

Ogni vita è
un romanzo

L'ARTE DI FAR LIEVITARE

I miei babà sono da applauso. Così come le sfogliatelle, il casatiello, la pastiera... Li impasto seguendo alla lettera la ricetta tradizionale napoletana e lascio che talento e passione compiano il prodigio. Alla fine, leggo sempre ammirazione negli occhi di chi li assaggia. E dire che nella vita io faccio tutt'altro: sono una cinica donna in carriera

Storia vera di **Alba M.** raccolta da Roberta Corradin

Io non volevo saperne di cucinare per lavoro. Ogni volta che a cena dagli amici portavo un babà, un casatiello, una pastiera, erano applausi, ovazioni, commozione, ammirazione. Me lo dicevano tutti, anche in casa: «Figlia mia, tu tieni un talento. Perché non apri un ristorante, una pasticceria, una rosticceria». Ma io non volevo saperne. Avevo giurato a me stessa che la mia passione per la cucina sarebbe stata sempre nobile e pura, e che avrei tenuto i fornelli ben separati dai guadagni. Cucinare, per me, sarebbe rimasto un atto d'amore gratuito, gioioso, una dimostrazione d'affetto per le persone che invitavo al mio desco. Il denaro per vivere doveva venire da un'altra parte.

Mi sono laureata in economia e commercio. Mi è sempre piaciuto il marketing e pare che io abbia talento. Sono bravissima a collocare un prodotto sul mercato, a creargli un'aura, a farlo apparire ancora più bello o buono e a far sì che la gente desideri possederlo e sfoggiarlo. Sono così brava perché ho sempre usato la fantasia. Nel marketing servono i numeri, certo, ma se vuoi trovare una soluzione originale, c'è solo l'immaginazione che fa la differenza tra te e le migliaia di laureati che hanno scopiazzato la tesi su Internet. Io non ho

mai copiato, e questo è il mio vanto. Se devo essere sincera, però, il motivo per cui ho intrapreso questo tipo di studi era anche che desideravo una vita facile. Volevo i soldi, non mi vergogno a dirlo.

Mio padre ha una piccola falegnameria, mia madre è casalinga. Anticoncezionali, neanche a parlarne. E così si sono ritrovati con sei figli, come prima della guerra.

Io, da ragazza, quasi mi vergognavo a dire quanti eravamo in famiglia, mi sembrava che sei figli fossero la prova dell'ignoranza dei miei genitori. Sarà anche per questo che non sono mai andata d'accordo con i miei fratelli. I miei faticavano per pagare le rate della macchina.

E ricordo ancora i momenti tragici ogni volta che si rompeva la lavatrice.

Ho sempre lasciato che i miei credessero a ciò che li rendeva più orgogliosi. E cioè, avere una figlia ambiziosa e studiosa, che si pagava l'università con la borsa di studio, che d'estate invece di andare a fare la cameriera a Pozzuoli si ingegnava di andare a lavorare a Londra, a Berlino, a Parigi, a Madrid, e ogni volta tornava con una lingua straniera in più sul curriculum: inglese, tedesco, francese, spagnolo. Niente male, no?

I miei erano fieri di me, perché mi organizzavo i soggiorni



all'estero da sola, senza chiedere niente. Perché avevo tutti ventinove e trenta sul libretto e, in fondo, anche perché sapevano che con quella laurea non avrei mai patito la miseria. Quella era la sola cosa che mi interessava realmente, a parte la lievitazione del babà, che è un'autentica arte e andrebbe salvaguardata con un disciplinare.

Volevo uscire dall'incubo delle difficoltà economiche. Volevo aiutare i miei vecchi. Così ho fatto. Ne sono stata più felice io di quanto siano stati orgogliosi loro. Mi sembrava di restituire quel poco che mi avevano dato, ma centuplicato. Per un po' mi sono divertita a fare marketing, dico davvero. Una volta ho lavorato per un editore, ho avuto l'idea di distribuire una nuova rivista dedicata alla salute in un reparto d'ospedale, ma non intera: una versione speciale dove c'era l'inizio di molti articoli, ma la fine soltanto di alcuni. I lettori si sono incuriositi, le vendite hanno sbaragliato la concorrenza, tanto che il mio esperimento è stato rifatto, imitato, ed è persino stato menzionato in un corso di studi. Mi hanno promossa direttore. Dopo un periodo di sacrifici, ho comprato una casa per me e una per i miei.

