

Quando entro nel salottino ci sono già tutti.

Alzo lo sguardo, sorpresa: arrivo sempre per prima, alle volte aspetto da sola anche dieci minuti. Invece c'è perfino Edoardo che, per non smentirsi mai, ha in mano un calice di vino. Su un divanetto è seduta Roberta, la novità della brigata. Luciano la porta sempre con sé, credo che l'idea sia quella di farle fare esperienza a tutto tondo visto che è pagata solo con questo: esperienza. Poverina. Però che bei capelli ha: neri, lisci, le arrivano fino a metà schiena. Non se ne vedono molti di capelli così in cucina, infatti poi li lega e li copre con una cuffia. A quest'ora però sono ancora sciolti e mi fanno tornare in mente i venti euro di L'Oréal Absolut Repair Molecular che ho speso l'altro giorno da Acqua & Sapone per le doppie punte, pensando che stavo facendo una sciocchezza. Però "Absolut Repair Molecular"... voglio dire, deve funzionare per forza. Chissà se Roberta li terrà ancora a lungo, quei capelli così belli, o ci rinuncerà. Probabilmente le toccherà tagliarli, se vuole rimanere in questo mondo. Peccato, comunque.

Deve essersi accorta che l'ho squadrata mentre dicevo:

«Bene, ci siamo tutti», anzi, meglio, si sarà accorta che le ho guardato i capelli, e forse per questo dice: «Manca ancora lo Chef».

Le spiego che oggi non verrà, ha un impegno e nessuno aggiunge altro perché lo sanno già – chiunque qui sa più cose di Roberta su come funziona il Bíos, e forse anche per questo non abbiamo dei capelli paragonabili ai suoi. Absolut Repair Molecular... Mah, vediamo. Una vacanza mi ci vorrebbe, altroché, o un cambio di ambiente. L'occasione ci sarebbe anche.

In cucina l'assenza dello Chef non fa grande differenza. È Luciano a regolare la macchina, è lui che manda avanti tutto, un piatto dopo l'altro. Calmo, metodico, non perde mai la pazienza. Un tatuato pelato con una tranquillità olimpica e una divisa bianca sempre immacolata.

La prima volta ho pensato: sexy. La seconda: be', però un po' troppo calmo. E poi c'è qualcosa in lui che non permette mai di dimenticare quanto sia sottoposto allo Chef, non solo in cucina, ma nella vita in generale. Direi quasi spiritualmente. È vero che lo Chef ha un carisma che alle volte fa tremare le gambe – non lo chiamano "lo Stregone" per niente –, ma Luciano più che il suo braccio destro sembra il pastore tedesco. Meglio così, comunque, perché cose del genere finiscono sempre male. Sul posto di lavoro, voglio dire.

E così d'istinto faccio «Già iniziato a bere?» a Edoardo, che torna in un attimo da chissà quale pensiero in cui si era perso e mi punta addosso i suoi occhi scuri, occhi grandi che alle volte sembrano quelli di un animale indifeso, occhi incongrui in un omone con quel carattere impossibile,

e infatti risponde in un modo quasi addolorato ma comunque per nulla gentile: «Fatti i cazzi tuoi, Aurora».

«Ehi! Smettiamola subito» sibila Monica. Stasera è in uno dei suoi soliti *tailleur* aggressivi, con gli occhialini da segretaria di studio legale tirati così a lucido che riflettono la luce soffusa delle applique. È sempre tutto un po' troppo in Monica, è come se non ci credesse neppure lei, e quindi esagera. Io le voglio comunque bene, ma stare con lo Chef è complicato, il risultato è che Monica è un casino e non ti puoi avvicinare senza rischiare di rimetterci le penne tu, per i problemi suoi. E quindi anche no.

Sto per dirle "In che senso *smettiamola*, volevi forse dire *smettila*", ma Luciano ha già agitato nell'aria i suoi avambracci tatuati, quello con il drago di Komodo e quello con un maiale con tutte le sue belle parti tratteggiate, pronto per essere sezionato e servito in tavola, e poi ha sbuffato: «Calmaaaa. Allora, Aurora, dicci, chi c'è con noi questa sera?».

Appoggio sul tavolino i fogli stampati: ho con me sia il riepilogo sintetico che finisce appeso vicino al pass, sia le pagine con il report completo, in cui metto le foto dei titolari delle carte di credito e una loro descrizione dettagliata. Qualche volta individuo pure gli accompagnatori, ma è più difficile.

