

Il talento dei poveri

Ogni riferimento a fatti realmente accaduti e/o a persone realmente esistenti è da ritenersi puramente casuale.

Alessandro Liotta

IL TALENTO DEI POVERI

Romanzo

BOOK
SPRINT
EDIZIONI

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2014
Alessandro Liotta
Tutti i diritti riservati

Introduzione

Prima di introdurre il lettore nell'immersione del racconto, vorrei precisare che fatti, cose, persone e animali sono totalmente inventati, e che qualsiasi attinenza ad essi è puramente casuale. Anche il nome del ristorante (prima Carlo's Bridge, poi Ciccio Baciccio), è frutto della fantasia dell'autore.

Questo romanzo nasce da un desiderio irrefrenabile, da parte dell'autore, di esternare una certa inquietudine sul mondo del lavoro. È una sorta di monito che spero non sia vano, perché oggi trovare lavoro è diventato un terno al lotto, soprattutto per le esigenze sempre più ferree che impongono le aziende verso i giovani. "*Cercasi giovani con comprovata esperienza*": questo è lo slogan che si legge spesso negli annunci di lavoro. La natura insegna che o si è giovani, o si ha comprovata esperienza: non è possibile vantare entrambe le cose. Non si ottengono risultati soddisfacenti ancor prima di intraprendere un lavoro, ma si possono ottenere grandi traguardi se ognuno riceve l'opportunità di esprimersi, affinché risaltino le proprie qualità. Chi nasce col talento della musica deve impegnarsi per diventare musicista; chi possiede doti in cucina è giusto che si perfezioni come cuoco; chi nasce con la dote della scrittura è legittimo che si eserciti per divenire scrittore e così via.

Sarebbe bello avere milioni di cantanti, di scrittori, di poeti, di calciatori, di fabbri, di architetti, di medici, di agricoltori e tanto altro. Se ognuno facesse quello per cui è meglio portato, il mondo sarebbe fatto solo da persone felici, appagate, soddisfatte del proprio **IO**.

Sarebbe bello, ma nel mondo reale tutto questo non c'è, perché spesso siamo costretti a fare un lavoro che non ci piace, a circon-

darci di persone che vorremmo evitare, a vivere esperienze a cui preferiremmo rinunciare. La vita, purtroppo, vuole che conviviamo anche con ciò che non amiamo.

Il problema è proprio questo: la società sposta la nostra attenzione su quello che non ci piace, ma che per forza di cose siamo costretti a fare, col risultato che soltanto poche persone conducono una vita felice.

Senza lavoro ci priviamo della nostra indipendenza, della libertà, dei progetti, del futuro. Il lavoro ci permette di gestire la nostra vita senza dipendere dal prossimo, e ci fa aggiungere ogni giorno un nuovo mattone alla nostra piramide personale, così da condurre l'esistenza che vogliamo.

Le aziende, grandi, medie o piccole che siano, dovrebbero studiare i candidati per capire se siano idonei a fare il lavoro a loro richiesto, a prescindere da quello che hanno fatto in passato e dai titoli di studio. Certo, per fare il medico non è candidabile una persona diplomata in ragioneria, ma ci sono tantissimi lavori che s'imparano attraverso la pratica, e che non richiedono titoli di studio particolari. Il mondo del lavoro ha bisogno di maggiore flessibilità, perché questa rigidità opprimente non porta alcun risultato buono. Essere flessibile vuol dire adattarsi ai continui mutamenti della società, e ciò vuol dire essere in linea con l'evoluzione del mondo.

Il Talento dei poveri è un racconto che ha come protagonista un giovane ragazzo italiano emigrato a Praga, per guidare il ristorante di proprietà del padre. Daniel sa che un giorno quel locale sarà suo, e s'impegna con meticolosità per apprendere i trucchi del mestiere. Lavorerà tanto e seguirà dei corsi mirati prima di essere nominato direttore del suo esercizio, e il tutto non senza attimi di scoraggiamento. Alla fine, però, quando salirà sul gradino più alto della piramide aziendale, rivoluzionerà il lavoro con delle scelte discutibili, ma che col tempo risulteranno ricche di fascino.

