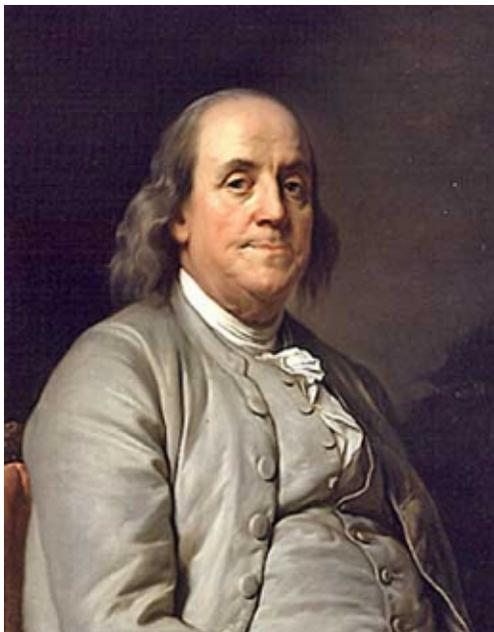


Wu Ming

AMERICAN PARMIGIANO



“Corti di carta” 8

© 2008 Wu Ming

© 2008 RCS Quotidiani S.p.A., Milano

Published by arrangement with Agenzia Letteraria Roberto Santachiara

Si consentono la riproduzione parziale o totale dell'opera e la sua diffusione telematica, purché non a scopi commerciali e a condizione che questa dicitura venga riprodotta.

Londra, 9 luglio 1769

Caro amico,

Apprendo con grande piacere dalla tua ultima lettera che godi ormai di buona salute. Spero possa continuare così, perché anche senza riprendere subito i lunghi viaggi di un tempo, puoi essere lo stesso molto utile al tuo paese e all'umanità, se solo ti metti al tavolo, a raccogliere le conoscenze che hai acquisito e a pubblicare le osservazioni che hai fatto. E' vero, molta gente adora i resoconti di vecchi edifici e monumenti, ma ce n'è lo stesso un buon numero che trova di grande interesse il genere di notizie che puoi offrire ora. Per esempio, confesso che se si potesse trovare, durante un viaggio in Italia, una ricetta per fare il Parmigiano, essa mi sarebbe più gradita di un'antica iscrizione. Di recente, qui a Londra, è stato pubblicato con grande successo l'ennesimo opuscolo sulla degenerazione delle terre americane. L'autore ripete le solite menzogne sugli animali e le piante, ma a queste aggiunge un elemento nuovo, sostenendo che anche la cucina europea, importata nelle colonie, risulta appena commestibile. Credo che il modo migliore per rispondere a questa provocazione consista nel riprodurre in America il meglio dell'arte culinaria europea, introducendo non solo le piante e gli animali utili, ma anche le conoscenze tradizionali necessarie, che spesso non si trovano nei libri, ma nelle mani di valide maestranze.

A questo proposito, ti prego di informarmi sugli esperimenti del nostro dottor Lynch, che a quanto so ancora non è riuscito a far cagliare i fagioli cinesi che gli ho spedito e a produrre quel formaggio Tofu di cui ti ho parlato.

E a proposito di semi, ti chiederei di mandarmene qualcuno di raro, per il valore di una ghinea, che Mr. Foxcroft ti pagherà per me: sono per un amico londinese particolarmente curioso. Se poi in qualunque cosa posso esserti utile da qui, non farti scrupolo a domandare.

Il tuo affezionato amico,

A handwritten signature in cursive script, which appears to read "B. Franklin". The ink is dark and the signature is fluid and elegant.

Reggio Emilia, stazione di Reggio Emilia. Venti minuti di ritardo su quaranta di viaggio. La sede della riunione è in periferia, ho controllato la mappa ieri sera, ma contavo lo stesso di farmela a piedi, per attraversare la città e verificare se sia davvero il capoluogo più anonimo della via Emilia. Al momento non avrei dubbi: il cielo è un soffitto sporco che perde acqua, sono già le nove e mi tocca prendere un taxi.

- Via Roosevelt ventotto - dico all'autista mentre mi lascio andare sul sedile. Tiro fuori il cellulare, giusto per avvertire che non tarderò molto, poi mi rendo conto che non ho un numero da chiamare, mi sono dimenticato di chiederlo, e anche se l'avessi chiesto, mi sarei dimenticato di portarmelo dietro. Così mando un messaggio a Federica, baci e buongiorno, visto che stamattina sono uscito presto, mentre lei e Jacopo ancora dormivano.

E' lunedì, è l'ora di punta, piove. Il traffico scorre con le auto dentro, come scatole di manzo su un nastro trasportatore. Arrivo a destinazione nel tempo previsto da Google Maps per il percorso a piedi. Diciamo che l'ho fatto per non bagnarmi. Un lusso da tredici euro che nessuno mi rimborserà mai.

Il prof ha dato l'incarico a me, "il giovane ricercatore più in gamba che abbiamo", perché c'è di mezzo un suo vecchio amico. Non abbastanza amico da farlo muovere di persona, a quanto pare. Come suo solito, mi ha descritto l'affare con una telefonata frettolosa e distratta. Quando poi l'ho richiamato per ulteriori ragguagli ha detto che nemmeno lui ne sapeva granché.

- Il Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano ha bisogno di uno storico specializzato sulla Rivoluzione Americana. C'è di mezzo una causa.

Il titolare dello studio legale che li segue è l'avvocato Ettore Melchiorri. Lui e il prof sono entrambi soci di un qualche club rotariano. Appuntamento per l'indomani, alle nove, nella sede centrale del Consorzio.

- L'indirizzo esatto non l'ho chiesto, ma di sicuro è a Parma. Lei che sa trafficare su Internet lo trova in un minuto.

Ho trafficato, infatti, e ho scoperto che la sede del Consorzio è a Reggio Emilia.

Così eccomi qua. La zona è un misto di piccole fabbriche, centri commerciali e condomini. Distinguere gli uni dagli altri è più un fatto di insegne che di architettura.

Suono al numero ventotto, entro, la ragazza della reception mi stringe la mano:

- Venga, dottor Bonvicini, la stanno aspettando.

Mi fa strada mitragliando coi tacchi il pavimento lucido del corridoio. Sulle pareti campeggiano manifesti pubblicitari e nature morte con piramidi di formaggio.

La ragazza bussa a una porta e mi introduce con garbo. Dentro sono in quattro, seduti intorno al tavolo a bere caffè. Completi scuri o gessati. Camicie bianche o azzurre. Che sarei stato l'unico senza cravatta lo immaginavo. Di completi invernali, poi, ne ho uno solo, color tabacco, e alle ultime lauree me l'hanno annaffiato di spumante. Strano a dirsi, più il titolo di dottore si svaluta e più aumentano i parenti armati di alloro e Asti Cinzano.

- Prego, si accomodi, dottor Bonvicini, - mi accoglie un cinquantenne giovanile. Fa le presentazioni troppo in fretta e così ricordo soltanto che il tizio alla sua destra ha a che fare con il Consorzio, come lui, mentre i due alla sinistra - uno sui settanta, l'altro circa della mia età - sono l'avvocato Melchiorri e il suo assistente.

- L'avvocato ci stava dicendo proprio adesso che il professor Lolli gli ha parlato molto bene di lei, dottor Bonvicini.

Stiro un sorriso (che altro si deve fare in questi casi, ringraziare?) e prendo posto di fronte alla tazzina col terzo caffè della giornata. Sul vassoio al centro del tavolo ci sono anche cioccolatini dall'aspetto invitante, ma quando ne addento uno,

scopro che sono cubetti di parmigiano rivestiti (forse dovrei dire "travestiti"). Non capisco se si tratti di una leccornia per intenditori o di un crudele rito iniziatico. Ho gli occhi di tutti puntati addosso. Respiro a fondo e deglutisco cercando di dimenticare.

- Bene, direi di cominciare - rompe gli indugi il manager. - Lei, dottor Bonvicini, se lo sta già chiedendo, no? Cos'ha da spartire uno studioso di storia americana con il formaggio?

Continua a sorridere compiaciuto. Annuisco in silenzio. In effetti le spiegazioni del prof non sono state molto chiare. Lancio un'occhiata all'avvocato Melchiorri, piuttosto incartapecorito, ma con lo sguardo ancora vispo. Il suo giovane assistente sfoggia un'abbronzatura artificiale e una cravatta col nodo grosso.

- Nel dossier che le abbiamo preparato - prosegue Mr. Parmigiano - troverà la documentazione di un caso recente, nel quale proprio gli archivi storici ci hanno permesso di compiere un grande passo avanti nella tutela internazionale del nostro prodotto.

Mi accorgo solo adesso che ho di fronte la classica sporta in tela grezza, ricolma di piccoli omaggi e opuscoli di rappresentanza. Sfilo una cartelletta nera con il logo del Consorzio e sfoglio i fascicoli che la gonfiano.

- Come avrà modo di leggere, abbiamo intimato alla Germania di bloccare l'utilizzo del nome *Parmesan* per commercializzare prodotti senza la nostra certificazione. I tedeschi si sono difesi dicendo che il termine, nella loro lingua, è da considerarsi generico, sinonimo di formaggio duro. L'avvocato Melchiorri si è rivolto a un esperto di filologia germanica per dimostrare che la generalizzazione del nome è molto recente e non ha alcun fondamento storico. Lei sa che il parmigiano compare anche nell'*Isola del tesoro* di Stevenson? - Fa una pausa compiaciuta finché non lo accontento scuotendo la testa. - Uno dei pirati ne

tiene un pezzo nella tabacchiera. Dal 1897, in tutte le edizioni tedesche del romanzo quel piccolo gioiello è chiamato *Parmesan*. Ebbene, per ognuna di quelle diverse edizioni, l'esperto ha indicato romanzi tedeschi dello stesso anno, dove altri formaggi duri, da fare a scaglie o da grattugiare, non vengono mai chiamati così. - Mostra ancora i denti sbiancati - L'avrebbe mai detto che la letteratura e la storia potessero essere così importanti per l'industria alimentare?

Forse si aspetta che io faccia ancora "no" con la testa. Invece rispondo: - Bè, anche la gastronomia è cultura.

