

Panettone: indagine in Sol Minore

Milano, ombelico stretto tra nebbie e ambizioni, correva verso il Natale in frenetico stordimento da metronomo impazzito.

Fuori, la città s'appannava dietro i vetri: luci tremolanti in un manto di bruma color zinco, il tram strideva come un vecchio strumento scordato.

Dentro, la lancetta dei secondi dell'orologio a parete con la batteria scarica non ticchettava, pulsava stancamente.

Il fumo s'arricciava lento dal mozzicone di sigaro nel posacenere.

Con rughe di cinquant'anni come cicatrici di tante battaglie, sprofondai nelle pieghe della poltrona con *Woman in Blue* di Pemberton.

La mano destra accarezzava il bordo del bicchiere per farlo vibrare. Profumava di torba e premonizione. L'alcol bruciava ricordi e accendeva fantasmi. La sinistra faceva scorrere le pagine de "La fisiologia del gusto".

Sulla targa della porta: 'Investigazioni Culinarie scientifiche e filosofiche'.

Altisonante per un mestiere che, in quel momento, non dava da mangiare nemmeno a un passero.

Il telefono non squillava da 4 settimane.

D'improvviso 3 colpi alla porta che senza attendere risposta s'aprì. Comparve lei: capelli corvini a metà schiena, pelle chiara da far impallidire il latte. Impermeabile beige e dolcevita grigio che pareva disegnato per nascondere più di quanto mostrasse. Stivali scuri e odore di bergamotto che cancellava il fumo. Portava una borsa di pelle e un'espressione che non lasciava margine a frivolezze.

"L'Investigatore Culinario?" con voce da contrabbasso in sordina.

"Quando ho fortuna, sì."

"Sono Anastasia. Ho un incarico per lei."

I suoi occhi avevano la sfumatura dei cristalli prima di incrinarsi.

"Mi spieghi."

"Devo trovare i migliori ingredienti al mondo per il panettone, incluso il suo suono e la sua anima perduta."

Non alzai un sopracciglio. "Signora, non è il tipo d'indagine di cui solitamente mi occupo."

"Non scherzo. Non è un gioco. C'è in ballo molto più che un dolce", sentenziò.

Silenzio. Posò sulla scrivania un pacchetto avvolto in stoffa di velluto nero nastrato di rosso.

Mi guardò come si guarda un uomo che sta per ricevere una condanna o una rivelazione.

"Cos'è?" chiesi.

"Un indizio."

Apri con cura. Dentro, un frammento bianco coi bordi anneriti da combustione.

Bisbigliò come se la vibrazione della voce potesse finire di sbriciolarlo: “È l’inizio della storia del Panettone, la ricetta, precedente a quelle conosciute.”

“E vorrebbe recuperare il resto?”

“No, ormai no, ma la Tradizione deve ritrovarsi.”

La donna, nel racconto, partì dal padre, Gran Superiore della Confraternita del Panettone, che prima di morire, in circostanze ancora avvolte di giallo, aveva dato alle fiamme la sacra reliquia. Forse un gesto estremo per evitare che finisse in mani sacrileghe.

Poi si lasciò andare a sviolate culinarie di echi e risonanze di alveoli larghi e irregolari e di canditi puri e brillanti come gemme, di profumi di burro e vaniglia che facevano vibrare l’aria come note calde tenute a lungo.

Non mostri industriali gonfi d’aria e conservanti, sepolcri di note da restituire all’inferno da cui sono arrivati.

Ma descrisse quelli alti, scolpiti e fieri, con le cupole crepate del colore della terra promessa, impastati con lavoro manuale e pazienza benedettina, rigorosamente lievitati a freddo, nei forni dove si cantano nenie in dialetto.

Mollica, preghiera di viole.

Canditi, staccati di clavicembalo, punti di luce in un firmamento di burro.

Dentro un coro in attesa. Ogni fetta, uno spartito. Ogni nota, un ricordo.

Ogni morso una lacrima d’emozione, memoria e verità.

Non era la prima volta che mi chiedevano di rintracciare ricette perdute o sapori fantasma, ma questa era roba da iniziati.

L’indagine aveva una piega gastro-esoterica e suonava come una storia folle, ma qualcosa in quell’aroma mi obbligava a crederle.

Concluse dicendo di iniziare dalla figlia di un esperto di lievitazione, che si era data al canto in un night in centro.

Guardai Milano oltre la finestra: la pioggia cadeva veloce, costruendo sul vetro righe di pentagrammi verticali impazzite per la forza del vento.

