

Dal vostro corrispondente fuori Londra...

Il Frimley Hall è un albergo presunto bello in quella specie di Sixth Saint John che è Frimley : cittadina industriale fuori Londra , appunto , ove è situata la mia azienda di famiglia. Su una collinetta , immerso nel verde inglese , si staglia questo Hotel dalla vaga forma di castello , elegante e austero . Austero è una di quelle parole che si impara a scuola e non si ha più la possibilità di usare in un contesto appropriato nella vita , come decametro . In questo caso è appropriato:entrando avrete l'impressione più che di varcare una porta di aprire la copertina di un libro di Agata Christie e Vi ritrovate all'interno di un giallo in cui Vi muoverete , per la durata del soggiorno , guardando tutti con l'aria di chi ha capito chi è l'assassino .

L'ingresso è un trionfo di strutture in legno mastodontiche in cui la fa da padrona un'enorme scala , al vertice della quale Vi aspettate da un momento all'altra appaia qualcuno a dire "Mr. Taylor è stato trovato morto ". Io , ormai schiavo del business , faccio le mie considerazioni : se questi usassero un qualche prodotto Pronto per la pulizia della sobria scala , la succursale inglese della mia azienda di famiglia avrebbe già fatto il 60% degli obiettivi di fatturato...

Il resto oltre al legno è un trionfare di moquette pesante al punto tale che confondi gli altri ospiti con gli acari .

Fatto ricorrente ogni qualvolta mi rechi in un albergo in terra d'albione è che mi viene sempre assegnata una camera nella periferia della struttura . Il numero sembrerebbe promettere bene 41 , in realtà devo seguire 10 cartelli diversi , percorrere un intreccio di corridoi infiniti , e al termine dell'ultimo trovo , in fondo a sinistra , la mia camera . E' come se ti dessero la chiave della stanza nel metro in Duomo e poi tu devi dormire in Cairoli ...

La distribuzione delle stanze sembra la nomina dei ministri del nostro buon governo italiano : non c'è nessun criterio , dalla 1 alla 19 sono su un piano in corridoio , poi una freccia ti indica che la 23 la 25 e la 27 sono al piano sopra , la 26 più avanti sullo stesso livello e la 31 di fianco alla reception . E' tutto un trionfo di cartelli e frecce che sembrano la rosa dei venti .E' impossibile tra l'altro che tutte le stanze che supero siano occupate altrimenti questo albergo avrebbe una densità di abitanti pari a Città del Mexico ; non capisco a) quale sia il criterio di assegnazione b) quali losche attività ci siano all'interno di queste stanze mai visitate , qualcosa che ha sicuramente a che fare con l'assassinio di Mr Taylor , suppongo .

La posizione dell'albergo , al termine di un quartiere residenziale , fa sì che le prospettive per la serata siano 2 :

- Bussare porta per porta a tutte le villette del quartiere in stile notte di Halloween chiedendo un pasto caldo , col rischio di essere picchiato col bicchiere della birra da qualche abitante violento e frustrato (sono un po' condizionato dai film di Ken Loach)

- Cenare solo e ramingo (altra parola imparata e mai usata in contesto appropriato , qui un po' forzata) nell'elegante ristorante dell'albergo .

Buona la seconda e alle 19.45 ora locale sono a chiedere "a teibol for uan , plis "

La responsabile di sala ti accompagna : ragazza biondina , piuttosto carina per essere inglese , la osservo mentre andiamo al mio tavolo . Mi soffermo sulle scarpe , particolare mai trascurabile nella valutazione complessiva di una donna : lei indossa delle specie di scarpe da calcio nere , che sembrerebbero affusolarsi verso la punta ma che all'improvviso si interrompono , tronche. Dovrebbero obbligare le donne a mettere queste scarpe quando usano il metro di notte , il numero di violenze sessuali scenderebbe magicamente : sono tronche e capaci di troncarsi qualsiasi istinto sessuale anche in una camerata di militari al rientro da una missione (= occupazione illegittima di un paese) in Iraq . Credo siano fatte di pelle e bromuro , da dei parenti ciechi dei maestri della calzatura vigevanese...

Mi accomodo al tavolo ed osservo perplesso tutto cio' che mi circonda : alla mia sinistra un quadro in dimensioni naturali "bambine ricche , in numero di 3 , che si annoiano " . Passano le giornate a pettinarsi per forza si annoiano , anche nell'ottocento ci sarà stato qualcosa di più bello da fare . Vorrei entrare in quel quadro per schiaffeggiarle e spettinarle , ma soprassedo e passo agli altri .