Nasconde lo stupore, prima di compiacersi delle mie parole.

- Certamente. E con queste valide argomentazioni lo studio Melchiorri e associati ha vinto la causa. I tedeschi non potranno commercializzare i loro formaggi duri con il nome *parmesan*.

Mr. Parmigiano lancia un sorriso in direzione dei legali.

- Prego, avvocato.

Melchiorri scambia uno sguardo col giovane assistente, che annuisce appena e prende la parola. Strano, ero pronto a scommettere che non avrebbe aperto bocca.

- Grazie. Purtroppo il problema di oggi non riguarda la Germania, ma gli Stati Uniti. La legislazione che vige tra i paesi dell'Unione Europea non vale in America. Negli Stati Uniti è possibile chiamare *parmesan* svariati tipi di formaggi solidi prodotti nel Wisconsin o nello stato di New York. Ora però un'industria casearia americana pretende di utilizzare il nome *Parmigiano Reggiano*. - mi guarda fisso, come a sincerarsi che non mi distraiga e assume un'aria grave. - Come può immaginare, la questione è di primaria importanza. E' in gioco il destino di uno dei più importanti prodotti nazionali.

Una risata da lattante irrompe nella sala. E' il mio cellulare. Lo recupero in fondo a una tasca e lo spengo con un diteggiare convulso. Mi ascolto pronunciare frasi fatte sui bambini che toccano tutto, quando invece è evidente che la suoneria in

questione è nata con la complicità di un adulto. In questo caso, visto che mia suocera è appena in grado di inviare messaggi, non ci sono dubbi sull'identità del colpevole. Federica, la madre del piccolo, che sul suo telefono tiene un serissimo squillo anni Cinquanta, ma non resiste alla tentazione di mettermi nostro figlio anche in tasca.

- Questi mi vogliono mandare a New York, - mi lamento al telefono col prof due ore dopo, fermo in mezzo alle porcilaie tra Rubiera e Modena.

Risponde che è un'ottima notizia, un'opportunità professionale, che proprio per questo mi ha fatto la proposta.

- Quindi lei lo sapeva?

No, però ci sperava, dice, perché a uno come me proprio questo serve, una spinta, un incentivo, qualcosa che mi tiri fuori dal solito giro di archivi e biblioteche. Come si fa a studiare la Rivoluzione Americana e non voler andare in America?

- Ci sono stato in America, non è questo, professore. E' che, sa, il bimbo piccolo, la mia compagna...

- Suvvia, Bonvicini, non mi tiri fuori sempre la stessa storia. Quanto tempo dovrebbe stare via?

- Tre giorni.

- Ma allora? Accetti un consiglio. Vada e risolva questa faccenda, le tornerà utile, vedrà.

- Ehm, però professore, qua di soldi non s'è parlato. Lei lo sa, io vivo per la causa, ma mio figlio si ostina a chiedere la pappa. Glielo spiega lei al suo amico avvocato?

Bofonchia che vedrà di accennare alla cosa, poi dice di richiamarlo, sta facendo esami e già non ricorda più di cosa stesse parlando il candidato.

- Non lo so se mi pagano, - spiego a Federica mezz'ora dopo, fermo nel nulla ferroviario alle porte di Bologna. - Comunque

mi sa di no, ma che c'entra?

C'entra che Federica lavora in biblioteca. Ha un orario fisso e non conosce straordinari. Per lei, esistono solo due categorie di attività non retribuite: i passatempo e gli impegni domestici. Questi ultimi sono irrinunciabili, mentre i primi si possono sempre rimandare, solo che uno lo voglia. Pertanto, se vado in America senza farmi pagare, non è un vero lavoro. Sotto sotto lo faccio per divertirmi, invece di prendermi cura della famiglia.

- Vado per conto del prof, è un'attività di ricerca, mica posso dirgli di no.

Invece sì. L'ho già fatto altre volte. Il mio è un lavoro senza cartellino, posso gestirmelo come voglio. Se un pomeriggio non trovo il tempo per fare la spesa, è colpa mia che non mi sono organizzato. O magari preferivo fare altro. Come in questo caso. Che poi Federica non ha nemmeno tutti i torti.

Questa cosa del parmigiano mi intriga davvero.

Cerco di simulare disinteresse, mentre lei spiego di che si tratta.

- Un'industria casearia americana dice di avere tutte le carte in regola per fare il Parmigiano Reggiano. Sono saltate fuori delle lettere autografe di Benjamin Franklin, dove si parla di un caseificio nel New Jersey. Io devo verificare se sono autentiche e cosa c'è scritto. Sono in gioco milioni di euro.

- E per te, invece? Quanti milioni di pacche sulle spalle?

A dispetto di Trenitalia, sono di nuovo a casa per mezzogiorno. Federica è di turno fino alle due, Jacopo è affidato alla nonna. Gli accordi prevedono che rimanga fino al mio ritorno e comunque non più tardi dell'una. Se non commetto errori, posso ricavarvi un'altra ora di lavoro.

Giro le chiavi nella toppa senza fare rumore, come quando avevo vent'anni e rientravo sbronzo nel cuore della notte.

Mi tolgo le scarpe nell'ingresso e avanzo con passo felpato.

In cucina, la voce di mia suocera passa in rassegna gli animali

che hanno meritato un assaggio di banana.

- Ne diamo un po' al gorilla, un po' al cammello. E al leone? E' stato bravo, il leone?

Scivolo silenzioso in camera da letto, dove ho infilato a fatica una piccola scrivania. La stanza che m'ero abituato a chiamare studio è passata a Jacopo cinque mesi fa, in cambio di notti più tranquille.

Accendo il computer. Voglio vedere se Internet ha qualcosa da dirmi sul parmigiano americano. In treno ho dato un'occhiata al dossier e ho ripercorso a mente il discorsetto del giovane avvocato, che al contrario del manager del Consorzio, non ha mai sorriso. Un tipo serio, molto nella parte. Comunque devo essergli grato per avermi risparmiato le moine.

"La Blue Cheese Incorporated è una grossa industria casearia. I titolari sostengono di avere acquistato da un collezionista di libri antichi un carteggio autografo di Benjamin Franklin. Il tizio ha scoperto le lettere cucite nella guaina di un vecchio tomo e gliele ha vendute a peso d'oro. Buon per lui, rogne per noi. Stando a quanto dicono i legali della Blue Cheese, nelle lettere sarebbe contenuta la prova che circa duecento anni fa in New Jersey è esistita una produzione di parmigiano reggiano. In base a questo precedente storico gli americani rivendicano l'uso del nome così come compare nelle lettere. In italiano."

Quando ha finito di parlare sono stato io a trattenere a fatica un sorriso.

Benjamin Franklin è stato l'oggetto della mia tesi di laurea. Mi sono occupato delle sue idee politiche, ma so che era appassionato di cucina e di agricoltura, che in gioventù era vegetariano, che studiò le proprietà medicinali del rabarbaro. Da un paio d'anni mi occupo della sua corrispondenza con Cesare Beccaria - "così non mi muovo dall'Italia", avevo promesso a Federica. Le lettere tra i due le conosco a memoria, e di sicuro non ci sono accenni al parmigiano. Vediamo cosa

salta fuori se faccio una ricerca su Google con *franklin + parmesan*.

Scorro i risultati. Il primo è il menu di un ristorante italiano a Franklin Avenue, San Francisco. Il secondo è il catalogo di un negozio di ghiottonerie a North Franklin, Connecticut. Il terzo sembra più interessante. E' un articolo su "Benjamin Franklin e l'alimentazione". Cerco nel testo la parola "parmesan" e scopro che parla di una ricetta, apparsa sul Lloyd's Evening Post del 23 dicembre 1773 e intitolata "Metodo per fare il formaggio parmigiano, come osservato dal dottor Leith e da lui comunicato a B. Franklin". L'unica citazione riportata basterebbe a scatenare una sanguinosa guerra di campanile: "Al momento il parmigiano non si fa nei dintorni di Parma, ma è un prodotto tipico dello Stato di Milano, e il più pregiato viene dalla zona di Lodi". Forse, con una testimonianza del genere, la provincia di Lodi potrebbe chiedere di chiamare Parmigiano il suo meno nobile Grana Padano. Ma Franklin? Il fatto che avesse tra le mani una ricetta non significa nulla.

Provo ad approfondire la ricerca, ma non trovo nient'altro di utile.

E l'una meno dieci.

Vado a rimettermi le scarpe.

Sono rientrato proprio adesso.

Due giorni dopo sono sull'aereo per New York insieme a Massimo Ardito, il giovane avvocato che ha esposto il caso e che lo segue per conto dello studio legale. Almeno il viaggio me lo pagano loro. L'albergo pure, il vitto non credo. Soldi per il disturbo neanche a parlarne. Del resto l'Università mi gira un assegno di ricerca, non vorrò mica cumulare due stipendi...

Sorvoliamo la Francia a velocità di crociera e il mio compagno di viaggio ha appena finito di dormire nel posto a fianco. Si è appisolato appena si è seduto, forse è il suo modo per

combattere la paura del decollo. Vede che sto leggendo, prova a sfogliare la rivista della compagnia aerea, ma poi si annoia, guarda dal finestrino e vede soltanto nuvole, butta l'occhio sulla hostess e ci resta male. Il genere di informazioni che si scambia per fare quattro chiacchiere l'ho già raccolto mentre aspettavamo di imbarcarci. Ha trentaquattro anni, due più di me, non ha figli, lo posso chiamare Max, non guadagna abbastanza, tifa per la Juve, è stato in America una volta sola, a Miami, in vacanza, si è specializzato in diritto internazionale privato, in particolare su brevetti e trademark. Spera di venire associato allo studio di Melchiorri in capo a qualche anno.

Decido di fare la prima mossa e di togliermi un dubbio che mi è rimasto in testa.

- Senti, la questione del marchio... Non mi è molto chiara.

Si volta verso di me con la faccia annoiata, stravaccato sulla poltroncina per quanto è possibile.

- Perché in America possono fare un vino che si chiama Cabernet e invece non possono fare un formaggio che si chiama Parmigiano?

Si allenta ancora la cravatta e annuisce come a dire "bella domanda".

