

I Profitterol

June 4, 2012

Quando ero piccolo mia nonna mi portava a mangiare in un ristorante vicino piazza Vittorio che si chiamava il Sud America.

Mi piaceva andare a mangiare al Sud America perché facevano dei profitterol con la panna e pieni di cioccolata. Avrei scoperto anni più tardi che il profitterol è fatto con la crema di gelato e non con la panna. Ma a me, quel profitterol del Sud America piaceva troppo. Ricordo come fosse ieri quella sensazione di dolce esplosione quando la panna usciva dal bigné e mi riempiva la bocca. A volte il cioccolato fondente era così spesso che mi ci voleva tempo per riuscire a trovare la crosta della pasta.

Ci mettevamo in un tavolino d'angolo e mia nonna ordinava “un quartino d'acqua minerale” che il cameriere giudizioso faceva notare non esistere. Al ché mia lei assumeva una posa altera e ripiegava sulla classica mezza minerale, senza stare troppo a discutere.

Non ricordo cosa mi dicessi con nonna in quei pranzi, restavo in silenzio a mangiare il mio piatto di spaghetti o di minestrina o di qualunque cosa mi si parasse davanti, perché il mio scopo ultimo era il “profitterol”. Una volta ci andammo anche con il mio zio inglese in quel ristorante. Molti hanno lo “zio d'America”. Noi avevamo lo “zio d'Inghilterra”. Ogni volta che veniva la casa si riempiva di luci. Quell'appartamento al terzo piano di quel vetusto palazzo di inizio secolo di Viale Manzoni era troppo grande e male illuminato per tutto l'anno. Tranne quando veniva lo “Zio d'Inghilterra”. Allora si pranzava sul tavolo da pranzo, in legno di ciliegio che mamma spolverava sempre anche se non lo usava mai, si accendevano tutte le luci senza riguardo ai consumi e nessuno si sognava di chiedere di spegnerle perché “la corrente costa”. Inoltre, evento inusitato, si andava a mangiare la pizza al “Sud America”. Nonna non veniva perché Zio preferiva andarci per cena e lei si coricava presto. Ma anche quelle cene, cui ci veniva concesso a noi piccoli di partecipare in via eccezionale, restavano memorabili. Ricordo quando zio diede una mancia di qualche migliaio di lire al cameriere stupefatto, che all'uscita gli tenne il cappotto come negli alberghi di lusso che si vedevano al cinema o in televisione. Erano forse i primi anni ottanta. Il bello è che zio si era pure sbagliato. Sarà pure stato lo Zio d'Inghilterra ma ricco non era. Forse eravamo noi che eravamo così lontani al tenore di vita del resto dell'Europa. Ed oggi, a ripensarci, non è che sia cambiato molto il mondo.

Ieri me ne stavo passeggiando per Parigi, il tempo era bello, secco, con un sole che faceva capolino più spesso del solito tra qualche nube nel cielo sparsa qua e là e una leggera brezza che non guasta. Sono partito da casa, ho preso il treno e dopo un corto tragitto sono sceso come al solito a Gare Saint Lazare con il mio libro in tasca e sono risalito per Rue Saint Lazare, deciso ad andare a Gallerie La Fayette a sostituire il mio vecchio giacchetto di cotone bianco, ormai logoro. Sulla via sono passato davanti a un negozio di abbigliamento per uomo, uno di quei posti che oggi crescono come funghi nei centri commerciali, che vendono cose per una mezza stagione, per non dire usa e getta. Ho visto un giacchetto quasi identico al mio, di cotone bianco con tasche sul petto, tasche sui lati e, dopo essere entrato ed aver controllato, con tasche pure nel risvolto interno. Più tasche ci sono meglio è, perché io ho sempre tante di quelle cose da portarmi appresso e odio quelle borsette che si portano a tracollo che certi chiamano i marsupi e a Paris “la banane”.

Sono entrato nel negozio ne ho provati un paio e poi ho scelto quello di taglia large. Ho fatto una breve fila alla cassa (il locale, saranno state le dodici e mezza, era pressoché vuoto), ho pagato. La commessa si è pure scusata per l’attesa. A Parigi vanno tutti di fretta che anche due minuti di fila alla cassa paiono anormali

“Ne vous inquietez pas, c’est samedi” . . .

