

IL PANE
DEL DIAVOLO

VALERIA MONTALDI

IL PANE
DEL DIAVOLO

PIEMME

Questo libro è un'opera di fantasia. I fatti storici narrati sono liberamente interpretati dall'autrice.

Pubblicato per



PIEMME

da Mondadori Libri S.p.A.
© 2018 Mondadori Libri S.p.A., Milano

Published by arrangement with the Italian Literary Agency

ISBN 978-88-566-6643-4

I Edizione settembre 2018

Anno 2018-2019-2020 – Edizione 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

*Biaus sire, il i a bien pour quoi:
Car j'aim Robinet, et il moi,
Et bien m'a moustré qu'il m'a kiere:
Donné m'a cheste panetiere,
Cheste houlette et kest coutel.*

Mio signore, io amo Robin e lui ama me
e me lo ha dimostrato con il farmi dono
di questo paniere, di questo bastone
e di questo coltello.

Le jeu de Robin et Marion
ADAM DE LA HALLE, XIII sec.

Terrier, 2016

Finalmente. Cominciavo a pensare che avessi cambiato idea.

Vieni avanti.

E spegni quella torcia, Cristo santo.

Ecco, così, costeggia il boschetto e vai verso il fiume, lì è più facile.

Brava, ancora qualche passo e ci siamo.

Aspettami.

La torcia saettò nel buio, rotolò lungo la sponda ghiacciata e scivolò nell'acqua.

L'urlo risuonò breve, poi fu silenzio.

Castello di Chambéry, maggio 1416

«...e dunque vi chiedo di allestire un banchetto indimenticabile, mastro Chiquart, sontuoso quanto quelli a cui ormai ci avete abituato.»

«Certo, signor duca, vi assicuro che non avrete a pentirvi della fiducia che mi accordate.»

Amedeo di Savoia, sorrise soddisfatto.

«Vedete,» continuò «oltre che un caro amico, il maresciallo Bonifacio di Challant è una risorsa preziosa per il governo del ducato, fine stratega, abile ambasciatore, attento consigliere. I servigi che continua a prestare a questa corte sono davvero insostituibili e la sua imminente visita qui al castello conferma quanto sia saldo il legame che conserva con me. Il minimo che io possa fare per dimostrargli gratitudine è allestire un banchetto degno di un principe: banchetto che affido alle vostre abili mani di maestro di cucina.»

«Non dubitate, saprò come...»

«A proposito,» lo interruppe il duca «avete già assunto il nuovo aiuto cuoco?»

«In verità no, signore, trovare una persona affidabile e capace è più difficile di quanto pensassi: da quando il povero Gillet Rumilly è morto, ho messo alla prova almeno tre

uomini, ma nessuno di loro ha dimostrato di avere le qualità necessarie.»

«E quindi è ancora Marion, la moglie di Rumilly, a svolgere le funzioni di cuoco realizzatore? Mi pare bizzarro che una donna, poco più che una sguattera, possa fare un lavoro da uomo.»

Era il rimprovero che Chiquart si aspettava da tempo.

«In effetti lo è,» si affrettò a rispondere «ma si tratta di una situazione temporanea: ho convocato da poco un cuoco borgognone, un giovane promettente che mi è stato indicato dal barone di Beauvoir. Entro una decina di giorni arriverà qui al castello e comincerà l'apprendistato.»

«Bene, ho troppa fiducia in voi per dubitare delle vostre parole. Ah, ancora una cosa: state continuando a dettare le vostre ricette allo scrivano Dudens? Sapete quanto io tenga ad avere una testimonianza scritta del vostro valore di maestro di cucina, vero?»

Vuoi che non lo sappia, pensò Chiquart, così, se all'improvviso dovessi rendere l'anima a Dio, tu ti ritroveresti un intero trattato da affidare già bello e pronto a un altro cuoco.

«Certo, signor duca, e vi sono grato per questo» lo blandì con un sorriso. «Non temete: la pazienza di Dudens nel riempire pagine e pagine con le mie ricette non verrà meno fino a quando non avrò terminato di dettargliele.»

Amedeo VIII annuì soddisfatto e, con un cenno del capo, congedò il suo prezioso capo cuoco.

«Hai finito di setacciare quelle maledette mandorle, Jean? E tu, Joseph, quando pensi di finire di spiumere il cappone? Cosa credi, che abbia intenzione di servirlo fra due mesi?»

La voce tonante di Amizon Chiquart echeggiò aspra fra le pareti fumose della cucina. Spaventati, i due garzoni rimasero con le mani a mezz'aria e alzarono gli occhi verso lo scanno dove sedeva il maestro: il sudore che gli imperlava la fronte metteva in evidenza una profonda ruga di disappunto. La

conoscevano bene e sapevano che non prometteva niente di buono.

A conferma dei loro timori, Chiquart si alzò, si diresse a lunghe falcate verso il grande camino che ospitava gli spiedi e, incurante del calore sprigionato dal fuoco, si chinò a controllarli.

«E questi schidioni sarebbero ben nettati, secondo voi?» ruggì rivolto ai quattro ragazzi che manovravano le aste. «Cosa diavolo è questa ruggine? Non vi avevo forse ordinato di raschiarla via prima di infilarci gli arrosti?»