- Perché il nome Cabernet è generico, si chiama così il vitigno. - dice. - Tu porti quel tipo d'uva dove ti pare, la spremi e ci fai il Cabernet. Invece Parmigiano è una denominazione protetta. E' un marchio internazionale.

- Però scusa, non mi risulta che la ricetta per fare il Parmigiano sia stata brevettata, o no?

Scuote la testa.

- La ricetta non c'entra. Sono i fattori ambientali che contano. C'è quello che mangiano le vacche, l'aria che respirano, il clima. E poi l'esperienza dei casari.

- Ok, anche i napoletani dicono che il segreto della pizza è l'acqua 'e *Napule*, e magari è pure vero, però la pizza si chiama

così in tutto il mondo. E anche il caffè espresso, no?

Annuisce con maggior vigore.

- Bravo. Infatti a essere furbi bisognava brevettare tutto. Non ti fa incazzare che il più grande franchising del cappuccino è una catena americana?

Ci penso un attimo.

- Se fosse buono lo berrei comunque. - mi esibisco in una smorfia di disgusto. - Ma l'ho assaggiato quello che chiamano cappuccino e fa schifo.

- Quelli di buono fanno solo gli hamburger. - commenta acido Max.

- Che infatti si chiamano così perché vengono da Amburgo, Germania. - insisto io. - E' davvero così importante il nome, l'etichetta? Prendi, che so... il panettone.

- Il panettone?

- Sì. E' una ricetta tradizionale come il parmigiano, però lo possono fare tutti e il consumatore decide se vuole quello industriale da due euro o quello artigianale da dieci. Non dovrebbero essere la domanda e l'offerta a regolare il mercato? Sogghigna.

- Ma dove vivi, nel paese delle meraviglie? Il libero mercato non esiste. E' un'utopia, come il comunismo. Non è la qualità che fa vendere, è il marketing. E gli americani col marketing ci sanno fare, ci investono cifre con talmente tanti zeri che diventi vecchio a contarli. Per noi è già abbastanza dannoso che possano chiamare *parmesan* il loro formaggio di merda. Se potessero venderlo come "Parmigiano" lo troveresti anche al Polo Sud. Invece è roba nostra, l'abbiamo inventato noi, cazzo. Loro si tengano la Coca Cola e gli hot dog.

- Non capisco se è una questione economica o di orgoglio nazionale.

- L'uno e l'altro, ci mancherebbe. - mi scruta di sottocchi. - Non mi dire che sei uno di quelli che ai Mondiali tifano contro

l'Italia.

Non rispondo. Flashback. Giugno 2006. Italia e Australia si affrontano a Kaiserslautern per gli ottavi di finale della Coppa del Mondo. E' il novantaquattresimo minuto, siamo sullo zero a zero ed è chiaro che nei supplementari i ragazzoni in maglia gialla faranno polpette dei bambocci azzurri, spompi come vecchietti. Io e alcuni amici seguiamo la partita più o meno in piedi, bevendo la birra XXXX di Brisbane. Per l'occasione ho comprato un boomerang di legno e lo brandisco a due mani, sopra la testa, come gesto propiziatorio. Poi Grosso entra in area a velocità di moviola, si chiama addosso il difensore australiano e crolla lungo disteso in avanti. Ah, la buona vecchia sportività italiana... L'arbitro concede il rigore, Totti la mette dentro, l'Italia accede ai quarti, e noi finiamo di sbronzarci per non sentire i caroselli che già invadono i viali.

- Comunque io il panettone me lo faccio in casa, col lievito naturale. Ci vogliono tre giorni, ma vuoi mettere la soddisfazione?

Max mi guarda come fossi un alieno caduto sulla Terra.

- E tu stai lì tre giorni a impastare il panettone?

- E' come giocare al piccolo chimico. Solo che il prodotto finale invece di esplodere si mangia.

Scrolla le spalle.

- Io sono negato. Mi faccio al massimo due spaghetti e la bistecca. Per fortuna la mia fidanzata mi viene a cucinare quasi tutte le sere.

- Non vivete insieme?

- No, lei ci tiene all'indipendenza, sta con una sua amica. E poi, sai, anch'io... - sogghigna. - Vuoi mettere rutto e scorreggia libera? Comunque finché non facciamo un figlio... Tu sei sposato?

- No, convivo. Abbiamo un bimbo di sei mesi.

Veniamo interrotti dallo steward che ci serve il pranzo.

Max osserva il contenuto del vassoio di plastica senza toccarlo e chiede se possono portargli un whisky.

New York. Aeroporto JFK. Siccome qui ci sono già stato, Max lascia che sia io a guidarci verso i taxi. L'albergo è vicino al Madison Square Garden, do l'indirizzo all'autista e mi rilasso sul sedile posteriore. In realtà New York la conosco poco, ai tempi delle ricerche per la tesi sono stato a Boston e a Philadelphia. Era solo qualche anno fa e sembra passato un secolo: Jacopo non era nemmeno in cantiere. Da quando è nato non mi sono mai allontanato così tanto da lui e la cosa mi dà una lieve ansia che cerco di ricacciare giù fissando l'attenzione sul mio compagno di viaggio. Max guarda fuori dal finestrino le luci del Queens. Sembra insofferente, come se una tensione sotto pelle gli impedisse di rilassarsi. Certo non è un tipo loquace.

- Sei stanco? - chiedo.

- Un po'. Comunque abbiamo tutto il tempo di sistemarci in albergo e recuperare il jet lag.

- A che ora è l'appuntamento, domattina?

- Alle dieci.

L'albergo è piuttosto anonimo. Poggiamo le valigie e scendiamo al ristorante del piano terra. Max mi fa notare il "*parmesan with ham*" che compare sul menù ("Te lo immagini? Una copia insulsa del nostro formaggio con il prosciutto che usano per i toast. E pensa che se vincono la causa potrebbero scriverci Parmigiano Reggiano e perché no, magari anche Prosciutto di Parma"). Finita la cena, ci ritroviamo ciascuno nella propria stanza, in attesa che il sonno prenda il sopravvento. Mando un sms a Federica per dire che il viaggio è andato bene, che sono sano e salvo sotto le coperte. La risposta arriva subito, anche se in Italia deve essere l'alba, e il contenuto mi alleggerisce il cuore con il ricordo del suo odore e di quello di mio figlio. Prima di

addormentarmi, oltre la parete divisoria, sento Max che parla al telefono con l'Italia, probabilmente con la fidanzata. La sua voce mi accompagna nell'incoscienza.

E' alta e indubbiamente bionda. Non è un sogno, perché mi sono svegliato due ore fa, rasato, vestito, ho condiviso con Max un caffè acquoso poco confortante e un taxi fino allo studio Collins & Haynes, su Park Avenue, dove il mobilio costa da solo quanto casa mia e regna un silenzio che potresti sentir starnutire una mosca. No, lei è vera, in carne, ossa e occhi blu come il marchio dell'industria che rappresenta. Fisico atletico stretto nel tailleur grigio, tacchi alti, sorriso perfetto, tette sull'attenti, che sembrano dover erompere dalla camicetta da un momento all'altro. Ci stringe la mano guardandoci fissi negli occhi e memorizzando i nostri nomi di battesimo che userà per tutta la durata del colloquio. Si presenta come l'avvocato Eileen Stone, ma ci tiene che la chiamiamo Eileen. E' affiancata da un collega palliduccio e rosso di capelli, di cui dimentico immediatamente il nome, distratto dai riflessi dorati e dal decolté di Eileen.

Il completo costoso e la cravatta elegante di Max hanno buon gioco nel farmi sfigurare. Mentre mi siedo al tavolo di legno lucido penso che con la mia giacca di velluto a coste comprata al centro commerciale devo avere davvero un'aria da intellettuale trasandato. Ma non importa, io sono lo storico, il topo di biblioteca, l'apparenza polverosa non stona.

Ci chiedono se vogliamo del caffè, o piuttosto un drink, ma rifiutiamo entrambi. Mentre venivamo qui Max ha voluto concordare la linea di condotta. "Prima regola: non dare troppa confidenza, non si accettano bibite o altro al primo abboccamento. Seconda regola: non essere rigido, però tieniti sul professionale e - terza regola - lascia parlare me. Quarta e ultima: ricordati che loro sono la controparte. I cattivi."

Anche i cattivi hanno preparato un dossier. In una cartella di pelle, nientemeno.

Eileen ha preso a parlare e devo concentrarmi per capire il suo inglese. Sono più abituato a leggerlo che ad ascoltarlo e non voglio perdermi niente.

- Nel dossier troverete una copia delle lettere originali e del certificato di autenticazione firmato dal professor Richards, dell'Università di Princeton. - un altro sorriso smagliante. - E' il più importante studioso americano dell'opera di Franklin.

Richards, come no, ci ho preparato la tesi di laurea sui suoi libri. Faccio fatica a trattenermi dal comunicarlo a Max, ma poi mi ricordo delle consegne ricevute e resto zitto. Lui fissa l'avvocato Stone, cioè Eileen, senza battere ciglio. Immagino stia studiando la controparte, magari cerca di cogliere dall'inflessione della voce quali potrebbero essere gli eventuali punti deboli dell'avversario. Io non ne intravedo. Lei spiega che il suo cliente, la Blue Cheese Incorporated, ha già un piano industriale sul prodotto, che potrebbe diventare operativo nel giro di sei mesi. Poi ci invita a esaminare i documenti.

Apro la cartella ed eccole lì, le copie anastatiche delle lettere di Benjamin Franklin, ritrovate da un bibliofilo baciato dalla sorte. Sono soltanto quattro testi molto brevi. Eileen dice di prendercela comoda, non c'è fretta, e ci comunica che hanno inviato sul luogo un ricercatore dell'Università di Princeton per un supplemento d'indagine.

Max le sfodera il primo sorriso da quando l'ho incontrato, e dice che io (sì, parla di me) preferisco esaminare il materiale con calma in albergo. La notizia non scalfisce di un millimetro la cordialità della dea bionda.

- Certamente, come preferite. Vogliamo fissare un appuntamento per domattina, allora?

Affare fatto. Per qualunque cosa, Eileen ci lascia il biglietto da visita con il numero del suo cellulare.

