

CRISTIANO CAVINA

L'ANANAS NO

UN GIALLO ROMAGNOLO

ROMANZO
BOMPIANI



NARRATORI ITALIANI



CRISTIANO CAVINA
L'ANANAS NO
Un giallo romagnolo

ROMANZO
BOMPIANI

Immagine di copertina: elaborazione digitale da
© CHANEL KOEHL / stock.adobe.com - © Ahmad / stock.adobe.com
© Olga Selyutina / stock.adobe.com - © Vitaliy / stock.adobe.com

Progetto grafico generale: Polystudio
Progetto grafico di copertina: Rocío Isabel González

www.giunti.it
www.bompiani.it

© 2024 Giunti Editore S.p.A. / Bompiani
Via Bolognese 165 – 50139 Firenze – Italia
Via G.B. Pirelli 30 – 20124 Milano – Italia

ISBN 979-12-217-0258-3

Prima edizione digitale: giugno 2024

*Una terra senza confini, che non si riconosce
dai boschi, dai monti, dai fiumi, dal clima,
ma dalla gente e dalle sue abitudini.
Non una regione geografica, dunque, ma una
regione del carattere, un'isola del sentimento.
Un pianeta inventato dai suoi abitanti.*

Guido Nozzoli

Sotto le dita era fredda, ma sembrava ancora una pelle candida, liscissima.

Poi il gesto misurato del polso, e la densa macchia rossa che si allarga proprio nel mezzo.

Quel momento gli procurava una gioia quasi infantile. L'inizio era sempre lo stesso e conservava la magia della prima volta, come un antico rituale: un unico movimento a spirale che si allargava dal centro fino al bordo.

Finito tutto, si puliva le mani sul grembiule già sporco, rigato da schizzi ormai scuri.

Non lo avrebbe ammesso nemmeno sotto tortura, ma quando preparava la pizza di prova, la prima della giornata, Moretti si sentiva uno stregone. Per cinque minuti purissimi, fare le pizze tornava a essere un incantesimo senza parole.

Non c'erano ancora la confusione dei clienti ai tavoli, la processione di ordini appesi alla stecca o i casini personali dei colleghi in cucina. Era facile dimenticare la piega imprevista che aveva preso la sua esistenza e illudersi di essere ancora un diciassettenne con tutta la vita davanti. Un ragazzino con tutti i sogni al loro posto, in ordine, per il quale imparare a preparare la pizza era solo la prima delle infinite avventure possibili.

Si sentiva uno dei pochi eletti capaci di portare a compimento una delle più complicate e misteriose stregonerie: sfornare un impasto di farina, acqua e pochi grammi di lievito cotto alla perfezione.

La pizza di prova si sacrificava proprio per questo: far uscire impeccabili tutte le altre che l'avrebbero seguita. Faceva il giro completo del forno per controllare che la temperatura non fosse troppo alta. Moretti non aveva neanche bisogno di guardarci, lo capiva dalla resistenza che incontrava nel sollevare e poi spostare la pala.

Quando la pizza di prova usciva dal forno, la magia finiva: era diventata un disco di carbone e Moretti era tornato sé stesso, un cinquantenne che aveva perso tutto quello che amava, per cui l'unico e improbabile salvagente erano proprio i gesti quotidiani del pizzaiolo. E neanche se ne accorgeva.

A quel punto tornavano i rumori, le parole, i pensieri: gli sportelli dei banchi refrigerati che sbattevano, la vetrinetta dei condimenti che ronzava, il telefono del Gradisca che suonava per gli ordini dell'asporto e lo scompiglio dei clienti con le loro richieste assurde, che lo trasformavano in un alchimista in affanno, protetto solo da un grembiule che pareva quello di un assassino, alla disperata ricerca di chissà quale pizza filosofale. Cominciava a pensare che avrebbe dovuto usare sé stesso come pizza di prova: coprirsi di salsa di pomodoro dalla testa ai piedi e inforarsi con un solo tuffo.

