



10
Righe dai libri

leggi, scrivi e condividi le tue 10 righe dai libri
<http://www.10righedailibri.it>



Jules Stanbridge

LA RICETTA SEGRETA
DELLA FELICITA'

romanzo

Traduzione dall'inglese di Alessia Barbaresi

le  ereditore

Prima edizione: maggio 2012
Titolo originale: *Sugar and Spice*
© 2009 by Jules Stanbridge
© 2012 by Sergio Fanucci Communications S.r.l.
Il marchio Leggereditore è di proprietà
della Sergio Fanucci Communications S.r.l.
via delle Fornaci, 66 – 00165 Roma
tel. 06.39366384 – email: info@leggereditore.it
Indirizzo internet: www.leggereditore.it
Proprietà letteraria e artistica riservata
Stampato in Italia – Printed in Italy
Tutti i diritti riservati
Progetto grafico: Grafica Effe

Jules Stanbridge

LA RICETTA SEGRETA
DELLA FELICITA'

Per la mia famiglia: la mia fonte d'ispirazione;
sempre e comunque.

Accostati alla vita e alla cucina con totale abbandono.
(Citazione attaccata sul mio frigo.
Lo dice il Dalai Lama e chi sono io per contraddirlo?
Anche se qualcuno potrebbe affermare
che questa è stata la mia rovina!)

Segui i tuoi sogni. Vivi la vita che hai immaginato.
HENRY DAVID THOREAU
(Un'altra citazione attaccata sul mio frigo.)

Una foto della Principessa e L'Orsetto.
(Anche questa sul mio frigo.)

Ricetta

Prendete una single trentunenne
Aggiungete un cucchiaino di incertezza e mescolate
Aggiungete un cucchiaino di brutte notizie
Una grande decisione
300 cupcake
Un sorriso e un po' di rossore
Una manciata di ricordi
Un bacio – o più – a piacere
Un pizzico di gelosia
Aggiungete un pizzico di speranza
Cinque cucchiaini colmi di lacrime
865 mince pie e due desideri di Natale

Mescolate tutti gli ingredienti.
Lasciate cuocere per 365 giorni.

1

Prendete una single trentunenne,
aggiungete un cucchiaino di incertezza e mescolate

È venerdì pomeriggio del 9 giugno e sto preparando un po' di scone. Di solito cucinare è rilassante e terapeutico per me, ma oggi ho la strana sensazione che qualcosa non vada. Ho dei dolori lancinanti e anche se so di non essere malata, c'è proprio qualcosa che non va. Aspetto che gli scone siano pronti. Passano quindici minuti ma quella sensazione resta. Tiro fuori gli scone dal forno e li lascio a raffreddare su una griglia di metallo sapendo che non li mangerà nessuno perché, prima ancora di andare al bagno, prima di arrivare all'ospedale, persino prima che i dottori me lo confermino, so che sto perdendo il mio bambino.

Due mesi dopo, Moo ha dato alla luce L'Orsetto, Freya ha dato alla luce La Principessa, e io sono andata in pezzi.

Moo, mia sorella, lo sa meglio di chiunque altro. Mentre finisce di allattare suo figlio di sei mesi, L'Orsetto, io aggiungo il tocco finale alla torta di compleanno per nostra cognata Freya. È un Victoria sandwich con crema al burro, farcito di marmellata. Se tutto va bene, verserò la glassa rosa pallido sopra la torta e riuscirò ad applicare i petali di rosa fatti di zucchero senza incidenti. La glassa decisamente non è il mio forte. Datemi un cucchiaino di legno e avrete tutta la crema al burro che volete,

ma qualunque altra attività richieda una concentrazione prolungata e una mano delicata, sta lì a sottolineare il fatto che quando Dio era sul punto di darmi quelle abilità, è stato distratto dalla creazione di Reese Witherspoon, e mi ha lasciata lì ad aspettare.

«Davvero stai bene?» mi chiede Moo.

«Sto bene» rispondo rivolgendole un sorriso.

«Mi preoccupa perché il Natale potrebbe essere stato difficile per te, con i bambini e tutto il resto...»

«È andato tutto bene, smettila di preoccuparti.»

Tutta questa sua preoccupazione è pesante da sopportare. Vorrei che mi credessero. È successo, è stato orribile, ma adesso devo stare bene.

«È tutto okay» le ripeto, e sorrido di nuovo.

«Mmm... Quando torni al lavoro?»

«Lunedì. Dio, il pensiero di un altro anno mi terrorizza.»

In realtà, se proprio devo essere sincera, mi fa venire il volta-stomaco. La mia brillante carriera non è più tale da un po' e a meno che io non decida di fare qualcosa, passerò il resto della mia vita a lavorare per gente come Jessica North, la Regina dei Vampiri di tutte le contee. Il numero di gennaio di *Red* non mi è stato di grande aiuto. Eccole lì, le donne che hanno abbandonato la corsa al successo e che ora guadagnano milioni facendo marmellate di peperoncino e tovaglie vintage. Dalle pagine di *Red* mi sorridono e mi raccontano di come hanno rinunciato a tutto riuscendo a trovare la felicità. Dai un'occhiata alla mia bellissima casa piena di accessori stravaganti acquistati durante viaggi intorno al mondo (consigli di stile alla pagina seguente), e ai miei meravigliosi figli che ridono insieme ai loro amici alla moda mentre mangiano verdure intrise di aceto balsamico provenienti dal mio orto biologico (ricette sul retro). Dio, le detesto! All'inizio di ogni nuovo anno guardo queste donne e voglio quello che hanno loro, eccezion fatta per gli amici belli e compiaciuti in modo irritante. Ogni nuovo anno ho la netta

sensazione di aver vissuto la vita di qualcun altro e che qualche bastardo si sia preso la mia. La vera Maddy Brown potrebbe fare un passo avanti? Per favore! Possibilmente prima che abbia compiuto i trentadue anni.

«Non sarebbe bello farlo per lavoro?» rifletto mentre sistemo un petalo di rosa.

«Cosa, fare torte?»

«Potremmo avere una piccola pasticceria come quella in *Sex and the City*, vendere cupcake e grosse fette di Victoria sandwich, proprio come quella che faceva mamma.» E mentre lo dico vengo trasportata di nuovo nella cucina di mamma, la farina cade sottile come neve sulla mia testolina mentre aspetto di leccare il cucchiaino.

È stata la prima torta che mamma mi ha insegnato a fare: soffice, leggera, pandispagna dorato che gronda marmellata di lamponi, la dentellatura della rastrelliera che formava linee di zucchero a velo che si appiccicavano alle nostre dita. Quando mi stancavo, mi aiutava a mescolare lo zucchero e il burro e mi ha insegnato a essere delicata nel momento in cui si deve incorporare la farina. Subito dopo, Moo e mio fratello più piccolo, Ben, apparivano come per miracolo e ci sedevamo tutti e tre sul pavimento della cucina con la terrina in mano e litigavamo per avere l'impasto avanzato. Presto mi specializzai nella difficile arte di pesare gli ingredienti, e all'età di soli dodici anni la preparazione del dolce per il tè della domenica era diventata una mia precisa responsabilità.

Moo mi risponde con uno 'mmm'...

Questo è uno 'mmm' diverso dagli altri. Nasce da un bel ricordo. Gli altri 'mmm' che mormoriamo, li usiamo quando stiamo pensando a qualcosa, per prendere tempo o nel caso in cui non vogliamo dire qualcosa che potrebbe essere offensivo o forzare qualcuno a esprimere un'opinione. 'Mmm' è uno strumento molto utile, soprattutto quando si ha a che fare con una famiglia sensibile.

«Non quella roba piena di glassa. E comunque a nessuno piace la glassa.»

«Oddio no. Nessuno di noi saprebbe come farla... Perciò niente glassa e tutte le nostre torte verrebbero fatte seguendo ricette tradizionali, come la torta alla marmellata o il lemon drizzle cake.»

«La torta alla banana...»