«Maestro,» osò ribattere Antoine, l'ultimo arrivato fra i garzoni «li abbiamo scrostati ieri gli schidioni e vi assicuro che più di così non...»

Il ceffone che gli arrivò in piena faccia lo fece cadere di lato, contro l'imboccatura del camino.

«Prova a replicare un'altra volta ai miei rimproveri e torni subito a far pascolare le capre in quel moccichino di prato dove sei stato fino all'altro ieri, razza di bifolco!» tuonò il capo cuoco, dirigendosi minaccioso verso il banco su cui erano allineati i vasi delle spezie.

Li aprì a uno a uno e, impassibile, ne ispezionò il contenuto. Arrivato all'ultimo, alzò uno sguardo glaciale sul lavorante che aveva davanti.

«Due settimane fa, avevo ordinato all'economista di rimpinguare le scorte di galanga. Com'è che qui ne vedo solo una spolverata in fondo al vaso?»

«Ecco, maestro, ve... vedete... il fatto è che...» balbettò l'uomo «...che lo speziere al momento non ne aveva più. Però ha detto che entro una decina di giorni arrivava la nuova fornitura e...»

«Mi sembra che i dieci giorni siano passati, o sbaglio? Perché la galanga non ha ancora varcato la soglia di questo castello? Credi forse che bastino solo zenzero e noce moscata per preparare un ippocrasso degno degli ospiti del nostro amato duca?»

Il lavorante abbassò gli occhi, rosso in volto. Indignato, Chiquart strinse le mani a pugno e le appoggiò sui fianchi.

«Dov'è finita Marion?» sbraitò. «Perché non è qui?»

Come se quello strillo rabbioso avesse potuto evocarla, la ragazza si materializzò sulla soglia della porta posteriore e avanzò calma verso Chiquart: dalla cuffia che le tratteneva i capelli qualche ricciolo nero scendeva a sfiorare gli zigomi ambrati.

«Eccomi, maestro, sono andata in dispensa a controllare quante libbre di lardo ci restano.» Sorrise. «Basteranno di sicuro.»

Il cuoco non ricambiò il sorriso. Afferrò la giovane per il gomito e la spinse con malagrazia verso il portico esterno.

«Allora,» attaccò minaccioso «ti ricordi bene tutto quello che ti ho detto di fare? Bada, se dimenticherai anche un solo ingrediente o sbaglierai i tempi di cottura, dovrai vedertela con me. Hai capito, vero?»

«Certo, maestro, non temete.»

«Bene, allora ripetimi la successione delle portate, ma in fretta, perché devo tornare subito in cucina a controllare cosa stanno facendo quegli scansafatiche dei garzoni.»

«Prima di tutto fichi di Spagna, mele delle Cévenne e limoni di Sicilia, accompagnati da chiaretto di Borgogna» cominciò Marion. «Poi, brodetto di cappone e brodetto di Savoia, a cui seguiranno bianco mangiare e frittelle di pane. Poi, dopo che i giullari avranno intrattenuto gli ospiti, lo scalco provvederà a portare in sala gli arrostiti.»

«Siamo certi di avere a disposizione tutta la selvaggina necessaria?»

«Sì, abbiamo lepri, caprioli, fagiani, allodole e capponi. E poi, come mi avete ordinato, il cinghiale.»

«Ecco, appunto, il cinghiale: te l'ho già detto, ma preferisco spiegartelo di nuovo. Il cinghiale dovrà essere presentato tutto intero, come l'ho preparato durante il banchetto per l'incoronazione del duca, tre mesi fa. Le fauci della be-

stia sputeranno fuoco e per tenerle spalancate servirà uno stecco robusto: appena dietro, in fondo alla gola, dovrà essere nascosto del cotone imbevuto di acqua di vite e canfora, avvolto nella giusta quantità di cera che mantenga viva la fiamma. Ti è tutto chiaro?»

«Non è possibile dimenticare quale sia stata la cura che avete impiegato nell'allestire questa particolare portata e, credetemi, farò di tutto per imitare la vostra maestria.»

Chiquart annuì con un grugnito.

«Entro la giornata di oggi, vanno preparate anche le salse, camelina e *tremolette* per gli arrostiti e agliata bianca per il pesce. A proposito, siamo riusciti a procurarci la lampreda, di cui mi dicono sia particolarmente ghiotto Bonifacio di Challant?»

«Sì, e anche trote, lucci, carpe e granchi di lago.»

«Allora, dicevo, le salse. Bada a che l'aglio venga ben scottato sotto le braci, in modo da perdere l'eccesso di afrore: la sala ducale non dovrà puzzare come una locanda da villani! Alla *tremolette* e alla camelina penserò io, la preparazione è troppo delicata per affidarla alle tue mani: l'importante è che al momento della realizzazione gli ingredienti siano tutti pronti sul banco, siamo intesi?»

«Non dubitate, maestro.»