Salutiamo. Mi accorgo di avere preso Max davvero alla lettera. Non ho detto una parola.

Mentre torniamo all'hotel in taxi, lo sento biasciare tra i denti un "più sono gnocche più sono stronze".

- Perché hai voluto tornare in albergo?

Mi guarda storto.

- Mi sa che non hai capito. Questi sono squali, squali bianchi. Se non ci muoviamo coi piedi di piombo lasciano solo la lisca. Secondo te io mi metto lì davanti alla principessa Sorcaya a fare il compito in classe? Un po' di tattica, cazzo.

- Vuoi dire melina all'italiana...

- Si chiama prendere tempo. Adesso andiamo su e ti metti al lavoro. Poi chiamo Melchiorri e vediamo come procedere. Intanto una cosa l'abbiamo appurata: la Blue Cheese non si sente abbastanza coperta. Altrimenti non avrebbe ingaggiato un ricercatore per ottenere altre prove su questa storia.

Annuisco.

- Significa che anche "i cattivi" hanno un margine d'incertezza. Scendiamo dal taxi davanti all'hotel. Finora ha pagato sempre Max, perché dice che mette tutto in conto spese allo studio. Certo non sarò io a obiettare.

Una volta in camera faccio il numero di Federica. Sentire la sua voce migliora l'umore. Dico che qui va tutto bene, chiedo di Jacopo, le mando un bacio telefonico e le confermo che ci rivediamo dopodomani.

Finita la telefonata mi metto comodo alla scrivania e inizio a leggere la relazione del professor Richards, il parere tecnico di un filologo di Harvard e di un esperto calligrafo che conosce meglio di chiunque altro la scrittura di Franklin. Poi passo alle lettere del vecchio Ben e ricopio sul portatile i passaggi "incriminati".

Londra, 25 marzo 1774

Mio caro amico,

ho letto con grande passione il resoconto delle tue ricerche e con altrettanta passione ti chiedo di perseverare, poiché sono certo che il clima e la natura dei luoghi sono della massima importanza nella produzione di quel formaggio parmigiano, che tanto caparbiamente abbiamo deciso di far nascere in America.

Se dunque, quando leggerai queste righe, non avessi ancora trovato nei dintorni di Boston il villaggio più adatto per i nostri scopi, ti suggerisco di esplorare la colonia del New Jersey. Senza voler dare ragione ai denigratori del Nuovo Mondo, bisogna tuttavia constatare che le nostre terre hanno un clima più rigido rispetto all'Europa. La scelta di una latitudine più meridionale rispetto alla città di Parma, potrebbe dunque bilanciare questo squilibrio.

Nel New Jersey, come nella zona d'origine, le estati sono calde e umide, mentre gli inverni sono piuttosto freddi e nevosi. Il terreno è pianeggiante, fertile, ricco d'acqua e d'argilla.

Nella regione esistono già grossi allevamenti bovini e i coloni olandesi hanno introdotto e diffuso da tempo l'arte casearia, tanto che a Philadelphia il formaggio di quelle terre è piuttosto ricercato e i mercanti che vengono in città per venderlo sono chiamati teste di cacio, con una certa invidia per i buoni affari che conducono...

Londra, 7 agosto 1774

...Grazie alla dedizione di un amico italiano, sono riuscito ad acquistare, per una somma assai conveniente, trentaquattro bovini di razza rossa reggiana. Il numero di capi è in effetti superiore a quanto avevamo convenuto, ma la cifra spesa per acquistarli è la medesima, cosicché mi è sembrato saggio largheggiare, prevedendo che almeno una dozzina di vacche non resisterà alle fatiche del viaggio. La mandria dovrebbe imbarcarsi alla fine dell'estate con destinazione Philadelphia...

Puttrotto, a dispetto di quanto ci eravamo augurati, il nostro casaro italiano non potrà raggiungere Brunswald prima di quella data. Egli ha comunque stilato un elenco minuzioso di tutte le caratteristiche che

dovranno avere i diversi edifici, dalle stalle alla sala di stagionatura, nonché gli attrezzi, come le grandi caldaie di rame, che dovranno già essere sul posto.

Non appena riceverò questa lista, te la farò recapitare a stretto giro di posta...

Londra, 18 gennaio 1775

Mio caro amico,

Ho ricevuto questa mattina la tua lettera con la notizia che le prime forme di parmigiano sono state messe in salamoia. E' allo stesso tempo emozionante e crudele pensare che solo tra molti mesi ci sarà possibile conoscere il risultato di questo storico esperimento.

Quanto a me, credo lascerò Londra molto prima di quel tempo. A causa delle tensioni nel Massachusetts, la mia attività è sempre più malvista e ormai mi si accusa senza pudore di essere un sedizioso e una spia...

Da dietro la parete sento ancora Max che telefona. Sta litigando con qualcuno. Più probabilmente "qualcuna". In quattro anni di vita coniugale ho sviluppato un certo orecchio per alcune frasi ricorrenti tra fidanzati.

Quando non lo sento più parlare, mi alzo e vado a bussare alla porta.

- Avanti.

E' in maniche di camicia, seduto sul bordo del letto, con la faccia scura.

- Problemi?

- No, no. Le solite menate con la mia tipa. Bè, che mi dici?

Sventolo i fogli che ho in mano.

- Hanno schierato l'artiglieria pesante. I migliori accademici sulla piazza.

- Possiamo chiedere una controperizia?

Scrollo le spalle.

- Non lo so...

- Ehi, ehi, - mi punta l'indice addosso. - Sei tu lo storico, sei qui per questo. Fai uno sforzo, su.

- E va bene. Ammesso che si trovasse qualcuno disposto a mettersi contro uno come Richards, il suo parere conterebbe comunque di più. Richards è un'autorità. E poi c'è lo studio filologico, quello calligrafico... - lascio cadere le braccia lungo i fianchi. - Max, credo proprio che le lettere siano autentiche.

Si passa una mano tra i capelli e sbuffa.

- Ok, da lì non si passa. Hai anche qualche buona notizia?

Mi siedo sulla poltrona davanti al letto e faccio frusciare i fogli con le dita.

- Bè, nell'ultima lettera Franklin dice che il parmigiano è stato messo a stagionare. Però non c'è altro. Voglio dire, che ne è stato del formaggio? L'hanno prodotto davvero? Qualcuno lo ha assaggiato?

Max sembra rianimarsi un poco.

- Vieni al punto.

- Io credo che sia questa la prova che quelli della Blue Cheese stanno cercando a New Brunswald. Per dimostrare l'esistenza di un precedente, di una tradizione, devono scoprire se l'esperimento riuscì. L'hai detto tu che i fattori ambientali sono determinanti per la qualità. In base a quello che hanno in mano non possono sapere se davvero laggiù è mai stato prodotto qualcosa che anche solo assomigli al parmigiano reggiano.

- Bravo, hai trovato il loro punto debole. - consulta l'orologio. - Telefono a Melchiorri e gli spiego la situazione. Deve darci carta bianca per le ricerche.

- Ricerche?

Max fa qualche passo nella stanza. Vorrebbe accendersi una sigaretta, ma si ricorda che non si può fumare e rimette via il pacchetto.

- Se la Blue Cheese scopre qualcos'altro noi dobbiamo saperlo subito. Anzi, dobbiamo saperne più di loro. Se riescono a

provare che due secoli fa a New Bruncaz facevano il parmigiano, la faccenda si mette molto male. Miss America ha un esperto sul posto, noi avremo il nostro.

- Che sarei io, immagino.

- E' il tuo lavoro, no?

- Lavoro? Ti ricordo che non sono pagato. E poi devo tornare a casa, ho un figlio piccolo e ho promesso a Federica...

Mi si piazza davanti con l'aria cattiva.

- Senti. Hai idea di quante carte ho passato aspettando di avere per le mani un caso come questo? Sono sei anni che lavoro per lo studio e mai un processo importante. Sono stufo di leccare culi. Questa è una causa internazionale, hanno mandato me. E non solo perché sono quello che parla meglio l'inglese, mi spiego? Credi che io non abbia guai a casa? Sono due giorni che la mia fidanzata mi straccia i maroni. Dovevamo andare a Sharm el-Sheik. Questa gita ha mandato tutto a puttane. - Si risiede sul bordo del letto. Per la prima volta gli vedo sulla faccia un'espressione sincera. - Cazzo, stiamo parlando delle sorti di uno dei marchi italiani più famosi nel mondo. Vuoi lasciartelo fregare sotto il naso da questi qua? Quella stronza ha detto che in sei mesi potrebbero avviare la produzione. Tocca a noi fermarli.

Ci penso su. Forse posso tentare una mediazione.

- Fammi fare qualche ricerca su internet, ok? Non sappiamo nemmeno dov'è New Brunswald.

- E' in New Jersey. - punta il dito verso la finestra. - Dall'altra parte del fiume, mi risulta. Domani noleggiamo un'auto. Adesso telefono in Italia e parlo con Melchiorri. Poi chiamo Eileenocchi-blu e faccio saltare l'appuntamento di domattina.

- Perché?

- Le metto un po' di pressione addosso. Quella si credeva che leggevamo le lettere e ce ne tornavamo in Italia con le pive nel sacco e i maroni per terra. Meglio farle capire che le cose non

andranno come aveva programmato.

Sta già arremggiando con il cellulare. Mi alzo e torno nella mia stanza, piuttosto sconsolato. Anche a me tocca una telefonata. A Federica. E adesso come glielo spiego?

I tempi cambiano. Quando avevo un anno e mezzo, mio padre si vide offrire una promozione importante. Avrebbe dovuto lavorare a seicento chilometri da casa, per cinque anni, dal lunedì al venerdì. Ci avrebbe visto solo nel fine settimana, ma il suo stipendio sarebbe quasi raddoppiato. Lui e mia madre ne parlarono insieme. Su un piatto della bilancia misero i soldi e la carriera, sull'altro il loro rapporto e i contraccolpi che poteva subire. Scelsero i soldi.

Oggi, se ci capitasse una cosa del genere, io e Federica parleremmo di Jacopo, non di noi. E alla fine, rinunceremmo ai soldi. Mio padre portava a casa il denaro, i pannolini non sapeva nemmeno dove stessero. Questi miei sette giorni d'assenza, invece, sono già una sfida all'organizzazione familiare.