Diventare (anche) una specie di investigatrice non l'avevo messo in conto, ma è capitato e mi piace. E poi qui siamo come una famiglia, se c'è bisogno di fare un passo in più lo si fa, senza discussioni. All'inizio andavo un po' nel panico, adesso ho i miei trucchi, le mie routine, mi stupisco anzi se non porto a casa il risultato. Ogni tanto uso anche l'intelligenza artificiale, se sono in ritardo con la tabella di marcia un giretto su Perplexity lo faccio, ma il piacere della ricerca vecchio stile su Google, con l'aggiunta di

una spulciata a Facebook, Instagram e siti vari... è un'altra cosa. Le vite degli altri. C'era un film che si chiamava così, no? Tipo sui nazisti. O forse erano comunisti. Comunque tedeschi impiccioni.

Siccome il nostro ristorante è un Due Stelle Michelin che basa la sua fama sulla "cucina essenziale", un certo numero di clienti sono di quelli che pubblicano solo foto di cieli, opere d'arte astratte, giornate uggiose, palazzi modernisti e gatti bicolore, ma abbiamo abbondanza anche di foodie che si fotografano pure mentre fanno una pasta col sugo e giù giù fino ad arrivare ai tamarri veri e propri che comunque arrivano pure qua, non c'è pericolo. Arrivano dappertutto, quelli.

«Dunque» esordisco, «tavolo sei: De Maistre, una famiglia di industriali francesi. A quanto sono riuscita a capire possiedono una cristalleria vicino a Strasburgo.»

Adesso Edoardo chiederà se fanno vino.

«Fanno anche vino, magari come passatempo?»

Eccolo.

«Ho provato a vedere ma non sono riuscita a trovare niente.»

«Fammi segnare il nome che controllo io. Quanti al tavolo?»

«Cinque, di cui due bambini.»

Il problema comunque è che Edoardo è bello. O meglio... ha qualcosa. Quando è successo quello che non doveva succedere non riuscivo a smettere di guardare i suoi bicipiti. Non lo diresti da vestito, e invece. Li stringevo: sodi, duri. E poi ha un carattere, Edoardo non scompare nel cono d'ombra dello Chef come Luciano. *Mixed feelings* con lui, davvero.

«Vado avanti?» e senza aspettare la risposta continuo

con alcuni clienti che non riservano particolari sorprese, fino a quando arrivo a due industriali locali al tavolo con dei manager Stellantis di cui sono fornitori (questo era facile, il tizio è un habitué con la lingua lunga e ha prenotato al telefono).

Appena sente di questo tavolo, a Edoardo si illuminano gli occhi e dice «Li rovino», tutto compiaciuto. Controlla pure l'anagrafica sul tablet per scoprire cosa è riuscito a vendergli l'ultima volta. Quello che vede gli deve piacere perché fa un «Oh-oh» soddisfatto, poi quando gli annuncio che al tavolo cinque abbiamo una coppia di cinesi e stando a Google Translate lui è una specie di miliardario di Internet, Edoardo si esalta proprio e dice «Romanée-Conti stiamo arrivando». Ecco, tutto questo non è che mi piaccia molto. È un uomo che sa così tanto sul vino che ti potrebbe tenere lì giorni a parlarti di vigne, di tannini, di fermentazioni, di *terroir*, e poi però si esalta quando salta fuori l'opportunità di smerciare un Petrus da oligarchi cafoni. Un po' mi scende. A casa sua, mentre faceva la doccia, ho visto dei libri che non ci credi esistano, tomi di tizi che hanno mappato la Borgogna filare per filare, produttore per produttore. Dentro ci sono schede su persone che hanno venti piante in tutto, fanno cento bottiglie l'anno e neppure delle migliori. Edoardo non solo quelle pagine le ha lette, ma se le ricorda pure.

E sta dietro anche alla moda dei vini naturali che vanno sempre di più e fanno preoccupare lo Chef perché ogni bottiglia della stessa etichetta è diversa, alcune sono buone, altre invece sono quasi veleno. Per lo Chef è come portare al tavolo un revolver per la roulette russa e la cosa, come dire, non lo rilassa, perché la bottiglia si può sempre cam-

biare ma il cliente ignorante che pensa che la colpa sia nostra è sempre dietro l'angolo.

Segnalo al tavolo tre un primario di Oftalmologia (Edoardo: «Sarebbe?», Monica: «Oculista») che ci ha fatto sapere che è il compleanno della moglie.

«Ok, ok» fa Luciano e Roberta lo segna su un piccolo taccuino spuntato dal nulla. L'ho già scritto in maiuscolo e sottolineato con l'evidenziatore giallo sulla tabella che finisce appesa sopra al pass, ma non dico niente.

«Poi qualcosa di più interessante» dico e vedo Roberta che sorride, sorrido anch'io e dico: «Allarme youtuber».

«Che palle.»

«Basta, Edo. Che youtuber? Chi sono?» chiede Monica, che comunque non sembra entusiasta manco lei.

«Franco e Erica.»

