

50. Zuppa con le cipolle alla francese

“I particolari sono importanti, sono i particolari a fare la differenza. Non dimenticarlo!” bofonchiò Alvaro.

Era vamo al dunque. Tutti e tre condannati in via definitiva, tutti e tre irreperibili. Nessuna altra soluzione se non espatriare. Un rischio, certo, ma nessuno di noi era intenzionato a farsi catturare e a finire nelle patrie galere.

Ci ritrovammo dunque nuovamente insieme, riconoscendoci più vecchi e stanchi. Disillusi forse. Ma tant'è, il passato non si può cambiare. Non amavamo parlarne nemmeno tra noi. Il capitolo era chiuso. Ne era valsa la pena? Questo mi chiedevo sorseggiando il caffè in autogrill e osservando gli altri viaggiatori, i camionisti, le carovane in gita. Dovevamo concentrarci sulle cose pratiche, non c'era tempo per la filosofia.

“Allora Alvaro, ci dirigiamo in Valle d'Aosta e poi da lì la Francia?” chiesi con malcelata ansia.

“Sì. Un amico, chiamiamolo Mario, meno nomi girano meglio è per tutti, ci presta, per la notte, la piccola baita dove viveva la nonna. E' morta sei mesi fa. Posto isolato al limitare del bosco, non prendono nemmeno i cellulari.”

“Il fatto che la casa sia disabitata mi preoccupa. Se qualcuno vede luci, movimento, magari pensa ai ladri e chiama gli sbirri, le cose possono mettersi male. Non dimenticare che siamo latitanti ora.”

“Tranquillo. Ho pensato anche a questo. Mario la usa spesso come base per andare a caccia e ci porta a volte qualche amico.” Alvaro sembrava tranquillo. La sua lucidità ci serviva ora più che mai.

Renato era sempre stato il più taciturno. Quello che lasciava era una famiglia: moglie e due figli. Di parlare insomma non ne aveva proprio voglia. Li avrebbe persi comunque, anche finendo in prigione, anzi li avrebbe in qualche modo trascinati con sé, costretti alle visite, tenuti legati in qualche modo. Proprio lui che non tollerava le costrizioni. Il discorso era chiuso lì. Nessuno gli chiese nulla, sarebbe stato inutile.

Durante il viaggio in autostrada e poi all'uscita muniti di sola mappa cartacea (navigatori e cellulari erano un ottimo modo per farsi individuare), trovammo il piccolo paesino. Da lì Alvaro seguì le precise indicazioni di Mario per raggiungere, tramite una strada bianca, la baita che ci avrebbe ospitato per la notte.

Parcheggiammo l'anonima monovolume grigio metallizzato dietro ad un cespuglio. Il freddo era pungente e qualche fiocco di neve stava cominciando a scendere dal cielo, facendo bizzarri movimenti portato dal vento.

Entrammo direttamente in una piccola cucina. Vicino allo sparger c'era la cesta con la legna; sul tavolo un sacchetto con la spesa.

“Il tuo amico Mario ha pensato a tutto eh” dissi rivolto ad Alvaro “Spero che ci sia di che sfamarci: ho una fame!”

“Non illuderti. Gli ho raccomandato di prendere poche cose, come se ci fosse una persona sola. Meno ci si fa notare meglio è. Per lui e per noi. Anche...per il dopo. I particolari sono importanti!” Disse Alvaro, mentre estraeva dal sacchetto: un pezzo di pane, una fetta di formaggio gruiera, 4 uova e una bottiglia di vino rosso. Mario l'aveva preso alla lettera! Renato ci guardò e, a bassa voce, disse: “Potrebbe essere l'ultima volta che mangiamo come cristiani e c'è poco e niente”

Mentre Alvaro armeggiava con lo spargher, diavolina e accendino lasciati in bella vista da Mario, io cominciai ad aprire i cassetti e gli sportelli in cerca di qualche provvista. Trovai una cesta di cipolle nella dispensa. Nel frigo c'erano dadi da brodo, un panetto di burro e una crosta di grana.

Il calore del fuoco cominciava a diffondersi. Dalla finestra scorsi l'auto e la stradina che cominciavano timidamente ad imbiancarsi. Notai su una mensola un libro: "Pellegrino Artusi - La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Lo presi. Era vecchio e consunto, con qualche pagina macchiata e appiccicata. La vecchia doveva essere stata una buona cuoca, pensai. Cominciai a sfogliarlo, per distrarmi più che altro. Ed ecco che mi saltò agli occhi una ricetta: "50. Zuppa con le cipolle alla francese". Gli ingredienti li avevamo tutti (Artusi ci avrebbe perdonato per l'uso del dado al posto del "vero" brodo di carne) e poi quel "alla francese" sembrava proprio di buon auspicio. Lo dissi con enfasi: "Stasera si cucina la zuppa! Alla francese! Deve essere destino, ci porterà bene!" Renato fece un gesto scaramantico inequivocabile e non molto fine...

"Ok. Proviamo, almeno metteremo qualcosa di caldo nello stomaco."

Ci mettemmo a cercare pentole, mestoli, coltelli e tagliere. Cominciai ad affettare la cipolla.

Occhi rossi, lacrime e naso che cola erano intollerabili, passai il testimone prima ad Alvaro che, alla seconda cipolla, lo passò a sua volta a Renato. Sembravamo tre bambini coi lacrimoni a soffiarsi il naso. Seguimmo alla lettera le indicazioni della ricetta, fase per fase. La zuppa si cucinò sullo spargher. Apparecchiammo la tavola mentre il pane si abbrustoliva su di una casseruola.

Versai il vino, Renato preparò i piatti fondi con il pane arrostito tagliato a fette condito con le uova, il gruiera e il parmigiano ed Alvaro vi versò sopra la zuppa bollente. Iniziammo a mangiare con gusto. "Credo sia una delle cose più buone che io abbia mai assaggiato!" disse sincero Alvaro; noi due annuimmo con la bocca piena.

Brindammo con il vino rosso alla riuscita cena che ci stava facendo dimenticare quello che eravamo: tre latitanti in fuga che avrebbero l'indomani passato la frontiera ed abbandonato, se tutto fosse andato per il verso giusto, per sempre l'Italia e gli affetti più cari. Un viaggio di sola andata.

Ma c'era di più: la zuppa di cipolle aveva fatto un piccolo miracolo; oltre a scaldarci il cuore, ci aveva concesso di poter finalmente piangere, senza vergogna.