Le ho detto. Non era neanche l’una e avevo terminato lo scopo della mia passeggiata, avendo adempito alla missione pomeridiana. Mi sono quindi distrattamente inoltrato per un dedalo di strade nel nono arrondissement. Ho scoperto un piccolo passaggio coperto tra due palazzi che mi ha rivelato all’interno una serie di negozi molto improbabili: vecchi collezionisti di francobolli, venditori di cianfrusaglie usate, maroquinerie, qualche bancarella di libri usati, mi sono fermato a lungo davanti a una vecchissima copia dei racconti di Jules Verne che costava uno sproposito. Sono entrato in una specie di bazar orientale dove vendevano tappeti, lampade dai vetri colorati e narghilè. E’ da tempo che cerco un nuovo narghilè. Quello che comprai al mercato arabo di Marsiglia si è scheggiato e poi mi piacerebbe averne uno con due tubi. Perché il narghilè si fuma in due e a me da fastidio passarsi la “chiche” a testa.

Sono uscito da quella galleria coperta da ampie vetrate che in quel pomeriggio assoluto sembravano grandi serre, non prima di essermi soffermato avidamente davanti a un chiosco di gaufre e crepes Normannes. Oramai era l’una passata e il mio stomaco brontolava già da un po’. Camminando lungo rue de provence appena dopo La Fayette, che brulicava di centinaia di persone in fila per qualche cosa, la mia attenzione è stata catturata da un pannello che indicava l’insegna di un ristorante, dentro il cortile di un palazzo. Curioso sono entrato in quel cortile che tanto somigliava a quello del vecchio stabile di Viale Manzoni. Con mia meraviglia ho scoperto che in quel cortile a piano terra, in un angolo, alcuni tavolini tradivano l’esistenza di una vecchia locanda. Un muratore e un su – presumibile - collega bevevano rumorosamente su un tavolino all’uscita.

Dentro il piccolo bistrot era quasi vuoto e la padrona mi ha accolto con un sorriso. Ho deciso di sedermi di fuori a debita distanza dai due avventori che

discutevano animatamente. Il cameriere mi ha portato un menù, che a prezzi più che abbordabili per il centro di Parigi proponeva tre o quattro varianti per il pasto di mezzodì. Incluso nel prezzo il dessert: Creme brûlé o Profitterol. Ho ordinato senza troppi indugi aspettando il dolce. Ovviamente il Profitterol.

Ho sorseggiato la mia birra e letto qualche capitolo di un romanzo strano, la storia di un ragazzo-padre Norvegese che lascia il padre vedovo e il fratello handicappato per andare a coltivare rose in un convento della Svezia. Non rose qualsiasi, ma rose senza spine. Appena dopo che il protagonista di questa strana storia aveva fatto la conoscenza del cinofilo Padre Thomas, direttore del convento posai il libro per terminare il secondo, un piatto che pomposamente avevano chiamato Saumon rosé à la planche avec herbes des provences et sauce mijoté de tourensol, che altro non era se non un trancio di salmone arrosto con un po di rosmarino. L'ho divorato e ho ripreso il mio romanzo. La storia si faceva interessante quando la madre del figlio del protagonista (la ragazza madre) che lui non vedeva da mesi, rispuntava fuori nella sua vita per chiedergli di assumersi le responsabilità di padre della loro figlioletta di quattordici. Proprio allora la proprietaria mi ha portato il profiterol che ho guardato distrattamente e ho cominciato a tagliare con la forchetta. Non mi son reso subito conto che il bigné non era duro come al solito quando all'interno lo riempiono con la crema di gelato. Automaticamente ho mangiato un primo boccone mentre il "nostro" ha un battibecco con padre Thomas che gli vieta di tenere il bambino al monastero, perché perturberebbe la vita monacale.

E poi ho dimenticato tutto. Come in quel film o cartone animato dove il terribile critico gastronomico assaggiando una ratatouille viene proiettato in un lontano passato, così quel profiterol ha ridestato un mare di ricordi assopiti che sono rispuntati fuori in una valanga di emozioni di pochi istanti. Sono volato al "Sud America" a quel tavolo dove con mia nonna tante volte o forse una sola, e per questo più intensa, avevo profato quel silenzioso piacere. Ho rivisto il cortile del vecchio palazzo, il tavolo lucido del salotto, le finestre sulla via dove passavano le ambulanze, riprovato quella gioia immensa quando mamma ci diceva che andavamo a cena al Sud America, quella spensieratezza che solo un bambino di nove anni può avere.

Un mio amico mi rimprovera spesso di pensare troppo al passato che impedisce di pensare al futuro. Forse è vero che chi sogna o pensa troppo con fatica riesce a vivere pienamente il presente.

Ma è anche vero che certe emozioni che vengono dal passato alcune volte cambiano il senso e danno uno scopo alla vita presente.

Sono tornato a casa a piedi quel sabato. Più di dodici chilometri da quel quartiere fino a dopo il Bois di Boulogne. Senza neanche sentire la stanchezza per addormentarmi appena appena steso sul divano. Un sogno sereno e restauratore.

E ho sognato i profiterol del Sud America, ritrovati a Paris.