

# IL MISTERO DELLA PECORA NERA

di Giuseppe Maria Maroncelli

Uno dei ristoranti più celebri e famosi del mondo è in attesa per l'arrivo di due critici gastronomici che stabiliranno se consegnare la terza stella Michelin allo chef. Il piacere dei sensi è uno dei ristoranti più cool del centro di Roma per i suoi piatti innovativi. Lo staff, in cucina, è molto variegato: c'è Luigi Totti detto "Er Trancio" per la sua abilità nel tagliare carne, ortaggi e quant'altro, Bruno Conti detto "Grill" per la sua capacità di cuocere saltando da una griglia ad una padella, il vice chef Lia Chang, una cinese venuta da Pechino di bassa statura ma dal tono di voce molto alto ed infine la new entry appena arrivata dal Messico: il giovane Luis Dominguez, con il ruolo di addetto alle salse che andranno a guarnire i piatti e che hanno reso famoso il ristorante. Nessuno lo conosce ma la sua fama di sperimentatore estremo lo ha preceduto... Al comando del quartetto c'è il mitico chef Giussani, bi-stellato Michelin, alla disperata ricerca della terza stella che sta diventando la sua unica ragione di vita. "Dovrebbero essere loro" disse Romeo il cameriere aprendo la porta della cucina e subito chef Giussani corse alle padelle e si raccomandò con la brigata di tenere un livello di attenzione il più elevato possibile. Quando Romeo portò la comanda del tavolo dei due inviati, subito in cucina aleggiò un clima di tensione e, insieme, di euforia visto che si dovevano preparare dei piatti classici che loro sapevano interpretare alla perfezione. Spaghetti cacio e pepe in chiave pop, "l'abbacchio de noiatri", filetto di agnello giovanissimo tagliato chirurgicamente e guarnito con una salsa avvolgente. La cucina si mise al lavoro: tutto stava procedendo al meglio, quando ad un tratto la vice chef Lia sprigionò un urlo talmente acuto da frantumare i bicchieri: "In dispensa esselci dito tagliato di uomo! Che ollele!".

Di corsa verso la dispensa, tutti videro dentro la cassa contenente la carne, un dito, probabilmente indice, tagliato di netto in modo molto preciso.

L'attenzione si spostò subito su Trancio fanatico delle lame nonché di sciabole.

"Ecco, te pareva... trovano quarcosa tagliato e subito la colpa è der Trancio, ma qui me pare che er dito non manca a nessuno!"

Lia Chang ruppe gli indugi e nonostante il ribrezzo che quella vista le creava prese in mano il dito mozzato, lo portò al naso e l'annusò.

La vice chef nel suo lungo curriculum presentava anche un titolo di "miglior sommelier della Cina", ed esclamò: "l'odole è palticolale mi sembra una tipica spezia messicana di nome chubas!"

Subito gli sguardi si spostarono da Trancio al messicano Dominguez.

Luis rimase interdetto per qualche secondo e Trancio uscì dicendo: "Nun m'era piaciuto da subito, chissà da che regione der Messico proverrà sto dito e chi sarà er padrone..."

All'udire la parola "provenienza" lo chef Giussani ebbe un'intuizione e disse: "Guardiamo la provenienza di questo pacco di carne".

Sul lato posteriore della scatola c'era scritto: "Antica fattoria la Pecora Nera" con indicato anche il numero di telefono.

Immediatamente lo chef corse al telefono e chiamò: "Pronto parlo con il responsabile del reparto carni della Pecora Nera?"

Una voce dall'altra parte ribatté: "Certo sono er fattor Luigi con chi ho l'onore di parlare?"

Chef Giussani rispose: "Senta signor Luigi, sono lo chef Giussani, dal ristorante Il piacere dei sensi di Roma. Siamo sconvolti perché abbiamo trovato un dito mozzato nel pacco di carne che ci avete mandato e

vorremmo sapere velocemente qualche informazione perché siamo in un momento molto delicate per il ristorante".

Il fattore rispose: "Oh, finalmente, sono due giorni che cercavamo sto dito, pensi che Francescone, er macellaio se l'è tagliato per "smontare" er vostre agnello. Aveva comprato a Maniago una nuova lama affilatissima e non avendoci ancora preso bene le misure s'era fatto sartar via er dito che poi è stato portato via dar nostro cagnolino e non semo più riusciti a trovallo! Ecco dove Bobby l'aveva portato! Me dispiace ma forse dispiace più ar macellaio che nun l'ha potuto riattaccà. Sa com'è la chirurgia ar giorno d'oggi fa miracoli!!!"

La chiamata telefonica era in viva voce, così tutta la brigata ascoltò la comunicazione.

Svelato l'arcano tutti cominciarono a ridere tranne chef Giussani che ordinò a tutti di mettersi ai posti di combattimento e cominciare a preparare i piatti. La conclusione comica del giallo aveva favorito la coesione del gruppo e il lavoro in cucina procedeva a gonfie vele come una catena di montaggio orchestrata brillantemente da chef Giussani.

Quando il cameriere Romeo comunicò alla cucina di aver visto l'entusiasmo sulle facce dei critici nell'assaggiare i piatti, tutti si abbracciarono e stapparono una bottiglia di champagne d'annata.

Chef Giussani riportò alla realtà dicendo che la terza stella ancora non era sicura e che bisognava aspettare una settimana prima del verdetto.

Lo Chef trascorse una settimana difficile: non riuscì mai a chiudere occhio, ma alla fine il tanto agognato riconoscimento arrivò e in onore di questo premio creò un nuovo piatto dal nome "tagliata alla mozzadito".