«Bene. Quanto ai dolci, ai canditi e agli altri capricci speziati che concluderanno il banchetto, nel pomeriggio darò ordini al pasticciere di cucina. Verrai con me e, visto che sai scrivere, annoterai ogni cosa, in modo da stargli alle calcagna durante la realizzazione: non posso certo rischiare di ritrovarmi una pasta di marzapane dura come un sasso o delle cialde poco cotte e mollicce, come è successo in occasione dell'ultimo convito.»

Chiquart si voltò e, senza aggiungere altro, rientrò nei locali delle cucine.

Marion sospirò, si riannodò i lacci allentati della cuffia e lo seguì.

Aosta, febbraio 2016

Il maresciallo Giovanni Randisi spense il computer, si alzò dalla scrivania e uscì dal proprio ufficio, diretto al cubicolo del brigadiere Minguzzi.

Lo trovò deserto. E dove cavolo è a quest'ora?, si chiese irritato. Poi ricordò che gli aveva chiesto il pomeriggio libero per andare al Carnevale dei Piccoli di Saint Vincent a immortalare con la videocamera le due nipoti, che per la prima volta partecipavano alla parata.

Tornò in ufficio, indossò il giaccone e scese in cortile a fumare. Tutto sommato, poteva anche prendersela comoda, considerato che la giornata lì al Comando stava filando liscia: niente furti, né incidenti, né risse di strada, nessuna scadenza che non si potesse rimandare all'indomani.

Mentre dava l'ultimo tiro alla sigaretta, vide entrare Claudia Lucchese, la giovane assistente che lo affiancava nell'attività investigativa. La "maresciallina", come l'avevano subito soprannominata i colleghi. Appena scoperto il nomignolo che le era stato affibbiato, si era arrabbiata di brutto, avvertendo che non avrebbe permesso a nessuno di chiamarla in quel modo. Un bel caratterino, dimostrato in più occasioni, ma compensato da capacità professionali indiscutibili. Gli

era diventata talmente indispensabile, che aveva finito per innamorarsi, o almeno per averlo creduto. E invece poi le cose erano andate diversamente.

Schiacciò il mozzicone sotto la suola. Perché sono stato così cretino da lasciarmi coinvolgere nell'avventura con quella zoccola della De Sanctis? Cosa pensavo, che lei non se ne accorgesse? Se almeno poi fossi riuscito a mettere da parte l'orgoglio, a scusarmi, a spiegarle che avevo commesso una sciocchezza...

La Lucchese non lo degnò di uno sguardo e scomparve oltre la porta a vetri.

Un petardo fatto scoppiare poco lontano da un gruppo di ragazzini appena usciti da scuola lo fece sobbalzare.

«Ma andate a quel paese, voi e il vostro Carnevale del cazzo!» imprecò rivolto alla strada.

«Ben detto!» commentò Antonio, il vecchio clochard che da mesi stazionava fuori dalla cancellata. «Sa cosa ci vorrebbe, maresciallo? Una bella guerra, come quella che si è portata via mio padre, mia madre e mio fratello: stia sicuro che se arrivassero delle bombe vere, questi stronzetti la smetterebbero subito...»

Randisi gli allungò qualche moneta e rientrò al Comando.

Guardò l'ora: le ventuno. Ancora incerto, fissò il cellulare.

La chiamo o non la chiamo? Be', se non mi vuole parlare, può sempre rifiutare la telefonata, no? Abbassò il pollice sull'elenco dei contatti, ma lo ritrasse subito. E se invece mi risponde e usa quel tono odioso che mi riserva da mesi? Oh, per la miseria, basta. Adesso la chiamo e vediamo cosa succede.

Otto squilli senza risposta, seguiti dallo scatto della segreteria. Deluso, Randisi gettò il cellulare sul divano del soggiorno e andò ad accendere la macchinetta del caffè. Stava per inserire la capsula nel contenitore, quando le note di *Sunday Bloody Sunday* esplosero imperiose dal telefonino.

Lo riprese in mano, cauto, come se scottasse, e guardò il numero. Era lei.

«Ciao, Giovanni, prima non ho fatto in tempo a rispondere. Hai bisogno di qualcosa?»

Gelida, come previsto.

«No, è che io... Sì, insomma, volevo dirti... È da tanto che non ci concediamo una pizza insieme e pensavo che dopo tutto questo tempo si potrebbe anche fare.»

Il silenzio che accolse le sue parole gli fece pensare che fosse caduta la linea.

«Claudia, sei ancora lì?»

«Sì, ci sono, però non capisco. Cosa vuoi di preciso da me, Giovanni?»

«Niente di più di quanto ti ho detto, andare da Esposito una sera di queste. Magari, mentre siamo lì, potremmo parlare di un po' di cose.»

«Per esempio?»

«Ma, non so, era così per dire...»

«Senti, se si tratta di una pizza, mi sta bene, ma se invece è un pretesto per rivangare quelle che tu chiami un po' di cose, lascia perdere: il passato è passato.»

Capirai che passato, pensò Randisi. E poi, cosa vuol dire rivangare? Casomai spiegare, farle capire perché i fatti sono andati in un modo invece che in un altro, dirle che, nonostante tutto, io sono sempre quello di prima.

