

PRIMA DI SCENDERE//RACCONTO INEDITO

di Umberto Cutolo

# INDOVINA LO CHEF

«Il sole è un condimento». Nelle orecchie di Omero Sgueglia, il cuoco dell'Hotel Furore, risuonavano ancora le parole di mamma, quando - ragazzino - preferiva stare accanto a lei in cucina per ammirare i suoi gesti precisi e sicuri dai quali uscivano indimenticabili manicaretti, anziché giocare con i suoi coetanei o - come avrebbe preferito suo padre - fare i compiti di scuola. «Il sole», spiegava pacatamente mamma, «condisce l'ingrediente fin da quando nasce e lo aiuta a crescere regalandogli luce, calore e nutrimento. È così che nasce il sapore». Per questo quando gli organizzatori del popolare reality tv *Indovina lo chef* scelsero il suo Hotel Furore, in piena Costiera Amalfitana, come sede - loro dicevano location - per la puntata dedicata al sole del Sud, Omero ne fu contento, nonostante considerasse i cuochi pluristellati più dei saltimbanchi che dei gastronomi, ponendosi l'irrisolto interrogativo, ogni volta che ne incrociava uno (sul piccolo schermo), di quando trovassero il tempo per cucinare, dal momento che saltabecavano tra un'ospitata, una giuria o una conduzione in proprio. La sera della trasmissione i tre chef in gara (come in una vecchia barzelletta erano un milanese, un romano e un napoletano) si presentarono, da

regolamento, con lo stesso piatto: le zucchine alla scapece. Gli invitati - tutti cuochi di ristoranti locali - avrebbero dovuto non solo giudicare il piatto migliore, ma scoprire anche chi ne era l'autore.

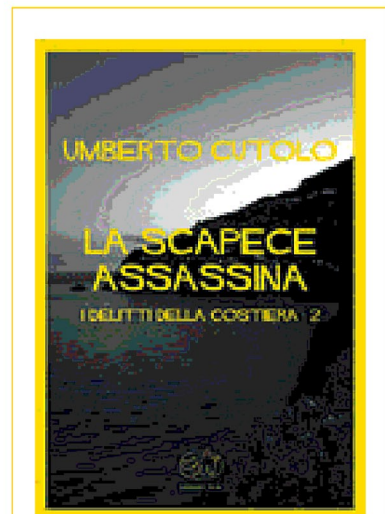
I tre piatti, esposti in altrettante coloratissime sperlonghe amalfitane dipinte a mano, furono esaminati, manipolati, spilluzzicati e assaporati dalla trentina di esperti che si accalcarono per una mezz'oretta davanti al tavolo allestito al centro della terrazza dell'hotel.

Il giudizio fu unanime: le più buone erano certamente le zucchine nella sperlonga rossa: i dischetti erano sottili ma non trasparenti, spruzzati d'aceto ma consistenti, un po' arruscati ma non bruciati.

Le peggiori erano quelle nella sperlonga blu, dove le fette si erano impastate tra loro in un pappone stucchevole. In mezzo, la scapece nella sperlonga gialla era microscopica, praticamente solo quattro piccoli dischetti e una foglia di mentuccia, affogata in una salsina giallognola di aceto e maionese.

Nessuno, però, riuscì a sciogliere - motivandolo - l'enigma sui singoli autori. In realtà tutti furono d'accordo nell'attribuire la scapece della sperlonga gialla allo chef romano, un noto esponente della nouvelle cuisine, ma nessuno seppe distinguere tra gli altri due. Il giorno dopo Franceschina chiese a Omero se lui avesse

capito. Il cuoco fece un cenno con la testa: «Le zucchine per la scapece», esordì, «vanno tagliate in dischetti sottili e subito esposte al sole almeno per un paio d'ore: quelle che si sono impastate evidentemente non sono state asciugate al sole, ma magari in un forno a microonde». «E allora?», chiese Franceschina. «E allora, il pappone l'ha fatto lo chef di Milano. Lassù, il sole, tra i condimenti non ce l'hanno...». **LF**



Edizioni Clichy, pp. 368 € 17

Torna Omero Sgueglia, il cuoco-detective dell'Hotel Furore che detesta chef e turisti. Nel suo ristorante, in Costiera Amalfitana, un cliente muore avvelenato, additando come suo assassino proprio Omero che, dopo una serie di colpi di scena, riuscirà a scoprire il vero colpevole.