Del resto, qualcosa si sacrifica sempre.

“O l’anas o me,” disse Manolo Moretti, classe 1973, che i casi della vita avevano portato dalla divisa di sovrintendente della penitenziaria al grembiule da pizzaiolo in quello che a lui sembrava un ruzzolone senza fine.

“Ma vigliacca madosca, cosa vuol dire o l’anas o te?” sbottò Vittor Malpezzi, classe 1968, che i casi della vita avevano portato dalla tuta di detenuto alla camicia hawaiana di proprietario di una catena di pizzerie in quella che a lui sembrava una cavalcata trionfale, alla faccianza dei pubblici ministeri e delle Corti di Cassazione.

“Vuol dire che qua o ci sto io o ci sta l’anas.”

“Sta’ a vedere che non sono padrone neanche a casa mia,” brontolò Vittor, gettando uno sguardo affranto alla cucina del Gradisca.

“È da quando ti sei sposato che non sei più padrone a casa tua, patacca,” disse Moretti.

Vittor lo mandò a cagare. “Te non sei più sposato e di cos’è che sei padrone?” chiese, risparmiandosi un “patacca”, che era implicito.

Erano le undici appena passate e Momo stava finendo di apparecchiare per il servizio del pranzo. La Channèl si era presa un giorno libero, con il moroso si erano iscritti a un tour a Ravenna nei luoghi dei delitti storici, *Dante in giallo, Misteri bizantini*, lei per quelle cose ci andava matta.

Oltre il finestrone scorrevole della cucina affacciato sul giardino pieno di tavolini, gli ombrelloni del Bagno Agatina e del Bagno Lino ondeggiavano appena per un provvidenziale venticello che proteggeva i bagnanti dall'autocombustione. Non c'era più l'ambaradan di agosto, ma faceva ancora un caldo sgradevole e la stagione sembrava appena all'inizio, perché di gente continuava ad arrivarne. Vittor diceva che con il riscaldamento globale presto avrebbero tirato dritto fino a dicembre, e si fregava le mani perché non vedeva l'ora.

Qualche famiglia coraggiosa passeggiava su e giù per il lungomare Pertini. Moretti riconobbe alcuni rappresentanti della fauna locale, che rimettevano il naso fuori dalle caverne in cui si rifugiavano a ogni inizio stagione come gli americani quando arrivava un tornado.

“Intognimò,” ritornò all'attacco Vittor sbattendosi il foglio della discordia su un palmo. Aveva stampato al volo un nuovo menù, e a tradimento ci aveva infilato la pizza all'ananas: in fondo, tra quelle dolci, prima del calzone alla Nutella e dopo la spianata con il mascarpone. “In ogni modo, se non le vuoi fare te, le condirà Zafàr, va mò là,” concluse.

Zafàr, un sessantenne pakistano elegantissimo sotto la sua pettorina bianca, stava curvo a sistemare delle patate su una teglia. Ogni volta che Vittor e Moretti discutevano si stringeva nelle spalle per rimpicciolire e sparire dai radar.

“Dai mò, sentiamo bene cosa dice Zafàr,” fece Moretti, e si allacciò il grembiule alla vita con un tirone forte, plateale, come se dovesse strozzare qualcuno.

Vittor deglutì. Aveva conosciuto quelle manacce in carcere, quando faceva casino all'Orizzonte, la Sezione 2A dei definitivi con più di cinque anni da scontare, alla Dozza di Bologna. “Zafàr farà ben quello che gli dico io,” disse poco convinto.

I baffetti di Zafàr si piegarono all'ingiù. Di bisticci gli bastavano quelli con la Suleman, sua moglie. "Io no no no litigare!" disse alzando le mani in segno di resa.

Moretti, che aveva ripreso a pulire la pala per infornare, la puntò contro Vittor. "Questo sborone vuole farci mettere fette di ananas sulle pizze per accontentare gli americani. Che ne dici, Zafàr?"