«Potremmo combinare per dopodomani sera, se ti va, dopo la fine del turno» replicò con simulata noncuranza. «Fra l'altro, c'è ancora in ballo quel caso di furto in casa dell'attrice, la Salvotti, ti ricordi? La pm mi sta assillando, come al solito: dice che se non lo risolviamo al più presto il procuratore ci farà vedere i sorci verdi. Sto girando intorno a un'idea, ma ho bisogno di te per metterla a fuoco.»

Un altro silenzio, più breve stavolta.

«Okay, allora. Ci vediamo alla pizzeria. Alle otto?»

«Sì, alle otto va bene.»

Distese la camicia sul tavolo e, prima di indossarla, ne spruzzò il colletto con una generosa dose di Opium pour Homme, il regalo ricevuto dalla De Sanctis una settimana prima di chiudere la loro storia. Da allora, non lo aveva più usato e adesso si rese conto di quanto quella fragranza penetrante fosse volgare.

Appallottolò la camicia e la gettò nel sacco della biancheria sporca. Poi spalancò la porta finestra del soggiorno e quella della camera da letto: l'aria fredda di febbraio avrebbe dissolto in fretta il profumo. Inspirò a pieni polmoni e pensò che era stato veramente fortunato a trovare quell'alloggio: piccolo, ma funzionale e soprattutto distante un solo isolato dal Comando. Lo aveva affittato poco meno di due anni prima e non rimpiangeva la scelta che aveva fatto: certo, le ore che trascorrevano lì dentro erano decisamente scarse rispetto a quelle passate in caserma, ma quei due locali gli garantivano un'autonomia di cui non godeva da tempo. Fumare quando ne aveva voglia senza dover sottostare alle proibizioni vigenti in caserma, scambiare due chiacchiere con qualcuno che non fosse un appuntato o un brigadiere, gestire le giornate di libertà come meglio gli pareva. Aveva perfino imparato a cucinare e si era stupito nello scoprire quanto gli piacesse farlo. Non che fosse in grado di preparare chissà quali manicaretti, ma, per esempio, le penne alla bava gli riuscivano a meraviglia. Aveva qualche difficoltà in più con le carni, di cui però, con l'aiuto di un manuale di cucina acquistato da poco, stava sperimentando i vari tipi di cottura.

Peccato che non ci sia nessun altro ad assaggiare i miei piatti, pensò, sarebbe bello farne verificare i risultati da una persona imparziale. Si sorprese a immaginare l'espressione di Claudia di fronte a uno stufato al vino accompagnato da cipolline brasate, uno dei suoi ultimi esperimenti da chef. Non farti illusioni, è già tanto se ha accettato di venire in pizzeria.

Il tanfo del profumo era scomparso. Randisi richiuse le finestre, scelse un'altra camicia, la indossò sotto il cardigan e controllò l'orologio: le sette e mezza, l'ora giusta per muoversi.

La Lucchese divise la pizza in quattro triangoli, che poi ridusse in porzioni più piccole. Randisi la osservò divertito.

«Non mi ricordavo che fossi così metodica» disse.

«In che senso, scusa?»

«Ma, no, lascia perdere, era una battuta.»

«No no, adesso mi spieghi.»

Lo fissò bellicosa, con la bocca piena e la forchetta a mezz'aria.

«Ma dai, volevo solo dire che mi ha stupito vederti tagliare tutta la pizza in anticipo. Prima di cominciare a mangiarla, intendo.»

La Lucchese scosse la testa e masticò in fretta.

«Vedi, Giovanni,» replicò acida «ci sono quelli che addentano le cose senza riflettere, come fai tu, e poi ci sono quelli che cercano di considerare i pro e i contro, prima di assaggiare quello che si ritrovano davanti.»

Come inizio di tregua non avrebbe potuto essere peggiore. Randisi bevve una sorsata di birra.

«Senti, Claudia, se cominciamo così non riusciremo mai a ristabilire un rapporto decente. Non so tu, ma io ci terrei molto.»

Claudia depose la forchetta e lo fissò decisa.

«Sentimi tu invece, maresciallo Randisi. Sei il mio capo, e sono tenuta a seguire qualunque ordine o indicazione provenga da te. Da quando sono qui al Comando, non ho mai smesso di farlo e spero te ne renda conto. Detto questo però, non sono tenuta ad assecondare i tuoi capricci caratteriali, soprattutto quando esulano dai compiti che entrambi siamo destinati ad assolvere. Quanto al rapporto decente, come lo chiami tu, avresti potuto pensarci prima.»

La Lucchese tacque, i suoi occhi si abbassarono.

Randisi rimase in silenzio. Sono un coglione, si disse. Perché non l'ho presa più alla larga, invece di andare diretto al punto? E dire che la conosco bene, so quanto possa essere permalosa quando vuole. Del resto, cosa mi aspettavo con il casino che ho combinato? Che venisse qui e mi dicesse ma figurati, Giovanni, cosa vuoi che sia se da un giorno all'altro ti sei messo con un'altra, invece che con me, come mi avevi fatto credere?

Appoggiò le posate sul piatto e lo spinse da parte: non aveva più fame.

«Anche se quello che sto per dirti non basta a giustificare il mio comportamento,» cominciò «vorrei spiegarti come sono andate le cose.»

«Credi che mi interessi?»