«Solo ingredienti naturali, nessun conservante e fatte a mano. Niente roba prodotta in modo industriale. Come diceva mamma? L'ingrediente segreto per il dolce perfetto è un cucchiaino di amore e baci.»

«Fatti con un cucchiaino di amore e baci! Potrebbe essere il nostro slogan, o come si dice? UPS?»

«UPS.»

«Potremmo chiamarci 'La pasticceria delle tre'.»

«Oppure 'Le delizie dell'ora del tè'.»

«'I dolci delle sorelle Brown'?»

Entrambe scoppiamo in una sonora risata. Quando dico che scoppiamo a ridere, non si tratta della risata delicata alla Jane Austen che tanto si addice alle donne. È una risata fragorosa, roca, del tipo che nei ristoranti viene guardata con disapprovazione. È l'unica cosa che io e mia sorella abbiamo in comune; al di là di questo, non potremmo essere più diverse. Moo ha gli stessi capelli scuri e spessi di mamma. Ma la carnagione chiara, la personalità e, per quanto lei possa odiarlo, le dita che assomigliano a dei salsicciotti, è tutta eredità di nostro padre. Io da lui ho preso le lentiggini e i capelli rossi, perciò credo che a lei non sia andata poi così male. Moo è proprio come il suo dolce preferito al lampone, mirtillo e lime, leggero e dorato, cosparso di colori brillanti come gioielli e piccante da stendere un morto. Mia sorella è estroverta, bellissima e divertente, i suoi occhi brillano pieni di vita, ha una bocca grande ed espressiva ed è talmente onesta da sembrare brutale a chi non è abituato alla sua franchezza. Alcuni di noi nascono per bril-

lare, e mia sorella lo fa alla grande. Quando Moo entra in una stanza domina tutto lo spazio con la sua straordinaria personalità, indossando capi dai colori sgargianti, vistosi pezzi unici di gioielleria e rossetto color prugna scuro.

Io, al contrario, sono quella tranquilla, quella che durante le feste è sempre in cucina e indossa qualcosa di anonimo, tipo un paio di jeans. (Ne ho dodici paia e ammetto apertamente di essere una fanatica del modello tagliato in modo che valorizzi il sedere.) Mi piacerebbe essere un po' più come Sienna Miller, ma tutte le volte che ci provo, magari indossando una sciarpa colorata avvolta con nonchalance attorno al collo o indossando un top ricamato, è sempre un disastro e finisco sempre con l'assomigliare a una cinquantenne un po' stravagante in libera uscita dal reparto di psichiatria.

Non sono mai stata brava a essere l'anima della festa, e ho sempre preferito godere della luce riflessa di quelli che invece ci riescono. Per tutta la vita, sono sempre stata attratta dalle stelle che brillano, forse nella speranza che un po' del loro scintillio si posasse su di me come polvere fatata, e d'altra parte loro sono sempre state perversamente attratte da me, forse perché sapevano bene che non avrei mai potuto offuscare la loro luce. Moo dice che non è una cosa negativa. Alcuni, dice lei, si sentono subito nauseati dopo una fetta di torta alla crema, e avrebbero voluto invece prendere una fetta di torta marmorizzata, soffice, di vaniglia e cacao. Perché una torta marmorizzata? Ditemelo voi. E perché non ho mai incontrato un uomo a cui piacessero le torte marmorizzate? In ogni caso, per quanto avrei preferito avere un po' del brio e della fiducia in sé stessa di mia sorella, vestire i miei panni non è stato poi così difficile. Almeno, finora! Ora, sento l'irrefrenabile desiderio di brillare come Kylie e di agitare il sedere davanti alla telecamera. Be', forse no, ma avete capito cosa intendo.

L'Orsetto, un bambino decisamente grosso con un appetito ancora più grosso, ha percepito uno spostamento di atten-

zione. È una ciambella soffice che ti fa leccare le dita ogni volta. Da dietro sembra la versione rugbista di Winnie the Pooh, ed ecco perché lo chiamiamo L'Orsetto. Se ne sta seduto là, con una sostanza arancione e appiccicosa incollata alla bocca, al naso e ai capelli, come un pulcino di civetta paffuto, con la testa ricoperta di morbida peluria bianca e la bocca spalancata. Moo riprende a imboccarlo. Il suo top è ricoperto dei resti del pranzo dell'Orsetto e ha tutta l'aria di chi ha bisogno di fare una bella doccia. Non è la sorella a cui sono abituata. Non porta nemmeno il rossetto, cosa piuttosto preoccupante; avrei giurato che lo avesse tatuato sulle labbra. È pallida senza rossetto e non sembra affatto Moo. Ho la terribile sensazione che mia sorella sia stata rapita dagli alieni e che l'abbiano sostituita con qualcuno che non sono sicura di conoscere; qualcuno che non si lava più i capelli tutti i giorni.

«Riportiamo i dolci fatti in casa nella vita delle persone!» proclama Moo.

«Perfetto per quando i parenti arrivano per l'ora del tè, o per un'idea regalo a un'amica... Consegnati a domicilio come i fiori?» suggerisco.

«Avvolti nel cellofan con un fiocco e un bigliettino?»

«In una confezione regalo. Apri la scatola ed eccolo lì.»

«Zucchero e Cannella?»

«Mi piace!»

«Dovremmo avere anche un sito internet.»

«Nelle tonalità del rosa pastello, crema e marrone.»

«Elegante, romantico, con tante foto delle nostre torte.»

«E magari anche qualche ricetta?»

Lo immaginiamo e facciamo un gran sospiro.

Intervista su *Red*

«Bene, Maddy, come hai avuto l'idea di Zucchero e Cannella?»

«Be', prima di tutto abbiamo commissionato molte indagini di

mercato; abbiamo analizzato i trend attuali, fatto molti incontri per raccogliere le idee e abbiamo anche analizzato statistiche demografiche. Non abbiamo lasciato proprio niente al caso.»

«Hai avuto un anno molto impegnativo: sei stata eletta donna manager dell'anno, sei diventata presidente del consiglio nazionale delle torte, il nuovo volto Chanel, e hai festeggiato l'apertura del quinto negozio a New York.»

«Sì, be', è stata dura ma fin dall'inizio mi sono impegnata anima e corpo in questo nostro progetto.»

«Hai anche scritto un libro sulla tua esperienza, vero?»

«Sì, e non potevo crederci quando il mio agente mi ha chiamata per dirmi che aveva battuto Harry Potter nella classifica dei libri più venduti questa settimana. È davvero entusiasmante.»

«Sei una fonte di ispirazione per le donne di tutto il mondo.»

«Dovrebbe esserci anche un dolce al cioccolato tra quelli che si possono scegliere» dico mentre ripongo il dolce per Freya nella teglia celeste.

«Certo.»

«Ma che tipo di torta al cioccolato?»

La ricetta del perfetto dolce al cioccolato è sfuggente tanto quanto l'uomo perfetto. Se riuscissi a trovarla, sono abbastanza sicura che troverei anche l'altro. È il Santo Graal delle torte e io e mia sorella la stiamo cercando da anni. Non che lei ne abbia bisogno. Sembra sia riuscita a vivere tranquillamente anche senza ed è felicemente sposata con Bob da sei anni.

«Parlando di uomini, dobbiamo trovarne uno.»

«Non ho bisogno di un uomo!»

«Non ho bisogno di una torta al cioccolato, ma questo non mi impedisce di volerne un'altra fetta. È passato troppo tempo, Maddy. Hai proprio bisogno di una grossa fetta di qualcosa nella tua vita.»

«Scuro, forte, dolceamaro... Non troppo dolce... Il sapore della seduzione e del conforto... di essere amati.»

«Vedi, se parli così significa che hai proprio bisogno di una scopata!»