- Eccoci arrivati - annuncia Max dal posto di guida dell'auto a noleggio.

Il nome di New Brunswald domina un totem di insegne, piantato sull'aiuola spartitraffico della statale.

Subito sotto, due cartelli turistici più piccoli. Il primo dà il benvenuto in uno dei luoghi storici della Rivoluzione Americana. L'altro è nuovo fiammante, sembra che l'abbiano affisso ieri sera. "*Welcome to New Brunswald, homeland of American Parmigiano*".

Su Internet ho scoperto che New Brunswald si trova sull'antica King's Highway, la strada coloniale che l'esercito di Washington percorse in ritirata verso Philadelphia, dopo aver perso New York. La cittadina ha perfino un eroe locale, Albert Rice, che si immolò per ritardare l'avanzata degli inglesi, mentre l'armata

ribelle si metteva al sicuro sulla sponda opposta dell'Ockervil Creek.

Attraversiamo una zona residenziale sterminata, dove lo stesso isolato sembra ripetersi all'infinito e anche l'altezza delle siepi dev'essere fissata per legge. Per fortuna il navigatore non si mette a fare scherzi e punta dritto sul centro civico del paese, sede della biblioteca pubblica e del piccolo archivio di storia locale.

Poco più avanti, un incrocio con semaforo segna il confine tra le schiere di villette e un pugno di palazzi a sei piani in toni di grigio.

Parcheggiamo l'auto di fronte a un negozio di casalinghi con tre vetrine. Una è affollata di grattugie di ogni tipo: semplici, elettriche, a manovella, cubiche, piramidali. In un'altra c'è una batteria di coltelli da grana, quelli con la lama a forma di picca, piantati su un ceppo di legno. Sul manico, alcuni hanno la firma di Benjamin Franklin incisa col pirografo. Altri, i più grandi, hanno una medaglietta incastonata nell'impugnatura. Al centro, il profilo di una montagna spicca sopra un bosco di conifere. Guardo meglio: la montagna è una fetta di parmigiano con le sembianze del Monviso, meglio noto nel mondo come logo della Paramount Picture. Tutt'intorno, una scritta recita: "American Parmigiano - New Brunswald - Since 1775".

Max è fermo davanti alla vetrina.

- Lo senti questo ronzio? - mormora quando mi avvicino.

- Quale ronzio?

- I miei maroni che girano. Qui andiamo di male in peggio.

Evita le formaggiere della terza vetrina e punta su due ragazze, sedute dietro un tavolino pieghevole, sotto un gazebo da campeggio.

Lo seguo.

Non fa in tempo ad aprire bocca che una delle fanciulle gli sventola sotto il naso una penna.

- Firmate anche voi la nostra petizione? Chiediamo che il governo inserisca New Brunswald tra i siti di interesse gastronomico nazionale.

Sbircio il disegno sulla sua maglietta: il Monviso di formaggio colpisce ancora.

Sorrido e trascino via Max, prima che faccia causa a tutto il New Jersey.

Proprio di fronte alla biblioteca c'è un edificio in stile coloniale, assediato da una torre di uffici e da un cinema multisala. A prima vista si direbbe una vecchia locanda, ma è talmente rimessa a nuovo che non potresti dire con certezza se l'abbiano costruita tre anni fa oppure trecento.

La targa in ottone accanto alla porta dice "Albert Rice Museum". Sopra l'architrave, un'iscrizione sul muro bianco avverte che George Washington, primo presidente degli Stati Uniti d'America, trascorse qui la notte del dodici dicembre 1776. Una scolaresca si accinge a entrare, guidata dalla maestra. I bimbi in attesa cantano l'inno nazionale e sventolano minuscole bandiere, come mi è capitato di vedere soltanto a Cuba, per un'apparizione pubblica di Fidel Castro.

- Andiamo a dare un'occhiata? - propongo al mio compare - Magari è interessante.

Max mi guarda con l'aria afflitta che ha messo su questa mattina.

- Dev'essere di quelle minchiate con gli attori che rifanno le battaglie vestiti da cretini. - consulta l'orologio. - Faccio ancora in tempo a telefonare in Italia. Qua le cose sono peggio di quel che pensavo.

Lo lascio che armeggia col cellulare. Dieci minuti più tardi, nel cortile dell'antica locanda dove dormì Washington, mi ritrovo ad assistere proprio alla strenua resistenza di Albert Rice, solo contro l'esercito inglese.

Le maestre trattengono a stento il tifo degli alunni, mentre

l'eroe di New Brunswald si barrica in cima a una collinetta artificiale, dietro una muraglia di ceppi e tronchi d'albero. Forse non sanno ancora che la sua fine è segnata. O magari lo sanno, ma pensano che un po' di entusiasmo possa cambiare la Storia.

La passione del pubblico diventa incontenibile quando il vecchio Albert, finite le munizioni, fa precipitare la barricata sugli attaccanti in giubba rossa. I ceppi rotolano impazziti e a giudicare dalle facce dei soldati inglesi, qualcuno si fa male davvero. Gli infermieri soccorrono i feriti mentre il grosso dell'armata si lancia all'inseguimento di Albert Rice.

Quando rientrano in scena, l'eroe è in catene. Alle loro spalle, brucia un mucchio di fieno.

Gli scolari fischiano e gridano "buuuu", lanciano palle di carta e aereoplanini. Mentre gli inglesi si schierano per la fucilazione, mi viene in mente che nel bel mezzo di questi eventi eroici, le forme di parmigiano volute da Franklin dormivano sonni tranquilli in un caseificio dei dintorni. Ci vogliono ventiquattro mesi di stagionatura per ottenere il Re dei Formaggi. Se l'esperimento partì all'inizio del 1775, come testimoniano le lettere, allora nel dicembre del 1776 la stagionatura non era ancora terminata.

Mi alzo e raggiungo l'ingresso del piccolo museo. All'interno l'esposizione è ridotta a una sola stanza. Ci sono alcuni pannelli che illustrano la storia della Rivoluzione ad uso e consumo delle scolaresche e un'immagine in stile Disney dello storico pernottamento di Washington in paese. Sull'altra parete campeggiano alcuni disegni "anticati" di come poteva apparire Brunswald nell'ultimo quarto del Settecento; e un'illustrazione modernissima del sacrificio eroico di Albert Rice, il cui busto del tutto ipotetico fa sfoggia di sé nell'angolo della sala. L'episodio si concluse con l'incendio del villaggio da parte degli inglesi. Questo è senz'altro il dettaglio più interessante per quello che siamo venuti a cercare.

C'è perfino qualche oggetto antico. In una teca che corre lungo la parete si possono ammirare il fucile con cui l'eroe locale resistette impavido alle giubbe rosse; un fazzoletto che secondo la targhetta portava al collo quando lo fucilarono; alcuni arnesi che gli appartennero: un paio di tenaglie da fabbro, un'accetta, un astuccio di cuoio contenente un martelletto e un grosso ago di ferro, una tabacchiera, un rasoio col manico d'osso intarsiato a motivi floreali.

Ok, decido che può bastare. E' meglio che vada a cercare Max.

Lo trovo vicino all'auto che ancora parla al cellulare. In inglese. Colgo qualche parola e un chiaro "*See you later. Bye.*"

- Chi è che vedi più tardi?

- Ah, sei qui... - mi lancia un'occhiata distratta mentre intasca il telefono. - Il teatrino è finito?

- Hai sentito Melchiorri?

- Sì. Nuove direttive. Stasera torno a New York.

- A fare che?

- A cenare con l'avvocato Stone.

- Ma non avevi detto niente confidenze coi cattivi?

Scaccia le mie parole con la mano.

- Era pretattica, le cose sono cambiate. Non mi aspettavo questo. - indica intorno a noi. - E' chiaro che la Blue Cheese sta giocando d'anticipo, cioè sporco. Ha sparso la voce e guarda qua le magliette, la petizione, i cartelli dappertutto... 'sti bifolchi pensano già di essersi guadagnati un capoverso sulle guide turistiche della East Coast.

- Bè, certo con il loro eroe locale non vanno molto in là...

- Non me ne frega niente di dove vanno. Bisogna mettere le cose in chiaro con i legali della controparte. Che non provino a vendere la pelle dell'orso prima di averlo catturato.

- Quindi l'orso va a mostrare le zanne a Eileen?

Sospira.

- Un po' di bastone e un po' di carota, credo. - mentre lo dice

guarda il proprio riflesso in una vetrina e si aggiusta i capelli. - Ma questo dipende anche da cosa scopri tu. Al lavoro, la biblioteca è in fondo alla strada.

Mi lascia l'indirizzo dell'albergo e risale in macchina.

A consultare i documenti dell'archivio storico, anni 1775-1776, siamo in due. L'altro è un tizio bruno con gli occhiali, più o meno della mia età. Quando i nostri sguardi si incrociano sorride e capisco che tanto vale giocare a carte scoperte. Mi presento e mi risponde nella mia lingua, lasciandomi di stucco.

- Sei Carlo Bonvicini, certo. Piacere, Francesco Borghi.

- Come fai a...

- Mi ha telefonato l'avvocato Stone. Mi ha detto che saresti venuto.

Tutto avrei immaginato meno di scoprire che lo storico della controparte fosse italiano. E così invece di consultare i documenti finiamo a raccontarci le nostre storie. Francesco se n'è andato dall'Italia subito dopo il dottorato. E' stato alcuni anni a Londra, specializzandosi sul periodo inglese della vita di Franklin. Così è riuscito a mettere insieme un buon curriculum e a farsi notare, fino al salto oltreoceano. Da allora ha girato diverse università americane, dovunque fossero disposti a metterlo a contratto.

- Adesso lavoro con Richards a Princeton.

Con Richards? Il guru della Rivoluzione americana? Il faro di tutti noi poveri americanisti mortali?

Francesco ride del mio stupore e si schermisce.

- Per adesso va, ma se si stancano di me possono sostituirmi quando vogliono. Ormai ci sono abituato, sono anni che giro. Sono stato a Providence, alla Columbia, poi Harvard e adesso Princeton. Pagano bene, ma non ti fermi mai.

