gli aggrada. Credo ad esempio di capire quali potrebbero eventualmente essere, a questo punto del racconto, le esigenze cinematografiche. Peraltro, se qualcuno è curioso di sapere che cosa veramente accadde sappia che non accadde nulla. Per alcuni minuti rimasi in ascolto: il silenzio era assoluto, impressionante. Poi mi addormentai, ma fu un sonno agitato: mi svegliavo, pensavo al discorsetto che avrei dovuto tenere tra poco e dal quale poteva forse dipendere – così credevo – il resto della mia vita, tendevo istintivamente l'orecchio, mi riaddormentavo. La mattina ci ritrovammo nella grande cucina, chiesi alla fanciulla come avesse dormito. Rispose: «No problem, mai dormito così bene». E mai, io credo, sorriso fu più radioso.

Della riunione ricordo che, dopo preliminari organizzativi e preamboli vari, fu lei la prima di noi due a parlare, intanto io ripassavo quanto intendevo dire. Quando toccò a me, l'uditorio sembrò divertirsi un mondo allorché, per dare un'idea del carattere sbarazzino del mio libro, citai i titoli di alcuni capitoli: *equilibrio stabile, anzi precario; il centro non c'entra; il baricentro e la gallina; il comune senso dell'energia; la mela e l'esponente; ditelo con un bastone; il magnete si sente attratto; urge spostare spazzole; l'unione fa il neutrone*, e così via. Mi guardavano con simpatia. Penso che pregustassero, poveretti, chissà quali successi.

Sul tardi della mattina la mia missione era compiuta. Un dipendente della casa editrice mi attendeva in macchina, mi avrebbe portato alla stazione di Firenze. La Calvani e la fanciulla vennero a salutarmi: strinsi forte la mano ad entrambe, ormai eravamo vecchi amici, e da vecchi amici ci scambiammo un bacio. Vidi ancora diverse volte, nel seguito, per ragioni di lavoro, la Calvani: ci scrivemmo, ci sentimmo per telefono. Della fanciulla invece persi completamente le tracce, non ho saputo più niente. La ricordo con affetto, spero che abbia avuto fortuna e che sia felice.

Ma ecco, dopo l'antefatto, il fatto vero e proprio. Durante il viaggio in macchina verso Firenze, realizzai ad un tratto che stavamo attraversando una regione celebre in campo gastronomico per la leggendaria qualità delle carni ivi prodotte. Perché non cogliere al volo l'occasione? Sarebbe stato bello arrivare a casa col trofeo di qualche meravigliosa bistecca di razza chianina. Mi confidai con l'autista, sperando che potesse in qualche modo aiutarmi. Neanche a farlo apposta era un esperto, sapeva tutto, conosceva esattamente dove approvvigionarsi: bastava una piccola deviazione, si poteva senz'altro fare. Il bottegaio era un cordialone, gli dissi: «Stasera ho a cena degli ospiti speciali, voglio sbalordirli; mi servono quattro bistecche super, da competizione, da fine del mondo; ben frolle, mi raccomando, da tagliarsi con la forchetta». Mi guardai dall'informarmi sui prezzi, non volevo saperlo: avrei pagato qualsiasi cifra. Ci penso io, disse sorridendo il cordialone, e per qualche minuto infierì con i suoi coltellacci su un grande pezzo di carne che era andato a scovare nel retrobottega. «Mi saprà dire», disse alla fine mettendomi in mano il cartoccio, e mi strizzò l'occhio. Alla stazione, mentre attendevo il treno, telefonai a casa. Dissi: «Non preparate niente, solo un bel contorno: stasera porto io della carne come non ne avete mai mangiata, e come probabilmente non ne mangerete mai più». In treno pensavo alla vicenda di Gargonza, al mio libro, avevo tante speranze. Ma pensavo anche alle mie bistecche, non vedevo l'ora di arrivare.

A casa, sul tavolo di cucina, aprii finalmente il cartoccio: per la verità, la carne, adesso che eravamo a tu per tu e la vedevo bene, non aveva esattamente l'aspetto che mi sarei aspettato. Aveva, come dire, un'aria un po' compatta, un po' rigida: anche la consistenza, sotto la pressione del dito, mi parve strana. Pensai: sembra quasi un po' fresca. Ma subito mi dissi: attenzione, questa non è la solita carne, questa è roba di un altro pianeta, aspetta e vedrai. La cuocemmo sulla piastra rovente, la cucina si riempì di fumo, un odore delizioso invase la casa e forse l'intero condominio, mentre la carne si copriva di una stupenda crosticina bruna. A cottura ultimata, nel piatto, aggiungemmo il sale, una grattatina di pepe nero, un po' di olio extravergine: e ci mettemmo all'opera. Sorprendentemente, la carne oppose al taglio una fiera resistenza, quando cedette parve quasi stridere sotto la lama, e non parliamo sotto i denti. Insomma, per quanto in effetti squisita sotto l'aspetto del sapore, la carne, per ragioni di ordine se vogliamo prettamente meccanico, non era in pratica commestibile. E in effetti, solo mio figlio, il carnivoro della famiglia, riuscì a portare l'opera a compimento: noi ci arrendemmo presto, finimmo la cena a bresaola e provolone. Delle tante delusioni gastronomiche della mia vita, questa rima-