Mentre andiamo a casa di Ben e Freya accantoniamo l'idea di dominare il mondo con le torte e le due pagine di intervista su *Red*. Ben è il piccolo di casa. Vorrebbe essere il più grande ma non glielo permetto e mi tengo stretto il ruolo di sorella maggiore per il rotto della cuffia. Tuttavia, più passa il tempo più mi convinco che sia molto più portato di me per il lavoro. Mamma è già lì quando arriviamo. Papà e la sua seconda moglie, Susan, grazie a dio sono in vacanza. Manca anche Bob, il marito di Moo, che è rimasto a casa ad accudire i loro tre cani, Amleto, Ofelia e Macbeth, e i sei conigli bianchi che sono parte integrante del suo numero di magia. Comunque, questa è la sua scusa ufficiale, ma tutti sappiamo che la sua assenza ha a che fare con la rara occasione di poter assistere a uno degli incontri del suo circolo di magia. Di giorno Bob fa l'insegnante di matematica ma nel week-end indossa un vestito scuro, un farfallino argentato e si trasforma nell'Uomo Magico, disponibile per feste, matrimoni e Bar Mitzvah.

«Gli ho detto che non deve portare quella gente in casa mentre non ci sono» dice Moo mentre butta giù vol-au-vent ai funghi in un sol boccone.

«Perché? Che hanno che non va?» chiedo.

«Non mi va che i modelli di riferimento per L'Orsetto siano uomini di mezza età che vogliono farsi chiamare Big Kahuna e che fanno vestire le loro mogli con tutine ricoperte di lustrini.»

Penso a Moo e al suo circolo di sedute spiritiche che si riunisce ogni martedì sera e decido che è meglio non tirarlo fuori. È un'altra delle cose che non abbiamo in comune: parlare con i morti.

Ben si avvicina tenendo in braccio sua figlia e mi passa un bicchiere di champagne. Da quando ha messo su qualche

chilo è diventato l'immagine sputata di papà, con i lineamenti marcati, il naso grande che sembra modellato con lo stucco e le spalle ampie. I capelli, che porta molto corti sulla testa piuttosto grande, sono scuri quasi quanto quelli di mamma e Moo. Ben ha sempre sostenuto che io sia stata adottata.

«Torta buonissima» dice.

«Grazie» rispondo e bacio le piccole dita della Principessa. Ha tre settimane meno dell'Orsetto ed è la copia sputata di Ben quando aveva la sua età. Ha le gote rosse come mele, una massa ribelle di capelli neri, lunghe ciglia e una bocca rossa e graziosa come un bocciolo di rosa. Oggi indossa dei leggings rosa a strisce lilla e sembra un cupcake ricoperto di glassa rosa e coriandolini colorati. Un sorriso furbetto dipinto in volto non la abbandona quasi mai, il che lascia presagire una vita vivace e una gran quantità di cuori infranti. Proprio come suo padre.

La conversazione scivola via senza intoppi mentre ci raccontiamo come abbiamo passato le feste e l'ultimo dell'anno. Mamma sembra come sospesa sullo sfondo, gioca con i bambini e quasi non apre bocca. Be', in realtà dice qualcosa che tutti decidiamo di ignorare. Moo stava raccontando a Freya quanto sia difficile per lei far fronte alle esigenze dell'Orsetto quando mamma se n'è uscita dicendo: «È un uomo e dovrai sempre preparargli da mangiare e mettere a posto quello che lui lascia in giro e poi, ti distrai un attimo e lui va a cercare qualcuno che gli dia più attenzione.»

Come ho già detto, l'abbiamo ignorata perché a volte non ha proprio senso entrare in questo tipo di discorsi. Mamma è una torta al limone. Il pandispagna leggero e soffice è il suo lato premuroso, rassicurante, la parte di lei che dispensa abbracci e parole affettuose, ma la donna che impreca in francese e che vuole piantare un coltello nel cuore di mio padre, quella è l'acidità del limone.

Prima di incontrare papà, mamma studiava e lavorava come stilista di cappelli a Parigi. La conseguenza della sua passione per tutto quello che è francese è che da bambini eravamo costretti a guardare film sottotitolati che non capivamo e nel week-end mangiavamo croissant a colazione. Questo, in particolare, infastidiva mio padre che invece voleva uova e pancetta come 'ogni maledetta persona normale'. Anche i nostri nomi hanno risentito della passione francese di nostra madre. Il vero nome di Ben è Pierre, ma noi lo abbiamo sempre chiamato col suo secondo nome. Moo è stata battezzata col nome di Michelle e io sono Madeleine, in onore dei dolcetti a forma di conchiglia che i francesi inzuppano nel tè.

Tutti mi chiamano Maddy, anche se con un cognome come Brown non ci è voluto molto perché a scuola tutti mi chiamassero Fanghiglia Brown.

Dopo aver barattato Yves Saint Laurent e pasticcini con un ragazzino di Barnsley e bastoncini di pesce, mio padre la lasciò per mettersi con Susan, un'addetta vendite più giovane di lui di vent'anni. Non lo vedemmo più per sei mesi. Non ci furono date spiegazioni della sua assenza, perché mamma si rifiutava categoricamente di parlarne, e quando alla fine riapparve con la sua futura moglie al seguito, ormai mi ero convinta che fosse morto o peggio: che se ne fosse andato perché non mi voleva bene. Non mi ha mai convinta del contrario.

Mio padre è uno spaccone che si è fatto da sé e che ha sempre avuto aspettative molto alte su di noi, anche se non è mai venuto in vita sua a un colloquio con i nostri insegnanti. Tuttavia, Moo e Ben hanno soddisfatto le sue aspettative: Ben è un finanziere che ora lavora per gli affari di famiglia e Moo è fondatrice e direttore artistico del Real Time Theatre, una compagnia teatrale giovanile. E io? Io sono andata alla deriva per anni e alla fine mi sono ritrovata nell'ufficio marketing di una multinazionale farmaceutica. Papà lo definisce 'spacciare droghe'. Crede di essere divertente.

Guardo mamma e sorrido. Forse è questa la ragione per cui non vado d'accordo con mio padre: sono un promemoria per lui.

Ho sempre pensato di essere molto diversa da mia madre, anche se in questi ultimi giorni, quando mi capita di ascoltarmi o di guardarmi di sfuggita allo specchio, mi rendo conto che più invecchio più le somiglianze con lei si fanno più evidenti. Entrambe siamo alte un metro e sessanta, un'altezza nella norma per una donna; abbiamo gli stessi occhi verdastri tendenti al castano, che a parere di un mio ex ragazzo ricordano il colore di un fiume melmoso (si è stupito che gli facessi il muso), e ho le stesse buffe sopracciglia arcuate che mi conferiscono quella costante espressione di stupore. Da lei ho ereditato anche una scarsa fiducia in me stessa, la tendenza ad arrabbiarmi con facilità e il costante bisogno di essere rassicurata tutti i giorni sul fatto che tutti mi vogliano bene. Un paio d'anni fa sarei stata mortificata da un pensiero simile, ma ora penso che potrebbe andare peggio. Non ha baffetti, il che è un bene, ma si ritira a un ritmo allarmante, il che non è affatto un bene. Ma diciamoci la verità, in fin dei conti essere bassi è di gran lunga preferibile alla peluria facciale. Da qualche parte ho sentito dire che invecchiando le donne perdono i peli pubici. Forse cambiano solo posizione e riappaiono magicamente sul labbro superiore e sul mento. Mi faccio un promemoria mentale per ricordarmi di chiederlo a mamma più tardi.