Daniel non è un imprenditore esigente, e non vuole il meglio che c'è sulla piazza, ma pretende dai suoi dipendenti di perfezionarsi ogni giorno per divenire degli ottimi impiegati. Tutto questo è rea-

lizzabile soltanto se entusiasmo e serietà collimano tra loro.

Auguro al lettore di trascorrere momenti di serenità durante la lettura di queste pagine, e se un giorno, vicino o lontano che sia, diventerete degli imprenditori, prendete spunto da Daniel; può darsi che anche voi raggiungete la felicità attraverso certe scelte di vita.

Vi auguro buona lettura, nella speranza che apprezziate queste pagine, e che diciate: questo libro deve essere presente nella mia libreria.

La città si svegliò sepolta da una spessa coperta di neve. Nella notte, la discesa di soffici fiocchi bianchi creò un paesaggio irreale, quasi immaginario. Case, edifici, macchine, strade, chiese, ponti, piazze: tutto era coperto da una limpida tinta di bianco.

Con l'avvento del giorno, la neve cessò di scendere, ma la temperatura era comunque prossima allo zero.

Ogni anno, in inverno, la neve e il vento visitano la città, sebbene gli abitanti abbiano imparato a convivere senza troppi disagi. Quel giorno anche i tram circolavano con i loro orari prestabiliti, nonostante il ghiaccio sui binari. Al centro della città, poi, i turisti e le persone autoctone rallegravano le strade e le piazze, e la vita in ognuno sembrava un'orchestra manovrata dal suo direttore. Da lontano si vedeva il fiume di persone che percorrevano il ponte principale della città: il *Ponte Carlo*. In passato questo condotto, fatto di calcina e tuorli d'uovo, lungo cinquecento metri e largo dieci, fu il fulcro di sanguinose battaglie e di passerelle reali, mentre oggi è una delle mete più ambite dei turisti che visitano Praga. Sedici piloni lo sorreggono, attraversati dal fiume *Moldava* che divide in due la capitale della Repubblica Ceca. Il Ponte Carlo, assieme agli altri suoi simili, collega le sponde della città vecchia di Praga con il quartiere di *Malà Strana*, adiacente al *Castello di Praga*. A differenza degli altri, il famoso condotto è particolare, giacché ospita trenta statue di santi in stile barocco, inclusa quella della *Crocifissione*. La sua vera qualità, però, è esaltata dai cittadini che lo animano con le loro attività. In qualsiasi periodo dell'anno, infatti, è popolato da numerosi artisti, musicisti, venditori di souvenir e tanto altro, e chi lo attraversa da un'estremità

all'altra non può fare a meno di intrattenersi con loro.

La città delle cento torri vanta altre strutture di altrettanto rilievo: Piazza dell'Orologio (o anche città vecchia), l'immensa Piazza Venceslao (oppure città nuova), il Castello, il Quartiere Ebraico, la Casa Danzante. Lì la vita si accende di giorno, e non solo per la loro bellezza artistica.

Il fascino architettonico della metropoli ceca è soltanto una goccia d'acqua sull'immenso patrimonio che vanta, poiché Praga è molto più di un'esposizione di monumenti da esibire ai turisti. Per chi ama la cucina, ad esempio, un occhio vigile e minuzioso noterà subito un particolare che non passa inosservato: il numero dei ristoranti italiani. In questa città, la cucina italiana lascia un'impronta profonda sulla gente locale e sui turisti di tutto il mondo. Alcuni hanno soltanto il marchio italiano, mentre lo staff e le pietanze sono di tutt'altro spessore, ma il fatto di battezzarli con nomi italiani è una prova eloquente di quanto la cultura culinaria della penisola che si affaccia sul Mediterraneo sia molto apprezzata anche in terre straniere.