Accettai. Non per lei. Non per il denaro. Ma per l’idea di essere neofita investigatore del simbolo smarrito e poi perché da troppo tempo non sentivo un dolce cantare.

Lo scroscio fuori sembrava tenere il tempo.

Milano, di notte, parla. Io ascolto.

Mentre attraversavo a piedi i Navigli, oltre al sussurro del vento tra i cornicioni e il contrabbasso stridente di un jazzista ubriaco di note e whisky, sentivo un invito, o era più un avvertimento.

Non sapevo ancora.

Con Miles Davis, Ascenseur pour l'échafaud, iniziai la mia discesa in quel caos sacro che è il mistero.

Il freddo mordeva. I lampioni riflettevano bolle burrose sul pavé bagnato.

Non persi tempo, incominciai subito.

La prima tappa fu l'Oroborus, un night in Via dei Miracoli 7, indicato da Anastasia. La cantante, Ambra, era lì: come un'apparizione in un mistero gotico, emerse dall'ombra sul palco illuminato.

Una donna affascinante dai capelli rossi naturali in uno chignon elegante. Indossava un abito nero che assorbiva la luce e una sciarpa rossa che pareva un sipario pronto ad aprirsi. Gli occhi, due pozzi d'ombra dove affogavano stelle, rispecchiavano la sua anima divina e diabolica.

Come un flauto al crepuscolo, cantava Vuelvo al sur.

Sfoggiai tutte le mie capacità persuasive per farmi dare un appuntamento. Ambra insperabilmente mi sussurrò le indicazioni per arrivare al termine della serata davanti a un portone lì vicino.

Citofono: Panis.

Poi dubitando mi persuasi invece che mi stesse aspettando.

Un vicolo cieco, quasi sconosciuto alle mappe, che appare solo a chi cerca con una fame particolare.

All'inizio della stradina un'insegna diceva: "Il Tempio del Seitan".

Sul citofono al civ. 7: Panis Tonalis. Suonava come un codice. Suonai.

Rispose una tromba sotto la pioggia: "O sei tu, o non sei nessuno!"

Mi arrampicai al piano, con l'agilità di un pensiero ossessivo.

La porta era aperta. Mi fece entrare con lo sguardo. Sorrise appena, come chi ha visto passare troppi illusi.

Dentro, odore di lievito e cera d'api.

Le mostrai il frammento di Anastasia, sbiancò.

Scaffali pieni di antichi ricettari alchemici consunti. L'occhio mi si fermò sul 'De Fonosymbolia Fermentorum' e i miei pensieri si fecero bolle che galleggiavano fino a perdersi nel soffitto della mente.

La sua voce ora era un pianoforte in una stanza vuota. Parlava piano, come se il volume potesse ferire l'aria.

Mi condusse in salone. Al centro un banco di legno e la foto di un uomo, con mani come badili, barba bianca e grembiule con stemma rosso a rombo. Sopra, una madia da impasto modificata a frigo. Dentro una boule di vetro un impasto che lievitava, vivo, pulsante, come se respirasse.

Emanava un suono, un canto basso e caldo, una monodia fatta di silenzi e sospiri. Avvicinai l'orecchio.

"Lo sente?" mi chiese.

Annuì. Lo sentivo.

Aprì lo sportello del frigo orizzontale per quel tanto che bastava per infilarci la mano sinistra appositamente guantata. Afferrò la boule, l'odore riempì la stanza: aroma pieno, luce al dilucolo.

“Il lievito madre più antico d'Italia. Del mondo” si corresse.

“Tutti pensano sia leggenda” disse. “Ogni ricordo è un suono e ogni suono ha bisogno di un corpo per vibrare. Questo è il cuore di tutto: texture esterna, alveolatura interna, complessità aromatica ed equilibrio di sapori!”

Mi porse una piccola boule con una porzione d'impasto prelevata dalla più grande e un quaderno macchiato di burro e inchiostro.

Sul frontespizio: ‘Non basta impastare, bisogna amalgamare l'anima’.

Le mie dita scorrevano tra ricette scritte in lingue diverse, alcune morte da secoli, e ingredienti con segni musicali, ogni pagina una sintonia.

Mi disse: “Il panettone che cerchi non si trova. Si ricrea. E per crearlo, devi riaccordare cose che non hai vissuto.”

Capii: il panettone è una partitura culinaria.

Assieme al sassofono di Harlem Nocturne immaginai un dolce stil noir.