Zafàr alzò ancora di più le mani, proprio non ne voleva sapere.

"Pensa se qualcuno ti chiedesse di mettere del ketchup sul biryani," disse Moretti.

Zafàr inorridì. "Ketchup biryani no!" disse d'un fiato.

"Non dargli retta, Zafàr. Nessuno vuol farti mettere il ketchup, era un esempio del cazzo," cercò di tranquillizzarlo Vittor. La salsa citata suonò come *chezzàp*, con due Z, che restarono sospese a mezz'aria a ronzare un po'.

"Sì, sì, sì, esempio cazzo," fece Zafàr sollevato.

"Sarebbe un vero disonore per la millenaria cultura urdu," infierì Moretti.

"Disonore no," fece Zafàr. Quando gli tiravano in ballo il Pakistan si gonfiava come un tacchino e diventava permalosissimo.

"Che due maroni," commentò Vittor. Era da inizio stagione che cercava di inserire la pizza all'ananas nel menù, da quando per chissà quale motivo Galatea a Mare era diventata insperata meta di sporadici turisti americani e scandinavi.

Moretti, che sotto sotto, ad andare a scavare con una ruspa, era un uomo buono, cercò di dargli un contentino: "Se proprio vuoi qualcosa di esotico, ti faccio quella con le pere volpine. Chiamo Padérna e me le faccio allungare da lui." Erano la specialità della Katuscia dell'Osteria Fa-va su a Purocielo, bollite nel Sangiovese.

Vittor sbuffò. "Ma cosa vuoi che gliene fregghi agli americani delle pere volpine? Manco c'avranno la parola!"

“*Foxy pear*,” s’intromise Momo, affacciandosi al finestrone e allungando un braccio dentro per prendere una manciata di posate. Tre sere a settimana doveva frequentare le serali al tecnico commerciale di Cervia e un po’ di inglese aveva iniziato a masticarlo, almeno quanto bastava per prendere prestigiosissimi cinque alle interrogazioni e tenere buoni i tutori dei servizi sociali.

“Vai a cagare anche te, Momo!” Vittor fece il gesto di tiragli dietro un piatto e lui schizzò via in uno sferragliare di forchette e coltelli.

“Allora amen,” disse Moretti, “si mangiano la pizza com’è sempre stata e muti.”

Le spalle di Vittor cascarono giù. “Andranno tutti al Fior di Latte. Loro quella all’ananas la fanno con l’impasto di enkir e segale,” disse con la voce spezzata.

Al Gradisca si usava ancora e soltanto la cara vecchia farina di grano duro zero, macinata al Molino Speroni di Coccolia, frazione di Ravenna, dal 1897. Probabilmente avevano ancora i somari a muovere le macine.

“Te l’enkir non lo riconosci neanche se ti dà un morso nel culo,” disse Moretti. “A voi *Masterchef* vi ha fatto male.” Si fecero di lato per lasciar passare Zafâr con la teglia di patate. Moretti ci buttò sopra al volo due spicchi d’aglio e un rametto di ramerino che Zafâr si era dimenticato di aggiungere. “L’impasto lo possono fare anche con farina di stelle, distillato di rugiada e lievito di tungsteno, sai che ci frega,” tirò le somme. “Che poi vanno in bagno e cagano travi di compensato.”

Zafâr tornò al banco a tagliare il radicchio e Moretti ne approfittò per dare una rivoltata alla legna dentro il forno ma senza esagerare, perché le patate venivano meglio a braci quasi spente.

“Va’ là, che se dovevi pagarli te gli stipendi...” si lamentò Vittor. Poi dovette venirgli in mente una cattiveria

sul camper in fermo amministrativo di Moretti, perché gli occhi gli si illuminarono di una luce sinistra.

“Malpezzi, stai semplice, fidati,” lo anticipò di un soffio. “Le farine speciali vanno e vengono, il grano zero resta.”

