

Il Chiche Vespolini era il minore di cinque fratelli, tre maschi e due femmine. Il suo vero nome era Argentino, ma lo chiamavano in quel modo perché da bambino era così grazioso e simpatico che era diventato «il *chiche* delle sue sorelle», il loro cocco, un giocattolino. I Vespolini si erano stabiliti a Mar del Plata all'inizio del 1900 e avevano sempre avuto alberghi e ristoranti. Dalla famiglia il Chiche aveva ereditato l'*Osteria Napolitana*: il primo ristorante al mondo a servire sorrentini.

I sorrentini erano delle semisfere di pasta ripiena che aveva inventato Umberto, il fratello maggiore del Chiche, così battezzati in omaggio alla città dei genitori. Il sorrentino non aveva il bordo di pasta dei pansotti, né il ripieno di carne degli agnolotti, né conteneva ricotta come i cappelletti. Era una cupola di una certa consistenza, fatta con un impasto segreto, soffice come una nuvola, ripiena di formaggio e prosciutto.

Ogni tanto capitava qualcuno all'*Osteria* che aveva il cattivo gusto di chiedere, con l'aria di chi la sa lunga: «Il sorrentino è come un raviolo ma rotondo, no?» In quei casi, le donne della famiglia alzavano gli occhi al cielo e gli uomini si appoggiavano allo schienale della sedia e sbuffavano.

Per il Chiche, una persona che faceva certe domande, oltre a essere un ignorante, mancava di sensibilità. È risaputo che il raviolo si mangia in un boccone, e che un

piatto può contenere innumerevoli ravioli. Il raviolo non è un'entità definita, esiste per accumulo. Dire «ho mangiato un raviolo» è un'assurdità, una cosa del tutto priva di senso. Un sorrentino, invece, esiste di per sé. Un bambino o una donna che mangino come uccellini potrebbero farsi bastare un unico sorrentino e sarebbe comunque un pasto decoroso. Il sorrentino si può tagliare tre o quattro volte, e il pezzetto che rimane è ancora un boccone degno di questo nome, quanto un raviolo qualsiasi. «Ogni pasta ha la sua personalità», diceva il Chiche, che correggeva chi confondeva gli agnolotti con i tortellini, o le tagliatelle con le pappardelle.

All'*Osteria*, una porzione constava di sei sorrentini: né uno di più né uno di meno. Era fondamentale che il sorrentino fosse tagliato con la forchetta: chi vi affondava il coltello era immediatamente bollato come forestiero. Se lo faceva qualcuno della famiglia, veniva corretto seduta stante. Quando un nipotino imparava a usare le posate e gli veniva insegnata l'importanza di non tagliare nessuna pasta morbida con il coltello, la lezione era accettata come un dogma. Neppure infilzare i sorrentini con i rebbi era ben visto: bisognava usare il taglio della forchetta e accompagnare ogni boccone con delicatezza, come con una piccola pala. Se chi commetteva l'errore era un estraneo, il Chiche lo guardava come a dire: «È un caso disperato». Se un membro della famiglia presentava un nuovo fidanzato o fidanzata al ristorante, prima che il nuovo venuto si sedesse a tavola – se possibile prima ancora che mettesse piede nel locale – bisognava istruirlo sull'etichetta del sorrentino. Per la famiglia, le buone maniere a tavola erano la manifestazione esteriore di un animo nobile. Le maniere più eleganti erano anche le più semplici: il coltello, quando si mangiava un piatto di pasta, non serviva. Non

apprezzavano neppure chi usava il cucchiaino per mangiare la pasta lunga, perché significava che non era capace di arrotolare gli spaghetti in modo che la forchettata entrasse in bocca con grazia e precisione.

L'*Osteria Napolitana* aveva un'ampia sala con più di cinquanta tavoli e un'enorme lanterna di vetro rosso e giallo che pendeva dal soffitto. Le pareti erano tappezzate di foto dell'Italia, soprattutto di località del Sud, corredate dai rispettivi nomi: Amalfi, Sant'Agnesello, Ischia, Museo Correale di Terranova, Castellammare di Stabia, Pompei, Ercolano. Alle pareti c'erano anche piatti commemorativi di celebrazioni a cui il Chiche aveva preso parte; piatti con illustrazioni di uccelli argentini; foto dei suoi viaggi per il mondo, una foto di papa Francesco visto da lontano in piazza San Pietro; foto del Chiche con personalità internazionali che avevano cenato all'*Osteria*; diversi ritratti di sportivi famosi con tanto di autografo (Gabriela Sabatini, Maradona e Guillermo Vilas); foto di famiglia di tutte le epoche; foto di quando il Chiche aveva ricevuto le chiavi della città di Mar del Plata; foto di quando era stato nominato Cittadino illustre di Sorrento; specchi; mestoli di bronzo; immagini di santi e madonne; mattarelli; pinguini di ceramica; un dipinto che raffigurava la fregata *Sarmiento*; calendari di aziende produttrici di pasta; piante in vasi di terracotta; una collezione di bottiglie di Chianti in ceste di vimini; dodici statuine che rappresentavano i monaci dell'abbondanza; bicchierini e otri di vino; un poster gigante della nazionale argentina di calcio del 1986; una collezione di elefantini di ceramica; tre teiere di porcellana; piatti decorativi con i diversi balli folcloristici italiani e una carta geografica con i vari tipi di pane e di pasta tipici di ogni regione italiana su cui, naturalmente, non figurava la specialità della casa.