Dopo dieci anni di lavoro, avevo trentaquattro anni e un bel conto in banca. Preoccupazioni zero, gratificazioni mille.

Un giorno che rinfrescavo il lievito madre – erano due settimane che non facevo il pane – mi sono specchiata in quella creatura moribonda. A Napoli, i panettieri chiamano il lievito

madre "la creatura". Anch'io dovevo assolutamente rinfrescarmi, prendere nutrimento, altrimenti sarei morta dentro. In tutto quel tempo dedicato a fare carriera, avevo conservato i vecchi amici e me ne ero fatta di nuovi, ma non avevo uno straccio di fidanzato.

Andavo in ufficio anche il sabato pomeriggio e la domenica notte. Avevo incontri da una notte e via, ma gli uomini che desideravano una relazione vera capivano che con me non era aria e cambiavano strada. Mi consolavo impastando babà, sfogliatelle frolle e ricce, casatielli, pastiere. Tutti i classici napoletani. Mia madre dice sempre che quando ti aspetti qualcosa di nuovo da destra, arriva da sinistra. Così è successo a me. Sulla bacheca in ufficio ho letto un dépliant che pubblicizzava un corso per manager che volevano reinventarsi nella pro-

fessione e nella vita. Mi sono iscritta. Carmine, l'insegnante, era anche lui uno che si era reinventato. Faceva il manager in una grande azienda, si era stancato e si era chiesto come fare a non sprecare niente di quel che aveva costruito, e come sfruttare la sua esperienza per costruire un nuovo pezzo di vita. Si era iscritto a psicologia e ora faceva lo psicoterapeuta. È stato Carmine a farmi capire che mi ero fatta uno sgambetto da sola, quando avevo detto «non cucinerò mai per lavoro». Ero caduta nell'errore di pensare che la professione fosse solo sacrificio. A Napoli, lavorare si dice "faticare", ma quando cucino non mi sembra affatto di stancarmi, al contrario, è un gran divertimento. Grazie a Carmine, ho capito che inconsciamente non riuscivo ad accettare denaro per ciò che non consideravo un lavoro, dato che era la mia passione. Quando l'ho capito, mi sono licenziata e ho aperto una piccola scuola di cucina. Insegno quello che mi appassiona: tutto ciò che lievita, dolce e salato. Ho organizzato un sito in tutte le lingue, tranne che in italiano, perché desideravo che l'arte di cucinare fosse anche un modo per confrontarsi tra culture diverse. I miei studenti sono diventati amici, mi scrivono su Facebook e tornano a trovarmi spesso e volentieri. C'è anche chi è diventato qualcosa di più. Ma non voglio dire niente, per scaramanzia. Aggiungo solo che domani arriva Pablo, è la terza volta che torna a Napoli, dopo aver seguito il mio corso per quattro mesi. Stavolta si ferma quindici giorni, sono emozionata al solo pensiero. ●

Nel mio dialetto lavorare si dice "faticare". Ecco perché volevo che l'amore per la cucina fosse solo un hobby

UN LIBRO CHE SA DI VANIGLIA E CACAO

Hannah è una gran maga in cucina: torte, pasticcini e dessert non hanno segreti per lei. Il suo sogno è di aprire un negozio dove poter vendere i

IL CONSIGLIO PRATICO



colorati ed estrosi dolcetti che prepara. Per scoprire come va a finire, non resta che leggere *Cupcake club* (Newton Compton Editori, 9,90 euro) di Roisin Meaney. Un romanzo (è il caso di dire) da divorare.

Getty (1)



Hai vissuto un'esperienza interessante? Riassumila in 20 righe e spediscila a: **Confidenze OGNI VITA È UN ROMANZO Mondadori - 20090 Segrate (Milano)** oppure manda un'e-mail all'indirizzo: racconti.confidenze@mondadori.it.