Quasi mi vergogno a raccontargli del mio pidocchioso assegno di ricerca all'università di Bologna. Io il salto non ho nemmeno

provato a farlo. Anzi, dopo le ricerche per la tesi, ho dovuto ridurre al minimo gli spostamenti, benedicendo internet e amazon.com.

- Ho messo su famiglia...

- Famiglia? - sorride Francesco. - Non so nemmeno cosa significa. Da queste parti è un lusso.

- Se è per questo anche in Italia, ma ci arrangiamo.

Poi scende una cappa d'imbarazzo che ci avvolge entrambi. E' come se esserci rivelati parte della nostra biografia ci avesse messi di fronte al paradosso dei ruoli contrapposti che ci toccano in sorte.

Francesco mi fa strada fino all'archivio. Gli scaffali che ci interessano sono pieni di faldoni. Dopo pochi minuti tengo tra le mani una mappa di Brunswald, datata 1775, protetta da una pellicola di nylon sigillato. In Italia per poter consultare un documento del genere avrei impiegato settimane.

- Ecco qua. - mi dice. - Immagino possa esserti utile.

Lo guardo negli occhi per capire se stiamo seguendo la stessa traccia, mentre mi tornano in mente le parole di Max: "Ricordati che loro sono la controparte. I cattivi."

- Sei sicuro che io e te dovremmo collaborare?

- Non c'è molto materiale su cui indagare - dice Francesco - tanto vale dividerlo. Ma forse ti sei già fatto un'idea...

Annuisco. Proprio non riesco a essere diffidente davanti a questo mio alter ego di successo.

- Se gli inglesi bruciarono il villaggio nel dicembre del '76...

- ... il caseificio potrebbe essere andato in cenere, insieme a buona parte del paese. - conclude Francesco al posto mio.

- Bè, sì.

Non mi aspettavo che la controparte accettasse di buon grado la mia conclusione intuitiva.

Francesco scruta la mappa d'epoca stesa in mezzo a noi.

- Probabilmente è andata proprio così. - solleva lo sguardo su di

me con una luce divertita negli occhi. - Ma la domanda è: che ne è stato del formaggio?

Per molti genitori, l'incubo peggiore è il pianto notturno del neonato. All'inizio è normale, il pupo ha fame e deve fare la poppata, ma trascorsa quella fase, si entra in pieno psicodramma. Se lo calmi, lo vizi (e il biberon delle tre diventa la tua croce). Se non lo calmi, non dormi. Per nostra fortuna Jacopo ha smesso di chiamare dopo il terzo mese. Fino ad allora, io e Federica facevamo a turno per alzarci come zombie e dargli da mangiare. E' durata poco, ma abbastanza da lasciarmi un'impronta.

Se qualcuno mi sveglia di soprassalto penso subito che devo preparare il latte.

Poi controllo l'ora, per valutare l'entità del danno e sapere quanto sonno mi resta.

Ma qui in albergo non ho la sveglia sul comodino, il cellulare è spento e l'orologio non fa parte dei miei accessori.

Bussano alla porta, vado ad aprire e quando vedo Max mi viene il dubbio che non sia più notte da un pezzo.

- Credevo che dormissi a New York. Ma che ore sono?

- Dipende.

Lo dice con un'aria vaga e pensosa, che su un altro individuo potresti scambiare per dubbio filosofico, ma trattandosi dell'avvocato Massimo Ardito è più probabile che faccia riferimento ai fusi orari.

Si infila nella mia camera e si lascia cadere sulla poltrona d'angolo senza degnarmi di uno sguardo.

Vado a scostare le tende per scoprire a che punto è la notte.

Albeggia.

Max apre lo sportello del minibar e preleva una dose di Jack Daniel's. Dalla faccia che fa mentre lo tracanna d'un fiato direi che la sbronza è passata e siamo all'uso di alcol come rimedio

omeopatico contro il mal di testa.

Sto per chiedergli com'è andata con l'avvocato Stone, anche se si capisce fin troppo bene che non è stata una gran serata, ma è lui a prendermi in contropiede con la prima domanda.- Allora? Cos'hai scoperto?

Trattengo uno sbadiglio e indico gli appunti che ho racimolato all'archivio.

- Abbiamo visionato le poche testimonianze scritte, un diario...

- Abbiamo? Abbiamo chi?

- Bè, io e lo storico ingaggiato dai cattivi. Abbiamo unito le forze in nome della conoscenza.

Mi aspetto che si infuri, invece abbassa lo sguardo e si massaggia la faccia.

- Sciorinami tutta la storia. - dice tra le dita.

Mi siedo sul bordo del letto, di fronte a lui.

- L'esercito di Washington si accampò a Brunswald la notte del dodici dicembre 1776 e ripartì all'alba del giorno dopo. Gli inglesi che lo inseguivano arrivarono il tredici e incontrarono la resistenza degli abitanti. Bè, in realtà di uno solo, Albert Rice.

- Quello del museo?

- Si difese da solo contro tutti. Gli inglesi lo fucilarono. Poi per rappresaglia requisirono il bestiame e incendiarono il villaggio. Questo li rallentò abbastanza per consentire a Washington di non farsi raggiungere. Insomma, stando alle cronache, il sacrificio di Rice e di Brunswald ha salvato le sorti del futuro presidente.

Mi lancia un'occhiata fitta di sonno.

- Tutto qui?

- Forse non hai capito. New Brunswald è sorta dalle ceneri di Brunswald. Il villaggio bruciò completamente. Gli unici edifici che si salvarono furono la chiesa e la locanda dove aveva dormito Washington. Significa che il caseificio deve essere andato distrutto insieme a tutto il resto, con dentro le forme di

parmigiano. Niente più caseificio, niente più vacche, niente più formaggio. Fine della storia. La Blue Cheese non ha niente a cui appigliarsi.

Resto zitto in attesa di una reazione. Non mi aspettavo che facesse i salti di gioia, ma nemmeno che restasse stravaccato a guardarmi con quella faccia.

- Complimenti. Questione risolta.

- Vuol dire che torniamo a casa?

Per un attimo sembra intenzionato ad alzarsi, ma ci rinuncia.

- Immagino di sì.

La sua mestizia comincia a irritarmi.

- Contieni la gioia, mi raccomando.

Sospira.

- Io non sono come te. Tu cucini il panettone, fai il bagnetto a tuo figlio. Adesso te ne torni a casa e sei felice. Cosa te ne frega.

- Senti Max, vaffanculo. Credi che il mio ideale sia la famigliola del Mulino Bianco? Io lavoro, studio, sono venuto fin qui, mi faccio il mazzo come te e senza nemmeno la commissione.

Alza una mano e la sventola in segno di resa.

- D'accordo, d'accordo, lascia perdere.

Meglio cambiare discorso.

- Com'è andata con l'avvocato Stone?

Mi elargisce un sorriso amaro.

- Lo sai che ha un anno meno di me? Dopo cena mi ha invitato a casa sua. Vive in un attico con vista su Central Park. Un posticino che potrei permettermi in cinquant'anni di mutuo. Mi sono messo comodo, l'ho guardata e ho capito che quei cinquant'anni erano la vera differenza tra noi due. Il tempo che mi ci vorrebbe per arrivare al suo livello: stesso stipendio, stessa carriera, stesse ore di ginnastica.

- Una teoria interessante.

- Non è una teoria. E' come mi sono sentito ieri sera. Un ottuagenario bavoso. Lei era là, mi ha invitato. Mi si sarebbe

fatto volentieri. Un bell'avvocatino ruspano italiano, pieno di grinta repressa.

- E allora?

- Me ne sono andato. Mi sono guardato allo specchio e mi sono fatto pena.

Sarà il sonno arretrato, il fuso orario, le parole di Max che mi fanno ripensare a Francesco e alla sua cattedra a Princeton, ma anch'io inizio a sentirmi meno soddisfatto del risultato. Potrei odiarlo per questo.

- Senti, l'hai detto tu che questo caso poteva svoltarti la carriera. Adesso abbiamo i documenti, le prove storiche. Puoi imbastire la causa. Torniamo a casa da vincitori.

Lentamente si alza e annuisce. Raggiunge la porta, ma si ferma sulla soglia.

- Sai, alla fine un difetto ce l'aveva anche lei. Le puzzava l'alito.

Lo dice col tono dell'ultima battuta di Perry Mason e riesce a strapparmi un sorriso.

All'aeroporto è venuta a prenderci Federica. Le porte scorrevoli si sono aperte come un sipario e lei era lì, con Jacopo in braccio, il dito puntato verso di me e un'espressione delle sue, novanta per cento gioia, dieci per cento rimprovero. Io non ero sicuro che il piccolo mostro mi avrebbe riconosciuto subito: quando hai sei mesi, una settimana dura di più. Invece, appena ha visto che gli andavo incontro si è sporto in avanti, ha allungato le braccia e io che sono patetico ho pensato a Francesco, a Princeton, al professor Richards, e mi sono detto che almeno una scelta, nella vita, mi è capitato di azzeccarla.

Max ci ha chiesto di accompagnarlo in ufficio, senza passare da casa. Immagino ci sia la sua donna ad aspettarlo e lui magari non ha voglia di discuterci.

In auto si è messo a sedere dietro, di fianco al seggiolino di Jacopo e per tutto il tragitto l'ha fatto ridere con dei giochini

deficienti, tanto che Federica gli ha chiesto se anche lui avesse dei figli e io ho pensato che dopo tutto, cambiare pannolini potrebbe anche riuscirci bene.

Prima di lasciarlo davanti allo studio gli stringo la mano.

- Bè, allora, ciao. E' stato breve, ma intenso.

- Sì. Ci vediamo. Ciao.

Lo guardo salire le scale del palazzo e mentre penso che potrei non rivederlo più, avverto un vago dispiacere. Non era antipatico, in fondo. Poi Federica mi passa una mano davanti agli occhi come per controllare che non stia sognando.

- Che ne dici di andare a casa? Tuo figlio deve mangiare.

Jet lag. Mi aggiro per casa, rispondo alle mail arretrate, gironzolo svogliato per internet. L'occhio mi cade sul dossier della Blue Cheese, buttato sulla scrivania strabordante di fogli e libri. Lo apro e scorro le lettere di Franklin. La domanda prende forma poco alla volta, fino a diventare sempre più nitida.