Quadretto di dimensioni piccole ma dalla cornice che potrebbe sembrare la struttura del mio letto di casa dal titolo "finisco anche il nero poi esco a comprare le tempere" : non si vede nulla ! O è la cornice che getta ombra sul contenuto come un cornicione sporgente (e se ci cagano dei piccioni glielo si lasci anche fare , l'opera non è questo granchè ...) oppure davvero il maestro aveva problemi , di vista o con l'Enel, e non si è accorto dell'oscura opera.

In fondo alla sontuosa sala da pranzo trionfa l'opera "Donna palesemente stronza in carta di gianduiotto " , una snob tutta vestita d'oro che ti guarda con l'aria di dire " Non ti ha insegnato nessuno a tenere le forchette ? " , fatti i cazzi tuoi troia o ti straccio la faccia.

In ultimo l'opera "Pasquetta a frimley " con bimbi spocchiosi e mamme precise intenti a fare un picnic nel prato : non c'è traccia di frittata o di cotoletta e quindi è sicuramente un falso , anche perchè sulla tovaglia sul prato manca solo la carta dei vini ...

I tavoli sono tutti molto eleganti : probabilmente la struttura in legno è alta circa 15 cm , ma ci sono talmente tanti strati di tovaglie che si incrociano che si arriva all'altezza normale per un pranzo . 4 bicchieri rigolosamente di cristallo per ogni coperto , posate di ordinanza nel numero di 5 e vaso con fiori piüdilàchediqua. Sale e pepe anonimi per cui salerai tutta sera col pepe e peperai tutta sera col sale, si prevede grande sete per la notte e bruciori al culo ... Colonna in argento massiccio poggiata a fianco del tavolo ove risiederebbe il cestello per il ghiaccio ed il vino relativo , se non fossi zotico e non bevessi birra,

Al centro della sala si fa notare un tavolo di servizio con vassoi di argento carichi di posate e bicchieri candele e drappi che neanche le quinte della Scala , come se tutto fosse stato allestito per la copertina di casa viva con il sottopancia : "stupisci tutti con eleganza a tavola". Già se non digerisco forte durante un pranzo i miei commensali restano basiti , non c'è bisogno di allestire una roba così...

Il panorama degli avventori è antropologicamente interessante :

- una faccia da pirla in giacca e cravatta , abbastanza giovane , che scrive con aria ebete in continuazione su dei foglietti di carta nello specchio di fronte a me ...
- una coppia sulla 60ina che ride sguaiatamente ("dozzinali ") e mangia con le mani . Lui ha l'eleganza del taxista , lei , particolarmente avvenente forse per la specie indefinita a cui appartiene, si è tirata a bigolo per la serata ed ostenta uno chignon sulla crapa che mi sembra crescere ogni volta che la guardo e che mi fa sorgere il dubbio che ci occulti il pane , come quando dai la michetta agli elefanti allo zoo ... Sorride ammiccante al suo taxi driver con i 3 denti rimasti , 2 dei quali ancora per poco , così carciati e neri da fare pandan col quadro di quello che aveva finito i colori di prima ... L'abito di lei è sobrio ed elegante e mi ricorda lo *scusà* di mia nonna quando da piccolo se lo metteva e ci sedevamo in cucina a sbucciare piselli. Zoccoli aperti nonostante il generale inverno che lasciano trasparire 2 specie di rocce calcaree solidificatesi al freddo nel corso degli anni , quasi a forma di piede . Mi immagino il marito che si fa passare i piedi di lei sulla schiena per grattare via le cellule morte ... Semplici ma felici , una scatarrata ogni due sguaiate risate , pranzano eleganti sorseggiando con classe 2 pitali di birra
- veri business men sparpagliati qua e là che mangiano con l'espressione di chi a memoria sottrae i costi ai profitti
- tavolo di coppia ricca con amico vedovo in cui lei troieggia e sorride al superstite

Tirando le somme sono tra amici e mi scelgo la cena.

Del menu capisco un buon 2% non tanto per carenza di vocabolario quanto per il simpatico modo con cui chiamano i piatti qui : "John john duck in garlic sauce" , "Mr Pepper and his breast" ... o conosci personalmente i tizi citati o ti fidi della materia prima .

Pesco nel muccio cio' che non cita aglio cipolla e peperoni , non mi va di passare la notte a scrostare il soffitto digerendo ...

Vado di "Poached eggs florentine" e "di Steak qualcos'altro ...