«Be', dài... loro sono bravi.»

«Perché, segui gli youtuber, ora?» fa Edoardo, che ha svuotato il bicchiere e lo sta riempiendo di nuovo.

«È un ottimo modo per vedere cosa fanno gli altri e rimanere aggiornati.»

«Me li spieghi un attimo?» le chiedo, perché li ricordo vagamente dall'altra volta, ma mentirei se dicessi che nel tempo libero guardo video di gente che va per ristoranti stellati.

«Allora» spiega Monica, «lui genere finto cialtrone, in realtà piuttosto competente. La ragazza un po' più rigidina ma ne sa pure lei. Falle un complimento sugli accessori: orecchini, collane, braccialetti, lui la prende sempre in giro per quanto ci tiene.»

Ottimo, penso, e me lo segno. Questo è uno dei motivi per cui Monica, anche se bisogna starci un po' attenti, comunque la stimo: ci mette tutta sé stessa.

Luciano segnala un loro video sul ristorante di street food di Bangkok che ha ricevuto la stella e chiede a Roberta se lo conosce. Quella un po' imbarazzata risponde di no. Mi segno anche questo e se prima del servizio mi avanzano due minuti me lo guardo.

«Sono una bella coppia» conclude Monica, suona come un'informazione un po' superflua, ma annuisco e vado avanti.

«Tavolo quattro. Alessandro Lancini, due persone. Lui invece lavora in un'agenzia pubblicitaria, a Milano. I dati però non sembrano aggiornatissimi.»

Ecco, questo è proprio del genere social in bianco e nero e *Bonjour tristesse*. Il nostro *core*, direbbe Monica. Luciano chiede i fogli a Edoardo e si mette a studiare la foto.

«Luciano, ti sei innamorato del bolognese?» fa Edoardo.

«Milanese» lo correggo.

Luciano va avanti e indietro con il dito sullo schermo, pare preoccupato ma continua a tacere.

«Be'?» chiedo.

«Io questo l'ho già visto.»

Al che Monica sospira: «Luciano, non farmi prendere un infarto proprio stasera che Francesco non c'è».

Solo lei chiama lo Chef per nome. Anzi, lei e Edoardo.

«No, fidati, è uno di quelli.»

Ora anche Edoardo è attento, appoggia il bicchiere e chiede il telefono. Studia lo schermo, poi senza cambiare espressione fa: «Ti ha scritto "Umberto il tenebroso", dice se vi potete vedere dopo a quell'autogrill che sai tu».

«Dài cazzo, Edo, fai il serio un minuto» soffia Luciano e fa per riprendersi il cellulare ma Edoardo lo scansa, tira fuori i suoi occhiali da lettura e allontana lo schermo.

«Questo qui? Ma dài.»

«E dove lo avresti visto?» chiedo, perché sto cominciando a preoccuparmi anch'io.

«Quando stavo da Capuozzo, giù in Costiera. Quello li conosce tutti, non so come fa.»

L'espressione sul volto di Edoardo cambia appena sente il nome di Capuozzo. Anche Monica si innervosisce e sbotta: «Ma come Capuozzo, ma state scherzando? Oggi che lo Chef non c'è? E che Edoardo è già sbronzo?».

«Sbronzo un cazzo... comunque bisogna chiamare Francesco.»

Faccio notare che lo Chef questa sera ha chiesto di non essere disturbato *per nessun motivo* e si arrabbierà tantissimo. Luciano si accarezza il drago di Komodo: di sicuro lo Chef si è premurato di usare anche con lui quelle parole: *per nessun motivo*. Alla fine bofonchia che lui non si può prendere quella responsabilità: lo Chef deve essere avvisato.

Tutti si voltano verso Monica, e lei per un momento pare soddisfatta della cosa, nonostante l'entità del problema. Alla fine annuisce: la chiamata si deve fare.

«Lo Chef sta andando da Finardi, ma a questo punto annulla e torna qui.»

Quando sento quel nome provo un brivido e senza pensarci ripeto: «Finardi?».

Monica mi guarda strano, come se d'un colpo fossi diventata sorda.

«Sì, perché? Non può andare a cena da un collega?»

Alzo le spalle, certo che può.

«Edo, ci pensi tu?» chiedo prendendo tempo, e mi esce bene, convincente, come se dentro di me non stessi cercando di mettere a posto i pezzi di un puzzle che non combaciano su nessun lato.

Edo tutto allegro dice: «Ho il telefono di là», quasi gli facesse piacere dirmi di no.

«Madonna se sei inutile» sbuffo, poi tiro fuori il cellulare e lo collego con il bluetooth agli speaker del salottino. Infine tocco il nome “Francesco Minervini” sullo schermo e mi auguro davvero che non succeda un casino.