Ai piedi del Ponte Carlo risiede uno dei ristoranti italiani più rinomati di tutta Praga: il *Ciccio Baciccio*. Inizialmente si chiamava *Carlo's Bridge*, in onore del ponte, sia per la stretta vicinanza tra le due strutture sia perché sul viadotto la visuale del ristorante è perfetta, è chi lo attraversa non può evitare di osservare il locale italiano.

La sua fama, inoltre, è accentuata dai numerosi battelli che gli passano davanti, e che scorrono sul fiume Moldava per far vedere ai turisti la città sotto un'altra prospettiva.

L'esercizio italiano ha il vantaggio di trovarsi in un punto strategico della città, giacché alloggiare ai piedi del condotto più famoso e trafficato della Repubblica Ceca, vuol dire assicurarsi un biglietto di celebrità per i buongustai della cucina.

All'interno, il Ciccio Baciccio vanta un'equipe tutta italiana, fatta da sei cuochi, sei camerieri, due *maitre* e quattro *plongeur*, che, oltre a lavare gli utensili, svolgono anche il ruolo di *garzoni* di cucina. Diciotto figure qualificate compongono la squadra culinaria più famosa di Praga. Dentro vige la serietà del personale, costretto

a rispettare regole molto rigide. Il contratto aziendale ammette il confronto tra colleghi, ma ripudia i litigi, soprattutto davanti ai clienti. Ogni consiglio su come migliorare il servizio è ben accetto, ma nessuno, eccetto il proprietario, può permettersi di inveire contro un collega. La disciplina del Ciccio Baciccio si fonda su cinque regole fondamentali: pulizia, cortesia, qualità, strategia e politica del risparmio¹. Questi cinque principi ogni lavoratore deve accompagnarli da un'elevata dose di pazienza, indispensabile per sopportare le istigazioni dei clienti. Il personale deve essere comprensivo e indulgente con gli ospiti, a prescindere dal loro temperamento.

La *Brigata di cucina* si occupa della quantità e della qualità dei piatti da servire in sala. I cuochi sono tutti chef qualificati: due preparano i primi piatti, due i secondi piatti e due si occupano degli antipasti, dolci, frutta e contorni. Lo stile del Ciccio Baciccio obbliga ogni chef a saper preparare anche le altre portate, allorché, in caso di bisogno, ognuno può coprire la mansione dell'altro e viceversa. Quest'organizzazione crea un continuo turn-over in cucina e, ogni tre mesi, i cuochi passano da una specialità all'altra per tenersi sempre allenati.

Il lavoro degli chef è supportato dai *plongeur*: i lavapiatti di professione. Il loro compito è lavare le pentole e gli utensili da lavoro, pulire e rifornire le celle frigorifere e, cosa non meno importante, sono responsabili della pulizia e della sterilità in cucina. I *plongeur* creano le condizioni ottimali per consentire agli chef di esprimere la loro creatività.

Nella sala di ricevimento, invece, c'è una squadra specializzata che lavora a diretto contatto con i clienti, e la loro funzione è fondamentale per il fatturato del Ciccio Baciccio. Questa squadra è la *Brigata di sala*, fatta da sei camerieri e da due maestri d'orchestra: i *maître* di sala. Questa mini squadra si occupa del servizio a tavola, dell'accoglienza e intrattenimento dei clienti, accertandosi che tutto proceda per il meglio. Ogni cameriere esegue dei comandi specifici sotto la guida del *maître*. Il caposala deve essere molto preparato, e vantare un requisito indispensabile: saper presentare i

¹ Il concetto di *politica del risparmio* sarà spiegato più avanti in questo racconto.

piatti con la tecnica del *flambé*². La Brigata di sala è fondamentale, poiché la fedeltà del cliente dipende molto da come interagisce con i camerieri.

Nel Ciccio Baciccio, la Brigata di Sala lavora in un ampio e accogliente salone che serve per ricevere i clienti soprattutto in inverno, mentre la terrazza che si affaccia sul fiume Moldava, ove si può ammirare tutta la maestosità del Ponte Carlo, è sfruttata in prevalenza d'estate. Quando è previsto il tutto esaurito, però, sia la sala sia la terrazza sono allestite al meglio per accogliere tutti, a prescindere dalla stagione annuale.