Ben ha l'involucro di un vol-au-vent sul naso e fa finta di essere un alce con L'Orsetto e La Principessa. È il ritratto della felicità quando è con la sua famiglia. Freya dice che Ben e papà sono incompatibili; così simili fisicamente eppure con una personalità così diversa, le teste grandi e vicine come quelle di due cervi di montagna. Freya gli lancia in bocca un altro vol-au-vent vuoto. Questo ci fornisce la prima occasione per prenderlo in giro. Le dimensioni della sua testa (quan-

do è nato aveva la stessa testa che ha ora) e le sue strane fissazioni sul cibo ci hanno sempre divertito molto, ed entrambi sono argomenti che non meritano nessun tipo di pietà. A parte una lunga lista di tabù che includono cibi verdi, cibi rumorosi e aglio che deve essere a non meno di ottanta chilometri di distanza, la più sconcertante delle sue fissazioni alimentari è una passione smodata per le quiche, i ripieni, e oh, le frittate senza tuorlo. Freya ha fatto miracoli negli ultimi anni, trasformandolo da un essere che si nutriva di crema pasticcera, biscotti Jammie Dodgers e alcolici e che aveva la pelle costantemente gialla a causa del fegato che reclamava qualcosa di sano, in un uomo in grado di mangiare verdure. Be', piselli in realtà, e poi sono verdi quindi non ho ben capito come funziona. Questo lato della sua personalità intenerisce Freya. Ah, l'amore è cieco! Per come la vedo io, avrebbe bisogno di qualche ceffone!

Io e Moo scoppiamo a ridere alle spalle di Ben ripensando a quando da bambine ci capitava di ritrovare cavoletti di Bruxelles nei risvolti delle maniche, nelle tasche e nei vasi delle piante. Quando siamo tutti e tre insieme ridiamo ancora più forte. Le nostre risate nascono dal fatto che abbiamo lo stesso senso dell'umorismo e in genere ci prendiamo in giro. Gli altri si sentono esclusi e ci guardano un po' disorientati mentre raccontiamo aneddoti della nostra infanzia e ci prendiamo in giro senza pietà. Siamo membri dell'esclusivo club della commedia tra fratelli, in cui vige una rigida politica di ingresso (i miei tentativi di imporre un codice di abbigliamento sono stati infruttuosi finora) e un vero e proprio happy hour quando ridiamo di cose che gli altri non trovano affatto divertenti, rimbalzando da una all'altra finché non ci fanno male i fianchi.

Mio fratello sa essere molto divertente con le sue osservazioni taglienti, buffe e a volte crudeli sulla vita, in special modo quelle che riguardano noi. Mia sorella è divertente in un al-

tro modo; il suo senso dell'umorismo proviene da un fattore intrinseco al suo carattere. La sua indole spumeggiante, il suo spirito pungente, la sua risata, il tutto a formare una specie di Victoria Wood. Io? Quando sono in loro compagnia sono divertente a volte, ma è solo perché loro mi fanno sentire divertente. Divertente di default, credo. Sono le persone che mi fanno ridere di più, e mi fa stare bene. Mi sento me stessa.

Il pomeriggio trascorre piacevole, il modo migliore per chiudere in bellezza le mie vacanze prolungate. Il momento di andare a casa è segnalato da un altro giro di pianti dovuti a cambio pannolino, sterilizzazione biberon e preparazione del latte, il che significa che dobbiamo parlare sottovoce così che Moo e Freya non perdano il conto dei misurini. Resto in disparte, perché all'improvviso mi sento in imbarazzo per non avere un ruolo in questa routine. Moo lo capisce e mi mette in braccio L'Orsetto. È il suo modo per farmi sentire parte di tutto questo, e a volte mi fa stare peggio. Strofinava il naso, chiudendo gli occhi e annega in peonie rosa, soffici pesche mature, fiori di ciliegio e piccoli soffici cupcake all'acqua di rose e vaniglia, ricoperti di petali di rosa e cosparsi di zucchero a velo. Inizio a sentire quel familiare nodo in gola e gli occhi mi si riempiono di lacrime. Mamma, sempre sensibile, si avvicina e mi stringe un braccio prima di prendere L'Orsetto. Saluto tutti e cerco di trovare un posto tranquillo in cui non possa sentire il profumo dolce e soffice dei neonati.

Con un imminente rientro al lavoro, decido di schiarirmi le idee e di fare un altro Victoria sandwich per le mie colleghe in ufficio. Cucinare lenisce i dolori dell'animo. Se devo essere sincera, sono terrorizzata all'idea di tornare in ufficio. Metto il frullatore alla massima velocità. Il pensiero di tornare alla routine di una multinazionale multimilionaria che a malapena si accorge della mia esistenza, e il dover avere a che fare con il mio capo che è una maniaca del controllo mi

riporta alla domanda che mi sono costantemente posta negli ultimi mesi. La vita è tutta qui? Okay, c'è la nota spese, l'Audi con gli interni sportivi parcheggiata nel vialetto di casa, i viaggi e lo stipendio che mi permette di comprare non uno, ma ben due paia di Manolo Blahnik; c'è tutto questo... Ma mi rende felice? Davvero felice? Medito su questa domanda mentre lecco il cucchiaino con l'impasto del dolce, ma conosco già la risposta. Una volta sì, mi rendeva felice, ma era prima dell'aborto, prima di quella che chiamo la mia epifania. Potrei fare altro? Potrei fare torte invece di occuparmi del marketing di medicinali, che sono costati milioni di sterline in ricerca e altrettanti per convincere medici a prescriverli in modo spietato? No, perché sarebbe stupido e le mie Manolo Blahnik sarebbero ridicole abbinare a un grembiule da cucina. Ad ogni modo deve esserci una clausola di sicurezza che vieta di indossarle in cucina, e quelle cuffiette per capelli... *Urgh*. Presto di nuovo attenzione alla torta che sta lentamente lievitando in forno. Adoro questa parte: l'attesa, aspettare qualcosa di bello e delizioso. È come partorire ogni volta, ma senza il dolore e la probabilità di fare la cacca davanti all'uomo che ami.

Mentre la torta si raffredda, sprimaccio un po' i cuscini morbidi color crema del mio sofà, accendo qualche candela dello stesso colore e mi siedo a guardare i risultati di *Strictly Come Dancing* in compagnia di un bicchiere di vino. Ho una specie di cotta per il presentatore di *Blue Peter* che sta particolarmente bene vestito di lycra e lustrini, cosa che non si può certo dire spesso di un uomo. Quando mi sono trasferita qui avevo in mente un loft alla *Sex and the City*, ma in realtà credo assomigli più a uno showroom dell'Ikea. Non importa, è mio e dopo un bicchiere di vino è molto più carino.

Il tragitto di quaranta minuti verso la periferia di Oxford dura più del solito e sono in preda al panico quando arrivo con

quasi venti minuti di ritardo. Per fortuna Jessica, il mio capo, non si vede da nessuna parte e quasi senza essere notata, mi infilo nel reparto vendite e marketing della Pharmagenica International. Tutti cercano di riabituarsi al lavoro dopo le festività natalizie. Sorseggiando un doppio shot di Americano, si parla del Natale appena trascorso, degli exploit avvenuti l'ultimo dell'anno e delle perentorie decisioni di perdere dieci chili in tre mesi mangiando solo due tazze di cereali al giorno. Questo dovrebbe essere un periodo esaltante per me in qualità di project manager di un nuovo medicinale contro l'artrite che sta per essere lanciato sul mercato, ma con tutti i documenti che mi aspettano e lo schermo pieno di email non riesco a ritrovare tutta la passione e l'energia che sentivo di avere una volta. La scarica di adrenalina che una volta accompagnava tutte le scadenze, i training per gli informatori medico-scientifici e le presentazioni ai consigli direttivi (anche se in questo caso si tratta più di terrore che di adrenalina) è scomparsa. Mentre tutti prendono un altro caffè, nervosamente tiro fuori la teglia con la torta. Gli 'ooh' e 'aah' e la sorpresa generale per qualcosa di così delizioso mi fanno arrossire e sento il cuore sul punto di scoppiare per l'orgoglio.

Le chiacchiere e le risate hanno vita breve però, perché Jessica emerge dal suo ufficio. È come se all'improvviso non ci fosse più aria nella stanza. Tutti trattengono il respiro e guardano in basso temendo di incontrare il suo sguardo, pregando di non essere il bersaglio del giorno delle sue impossibili scadenze. Jessica è come un vampiro, succhia la linfa vitale di chiunque e la usa a suo vantaggio.