All'arrivo delle Florentine comincio a pensare a Leonardo Greco ,collega fiorentino , e a pretendere mentalmente delle spiegazioni da lui : trattasi di mezzo uovo quasi sodo incastonato in un pezzo di pancarrè alto come una suola di scarpa Mecap (scarpa da tennis in un uso tra i bambini poveri italiani negli anni 70) ma inzuppato al punto tale da avere la consistenza di una medusa , il tutto guarnito con spinaci e sostanze a me ignote . La consistenza del tutto è quella di un purè e non ti spieghi come possano rimanere in equilibrio gli uni sugli altri i singoli componenti (sembra quasi un

esercizio di fisica sui pesi dei diversi liquidi di colori diversi) , ma in compenso ti spieghi perchè la vecchia sdentata cenì qui. Ma tutto ciò , Leonardo , cosa c'entra con Firenze ?!?!?

Arriva il secondo piatto , la mia bistecca accompagnata da una struttura in policarbonato e patate , una cappella di fungo con incastonato dentro un pomodoro simil pachino cotto , che visto dall'altro sembra un cranio calvo scottatosi al sole.

La disposizione delle patate rivela l'inequivocabile utilizzo dell'autocad in cucina. Le patate sono tagliate perfettamente a fiammiferone e disposte intersecate tra loro in modo che possano distribuire il peso di qualsiasi cosa venga appoggiata sopra con il limite massimo di un bancale. Per mangiarle devi prima valutare bene quali siano le patate di separazione estetica e quali quelle portanti : un errore nel rimuovere prima quella sbagliata potrebbe farti fare la fine della vecchia 156enne color mogano che hanno ritrovato dopo 1 mese sotto le macerie del terremoto in Iran mentre chiedeva incessantemente degli occhiali da sole perchè le arrivava la luce in faccia ...

Per mangiare il pomodoro e/o il fungo bisogna prima svitare il pomodoro ed è per questo che oltre a forchette e coltelli ti viene consegnato anche un giratubi del 16.

La bistecca è buona , come sempre la carne qui , salvo il rischio di contrarre il morbo della mucca pazza , facilmente individuabile nel caso di forte desiderio di indossare degli zoccoli nelle 6 ore successive alla consumazione del bovino : la vecchia sdentata c'è dentro fino al collo è chiaro.

E' il momento del dolce e scelgo del chocolat fondant nonsocosa e qui c'è il trionfo dell'architettura...

Ormai è chiaro : dietro quella porta dalla quale arrivano i piatti non c'è solo un team di disegnatori industriali ma ci deve essere Renzo Piano in persona . Mi arriva un piatto con schierati sopra una specie di brioscina cilindrica rivestita di cacao e che rivelerà celare dentro del magma di cioccolato fondente .

Al suo fianco il "deus ex machina" : una tensostruttura in zucchero caramellato delle dimensioni di mezza arancia , con filamenti fitti ma che lasciano intravedere al suo interno una pallina di gelato , sotto la quale si celano poi delle bucce di agrumi caramellati . La struttura è un capolavoro di ingegneria edile e mi immagino la ricetta fitta di calcoli , momenti di forza , frecce vettori forze e qualche ingrediente. Deduco che ogni volta che vogliono aggiungere un nuovo piatto o un nuovo dolce in menù questi debbano chiedere al comune di Frimley i permessi per costruire : pae dico pare che abbiano dovuto deppennare dal menu una meringata in conflitto con la destinazione d'uso definita nel piano regolatore per la zona.

Al di là della struttura la cosa spettacolare delle cene nei ristoranti inglesi sono gli accostamenti : ci sono sempre *enne* cose nel piatto che non hanno nulla a che vedere l'una con l'altra , quasi che il cuoco ti sbattesse nel piatto le cose che gli riescono meglio , trascurando il fatto che non sempre gli alimenti si sposino bene tra loro. L'unica caratteristica comune e sufficiente per un cuoco qui è che siano tutte cose commestibili , se si trascurasse questo non mi stupirebbe ordinare dell'anatra e

vedermi arrivare un piatto con : un pugno di petto d'anatra , una montagnetta di formaggio , un calzino annodato e un accendino ...

Un caffè grazie , è quello che mi serve dopo aver ingurgitato questo plastico di città del futuro . Bevo questa specie di acqua del bucato e chiedo il conto . Sono l'unico che quando la cameriera mi chiede se era tutto ok risponde "ies tenchiu" , gli altri si sprecano in *lovi*, *superb* , *excellent*, persino il taxista e zio tibia sono più cordiali e meno freddi. Ma si sa noi italiani siamo mammoni e lontano da casa idealizziamo le nostre cose , ora chiamo mamma e le chiedo se domenica mi fa una tenda canadese con le verze . Ci dormo dentro sabato notte e domenica mattina mi alzo e la mangio ...
Buona digestione.