«Claudia, dammi cinque minuti, per favore. Poi, se vorrai mollarmi qui come un cretino e tornartene in caserma, padrona di farlo. Allora, ascolta: una volta andate in onda le interviste su quel maledetto caso, pensavo che i contatti con la De Sanctis fossero chiusi. Invece, come sai, dopo che è successo tutto quel casino con il suicidio in carcere dell'assassina, lei è tornata qui ad Aosta per preparare un altro servizio: diceva che l'avrebbero trasmesso su quel programma di Mediaset...»

«L'ho visto solo un paio di volte e mi è bastato.»

«Be', in ogni caso, lei ha continuato a fare avanti indietro dal Comando, a rompere le balle a tutti, anche alla Spadoni.»

«Che non ha mai voluto riceverla, peraltro, mentre tu...» chiosò sarcastica la Lucchese.

«Sì, mi illudevo di poter mettere la parola fine alle sue presunte indagini sul caso. Pensavo che se fossi riuscito a dimostrare che non c'erano state né responsabilità né negligenze da parte nostra, i media avrebbero smesso di coprirci di fango, come avevano già cominciato a fare. Cosa

che invece è continuata alla grande, nonostante i miei sforzi con la De Sanctis, che, come ho scoperto poi, non aveva nessun *placing power* presso i suoi dirigenti. Il suo intento non era restituire credibilità all'Arma, ma realizzare uno scoop che le permettesse di ottenere finalmente un ruolo stabile all'interno della rete per cui collabora. A furia di scavare nell'immondizia, deve aver pensato, qualcosa salterà fuori: ha accennato più di una volta a una storia gay fra vittima e assassina, cosa che io ho sempre negato. E lei niente, continuava a insistere: evidentemente pensava che un particolare piccante come quello avrebbe insaporito il tutto, inchiodando gli spettatori davanti allo schermo. Avrei dovuto capirlo subito che era tornata qui per pescare nel torbido e invece sono stato cieco e sordo. Ho sbagliato, e di brutto.»

«Non sarà che hai sbagliato per altri motivi? La De Sanctis è una bella donna: gamba lunga, due meloni al posto delle tette, culo di marmo, capelli biondi... Tinti, comunque, si vede lontano un miglio.»

Randisi ignorò la chiosa e continuò.

«Forse ti ricorderai che veniva al Comando un giorno sì e l'altro pure, e che...»

«Altrochè se me lo ricordo: non c'era verso di passare dal tuo ufficio senza trovarla lì, mollemente adagiata sulla sedia, con le cosce bene in vista. Ma vi incontravate anche da qualche altra parte, considerato che poi le cose hanno preso una piega diversa, no?»

«Sì, ci vedevamo anche fuori e... Oh, insomma, Claudia, come devo dirtelo che ho fatto la cazzata più grande della mia vita? Mi sono lasciato prendere da...»

«Dalle tette e dal culo, ovvio, ma questo lo avevamo già capito.»

«No, mi sono lasciato manipolare da una che mirava soltanto a farsi spalancare porte che fino ad allora le erano precluse.»

Claudia Lucchese radunò sul bordo del piatto l'avanzo di pizza e, lentamente, si ripulì la bocca con il tovagliolo di carta.

«E che nel frattempo, per raggiungere il suo obiettivo, ha deciso di spalancare qualcos'altro» considerò. «Decisione che però non ha portato a niente, visto che il suo prezioso scoop non è mai andato in onda. Sbaglio, forse?»

«No, non sbagli. Quando stavamo per lasc...» Randisi arrossì e si corresse subito. «Quando ha riferito ai suoi capi quello che aveva raccolto in due mesi di inchiesta, loro si sono messi a ridere e le hanno dato il benservito. Per fortuna, nonostante la spettacolarizzazione che contraddistingue il programma, sono più seri di quanto si creda.»

«E quindi devo supporre che lei, povera anima, sia tornata a casa con la coda fra le gambe. Che, peraltro, ha opportunamente richiuso, una volta terminata la missione che si era prefissa. Perché immagino che sia stata lei a scaricarti quando ha deciso che non le servivi più. O no?»

«Claudia, basta, per favore! Ho fatto una cazzata, te l'ho già detto. Se solo lo avessi capito prima, mi sarei risparmiato un sacco di problemi.»

«Ma hai preferito non farti sfuggire qualche scopata gratis, qualcosa che allietasse la monotonia della vita di caserma. Ti sei perfino trasferito in un appartamento, per essere libero di portarci chi volevi.»

Randisi afferrò il bicchiere e lo sbatté sul tavolo, rabbioso.

«E no, eh! L'appartamento lo avevo già affittato, tant'è vero che ci sei venuta ben prima di lei!»

Sì, pensò la Lucchese, con l'illusione che quelle visite informali preludessero a qualcos'altro, ma non lo disse.

«Scusa,» domandò invece «non ti è mai passato per la mente che la tua relazione con quella donna potesse crearti casini con i vertici del Comando? Da quando in qua un maresciallo dei carabinieri si mette con una giornalista, una che potrebbe diffondere notizie riservate? Forse ti conosco

troppo poco per poterlo dire, ma non mi sembra una cosa da te, Giovanni.»