“Resta 'sti due maroni...” fece Vittor. “Che poi cosa c'entra con l'anasas?” Il foglietto con il menù nuovo gli pendeva floscio dalla mano come un sudario.

“L'anasas non c'entra un cazzo. Infatti qua dentro non ci metterà piede.”

“Moretti,” fece Vittor. “Lo sai dove devi andare, vero?”

Moretti annuì. Lo sapeva benissimo. Era un posto dove in un modo o nell'altro lo mandavano spesso.

Finito il servizio del pranzo, Moretti fu colto da uno dei suoi soliti dubbi morali, da cui era costantemente perseguitato: a chi scroccare l'ennesima sigaretta? Tre MS blu gliele aveva già date la Gina, non se la sentiva di infierire. Degli ultimi clienti che stavano finendo con il dessert nessuno sembrava fumare, tranne un rappresentante cotonato e abbrustolito dal sole che si dava arie da Briatore, in netto contrasto con il Doblò con cui era arrivato. Ma usava una sigaretta elettronica. Purtroppo Moretti era della vecchia guardia: ci si faceva male a testa alta con i vecchi attrezzi, tabacco e accendini.

L'unico fornitore disponibile era quel patacone di Gerulli Attilio, in arte Bangkok, scapolo cronico, baby pensionato delle Ferrovie dello Stato con una faccia birichina da Marinara doppio aglio capperi e acciughe. Svernava in Thailandia con i soldi dei contribuenti per poi tornare d'estate nella solatia Galatea, probabilmente solo per far dispetto ai concittadini e slumare le giovani spose. Di solito faceva coppia con Medri Terenzio, detto Terri occhio

di lince. In quel momento però era solo: Terri c'aveva la mamma stagionata ma con le antenne sempre all'erta, che non sempre gli dava il permesso di uscire.

Moretti si avvicinò a Bangkok slacciandosi il grembiule, che rilasciò nell'aria la caratteristica nuvoletta di farina, anima ed essenza di ogni pizzaiolo. Quindi gli fece il cenno internazionale della sigaretta: indice e medio a V, portati alle labbra in rapida successione. Bangkok ripeté il gesto, ma tirando fuori la punta della lingua, a indicare tutto un altro sport.

“Va' là, sfigato,” disse Moretti. “Ancora qua sei?” Di solito Bangkok ripartiva dopo Ferragosto.

Bangkok frullò le mani in aria, come a dire che era troppo complicato da spiegare, che ognuno c'aveva i suoi guai. Visto che però era uno che non portava rancore, sfilò due sigarette dal pacchetto che teneva sul tavolino davanti al divanetto. Sarebbe stato da prendere a schiaffoni, ma aveva un entusiasmo così innocente che nonostante le boiate non potevi non affezionarti. Era gente così, che si faceva voler bene anche quando faceva schifo.

Moretti già che c'era gli scroccò pure da accendere. Gli fece il cenno internazionale dell'accendino, il pollice che va avanti e indietro sul pugno socchiuso.

“Moretti, sei una bella tassa. Ti conviene partire con me, che là i debiti non ti inseguono.” Moretti gli soffiò contro la prima boccata, il cumulonembo color piombo fuso delle leggendarie Krong Thip rosse, che Bangkok portava a stecche quando tornava in patria, prodotte in Thailandia con tabacco e intonaco grattugiato: fin dal primo tiro ti asfaltavano il palato lasciando un caratteristico sapore di parcheggio della Lidl.

Ne accese una anche Bangkok. “Te devi essere come il povero Terenzio,” disse, ritornando alle cose serie. “Non ci vai matto.” E rifece il gesto con le due dita.

“Se tiri fuori un'altra volta quella cotoletta che hai in bocca te la stacco,” rispose Moretti.

“Vedi come sei ignorante? Non ti piace. Ci sta. Io invece ci son sempre andato matto per le ragazze,” disse Bangkok, e accavallò le gambe dal gran trombatore che si credeva.

