

# Alla ricerca di una identità

di DOLORES BORETTI

Sul finire degli anni ottanta, la zia Liana, sorella di mio padre, dopo aver cucinato tutta una vita all'osteria, lasciò questo mondo e io ereditai materialmente ed affettivamente l'osteria del viandante.

Che cosa ne avrei fatto?

A quel tempo insegnavo e mi piaceva moltissimo, non sarei certo entrata in cucina per continuare la storia della mia famiglia eppure soffrivo al pensiero di lasciare che 150 anni di storia svanissero nel nulla come se non fossero mai esistiti. Alla fine presi una decisione: avrei mantenuto l'osteria, dopotutto era la nostra casa, dove per anni, con la mia famiglia e poi con i miei figli avevo trascorso le vacanze estive e... avrei anche continuato ad insegnare. Mi sembrava un compromesso possi-

bile, ma come si suol dire avevo fatto i conti senza l'oste! E in questo caso il paragone calza ironicamente a pennello.

Cominciammo la nostra avventura, cercai uno chef che si occupasse della cucina, mio marito in sala, e una domenica di giugno riaprimmo l'osteria. Fu davvero una bella festa e le cose proseguirono con semplicità e soddisfazione, io quando non ero a scuola ero o in cucina o in sala e anche i miei figli nel loro tempo libero si impegnavano al ristorante. Tutto tranquillo fino a quel faticoso giorno di fine settembre!

Quel pomeriggio lo chef mi chiese il permesso di scendere in paese per una commissione e ... non si fece più vivo. Se ne era semplicemente andato senza dire nulla. Dopo aver aspettato invano tutto il pomeriggio, arrivata l'ora di cena, entrai in cucina. Il ristorante era pieno! Mi rimboccai le maniche, non solo in senso metaforico, e armata di buona volontà con una buona dose di paura cominciai a cucinare.

Di necessità virtù!

Una cosa imparai velocemente l'umiltà, misurarsi con le proprie forze, le proprie possibilità, conoscere i propri limiti, avere consapevolezza di quante cose si devono sapere e di quante ancora da imparare!

Così sera dopo sera, finita la scuola, l'insegnante si trasformava in cuoca, in attesa di trovare un nuovo chef che la sostituisse; ma in vero da quella sera non sono più "uscita" dalla cucina. I mesi trascorsero veloci e la stessa dedizione e passione che avevo per l'insegnamento la riversai al ristorante. Non cercai più uno chef, in fondo, non l'avevamo mai cercato veramente.

Ora avevo la piena consapevolezza che l'osteria era tutta nostra, sotto ogni aspetto, e sentivo la necessità di darle una identità. Sentivamo, io e mio marito, il bisogno di percorrere un cammino che ci facesse crescere, capire, ricercare per poi trasmettere al nostro ristorante la nostra esperienza gustativa o le nostre scoperte gastronomiche. Occorreva ripensare al menù, ora era un elenco di vivande: carne pesce, piatti della "tradizione" insomma di tutto un po'. Spesso non teniamo in dovuta considerazione il menù di un ristorante, è molto di più di una lista perché esplicita in verità la filosofia del locale. E' interessantissimo conoscere