ne a tutt'oggi nella mia memoria, senza ombra di dubbio e di gran lunga, la più cocente.

Per completezza di cronaca devo segnalare che di delusioni da bistecca ne ho avute in seguito ancora diverse, anche se non altrettanto crudeli: talché la mia ricerca della bistecca ideale non è stata a tutt'oggi coronata da successo. Un paio d'anni fa, a Vercelli, ho voluto provare ad acquistare carne in una certa bottega, dove sapevo che anni addietro si rifornivano i parenti di mia moglie, a casa dei quali ricordavo di aver mangiato della carne fenomenale. Mi sono fatto riconoscere, ho rievocato quei tempi, quelle persone. L'uomo ricordava tutto: i ricordi aleggiavano, densi di nostalgia, su polli, conigli, cosciotti di agnello, costate, salsicce. Finalmente il discorso arrivò al nocciolo, alla qualità della carne. Dopo avere variamente disquisito sul perché e sul percome e dopo aver vantato la sempre ottima qualità della sua merce, l'uomo così concluse: «Intendiamoci, quando i vitelli prendevano il latte dalla loro mamma la carne era tutt'altra cosa; fino a venti, quindici, anche solo dieci anni fa, una grande carne si poteva ancora trovare. Oggi, con i moderni sistemi di allevamento, bisogna mettersi il cuore in pace: quella carne non esiste più».

La storia è finita, ma io voglio tornare per un istante all'antefatto: non saprò mai se, a distanza di quindici anni, la mia amica scrittrice si ricorda ancora della notte di Garganza; e, nel caso, in che termini esattamente si ricordi di me, se come un gentiluomo che non ha cercato di approfittare delle circostanze oppure come un brav'uomo un po' fesso. Se devo tirare a indovinare, direi un po' l'uno e un po' l'altro. Fifty fifty.²

² È mio dovere riferire che, successivamente alla stesura di questo racconto, mi è capitato, a un banchetto nuziale in quel di Padova, ai primi di ottobre del 2002, di gustare del filetto di manzo (sul menù era scritto *filetto di sorana*) di qualità eccezionale. Mi sono tosto precipitato dallo chef, prima di tutto per estorcere un bis, in secondo luogo per esprimere il mio stupore, fare le mie congratulazioni, chiedere spiegazioni. Il bis è stato subito concesso, poi però non è arrivato perché di carne non ce n'era più. Quanto alle spiegazioni, lo chef mi ha mostrato un documento che raccontava l'intera storia. Mi sono fatto fotocopiare il documento e qui, a beneficio del lettore interessato a questi dettagli tecnici, diligentemente lo trascrivo.

«INDUSTRIA CARNI OSSARI GIOVANNI & F.LLI s.n.c.
ALLEVAMENTO – MACELLAZIONE – LAVORAZIONE - COMMERCIO
Certificato d'origine n. 014991.

Il bovino di razza INCROCIO GARRONESE contrassegnato con il numero di auricolare FR3310117283 e numero di macellazione 5390

– è nato in FRANCIA il giorno 04.05.2001,

– è stato allevato in Italia presso AZ. AGR. CA' BATTAGLIA DI OSSARI dal giorno 16.11.2001,

– è stato macellato il giorno 20.09.2002 presso il nostro stabilimento Bollo CEE n. 1981 M/S/P ITALIA,

– è stato classificato AS2.

Certificato rilasciato alla macelleria INTERLAND SRL, via Liguria 1, 35030 SARMEOLA RUB. (PD)

Riferimento fattura... del...

Il bovino è stato alimentato con prodotti dell'AZ. AGR. CA' BATTAGLIA DI OSSARI e in parte con prodotti acquistati di origine nazionale di seguito elencati:

CEROSO DI MAIS – POLPE DI BARBABIETOLA – FARINA DI ORZO – FARINA DI SOYA – PAGLIA DI GRANO – FARINA DI MAIS – SALI MINERALI – CRUSCA DI GRANO – ERBA MEDICA.

I bovini che godono di questo certificato di origine sono riconoscibili dal nostro marchio a fuoco.
Cartura, li 28.09.2002».