Moretti scontò la pena di essere andato a scrocco sorbendosi Bangkok che si lanciava in una celebrazione di sé stesso, di come le avesse conosciute tutte, anche in patria, ben prima che l'INPS gli fornisse i mezzi per spopolare dall'altra parte del mondo. Poi quando iniziarono a pruderli le mani ed era sul punto di arrestarlo da privato cittadino, se ne andò sul retro a fare l'ultimo tiro, nel vicolo dove tenevano i bidoni della differenziata. Era l'ufficio della Gina, l'unico essere umano che fumasse più di lui. Ultimamente vinceva ancora più facile, con un filo di gas, perché Bangkok aveva ragione: Moretti non aveva un euro che sbattesse sull'altro, neanche per comprarsi le sigarette. Tutto quello che guadagnava andava nei cedolini dei debiti, ed era rimasto così indietro nelle rette autunnali che da maggio non riusciva più a pagare quelle nuove. C'aveva degli estratti conto che a leggerli si sentiva un sibilo gelato in faccia, tipo aria che spira da un profondo abisso.

Decise di fare un salto al Circolino Pescatori, che se c'erano i fratelli Servadei riusciva sempre a scroccarci un chinotto senza dare l'impressione di scroccare un chinotto.

Come se l'arca di Noè non fosse già stata piena, alle cinque del pomeriggio, attraverso le vampate di calore che salivano dall'asfalto intorno al rotondone, emerse Padérna. Era abbracciato a una cassetta di porcini che avevano ancora il terriccio attaccato ai gambi.

Ogni volta che dalle foreste dell'Appennino tosco-romagnolo scendeva in Riviera, Padérna sfoggiava l'abito delle grandi occasioni: maglietta della cooperativa montana, corpetto mimetico smanicato tempestato di taschini e braghe da bracconiere con tasconi laterali. Il tutto era coronato da un improbabile cappellino viola in pile con visiera, con paraorecchie abbottonati in alto da cui spuntavano ciuffi dei suoi lunghi capelli color frittura mista.

Attraversando la schiera dei tavolini del Gradisca, concesse galantemente il passo a una turista che si era avventurata per tempo a ordinare l'asporto, drappeggiata da un pareo di pizzo impalpabile che lasciava intravedere un perizoma fluo sottile come filo interdentale. Fortunatamente Bangkok se n'era andato, sennò ciao mare.

Padérna entrò dritto in cucina, si guardò bene dal salutare Moretti, che lo teneva d'occhio da quando aveva parcheggiato – il suo fuoristrada 4x4 non passava inosservato, dato che faceva il rumore di un'autoblindo corazzato – e dopo aver posato la cassetta si affacciò al finestrone per

avere un'ultima visione della turista, che stava già circumnavigando la rotonda ancheggiando come la Nilde Rossa dei Servadei nel mare mosso.

“Una volta per vedergli il sedere dovevi togliergli le mutande,” disse Padérna, “adesso invece per vedergli le mutande devi aprirgli il sedere.” E non contento fece anche il gesto come per scostare due tendine.

“Ti piacerebbe...” lo stuzzicò Moretti.

Padérna alzò la mano. “Con le donne ho chiuso,” annunciò.

“Patacca,” disse Moretti. “Devi ancora cominciare.”

Padérna lo mandò a cagare. “Osta, non è ancora arrivata l'Anna Oxa?” disse poi.

Prima dell'incidente di Marianna, la Sabri e Moretti nei momenti più incasinati del servizio si facevano coraggio intonando i successi degli anni ottanta e novanta. Erano un duo collaudato. Ma quell'estate non l'avevano fatto neanche una volta.

“Se va grassa arriva con un'ora di ritardo,” disse Vittor affacciandosi dal finestrone.

Padérna si tirò su il morale salutando Zafâr con una gran pacca sulla schiena. “Uè, Sandokan,” disse.