«No, infatti non lo è. Senti, Claudia, facciamola finita: io sono venuto qui a cospargermi il capo di cenere, a cercare di spiegarti, mentre tu continui a inferire. Cosa devo fare per scusarmi, per farti capire che non voglio perdere la tua fiducia, e che poi...?»

Che sono innamorato di te, che la tua vicinanza mi dà sicurezza, ma che ho paura di impegnarmi in qualcosa di più stabile di un'avventura?

Allungò una mano sul tavolo e sfiorò quella della Lucchese.

«Pace?» chiese trattenendo il fiato.

La ragazza lo fissò. Da dove venivano tutte quelle rughe che segnavano il viso di Giovanni? Le notava solo adesso, o fino a sei mesi prima non c'erano?

«E pace sia» rispose. Ritirò la mano e appallottolò il tovagliolo.

Randisi sorrise, sollevato.

«Adesso, però, dobbiamo discutere del furto in casa Salvotti» disse.

«Sì, sempre che non ci mandino via prima» commentò la Lucchese, osservando le due coppie che attendevano impazienti sulla porta della pizzeria.

A confermare i suoi timori, uno dei camerieri si avvicinò al tavolo.

«Posso portarvi il conto?»

Randisi tirò fuori il portafoglio.

«Se vuoi, possiamo finire di parlare a casa mia» propose.

La Lucchese annuì. Un lieve rossore le colorò le guance, ma lui non se ne accorse.

Castello di Chambéry

La fiamma della lampada guizzò, tremolò e si spense. Borbottando un'imprecazione, Chiquart andò a prendere l'altro lume dalla mensola, lo accese e lo sistemò in mezzo al tavolo.

«Una volta, dico una, che questi stupidi valletti provvedano a rabboccare l'olio prima che si consumi del tutto! Come se io avessi il tempo di controllare anche simili quisquiglie» sbuffò. «Allora, Dudens, dove eravamo rimasti?»

«Al ragù di cervo, maestro.»

«Ah, ecco, giusto. Allora, scrivete: si prenda il cervo, lo si tagli a pezzi, li si nettino bene e li si depongano in una grossa pentola piena di acqua, nuova e limpida. Quando questa bollirà, se ne toglieranno i pezzi di cervo, si laveranno ancora sotto altra acqua fresca e si metteranno a sgocciolare nel numero di gerle che servirà. Poi, si prenderà del buon lardo, lo si avvolgerà intorno alla carne e si adagerà tutto in una grande marmitta dove si verserà del brodo di bue o di montone, ma solo a filo della carne, non oltre. Al brodo si aggiungano del buon vino e spezie in giusta quantità: zenzero bianco, grani del paradiso, cannella, pepe, noce moscata e macis. Poi si prendano le erbe, prezzemolo, salvia, issopo,

origano: si mondino e si lavino, si tritino e si buttino nel brodo, non prima di averne assaggiato gusto e consistenza. Avete scritto tutto, Dudens?»

«Sì, maestro.»

«Bene, allora direi che per oggi abbiamo terminato. Riprenderemo la dettatura delle ricette fra qualche giorno, dopo che avrò finito di sovrintendere alla preparazione del banchetto in onore di Bonifacio di Challant. Potete andare, adesso.»

Lo scrivano radunò i fogli di pergamena sotto il braccio e uscì dalla stanza. Chiquart tolse dalla madia la fiasca e il boccale e si versò una discreta quantità di vino: era un rosso di Cipro, e proveniva dalle cantine del duca. Amedeo gliene aveva destinato un piccolo barile, raccomandandogli di farne uso moderato: non fatevi ingannare dalla dolcezza che regala al palato, aveva detto, questo è un vino che spegna la coscienza. In effetti, era proprio questo il motivo per cui lo consumava prima di coricarsi: un sonnifero, molto più efficace delle pozioni fornite dal medico di corte e, soprattutto, molto più gradevole.

Finì di bere, ripose fiasca e boccale e si preparò per la notte.

Marion si rialzò. L'orecchio, premuto a terra per più di mezz'ora, ronzava come il frinire di una cicala, il collo non voleva saperne di muoversi, le gambe erano intorpidite. Le sgranchì cauta, rimise al suo posto lo spezzone di asse che aveva sollevato e andò a sedersi al tavolo, dove dispose i fogli in bell'ordine. Poi impugnò lo stilo e lo intinse nell'inchiostro.

Sorrise. Per fortuna, il canniccio che separava un piano dall'altro era sottile, altrimenti non sarebbe mai riuscita a origliare le ricette di Chiquart. Se venisse a sapere che le scrive, considerò, mi denuncerebbe e mi farebbe cacciare dal castello. È un rischio, ma sento di doverlo correre, non

fosse altro che per rendere giustizia al mio povero marito: è stato lui a elaborare molte di queste preparazioni, e Chi-quart se n'è appropriato senza alcuno scrupolo.

Pur essendo solo cuoco realizzatore, il mio Gillet possedeva estro, fantasia e passione, qualità da vero maestro di cucina: se le febbri non se lo fossero portato via, avrebbe potuto offrire altrove i suoi servigi, a qualcuno in grado di apprezzarli meglio di quanto accadesse qui al castello.