«Maddy, ho bisogno di quelle proiezioni entro le undici» sbraita rivolta a me.

«Sì... Hai passato un buon Natale?» le chiedo cogliendola alla sprovvista.

«Sì... Grazie» risponde in tono sospettoso. Con i capelli neri perfettamente scalati che le arrivano sulle spalle, la pel-

le più bianca che abbia mai visto, gli zigomi taglienti e piccole fessure nere al posto degli occhi, avverto sempre l'istinto di mettermi le mani intorno al collo quando mi si avvicina.

«Sto ancora aspettando i dati dal team medico, le undici potrebbero essere un orario un po' ambizioso» rispondo in un tono che suoni il meno aggressivo possibile.

«Li hai sentiti oggi?»

«Mmm, no.» *Sono rientrata da appena venti minuti, ma che problema ha questa donna?*

«Alle undici.» Mi guarda per un attimo, sfidandomi a rispondere e intanto il mio caffè si raffredda. All'improvviso le sue labbra si aprono in un sorriso, mi guardo attorno un po' innervosita. La ragione del sorriso di Jessica è alla mia scrivania: alto, carnagione scura e profuma di costosa acqua di colonia.

«Buongiorno, signore» saluta raggianti Don Truro, capo dell'ufficio comunicazioni.

«Don, che bella sorpresa» esclama Jessica con un po' troppo entusiasmo.

Le bugie hanno la gambe corte! Jessica odia le sorprese.

«Hai passato un buon Natale?» Gli sorride in modo affettato e io vorrei vomitare.

«Bene, bene. Comunque è sempre bello rientrare al lavoro, no? Ah, Maddy, proprio la ragazza che stavo cercando. Avrei bisogno delle tue conclusioni sui risultati della fase quattro arrivati prima di Natale.» Don riesce a stento a fare una pausa tra un pensiero e l'altro. Apro la bocca per rispondergli, ma Jessica è lì come un terrier sopra la tana di un coniglio.

«Don, posso aggiornarti io. I risultati sono nel mio ufficio.» Gli fa segno di seguirla e mi lasciano lì con la bocca spalancata mentre se ne vanno. Ci ho lavorato per ore! Ho lavorato su quello schifosissimo feedback fino alle sei la sera della vigilia di Natale! Che stronza! Mentre guardo tutti gli altri che ten-

gono la testa bassa e la fronte corrugata, sento l'irrefrenabile desiderio di buttare all'aria tutte le carte, di salire sopra la mia scrivania e gridare: «Vaffanculo!»

Non lo faccio, perché la possibilità che Jessica possa licenziarmi senza pensarci due volte è reale, perciò mi siedo a smaltire la montagna di email che sembrano avere tutte quel fastidiosissimo punto esclamativo rosso, che le segnala come prioritarie.

Il resto della settimana non va meglio, e arrivata al weekend mi ritrovo stressata tanto quanto lo ero prima dell'inizio delle vacanze natalizie. Penso a delle alternative con tè e pane tostato seduta alla scrivania della mia camera da letto. Incoraggiata dall'idea della torta al cioccolato, o come dice in modo molto diretto Moo, incoraggiata dall'idea di una scopata, sfoglio libri di ricette e una vasta collezione di ritagli di ricette che vorrei provare. Ritaglio pagine dalle riviste in modo ossessivo: articoli di viaggio, ricette, idee regalo, e schedo tutto. So che arriverà il giorno in cui avrò bisogno di quell'importantissima informazione sull'albergo più *in* di Barcellona o su quelle scarpette di cioccolato che saranno il regalo perfetto per qualcuno.

Non solo ho una vista perfetta sul mio giardinetto ma anche su quello della casa dall'altra parte della strada. Ed eccolo lì: Edmund. Non so quale sia il suo vero nome, ma mi ricorda Blackadder, con quel corpo esile e pallido, la testa grande e i lineamenti marcati. Tutte le mattine Edmund taglia la legna in mutande. Non so perché, ma è così. Taglia la legna e di quando in quando si ferma per tirarsi su le mutande che si adattano perfettamente al suo corpo, grigie e un tantino cascanti, finché sua moglie, alta un metro e venti, esce indossando una vestaglia trapuntata che arriva fino a terra e lo trascina dentro casa.

Suonano alla porta e sono costretta a lasciare Edmund –

starà gelando! Apro la porta e James, il mio futuro ex marito, entra seguito dal nostro cane Frog. James parte per il weekend con altri sei amici per un addio al celibato e Frog resta con me. Che dio aiuti Manchester. Che dio aiuti me! Frog è uno Staffordshire Bull Terrier, e l'abbiamo chiamato così perché sembra una rana quando se ne sta sdraiato con le zampe posteriori allargate dietro di lui. Pezzato, con il petto bianco, intorno ai baffi sta diventando sempre più grigio, Frog è una delle cose che legano ancora me e James, anche se siamo separati da quella che sembra un'eternità. Ci siamo conosciuti alla festa per il ventunesimo compleanno di un amico comune. Era l'unico senza abito da sera e ricordo che pensai che doveva essere mio. *Ah, le certezze della gioventù!* James è un dolce alla frutta fatto in casa, leggero e di colore dorato, con una manciata di uva sultanina e ciliegie, ricoperto da un delizioso strato croccante di zucchero. Il tipo di torta perfetta per prendere il tè con tua nonna, e come tutti i dolci alla frutta, James è migliorato col tempo. Ha i capelli del colore dello zucchero di canna, la pelle dorata come caramello perché ha sempre lavorato all'aperto, i chili e i muscoli che ha messo su col passare del tempo gli donano. Pensavo che saremmo stati insieme per sempre, ma a un certo punto siamo cambiati entrambi e siamo diventati amici. Proprio come è successo ai miei genitori. Non sono riuscita a far funzionare il mio matrimonio, e questo mi ha fatta arrabbiare più di qualunque altra cosa. Ho dovuto ricominciare tutto daccapo senza avere qualcuno vicino a tenermi la mano. Ora, tra miriadi di bionde che gli gravitano attorno, James viene a cena da me. A volte andiamo al cinema o restiamo sul divano a guardare un dvd. Abbiamo smesso di farci domande sulla natura della nostra relazione, proprio come hanno fatto amici e parenti, e l'accettiamo per quello che è. Forse sarà per sempre così e a novant'anni ci ritroveremo a condividere un piatto di purè e a tenerci il posto a vicenda davanti alla tv alla casa di riposo. C'è

stato solo un piccolo intoppo in questa separazione altrimenti perfetta e la mattina dopo abbiamo deciso che si era trattato di un evento eccezionale da dimenticare, non sapendo che le forze della natura avevano in serbo altri piani per noi.

«Fa' il bravo con la mamma.» James accarezza la testolina di Frog e Frog risponde che farà il bravo con una voce che sembra proprio quella di James, solo un po' più acuta.

James mi dà un bacio frettoloso e se ne va, lasciandomi sola con Frog a iniziare la nostra solita guerra di opposte volontà. Nonostante abbia già novant'anni, parlando in parametri di età canina, nonostante sia sordo, quasi cieco e soffra di reumatismi alle zampe posteriori, cosa che lo costringe a barcollare piuttosto che a camminare, il desiderio di mandarmi a quel paese mentre fa qualcosa che gli ho vietato di fare sfortunatamente non lo ha mai abbandonato. Annusa tutto quello che può annusare, piange per una ventina di minuti, fa la pipì in cucina e poi, annoiato, continua a tirar fuori dalla cesta della biancheria sporca varie paia di mutande e le porta in giro per casa. Combatto e riesco a riprenderle anche se ora alcune delle mutandine più carine che ho sono ridotte a brandelli. Uno a zero per Frog. Una lunga passeggiata gli toglie tutte le energie che gli restano e lo lascio russare su una coperta vicino al termosifone. D'altro canto devo uscire a fare un po' di shopping terapeutico con la mia amica Lou. Ho scoperto che comprare qualcosa di cui non ho bisogno mi fa sentire meno in colpa per il fatto che sto spreco la mia vita a lavorare per qualcuno come Jessica.