Il parmigiano americano è andato in fumo, ma che fine ha fatto il casaro di Parma?

Mi blocco sulla sedia, in cerca di un punto su cui fissare lo sguardo. Il casaro. Uno che è partito da qui, dall'Emilia, nel 1774. Se smetto di guardare a questa storia come a un conflitto di marketing e rientro nei panni dello storico, mi rendo conto che la vera scoperta è questa. La storia di un tizio che da Parma se n'è andato a cercare la più insolita fortuna in America, armato solo del proprio saper fare, insieme a una piccola mandria di vacche. Chi era? Che fine ha fatto l'italiano che andò nel New Jersey per insegnare agli americani l'arte del formaggio?

Sarebbe una traccia interessante per una tesi di ricerca. Innanzitutto dovrei documentarmi meglio sull'arte in questione.

Su internet scovo il sito del Consorzio e inizio ad aprire le voci

del menu a casaccio, leggo qualche riga qua e là: la zona d'origine, la storia, il bollino, come si esamina...

Posso trovare sicuramente qualche libro sulla storia dei caseifici regionali. Il sonno inizia a fare capolino. Chissà che adesso non riesca a dormire. Sto per chiudere il sito quando una foto nell'angolo in alto della pagina attira la mia attenzione.

Ho una scarica di brividi da film horror giapponese.

Due martelletti, un grosso spillone con un anello a un'estremità, un astuccio di cuoio.

Deglutisco, mentre leggo la nota che illustra i metodi di controllo della stagionatura usati dall'esperto casaro.

L'esperto usa anche alcuni strumenti che sono: il martelletto percussore, l'ago a vite, il tassello o sonda.

Con l'operazione della "battitura" e cioè con la percussione del martelletto sulla forma, egli ricava un giudizio sulla struttura interna del formaggio: è, per così dire, "un'auscultazione". La spillatura serve ad estrarre una minima quantità di pasta per mezzo dell'ago a vite: la resistenza che la pasta oppone alla penetrazione dà indicazioni sulla sua consistenza; la pasta estratta rivela l'aroma ed il grado di maturazione. Altre caratteristiche si rendono evidenti al semplice esame visivo.

La tassellatura si pratica eccezionalmente e vi si ricorre soltanto nel caso di incertezze nel giudizio.

Un flash. Il museo di New Brunswald. Gli arnesi di Albert Rice.

Un bel respiro, stai calmo. Stai molto calmo.

Svegliare Federica. No, mi prenderebbe a male parole.

Telefonare al prof. Guardo l'orologio. Guardo fuori dalla finestra. Questione di qualche ora.

Devo restare calmo.

Una settimana dopo mi ritrovo all'Archivio di Stato di Livorno, con il placet del professore ("E' un'ottima idea, certo. Se la sua

intuizione fosse confermata, può venirne fuori una tesi di ricerca originale").

Nel Settecento Livorno era il punto d'imbarco più naturale per chi volesse raggiungere l'America partendo dall'Emilia. Da qui partì Filippo Mazzei, per andare in Virginia a coltivare la vite e l'ulivo. Mazzei era amico di Thomas Jefferson e anche di Franklin. Potrebbe addirittura essere stato lui a organizzare il viaggio transatlantico delle mucche reggiane e del casaro di Parma.

All'Archivio di Stato sono conservati i registri della Dogana Granducale, dal 1633 al 1799. Da una delle lettere di Franklin so che il carico partì dall'Italia nell'estate del 1774. Il mio piano è piuttosto rozzo, consiste nel cercare le vacche rosse sulle carte doganali, capire su che nave viaggiarono, per poi verificare nel registro passeggeri se viene nominato un casaro di Parma.

Passo due giorni a scorrere una sfilza di date, merci, destinazioni. Sotto ogni elenco le firme del camerlengo, dell'amministratore generale, del guardiano del porto.

Il secondo giorno lo trovo.

Sedici settembre 1774.

Nome dell'imbarcazione: "Il Re del Mare". Destinazione: Filadelfia

34 capi di bestiame di cui

22 vacche

4 tori

8 vitelli

di proprietà del signor Carlinghi, della città di Parma, assicurati per millequattrocento fiorini d'oro, affidati in custodia al signor Adalberto Rizzi.

Fa un po' effetto trovarsi all'improvviso spiattellato sotto gli occhi l'oggetto della propria indagine e allo stesso tempo trovare conferma di un'intuizione.

Rivedo gli attori nel cortile della locanda dove dormì

Washington.

Rivedo la barricata di tronchi e ceppi d'albero che rotola inarrestabile sulle giubbe rosse.

Rivedo i fucili inglesi puntati sull'uomo che osò sfidare da solo l'esercito di Sua Maestà per consentire al futuro presidente di prendere il largo.

Abbandono il portatile acceso ed esco di corsa nel cortile, sotto lo sguardo perplesso di un ricercatore occhialuto.

Accendo il cellulare e non so chi chiamare per primo. Il prof? Federica?

Invece senza pensare faccio il numero di Max.

- Pronto.

- Max, sono Carlo, Carlo Bonvicini...

- Oh, ciao.

- Ciao, senti, credo di aver fatto una scoperta incredibile. Hai presente l'eroe di New Brunswald, Albert Rice?

- Stai ancora dietro quella storia...

- Credo che fosse il casaro di Parma. Si chiamava Adalberto Rizzi. *Albert Rice*, capisci? Non può essere un caso. Al museo, tra gli strumenti che gli sono appartenuti ci sono degli arnesi da casaro. Gli americani non se ne sono accorti perché non sanno niente di formaggi. L'eroe nazionale era un immigrato italiano!

- Bravo. Continui a fare scoperte. Almeno a qualcuno questa storia è stata utile.

- Credevo ti facesse piacere saperlo. Come va la causa del parmigiano?

- Non lo so. Non la seguo io.

- Stai scherzando?

- Ci avevo creduto, ma alla fine gli ossi polposi se li tengono stretti i soci dello studio. Secondo loro ho troppa poca esperienza.

Sotto la voce di Max se ne infila un'altra, timbro da altoparlante, annuncio multilingue.

- Ma dove sei? In aeroporto?
- Mi imbarco tra mezz'ora per New York.
- Te ne vai?
- Altroché.
- E lo studio?
- Li ho mandati a fare delle pignette. Ho qualche soldo da parte, per i primi tempi me li farò bastare, poi si vedrà. Se butta male preferisco comunque vendere pizze per un tozzo di pane a New York che leccare culi gratis in quel buco di città.
- E la tua morosa?
- Quella vuole un figlio e un marito che gli faccia il bagnetto. E sai che c'è? Io ci starei pure. Ma tra un paio d'anni mi guarderei indietro e mi sentirei un fallito. No, preferisco mollare tutto finché posso ancora permettermelo. Te l'ho detto, io non sono come te.
- Bé, allora buona fortuna, Max.
- Sì, certo, in culo alla balena e crepi pinocchio. Se mi sistemo ti mando l'indirizzo. Stammi bene.
La comunicazione si interrompe.
Resto per un po' inebetito.
Poi chiamo Federica, le dico che ho trovato il tesoro e che torno a casa per cena.
Mentre mi avvio alla stazione non riesco a frenare i pensieri. Nelle prossime settimane devo fare ulteriori indagini sul nostro uomo all'archivio di Parma. Probabilmente dovrò tornare a New Brunswald, a caccia di ogni possibile conferma.
Se l'intuizione è giusta ne può venire fuori un'ottima storia. Devo solo trovare un titolo efficace. Potrei spedirla a Francesco Borghi, a Princeton, magari potrebbero pubblicarla su qualche rivista universitaria americana.
Tutto sommato non è obbligatorio emigrare per raccontare il mondo. Tutto sommato non esiste un modo solo per evadere dal destino che ci riserva l'Italia.

Torno dentro e raccolgo le mie cose. Decido di fare due passi a piedi per smaltire l'adrenalina. Il treno parte tra un'ora e posso concedermi uno sguardo al mare davanti al vecchio molo mediceo.

Mentre osservo il sole che tramonta sulla tavola oleosa del Tirreno, mi ritrovo a pensare che è proprio da qui che è partito. Certo non poteva immaginare che sarebbe diventato l'eroe di un altro paese.

Sorrido.

Ho trovato il titolo per la tesi.

Il parmigiano americano. Storia del casaro Adalberto Rizzi, eroe tra due mondi.

§

Epilogo

Brunswald, Colonia di New Jersey, 12 e 13 dicembre 1776

Ritto davanti alla stalla, Albert Rice sputò per terra, tra i piedi dell'ufficiale.

- Non avete il diritto di portarmi via le vacche.

Nonostante la rabbia, scandì le parole nella pronuncia migliore che poteva, mentre le bestie sfilavano sotto gli occhi di un paio di miliziani ribelli. Dorina, Viviana, Lodovica, Madame... Aveva battezzato le sue vacche rosse come le donne amate dall'altra parte dell'Oceano. Ora quei nomi uscivano dalla sua vita per la seconda volta.

Billy vagava tra i mucchi di fieno, smarrito e triste quanto il suo padrone. Girava al largo dall'ufficiale, dopo avere rimediato una brutta pedata nel tentativo di azzannargli il polpaccio. Albert lo aveva trascinato via per il collare, prima che il calcio di un fucile

gli spaccasse il cranio.

- Sarete risarcito, signor Rice. Contiamo le mucche e le forme di formaggio. Vi firmerò un foglio di requisizione.

- E che me ne faccio?

- Quando la guerra sarà finita potrete chiedere il risarcimento per i beni espropriati.

Albert deglutì. Cercò le parole giuste.

- E se perdete la guerra?

L'ufficiale ribelle ridacchiò.

- Beh, nel tal caso saranno guai per tutti e il vostro non sarà certo il più grave.

Albert si fece ancora più tetro. Sentì i muggiti delle bestie trascinate via. Un toro si era impuntato e ci si erano messi in tre a tirarlo per la corda che aveva legata alle corna.

Tentò ancora di convincere l'ufficiale nel suo inglese approssimativo.