Zafâr portava gli auricolari e non l'aveva sentito arrivare, così gli prese un mezzo accidente. Poi lo riconobbe e s'illuminò d'immenso. “Capo!” gli fece.

Quei due andavano così d'accordo che pareva avessero combattuto insieme contro i sovietici nel Panjshir.

“C'è il tabac?” Padérna si guardò attorno in cerca di Momo. Usava ancora l'unità di misura romagnola dei vecchi tempi. *Tabachino* per i bambini o le persone di quella taglia, *tabac* per i ragazzi e le taglie medie, *tabacone* per gli adulti e le stazze importanti e *tabacaz*, il superlativo valido per ogni categoria. “Uè, Lawrence d'Arabia!” lo chiamò a gran voce.

Momo era alla baracchina delle bevande e gli fece cenno di avvicinarsi, spianando già i bicchieri sul banco.

Padérna e Zafàr andarono a farsi il loro solito scambio culturale urdu-romagnolo agli sgabelli della baracchina, Padérna con una sambuchina con mosca e Zafàr con una spuma al cedro così gialla che pareva radioattiva.

“Orcamadòsca, gli sampignò!” disse a un certo punto Vittor, spalancando le mani verso il cielo e snocciolando un paio di sacramenti che aprivano dubbi sulla santità del padreterno.

La Gina, ottantenne lavapiatti del Gradisca fin dall’ultima era glaciale, mise la testa dentro dal finestrone, seguita da uno sbuffo di fumo azzurrognolo. Aveva i capelli sparati in alto e la sigaretta MS blu d’ordinanza accesa in un angolo della bocca. “Ciò, ma chi t’ha insegnato a parlare così? Tua moglie?” riuscì a dire a Vittor senza quasi aprire le labbra. Sembrava un misto tra Sid Vicious e Clint Eastwood.

Erano già le cinque e mezza. Gli ombrelloni degli stabilimenti erano ormai mezzi chiusi e il sole che tramontava dietro gli Appennini stava stendendo la sua ombra gigantesca sull’Adriatico, che sembrava un foglio d’alluminio stropicciato. Vedendo la cassetta di porcini nella cella frigorifera, Vittor aveva realizzato di essersi dimenticato di ordinare i funghi champignon da Brunì, che chiudeva alle quattro.

“A te l’ananas ti confonde le idee,” lo stuzzicò Moretti.

Vittor lo invitò ad andarsene a fare la solita cosa e scappò a recuperare una cassetta di funghi al cash & carry di Cervia. *Cassèncherri*, per la precisione, con l’accento sulle due S.

Moretti ghignò soddisfatto, ma gli passò il buonumore quando vide che quell’invurnito aveva dimenticato il te-

lefonino della pizzeria sul banco a ridosso del finestrone. Non ebbe neanche il tempo di fissarlo imbronciato che quello attaccò a squillare.

Tra tutte le suonerie possibili Vittor per quella settimana aveva impostato un Ramazzotti vintage che ogni quindici secondi tornava indietro e ricominciava da capo, che ci venisse un canchero: se fossero stati ancora il Moretti e la Sabri dell'estate prima glielo facevano vedere loro a Eros come si cantava.

Questa volta toccò a Moretti alzare le mani al cielo imprecando contro il sommo Anubi.

Nel ramo della ristorazione le utenze telefoniche dei locali possiedono una qualità speciale: fino a una certa ora paiono morte stecchite, mute come sepolcri, poi al primo squillo prendono vita e da lì a mezzanotte scatenano l'apocalisse. Attaccano a suonare e non la smettono più.

Moretti guardò fuori disperato.

A Momo era vietatissimo prendere le ordinazioni, perché faceva casino con gli orari e a volte scriveva in arabo senza accorgersene. L'unica autorizzata a rispondere a parte Vittor era la Channèl, che in quel momento probabilmente era in brodo di giuggiole avvinghiata al suo moroso mentre ascoltava la storia di qualche poveretto sbudellato tre secoli prima.