Con lo sguardo fisso sul mio cappuccino ascolto il piano di Lou per 'tirarmi fuori di lì'. *Urgh!* Questa frase mi fa gelare il sangue.

«Maddy, non puoi aspettare che qualcuno appaia all'improvviso» dice e io mi chiedo perché no invece.

«In realtà sono abbastanza felice senza un uomo.» Questa è una di quelle bugie/verità che chiunque mi conosca abbastanza bene decide volutamente di ignorare. Io ci credo per la maggior parte del tempo ma a volte, lo ammetto, mi piace fantasticare di innamorarmi di un uomo gentile, divertente, alto e delizioso... La perfetta torta al cioccolato. A dire la verità non so cosa farei se incontrassi qualcuno. Non ricordo nemmeno l'ultima volta che sono stata invitata a uscire. No, non è vero. Me lo ricordo, ma vorrei averlo dimenticato, quindi non conta. Di sicuro non riesco a immaginare di innamorarmi di nuovo. Non ho mai avuto molto successo nelle faccende amorose e anche se credo fermamente al lieto fine che mi fa commuovere sempre al cinema, ho la netta sensazione di esserne stata esclusa finora. A un certo punto l'anno scorso ho accantonato la parola che inizia con la A in un file chiamato 'Archivio' e la parola che inizia per S in un file coperto di polvere che si chiama 'Non mi ricordo più come si fa'.

Io e Lou siamo amiche da circa vent'anni, e quando ci penso mi sembra un miracolo, perché non abbiamo proprio niente in comune. Non si dice forse che gli opposti si attraggono? Non so cosa sia, ma so per certo che la mia vita sarebbe spenta senza la luce di Lou. Lei è il glamour fatto persona, la nostra Posh Spice locale: sempre impeccabilmente vestita all'ultimissima moda, unghie con french perfetto e al dito porta un diamante grande come tutta l'Asia. Anche se, a differenza della Posh Spice, i suoi lunghi e lucidi ricci castani pieni di colpi di sole sono proprio suoi e non di qualche contadina russa, e non ha nessun problema ad ammettere che i suoi meravigliosi seni sono frutto dei miracoli della moderna chirurgia plastica. Lou è una vera e propria torta della foresta nera: ricca, meravigliosamente stravagante e assolutamente deliziosa.

L'ammiravo moltissimo quando l'ho conosciuta. Era molto sicura di sé, adulta se paragonata a chiunque altro avessi

conosciuto all'università, e mentre io cercavo di confondermi con tutto il resto, lei se ne andava in giro come se tutto lo spazio le appartenesse. Erano tutti innamorati di lei, anche i tutor, e la passione comune per Blondie ci fece diventare un'improbabile coppia di amiche. Marketing manager di un birrifico specializzato in bar di tendenza, Lou è una persona da tenere in considerazione, una senza peli sulla lingua.

«Devo essere diretta però, tesoro, dobbiamo proprio migliorare l'immagine. Devi farti le mani, comprarti un push-up e mostrare un po' di mercanzia.» Fa una dimostrazione di quanto ha appena detto tirando su le sue meraviglie. Il tizio accanto a noi non riesce a credere alla sua fortuna e per poco non si strozza col caffè che sta sorseggiando. Il pensiero di mettere in mostra le mie tette inesistenti mi fa orrore.

«Okay, non perdiamo altro tempo. Il 14 del prossimo mese do una cena a casa mia e ci devi venire.»

«Credo di avere già un impegno» le rispondo quasi in preda al panico, chiedendomi cosa mai possa avere in mente.

«Che impegno?» controbatte subito lei, perché sappiamo entrambe che in realtà non ho nessun altro impegno.

«Oh, non lo so Lou. Ho migliaia di cose da fare.»

«Tipo?» La sua mente sta già facendo gli straordinari e le sue dita sfiorano il display del cellulare. «Senti, sarà una serata tranquilla tra persone gentili e amichevoli e c'è qualcuno che vorrei presentarti. È single, amichevole, abbastanza attraente. È proprio il tuo tipo.» Lou dà un morso al croissant alle mandorle che abbiamo ordinato insieme. È l'unica persona che conosco a cui non restino attaccate alle labbra pezzettini di glassa o briciole. Dentro di me emetto un gemito, le parole 'è proprio il tuo tipo' mi riecheggiano nelle orecchie. È sempre una ricetta per un disastro assicurato e sebbene la mia esperienza in materia sia piuttosto limitata, sono convinta che non si debba mai dar credito a parenti e amici in questo genere di decisioni, perché l'idea che hanno loro di quello

che dovrebbe essere il tipo perfetto per te, è in realtà molto diversa dalla tua.

«Tesoro, puoi telefonare a Dave e assicurarti che venga a cena il 14? Avremo bisogno di una sedia in più e ricordati di ordinare quei gigli bianchi. Non quelli con le striature rosa, quelli a trombetta.» Lou chiude il telefono, si volta verso di me e sorride.

«Quindi è deciso» dice più per confermarlo a sé stessa che a me, e io mi ritrovo semplicemente ad annuire.

Friday Night con Jonathan Ross

«Allora Maddy, come mai una donna bella e di successo come te è ancora single?»

«Ah, questa è una bella domanda. Credo solo di essere troppo occupata al momento. Non ho mai un momento libero per un appuntamento.»

«Ma ti hanno attribuito flirt con un bel numero di scapoli d'oro come Robert Downey Jr, Robbie Williams e George Clooney?»

«Oh, Jonathan, dovresti informarti meglio invece di credere a tutto quello che leggi sui giornali» gli rispondo, ma come sempre, non si lascia sviare.

«Quindi, cosa mi dici degli ultimi pettegolezzi su te e George? Dài, a me puoi dirlo.» Ride.

«George e io siamo semplicemente buoni amici.» Sorrido in modo enigmatico.

Con Benefit Hollywood Glo a darmi un po' di colore, un nuovo paio di jeans (lo so!) e un abitino fasciante che Lou mi ha convinta a comprare e a non indossare sopra i jeans (guastafeste), torno a casa dopo aver trascorso il sabato sera insieme a un cane puzzolente.

Il giorno dopo decido di provare a realizzare la prima delle ricette per il perfetto dolce al cioccolato. La ricetta del chocolate loaf cake dice di usare acqua bollente, il che è un po' strano,

ma decido di provarla ugualmente. Mentre cuoce nel forno, io e Frog ne pregustiamo già tutta la bontà.

Aspettare che un dolce appena sfornato si raffreddi è una delle cose più difficili da fare e non so davvero chi dei due stia sbavando di più. È il momento in cui l'aria si riempie del delizioso aroma degli ingredienti ancora caldi. Dopo venti minuti sono così affamata che mi mangerei un braccio e ne taglio la prima fetta. È ancora caldo. Non male; è morbido e piacevole, il che è sempre un bene per una torta al cioccolato ma, con mio grande disappunto, non è poi così cioccolatoso ed è un tantino troppo denso per i miei gusti. No, non è quello giusto e lo elimino dalla mia lista.

«Ci dispiace signor Loaf, ma la commissione ha deciso che non passerà al prossimo livello.»

«Ma posso essere un'ottima alternativa ai savoiardi in una torta trifile.»

«No, ci dispiace.»

«Ma, ma...»

«Sicurezza, portate via questo loaf per favore.»

Tuttavia Frog non sembra condividere la mia opinione tanto da non accorgersi nemmeno del ritorno di James. Ha tutta l'aria di essere sbronzo. Preparo un piatto di pasta per fargli assorbire un po' dell'alcol che ha in corpo e passiamo la serata a guardare un dvd. Dopo aver piantato entrambi alla fine del film, riporta Frog a casa e io sono pronta per andare al lavoro l'indomani. La familiare sensazione di terrore torna a farsi sentire prima ancora che sia andata a letto.