Esalò un lungo sospiro e continuò a scrivere. Era quasi arrivata all'elenco delle spezie, quando si fermò: ma perché l'issopo, rifletté, tanto amaro da coprire ogni altro sapore, quando si potrebbe usare il cumino, dal delicato sentore di menta? All'improvviso, le parve di percepire di nuovo il profumo del *barida*, la pietanza che sua madre Nur cucinava per Bona di Borbone: pezzetti di pollo tritati con cura, annegati in una composta di aceto, cannella, ruta e, appunto, semi di cumino. La contessa ne era ghiotta e sebbene la preparazione del cibo non rientrasse nelle abituali mansioni di una domestica personale, non passava estate senza che non chiedesse a Nur di cucinarle quel particolare piatto orientale.

Qualche goccia d'inchiostro le macchiò le dita. Mentre le ripuliva sulla pezza, le parve di percepire la presenza della contessa accanto a sé: quelle mani guastate dai reumatismi che guidavano le sue di bambina sull'imparaticcio dell'alfabeto, le dita che, una lettera alla volta, indicavano le parole da leggere sul libro di preghiere.

Scosse la testa, sospirò di nuovo e ricominciò a scrivere.

Accompagnata dalle note della viella e dal battere ritmico del tamburello, la danzatrice allargò le braccia a formare un cerchio e roteò su se stessa, dapprima lenta, poi sempre più veloce: i capelli, lunghi fino alla vita, volarono liberi nell'aria, l'orlo della veste di seta si dispiegò come una ninfea intorno al corpo, rivelando, seppur per pochi istanti, piedi e

caviglie. Quando viella e tamburello tacquero, la donna si fermò, abbassò il capo e si inchinò. Poi, senza voltare le spalle ai convitati, retrocesse fino alla porta della sala, scortata dal giullare e dai tre musicisti. I commenti di approvazione che seguirono la loro uscita di scena durarono per qualche minuto, sostituiti poco dopo dal consueto chiacchiericcio che accompagnava i banchetti.

Mentre i coppieri provvedevano a riempire nuovamente i boccali, i valletti tolsero di tavola gli avanzi delle portate servite prima dell'esibizione giullaresca, li radunarono su larghi carrelli e li riportarono in cucina.

Rémy Roulet, il trinciante personale del duca, rimase in attesa poco oltre la soglia: conosceva bene le regole, e per nulla al mondo le avrebbe trasgredite. Da quando aveva ottenuto quella carica, molto ambita dai suoi coetanei aristocratici, si era ripromesso di adempierne ogni dovere: se voleva trascorrere il resto della vita al castello, coperto di onori e prestigio, non poteva commettere errori.

Il precedente scalco di corte gli aveva insegnato i segreti della propria arte: le diverse procedure di taglio delle carni, la scelta delle parti più pregiate da riservare al signore, la rigorosa successione delle portate. Dovrai essere discreto, gli aveva raccomandato, non una parola né un gesto di troppo. Aveva imparato in fretta, e ormai era diventato indispensabile al duca, che in più di una occasione aveva espresso pubbliche lodi nei suoi confronti.

Adesso, mentre aspettava un suo cenno per dare inizio alla parata delle carni, gettò un'occhiata d'insieme alla sala del banchetto: innalzato su una pedana e coperto dalle falde di un finissimo drappo di Fiandra, il tavolo d'onore ospitava il duca Amedeo e i tre ospiti di maggior riguardo, il maresciallo Bonifacio di Challant, il vescovo Gérard e il barone di Montfleury.

Al primo posto del tavolo laterale, sedeva la duchessa Maria di Borgogna.

Come spesso gli accadeva quando si trovava al suo cospetto, Rémy provò un moto di ammirazione: il portamento aristocratico, il corpo snello addolcito da un seno generoso, i capelli fluenti, gli occhi penetranti, l'ovale delicato del viso ne facevano una donna attraente, la cui bellezza era sottolineata anche da un guardaroba di gusto squisito. La pellanda di seta che indossava quel giorno era percorsa da ricami in filo d'argento, cangianti sul cremisino del tessuto. La scollatura profonda era quasi del tutto ricoperta da quattro giri di lamine d'oro, da cui pendevano lunghi *ramages* di perle: le stesse che, cucite sulle ampie maniche, ne percorrevano tutta la superficie. Un'altra perla, agganciata alla cordellina che tratteneva il velo ai lati dell'acconciatura, pendeva a sfiorare la fronte.

In quel momento, affiancata da una decina di nobildonne di alto lignaggio, la duchessa lasciava correre lo sguardo sui commensali della tavolata antistante: qui, allineati in ordine gerarchico, baroni, castellani, cavalieri, abati, notabili e grandi mercanti attendevano pazienti il proseguimento del banchetto. Rémy li osservò a sua volta: qualcuno sorseggiava del vino, altri si ripulivano le dita lungo il bordo della tovaglia, altri occhieggiavano affascinati la volta affrescata della sala.

Un giovane valletto proveniente dalla cucina si fermò sul ciglio della porta.

«Le carni sono pronte, mastro Rémy» sussurrò nervoso. «Marion ha già fatto coprire quasi tutti i vassoi e chiede se li possiamo portare in tavola.»