Zafàr aveva su un auricolare solo e ascoltava rassegnato la moglie in videochiamata mentre cuoceva le melanzane sulla piastra. Il volume era così alto che dall'auricolare libero si sentiva tutto. Lei gli faceva della maletta in urdu, ma le sgridate delle mogli sono universali e a Moretti pareva di capire tutto.

La Sabri, che al Gradisca faceva solo il servizio serale, era in ritardo. Come accadeva sempre più spesso con

l'avanzare della stagione. Per tenersi occupata faceva altri due lavori: le colazioni in un bar di Lido di Savio e il pranzo alla mensa della zona industriale vicino al petrolchimico. Ma ottobre si stava avvicinando, poveretta anche lei. Dopo l'incidente di Marianna nessuno aveva il coraggio di dirle niente: Moretti un po' sapeva come doveva sentirsi, a volte gli ricordava Manuel. Quando c'erano di mezzo argomenti così importanti, roba grossa e pesante, non c'erano chiacchiere e scherzi per seppellirla sotto, soprattutto se l'unica confidenza con quella persona era duettarci cantando *Non amarmi*.

Era il destino delle pizzerie. Uno poteva anche selezionare il personale, ma alla fin fine le cucine assomigliavano sempre a un gruppo degli alcolisti anonimi.

“Gina, vi va di rispondere?” chiese Moretti.

La Gina era ancora appoggiata al davanzalino del finestrone a fumarsi l'ennesima MS blu. “Mò mò mò,” disse, e con una mano fece un cenno come per scacciare un moscone. Non era pratica di quella roba tecnologica: aveva un Brondi regalato da un nipote che viveva a Parigi e quando lo tirava fuori da una delle tasche del suo camicione Momo e Channel lo guardavano come se fosse un reperto archeologico. Era nata in un mondo di calesse attaccati ai cavalli e di triremi, già il telegrafo doveva esserle sembrata una stregoneria.

Moretti sbuffò e con rassegnazione posò lo straccio con cui aveva attaccato a risciacquare la platea del forno, poi andò a rispondere. Un altro giro del povero Ramazzotti ai bordi di periferia e nel forno ci si sarebbe buttato dentro.

Fece scivolare l'indice sull'icona verde della cornetta. Silenzio dall'altra parte. Si ricordò che il telefono era quello della pizzeria.

“Gradisca,” disse allora. Si sforzò di metterci pure un “buonasera”, ma gli venne fuori più che altro un colpo di

tosse. A parte Padérna, Don Leo e quelli del Gradisca a giorni alterni, Moretti non era pratico con gli esseri umani in libertà come lo era stato con quelli detenuti, un po' come la Gina non era pratica di tecnologia.

“Alla buonora, pensavo di aver sbagliato numero,” rispose una vocetta acuta. “Posso ordinare?”

A Moretti non venne in mente nessun articolo del Codice penale che potesse impedirglielo. “Può,” rispose quindi.

“Per cinque pizze?” chiese la vocetta acuta.

“Venite qua o ve le portiamo?” chiese Moretti.

“Ah, avete anche la consegna?” Dall’entusiasmo la vocetta si alzò di un’ottava. Era come un cacciavite piantato nell’orecchio. Moretti attivò il vivavoce e appoggiò il telefonino. La consegna a domicilio era un’eredità dei tempi del Covid. I clienti erano così: appena cominciavi a viziarli non si tornava più indietro. Gli davi un dito e si prendevano fino alla spalla, come gli squali bianchi. “Quanto costa?”

“Due euro.”

Sentì la voce chiedere qualcosa a qualcuno. Seguì un borbottio. “Va bene la consegna.” La voce riuscì ad alzarsi di un’altra ottava ancora. “Allora mi fa una con i wurstel...”

Moretti con due dita spinse il telefonino un po' più distante e intanto prese il blocchetto a copia carbone delle comande, dove scrisse 1W.