Di tanto in tanto compare anche il signor Pietro, il proprietario del Ciccio Baciccio. Pietro è un uomo di cinquanta anni, non molto alto, magro, capelli folti e brizzolati, e dalla carnagione chiara.

Il suo aspetto non è né giovane né vecchio, ma mostra esattamente gli anni che ha. Dopo la morte del padre, avvenuta anni addietro, prese in mano le redini del ristorante a Roma, e nel giro di qualche anno racimolò denaro a sufficienza per aprire altri esercizi culinari.

L'infanzia di Pietro fu un continuo studio sul rispetto delle regole. Suo padre era un uomo tutto di un pezzo, ove il fascismo e le due grandi guerre gli inculcarono una ferrea disciplina per la patria e per la famiglia. Il senso del dovere era indispensabile per affrontare a viso aperto la società, mentre il passaporto per la sopravvivenza era garantito dal sacrificio per il lavoro, per la realizzazione di una famiglia, per la proliferazione dei figli e il loro insegnamento fondato sulle medesime regole.

Pietro, cresciuto con un padre che gli insegnava la vita a suon di regole da rispettare, e con una madre tutta casa e chiesa che gli elencava un numero infinito di buone maniere per evitare i pregiudizi della gente, a soli quattordici anni iniziò a muovere i primi passi nel mondo del lavoro. Un mondo ostile ma di garanzia per il suo futuro.

² Il *flambé* è una tecnica eseguita in sala dal cameriere, davanti al cliente, e consiste nel bagnare la porzione ordinata con alcool (un distillato come il Brandy o il Cognac, o un liquore), per poi infiammarlo, così da creare una vampata di fuoco più o meno duratura.

La sua era un'età giovane, forse anche prematura per lavorare, poiché a quattordici anni pensava ancora a giocare, a vivere alla giornata, ad andare in giro a divertirsi, e non a programmare un futuro ancora sfumato, lontano, indistinto. Quelli, però, erano altri tempi, e Pietro apparteneva alla generazione che doveva bruciare le tappe per divenire uomini. In quegli anni serviva il supporto di tutti, maggiorenni e minorenni. Era l'Italia che lo chiedeva, bisognosa di rinascere dopo le devastazioni della guerra, e ognuno doveva dare il proprio contributo, a prescindere da una laurea, un diploma, o dall'esperienza accumulata.

Pietro iniziò la sua vita professionale nel ristorante del padre, esaltando tutto l'impegno e il duro lavoro quotidiano. Era un ragazzo che esplodeva di salute, con i muscoli non ancora modellati del tutto, ma con una resistenza allo stress da invidiare. L'idea di offrire il suo contributo alla società gli piaceva, nonostante l'adolescenza, e quel senso di euforia attenuava in lui la nostalgia per le partite di pallone in strada, le passeggiate con gli amici, oppure quando usciva con le ragazze. Quei dolci ricordi non potevano ripetersi con la stessa frequenza di un tempo, poiché Pietro viveva come tutti i ragazzi di quattordici anni, ma con l'eccezione di avere un impegno in più da rispettare: lavorare per il ristorante che un giorno avrebbe ereditato.

Col passare dei giorni la vita gli si riempì di responsabilità, di giornate sempre uguali ma produttive, di azioni meccaniche ma istruttive. La pratica quotidiana insegnava a Pietro il vero lavoro, quello che perfeziona gli esseri umani e che specializza l'individuo in un determinato settore. Lavorando come cameriere, stava imparando che il senso del dovere tanto ambito dal padre, dalla società e dall'Italia intera, si otteneva soltanto se nel dizionario della lingua italiana compariva ovunque la parola "*lavorare, lavorare, lavorare*".

Finché lavorava per conto del padre, il fiuto per gli affari era una dote che non lo riguardava, e forse nemmeno lo interessava. C'era papà Lorenzo che si occupava delle faccende amministrative, della contabilità, delle fatture e dei conti che dovevano rispecchiare l'onestà della sua persona. Era Lorenzo che badava a far quadrare