Dopo aver presenziato a una riunione di prima mattina presso un'agenzia pubblicitaria, rientro in ufficio e a metà mattinata sono tutti depressi. Chissà quale sentiero di distruzione ha deciso di intraprendere oggi la Regina dei Vampiri. Chiedo a Donna che problema c'è e pare proprio che le voci sui licenziamenti per esubero di personale che hanno fune-

stato gli uffici della Pharmagenica negli ultimi sei mesi si siano alla fine trasformate in realtà. Io non ho ricevuto nessuna comunicazione in merito; i discorsi su sostituzioni e licenziamenti per esubero sono all'ordine del giorno in un'azienda farmaceutica.

«Ma il nostro dipartimento è al sicuro» le dico.

«Pare di no. Chris è già stato licenziato.» Sembra che Donna sia sul punto di scoppiare in lacrime. Cerco di rassicurarla dicendole che mancano solo poche settimane al lancio del nuovo farmaco e che quindi siamo al sicuro.

«Non possono liberarsi di noi» le dico mentre controllo le email. Ce n'è una di Jessica che mi chiede di andare nel suo ufficio alle 15:30. *Oddio, cosa vorrà adesso?* Una modifica allo slogan? L'ultima analisi di marketing che le ho già promesso di consegnarle entro stasera? Licenziarmi? No, di sicuro non lo farà; ha bisogno di me per questa campagna, ci lavoro fin dall'inizio.

«Ovviamente ci dispiace molto perderti» dice June delle risorse umane mentre Jessica annuisce. La fisso sbigottita, ma il suo sguardo carico di preoccupazione è come il suo fondonotinta: sapientemente applicato, resta com'è e non cambia in nessuna circostanza.

Quanto ci si può sbagliare? Sono le 16:05 e sono stata licenziata. Ancora non ci credo. Vicina alle lacrime, spengo il computer e prendo la borsa cercando di evitare gli sguardi compassionevoli dei miei colleghi. L'industria farmaceutica è paranoica e teme che possa passare strategie di lancio e analisi di mercato ad altre aziende, e questo significa che non ho diritto a un preavviso; non ho nemmeno il permesso di riordinare le email o i documenti. Tollo la banana andata a male dal mio cassetto, e poi ce la rimetto come inutile atto di vendetta. Donna cerca di consolarmi. Le dico che sto bene, anche se è chiaro a lei come a tutti gli altri che non sto affatto bene,

perché mi dirigo verso la mia futura ex auto a passo incerto. Non ricordo di aver guidato per tornare a casa e all'improvviso mi ritrovo in piedi nel bel mezzo del soggiorno e mi sento persa. Cosa diavolo è successo? Cerco di cancellare il ricordo della vista di Jessica che cerca di fingersi dispiaciuta a uso e consumo di June. Inevitabile, un valido membro della nostra squadra, tagli necessari, ottime referenze, personale in esubero; le parole si confondono tra loro e cerco di capirne il senso mentre fluttuano nella mia mente.

«Sono sicura che capisci, vero Maddy?» aveva detto Jessica mentre con un colpo secco chiudeva il file che aveva sulla scrivania. «Oh, e prima che te ne vada, potresti mandarmi via mail quei file su Cliquo?»

Ho annuito solo perché la capacità di linguaggio mi era stata portata via, insieme al mio pass. Non doveva andare così, non ero ancora pronta ad andarmene. Okay, non mi è piaciuto lavorare lì nell'ultimo anno, ma non ero pronta, non ancora. Mi sento tradita; il momento in cui avrei mandato a quel paese Jessica con un gestaccio mentre tenevo in mano le mie dimissioni per aver trovato un posto migliore, o perché avrei fatto milioni preparando torte mi è stato portato via.

Non riesco a credere di non avere più un lavoro. Affronto il problema versandomi un bel bicchiere di vino e pulendo il bagno, perché non so che altro fare. Non avendo mangiato niente in tutto il giorno il vino mi dà subito alla testa e mi ritrovo a piangere disperata e a telefonare a tutti ubriaca. Sono tutti comprensivi e mi dicono cose del tipo: 'Potrebbe essere la cosa migliore che ti è capitata.' Io vorrei rispondere: 'Sì, certo, andate a dirlo a quelli che mi hanno concesso il mutuo.' Mamma si offre di venire da me e devo fare un grosso sforzo di volontà per dirle di non farlo. Ben promette che non lo dirà a papà (non so perché sia importante, ma è così) e mi invita a prendere un tè, ma rifiuto. Invece, mi scolo tutta la bottiglia di vino, mi mangio una confezione gigante di Do-

ritos, un pacchetto di Maltesers e un po' di gelato al cioccolato.

La mattina dopo mi sveglio con i postumi di una sbronza colossale. Con cautela prendo il telefono, perché so che qualunque movimento brusco potrebbe farmi stare peggio. Penso di chiamare in ufficio e darmi malata, poi ricordo tutto. Non devo andare da nessuna parte. Con un mal di testa martellante e la nausea sempre più forte, trascorro l'intera giornata sul divano a guardare una miriade di orrendi talk show, soap opera e programmi per bambini. Sono entrata a far parte della schiera dei disoccupati e ancora non riesco a crederci. Di sicuro mi sveglierò e mi renderò conto che si è trattato solo di un brutto sogno. Moo telefona per sapere se sto bene.

«Maddy, so che ti senti di merda al momento ma prova a pensare a tutto questo come a qualcosa di positivo.»

«Come si fa a considerare in modo positivo l'aver perso il lavoro?» chiedo tirando su col naso.

«Perché potrebbe essere il segno che è arrivato il momento di costruirti un nuovo futuro. A volte tutti possiamo aver bisogno di una spinta per farlo e tu hai ricevuto la tua spinta ora. Non hai detto di avere da parte un po' di soldi?»

«Sì» bofonchio mentre mi arrotolo una ciocca di capelli sul dito.

«Be', e delle torte che mi dici? Che fine ha fatto Zucchero e Cannella? Si sente spesso parlare di imprese che hanno avuto successo dopo che delle persone sono state licenziate» dice Moo piena di entusiasmo. «Era un po' ormai che dicevi di essere arrivata a un bivio. Bene, hai la possibilità di prendere la strada che vuoi. Forse è il momento giusto per farlo insieme.»

«Dici sul serio?»

«Sì. Credo di sì. Facciamolo!»

«Cosa, tu e io che fondiamo la nostra impresa?» chiedo ridendo per la prima volta in tutto il giorno.

«Perché no? Ovviamente, visto che sono sempre impe-

gnata col lavoro, non potrò dedicarci tutto il tempo che vorrei, ma sono sicura che in due potremmo riuscirci. Dài Maddy, hai sempre detto di voler fare qualcosa del genere.»

«Ma non saprei da dove iniziare.»

«Be', senza voler sembrare brutale, hai ancora due mesi di stipendio pieno per muovere il culo e scoprirlo. Orsetto, di' ciao a zia Maddy.»

Canticchio un 'ciao' nella cornetta. Tutto quello che ottengo in risposta è un naso che tira su e un respiro pesante seguito da pianto e Moo scoppia a ridere.

«Aveva il moccio al naso che adesso è tutto sul telefono» dice. «Devo lasciarti. Come puoi sentire, sta piangendo senza motivo. Ti voglio bene e pensa a quello che ho detto. Se hai bisogno, chiamami. Ciaooo!»

Nei giorni seguenti vago per casa come un'anima in pena, guardo programmi spazzatura e spendo soldi che non guadagno più. Sapendo di dover fare qualcosa, mi metto a guardare le offerte di lavoro su qualche sito ma il pensiero di tornare a fare qualcosa di simile mi deprime ancora di più. Davvero voglio fare lo stesso tipo di lavoro finché non sarò ormai troppo vecchia per fare altro? E se non voglio, cosa posso fare? Preparare torte? La prospettiva mi sembra alquanto ridicola e a malincuore mando il mio curriculum a qualche agenzia. Mentre navigo in rete nel tentativo di trovare qualcosa in grado di accendere in me un po' di passione, mi ritrovo a controllare se il dominio Zuccheri e Cannella non sia per caso già registrato. Non lo è, e per qualche assurda ragione lo registro a nome mio. Mentre Lorraine Kelly ridacchia del più e del meno, mi ritrovo sempre più a pensare alle torte e mi chiedo come farà un'ex product manager di un'azienda farmaceutica a vendere dolci di pandispagna.