“Due Margherite...”

Moretti segnò 2M.

“Una Quattro stagioni...”

Moretti segnò un 1 seguito da un 4 e un cerchio tagliato a metà da una lineetta.

“Voi come la fate la Quattro stagioni?” chiese la voce.

Ci siamo, pensò sconsolato Moretti. Tirò un profondo respirone.

“Nord-ovest funghi, nord-est uovo sodo, sud-ovest carciofini, sud-est prosciutto cotto,” rispose tutto d’un fiato.

Seguì un silenzio perplesso, in cui la proprietaria della vocetta cacciavite cercava di raccapezzarsi nel quadrante della rosa dei venti.

“Al posto dell’uovo sodo,” disse infine schifata, “mi ci mette la salsiccia?”

Non era un’indigena: aveva chiesto “salsiccia”, non “salciccia”. Una laureata. A naso Moretti avrebbe scommesso su una dirigente scolastica. Di un liceo. Quelli come lei ti sbaraccavano sempre gli ingredienti, che ci venisse un canchero.

Di fianco alla Quattro stagioni Moretti elevò a potenza la scritta: NO UOV + SALC.

“... e al posto del cotto il crudo, ma cotto al forno.”

Moretti stava per chiederle se voleva che andassero a casa a tagliargliela in ginocchio di fianco alla tavola e a imboccarla, ma riuscì a mordersi la lingua appena in tempo.

Scrisse invece: NO COTTO + CRU FORNO.

Le persone perbene le riconoscevi subito dagli ordini: ogni pizza stava in una mezza riga. Una riga intera iniziava a indicare qualche disturbo della personalità. Due righe e avevi a che fare con potenziali serial killer.

La vocetta si alzò ancora, stava per entrare nella banda degli ultrasuoni: ancora una tacca e tutti i cani di Galatea a Mare avrebbero preso a ululare. “E come ultima mi fa una Verdure, ma...”

A Moretti venne il panico. La Verdure del Gradisca aveva sette ingredienti: recinto di spinaci, croce di asparagi al centro, fagiolini tutt’intorno, melanzane qua e là, Monte Fuji di radicchio rosso, filetti di peperoni in graticola e spolverata di forma in scaglie. Se quella si metteva a cambiare gli ingredienti ci avrebbe impiegato una vita

a scriverla, come le Bibbie dei monaci amanuensi. E due ore a prepararla.

“Ma...” chiese Moretti con un nodo alla gola.

“Senza mozzarella.”

“Meno male...” gli scappò. “Volevo dire... Ci vuole la forma?”

“Cosa?”

Come volevasi dimostrare: non era un'indigena. Una dirigente scolastica dell'Alta Italia, senza alcun dubbio.

“La forma,” ripeté Moretti. Nella lingua in cui era nato la chiamavano così. “Il grana, il parmigiano,” spiegò.

“Ah. No, niente latticini, ho l'intolleranza.”

A chi lo dice, pensò Moretti. Lui aveva l'intolleranza ai clienti, che per uno che lavorava in una pizzeria era tutto dire. Quasi rimpiangeva quando aveva a che fare con assassini e rapinatori. Erano una clientela che in confronto ci lavoravi con un filo di gas.

Non fece in tempo a riattaccare che Ramazzotti nacque per la terza volta ai bordi di periferia.

Questo come minimo era un contrammiraglio: aveva il tono dell'alto ufficiale. Moretti si chiese per l'ennesima volta se almeno una delle pizzerie sparse in tutto il mondo avesse clienti normali.

L'ordinazione filò liscia fino al momento di mettersi d'accordo per l'orario di consegna: sarebbe passato a prenderle lui.

“A che ora?” chiese Moretti.

“Alle sei,” disse l'altro.

Moretti guardò l'orologio. Erano le sei e dieci. “La macchina del tempo è guasta,” gli scappò.

“Come?”

“Niente. Siamo già un po' indaffarati,” disse.