Rémy lo squadrò severo. Poi arretrò, cercando riparo sotto la penombra dell'architrave.

«Da quanto tempo sei qui?» gli chiese.

«Sei mesi, signore.»

«Quindi hai già servito in occasione del grande banchetto dell'incoronazione.»

Il ragazzo annuì.

«E non hai ancora imparato che bisogna aspettare il beneplacito del duca prima di procedere con le portate?» sibilò rabbioso. «E Marion, quella stupida donna, non lo ha ancora imparato nemmeno lei?»

«Ecco, io non...»

Il suono della campanella appoggiata sul tavolo d'onore, risuonò argentino nella sala.

Rémy scattò all'indietro e, afferrato il valletto per un braccio, imboccò in fretta il portico che conduceva alla cucina.

«Quante volte te lo devo dire che questa bestiaccia deve restare fuori di qui?»

Il calcio ben assestato fece uggiolare il cane, che corse a nascondersi nell'angolo più lontano.

«Perdonate, maestro, ma non mi ero proprio accorta che Sef fosse entrato: adesso penso io a...»

«Adesso e per sempre!» ruggì Chiquart paonazzo in volto. «Questo ammasso di pelo pulcioso non metterà mai più piede in cucina, sono stato chiaro? Ma poi, dico io,» continuò allargando le braccia in un gesto teatrale «se proprio volevi tenerlo con te, Marion, non potevi chiamarlo cane e basta, invece che dargli quello stupido nome pagano?»

I risolini condiscendenti dei garzoni echeggiarono per la cucina. La ragazza arrossì, chinò il capo e si avvicinò al grande vassoio d'argento su cui uno dei lavoranti aveva disposto le teste e i colli dei cigni: erano le parti più pregiate dei due volatili e, come d'uso, erano destinate soltanto al duca.

Chiquart afferrò il boccale e bevve un sorso di vino. Ne teneva sempre una mezza brocca accanto a sé: oltre a dargli vigore, il vino serviva a spegnere la sete provocata dal calore che si sprigionava dal camino e dal forno in muratura. Sapeva di non dover eccedere però, tanto più in quel momento, quando era in procinto di verificare il corretto allestimento del cinghiale che sputava fiamme.

Ne afferrò le fauci, le divaricò e controllò all'interno. Ogni cosa al suo posto, secondo gli ordini che aveva impartito: cera, cotone, canfora e acqua di vite. Mancava solo il fuoco da appiccare. Gettò un'occhiata verso il banco di sgombero appoggiato al muro: ammonticchiate in equilibrio precario, le fette di pane abbrustolito su cui in precedenza erano stati adagiati i pezzi di selvaggina gocciolavano grasso sul pavimento. Da un grande bacile sistemato lì accanto, sporgevano alla rinfusa ossa di montone, di capriolo e di volatili, lische di pesce, brandelli di carne, becchi mozzati di oche e cicogne, lunghi cenci di pelle d'anguilla, e altri indefinibili fondigli.

«Tu, Joseph,» intimò a uno dei garzoni «provvedi subito a liberare il banco dagli avanzi e mettili da parte per i villici: a fine banchetto, fra un paio di giorni, si provvederà a distribuirli. Tu invece, Claude, comincia a preparare i corni che conterranno cialde e frittelle dolci. A proposito,» aggiunse raggiungendo i due garzoni che armeggiavano intorno alla bocca del forno «fatemi vedere se la mistura è ben riuscita.»

Afferrò un cucchiaio di legno e lo tuffò in una delle tre grandi marmitte che contenevano l'impasto, lo portò alle labbra, succhiò e annuì.

«Sì, può andare, ma badate e colarlo negli stampi solo all'ultimo momento: i dolci dovranno essere morbidi, sciogliersi in bocca come formaggio fresco, altrimenti...»

«Mastro Chiquart!»

La voce aspra di Rémy Roulet lo interruppe. Chiquart si voltò, irritato.

«Ebbene, si può sapere cosa succede adesso?»

«È il momento del cinghiale che sputa fuoco, lo avete dimenticato?»

Gli occhi del cuoco si strinsero in due fessure.

«Siete voi ad aver dimenticato con chi state parlando, e non vi permetto di apostrofarmi in questo modo!»

Furibondo, andò al camino, afferrò un fuscello di legno e

lo attizzò tra le fiamme. Poi, aiutato da un garzone, lo infilò nella bocca spalancata del verro: a poco a poco, il fuoco prese vigore e cominciò a uscire dalle fauci.

«Ecco, Roulet, siete soddisfatto adesso?» disse Chiquart affidando il carrello ai due valletti in attesa sulla porta.

Rémy li seguì, senza una parola. Ancora sdegnato dalla protervia dimostrata dal trinciante, Chiquart si accorse improvvisamente di dover urinare e uscì dalla cucina.

Il cane di Marion si alzò cauto dall'angolo dove si era accucciato, raggiunse il banco degli avanzi e si allungò verso il bacile. Addentato un osso di montone da cui pendevano ancora brandelli di carne, lo tenne stretto tra le fauci e trotterellò verso l'esterno.