Al quinto giorno di disoccupazione mi ritrovo sveglia distesa a letto alle prime luci dell'alba, come fosse diventata un'a-

bitudine. Me ne sto sdraiata lì e penso alle parole di Moo. Voglio davvero trovare un altro lavoro e continuare questa vita monotona, o voglio afferrare i miei sogni a piene mani? Dovrei provare e stare a vedere che succede? I soldi della liquidazione dovrebbero bastarmi per un po' e forse è vero che questa potrebbe essere la cosa migliore che mi sia mai capitata.

Mi tiro su le coperte e mi rannicchio lì sotto come un animaletto. Una sensazione di calma mi pervade e scivolo nel sonno. Sogno nuvole di zucchero glassato, sticky fingers, attesa, calore, imballaggi. Sogno un piacere confortevole, che si scioglie in bocca, dorato, leggero, soffice, scuro, denso, amaro, paradisiaco, delizioso, squisito, puro, genuino, e sogno di risate dolci e deliziose.

La mattina dopo mi sveglio con la sensazione di uno sfarfallio alla bocca dello stomaco. È una sensazione diversa da quella che mi hanno dato per mesi quelle grosse farfalle nere che si nutrivano delle mie paure e delusioni. Queste sono diverse, sono farfalle delicate con le ali blu; come se qualcuno mi stesse facendo il solletico sul palmo di una mano. È una bella sensazione. Mi metto davanti allo specchio e mi pento subito di averlo fatto. Una persona grigia e stanca mi fissa di rimando ma io decido di ignorarla.

Mi raddrizzo.

Sono io e sono fantastica.

Ho il potere dentro di me.

Posso farcela.

Avrò successo.

La gente ama i miei dolci.

Credo.

Ma è cellulite quella?

Telefono a Moo. «Hai ragione. Facciamolo!»

«Cosa?» chiede lei.

«Zucchero e Cannella!»

«Evviva! Questa sì che è una bella notizia. Da dove cominciamo?»

«Be', ho registrato il dominio ma a parte questo non ne ho la più pallida idea!» rispondo ridendo.

«Zucchero-e-Cannella-punto-com suona bene. Quindi quando avremo incassato il nostro primo milione potrò aprire la prima delle mie scuole di arte drammatica per bambini poveri» dice.

«Wow! Io pensavo più a una casa a Malibù con vista sul mare vicina a quella di Brad Pitt» rispondo. «Ma farei una donazione a Children in Need» aggiungo sentendomi in colpa e pensando che dovrei farlo comunque. Quest'anno lo farò.

«Ma fino ad allora continueremo a lavorare e costruiremo la nostra impresa gradualmente.»

Dentro di me credo che nessuna di noi due sia davvero convinta che ne verrà fuori qualcosa di buono. Voglio dire, guardiamo in faccia la realtà, saremmo della pazzie a metter su un'impresa per fare torte. Non è così?

Provo a reperire in rete qualche informazione su come creare un'impresa. Passo in rassegna tutte le informazioni, cliccando su qualunque cosa sia associata alla creazione di un'azienda e assorbo tutto finché non mi fanno male gli occhi. Sono stupita e anche decisamente spaventata da tutto quello che c'è da fare prima che la nostra impresa possa esistere sul serio; cose come: registrare l'impresa, decidere le procedure di pagamento, assicurazioni, sicurezza e igiene alimentare, cancelleria da ufficio. Fare torte sembrerebbe la parte più facile.

Procediamo con ordine però. Prima di tutto ho bisogno di prendere la certificazione di igiene alimentare e così mi iscrivo a un corso. Scopro che è effettivamente noioso come avevo immaginato e trascorro la giornata cercando di raccogliere un po' di entusiasmo per le spore, i batteri e le spugnette antibat-

teriche. Come per molti altri corsi, avrebbe potuto essere concentrato in una mattinata e alle tre del pomeriggio mi ritrovo a domandarmi se Gordon Ramsay sarebbe in grado di preparare una torta meglio di me a *The F Word*, invece di ascoltare Brenda che parla di uova andate a male. C'è anche un esame alla fine del corso in cui devo rispondere a domande tipo: 'Cosa faresti se avessi un topo in cucina?' Lo chiamo Mickey e gli dico di andare a giocare da un'altra parte? All'improvviso penso che potrei anche non superare l'esame.

Il tempo è grigio e freddo, le serate sono tetre e non c'è nient'altro da fare se non aspettare giornate più calde, quando i raggi del sole attraversano con fasci di luce la finestra della tua camera e per alzarti dal letto non hai bisogno di una gru. Ma in realtà non mi importa, perché mi sento bene dentro il mio piccolo caldo mondo segreto fatto di pandispagna dorato. Studio attentamente ricette, cerco aziende che producono imballaggi, e cerco di capire come chiedere un mutuo in banca o avere un credito agevolato per mandare avanti il progetto. Moo e io passiamo ore al telefono parlando di analisi di mercato, costi, percentuali e future ricette per torte. Ogni tanto le vecchie paure tornano a farmi visita e mi chiedo se non stia davvero vivendo in un mondo irreale. Va bene fare dolci strani per familiari e amici, ma pensare davvero di prepararne più di due per volta per venderle ad altre persone è tutta un'altra cosa. L'abitudine che ho di chiedere almeno quindici volte se la torta è buona dovrà essere tenuta a freno. Non credo che darebbe molta fiducia ai clienti chiamarli investendoli con una raffica di domande: 'No, ma è davvero buona?' 'È sicuro che non ci abbia messo troppo burro?' 'Non deve dire che le piace se non è così. Non mi offendo mica.'

Una settimana dopo, Donna e il resto dei colleghi hanno organizzato un pranzo di addio in un pub. Sono tutti entu-

siasi e positivi riguardo ai miei piani per il futuro e ho voglia di abbracciare tutti, di piangere, e in generale di essere emotivamente fastidiosa.

«E questi sono per te.» Donna mi allunga un mazzo di fiori.

«Oh, che belli» dico in modo affettato cacciando il naso proprio al centro della composizione floreale. «E sono così meravigliosamente profumati. In più le rose gialle sono le mie preferite. Grazie, grazie. Siete tutti fantastici e mi mancherete. No, davvero mi mancherete.»

Mi guardano tutti perplessi, un tantino imbarazzati per la mia performance sopra le righe alla Gwyneth Paltrow agli Oscar. Reagisco come al solito, arrossendo.

Ma perché arrossisco? Ho trentun anni per l'amor del cielo, mica quindici! Tutte le volte, mi nascondo il viso con le mani, così che nessuno possa vedermi ma peggiora solo le cose e finisce che la gente se ne sta in piedi imbarazzata mentre io continuo a parlare dietro le mie stesse mani.

Donna mi dà un caloroso abbraccio.

«Mi mancherai molto» mi dice. «Ma sono convinta che starai meglio fuori di lì.»

Annuisco e sono d'accordo sul fatto che sarà grandioso. Agitando la mano in modo convulso saluto tutti i miei colleghi orientati a far carriera con le loro montagne di email sempre più grandi, le ingestibili liste di cose da fare, le notti da passare obbligatoriamente in ufficio e la Regina dei Vampiri che grazie a dio non si vede da nessuna parte, prima di dirigermi fuori nell'immenso e incerto mondo che mi aspetta.

Più tardi a casa, l'entusiasmo di cui sono carica inizia ad avere qualche cedimento e poi mi abbandona del tutto.

Sono spaventata.

E se non vendessi nemmeno una torta?