- Queste vacche vengono dall'Italia. Non hanno prezzo. Servono per fare il formaggio.

- Se sono buone a fare il formaggio sono buone anche a sfamare i soldati del generale Washington. Ieri sera hanno cenato con radici bollite. Come pretendete che ricaccino a mare gli inglesi se non hanno da mangiare?

Albert vide due miliziani che facevano rotolare le forme di parmigiano in mezzo al nevischio e le caricavano su un carretto fino a stiparlo.

- Signore, non ce ne stanno più! - gridò uno dei due in direzione dell'ufficiale.

- D'accordo, basta così. Le altre lasciatele dentro. - poi si voltò verso Albert. - Visto, signor Rice? L'esercito continentale è meno avido di quel che pensate.

Fece un cenno agli altri e salutò, portando la mano all'orlo del cappello.

- Il generale Washington e il Congresso vi ringraziano per il

contributo alla causa. Andiamo!

Albert rimase impalato a guardarli scendere la collinetta con le sue mucche e il suo formaggio.

Alle prime luci del mattino, il Comitato di Sicurezza aveva radunato la gente di Brunswald e distribuito le armi. La legge della colonia vietava di tenere in casa fucili. Gli unici due che se ne intendevano si erano lamentati: la manutenzione dei pezzi spettava alla contea, ma quegli schioppi erano ferraglia arrugginita.

Albert non avrebbe saputo esprimersi. Le volte che aveva maneggiato un'arma da fuoco si contavano sulle dita di una mano. Aveva fatto presente il problema e chiesto ai suoi garzoni di dargli man forte, per preservare dal saccheggio il parmigiano rimasto. Purtroppo la loro domestichezza con i fucili era lontana dalle sue aspettative: sapevano a mala pena dove versare la polvere. Alla notizia che gli inglesi stavano arrivando erano corsi a chiudersi in casa.

Così a mezzogiorno, quando le Giubbe Rosse comparvero all'orizzonte, Albert Rice era solo a difendere il formaggio.

L'edificio più solido dell'intero stabilimento era il capanno per la stagionatura. Aveva un'unica entrata, niente finestre, pareti spesse di tronchi d'abete. Pochi metri davanti alla porta Albert eresse una muraglia di parmigiano: cinque forme di base, quattro di spessore, sei in altezza. Nella piccola trincea ricavata in cima, sistemò le armi su cui poteva contare: il fucile e l'ascia per la legna. Salì la barricata, si inginocchiò dietro la prima fila di forme, e attese.

Quando sbucarono in fondo alla salita, Albert prese a contarli. Una dozzina in tutto, guidati da un ufficiale, il grosso della truppa si era fermato al villaggio. Il rosso vivo delle divise si stagliava sul candore della neve caduta la notte precedente. Avanzavano circospetti, perché tra stalla, caseificio e abitazione,

quella fattoria al limitare del paese poteva nascondere un mezzo esercito. Arrivati al centro della corte, si guardarono intorno, indecisi sul da farsi.

Billy prese ad abbaiare senza posa, tirando la corda come un forsennato.

- Fermi o sparo! - gridò Albert dall'alto della barricata, cercando di sovrastare i latrati. I soldati puntarono i moschetti in direzione della voce. - I ribelli mi hanno già portato via le vacche. Non c'è più niente qui. Andate via.

- Quella montagna che vi fa da sedile - rispose il capitano con l'indice puntato. - Si direbbe formaggio.

- Sì, ma non è ancora pronto. Così com'è non lo potete mangiare.

- Sappiamo che avete rifornito i ribelli. Scendete e consegnate le armi. Per il vostro formaggio vi firmerò un foglio di requisizione. - sogghignò. - Diventerete creditore di Sua Maestà. Albert sentì la rabbia tracimare. Avrebbe voluto gridare a quei soldati mandati lì da chissà dove che lui non c'entrava niente con quella guerra, che era italiano, che Dorina, Viviana, Lodovica, Madame, e tutte le altre erano destinate a produrre il latte migliore per il migliore dei formaggi, non a essere macellate e date in pasto alla feccia. Anni di lavoro andavano in fumo. Ripensò al viaggio dall'Italia, l'imbarco a Livorno, la traversata, il vomito, il terrore delle vacche con il mare grosso, l'arrivo, il trasporto fino a Brunswald. Aveva attraversato l'Atlantico per fare quel formaggio. Ora, se gli riusciva, avrebbe attraversato anche la guerra.

Pensò a tutto questo Albert Rice, al secolo Adalberto Rizzi da Parma, mentre puntava il fucile nell'interstizio tra le forme.

- Non voglio il vostro pezzo di carta e non vi consegno un bel niente. Non avete il diritto!

Il capitano si spazientì.

- Questo è l'ultimo avvertimento: uscite e consegnateci le armi!

In quel momento Billy strappò la corda che lo teneva bloccato e saltò in avanti. Una fucilata lo abbatté in mezzo al cortile.

E così anche Billy lo lasciava. Albert pensò che non gli restava più niente, se non il parmigiano. Prese la mira. Era l'unico colpo che aveva: si era fatto caricare il fucile da quelli del Comitato e non avrebbe saputo ripetere l'operazione.

Sparò.

Quando la nuvola di polvere si dissolse, il capitano era per terra e si stringeva una spalla digrignando i denti. Prese a gridare come un isterico: - Fuoco! Fuoco!

I soldati si misero al riparo e spararono contro la barricata. Schegge di formaggio schizzarono addosso ad Albert, accucciato dietro le forme.

Gli assediati non ci misero molto ad accorgersi che non rispondeva al fuoco. Ma per quanto sparassero, non riuscivano a stanarlo.

Il capitano urlò gli ordini, i soldati uscirono allo scoperto con le baionette innestate.

Fu allora che Albert impreccò in italiano, una bestemmia che nessuno degli attaccanti poté comprendere. Poi scese a terra, infilò l'ascia tra il terzo e il quarto piano di forme. Dall'altra parte del muro di formaggio sentiva le voci degli inglesi che si avvicinavano.

Fece leva con tutto il suo peso, finché la muraglia non cedette.

Le forme precipitarono, presero a rotolare giù per la discesa innevata e abbattono i soldati come birilli, spacciando piedi, stinchi, caviglie.

"La Grande Carica del Parmigiano". E' così che avrebbero dovuto ricordarla negli annali, pensò Albert mentre usciva allo scoperto con le mani in alto.

Il capitano sbraitò ancora più forte. Ordinò ai soldati di rialzarsi. Obbedirono, ammaccati e doloranti, circondarono Albert, lo colpirono con il calcio dei fucili, lo legarono e lo

trascinarono davanti all'ufficiale.

- Siete in arresto per sedizione contro Sua Maestà. Verrete processato e impiccato come ribelle.

Albert sputò un grumo di sangue e saliva.

- Non sono suddito di Sua Maestà. Non sono un ribelle. Difendo la mia proprietà dai ladri.

Il capitano si strinse più forte la spalla, pallido e teso per il dolore e per l'umiliazione subita.

- Tra poco non avrete più di che preoccuparvi. Caporale Giggs!

Il sottufficiale scattò al suo fianco, ancora incerto sulle gambe. Doveva avere un piede fratturato, ma stringeva i denti.

- Date fuoco a questi edifici.

- Signore, faccio notare che siamo molto vicini al paese. Un po' di vento e rischiamo di incendiare tutto.

- Acuta osservazione. - Il capitano gli lanciò un'occhiata cattiva.

- Esegua gli ordini, caporale.

- Il pranzo è servito, eccellenza. - disse una voce di donna fuori dalla tenda.

George Washington terminò la frase che stava scrivendo, quindi aprì il cassetto sotto il piano del tavolo e prelevò una piccola scatola di legno, una spazzola e un paio di pinze.

Dentro lo scrigno riposava una delle dentiere che il dottor Greenwood gli aveva costruito su misura. Con le pinze strinse la molla che teneva unite le due finte mascelle d'oro e le faceva aderire alle gengive. Passò la spazzola sui denti, scolpiti a mano nell'avorio di ippopotamo, chiuse l'arnese con le dita e se lo sistemò sotto le labbra. Premeva come un dannato e se rilassava i muscoli, la bocca gli si apriva di scatto, ma aveva imparato a camuffare l'incidente con un finto sbadiglio.

Prima di uscire, controllò nel piccolo specchio sopra la scrivania che la bocca non risultasse troppo deformata.

All'esterno fu investito dal riverbero della luce sulla neve e dai

rumori dell'accampamento. Raggiunse la tenda dello stato maggiore, dove trovò gli ufficiali raccolti intorno a un tavolo da campo imbandito. Il colonnello Clancy attendeva di fare rapporto.

Il generale sedette e gli fece segno di parlare.

- Sono giunte notizie da Brunswald, generale. Gli inglesi hanno dato alle fiamme molte abitazioni e fucilato un certo Albert Rice, che ha resistito da solo asserragliato nella sua fattoria.

Washington annuì greve.

- La nostra causa è fortunata, colonnello. Ovunque sorgono eroi pronti a difenderla con la vita.

Il generale pensò che la frase gli era uscita bene. Con qualche modifica poteva diventare uno di quei motti da tramandare ai posteri. Ci avrebbe lavorato nel pomeriggio, a stomaco pieno. Indicò il piatto di carne in mezzo alla tavola. - Mi pare che quelle siano bistecche, o sbaglio?

- Signorsì. - disse Clancy. - Le vacche rosse che abbiamo requisito, signore. Una manna dal cielo per la truppa.

Washington annuì compiaciuto e notò l'altro piatto. Allungò una mano e portò alla bocca un pezzo di formaggio.

Il palato esultò. Un sapore piccante e delicato al tempo stesso.

- Assaggiate questo formaggio, signori. Credo di non aver mai mangiato niente di simile. Anche questo viene da Brunswald?

- Sì, generale. Purtroppo ne abbiamo potuto trasportare solo dieci forme da cento libbre.

- Squisito. - commentò Washington. - Quando ne avrà occasione, colonnello, scopra chi lo produce.

- Vorrei poterle rispondere, generale. Ma il registro delle requisizioni si è inzuppato d'acqua mentre guadavamo il torrente.

Il generale Washington masticò ancora con gusto.

- Un vero peccato.