

Il fuoco che resta

Una cucina, una brigata, una vita...

Quest'opera trae ispirazione da esperienze e ricordi personali dell'autore. Alcuni nomi, luoghi e dettagli identificativi sono stati modificati per tutelare la privacy delle persone coinvolte. Le opinioni e le esperienze narrate riflettono il punto di vista dell'autore.

Gioacchino Di Franco

IL FUOCO CHE RESTA

Una cucina, una brigata, una vita...

Memoir

BOOK
SPRINT
E D I Z I O N I

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2026
Gioacchino Di Franco
Tutti i diritti riservati

*A chi ha creduto nello chef
quando il progetto era fragile,
quando il tempo mancava,
quando la strada sembrava più lunga del talento.*

*A chi ha scelto di restare, di aspettare,
di fidarsi del lavoro e non delle promesse.*

*A **nonna Nina**,
prima maestra di cucina e di pazienza,
custode dei gesti lenti
e del sapore delle cose fatte con amore.*

*A **mia madre**,
che mi ha insegnato la forza silenziosa
e il valore di non mollare mai.*

*A **mio padre**,
che mi ha mostrato il rispetto per il lavoro
e la dignità delle mani stanche.*

*A **Giuly**,
che ha tenuto acceso un altro fuoco,
silenzioso e costante,
capace di dare senso a tutto il resto.*

*E a **Clara**,
che ha insegnato al tempo a rallentare
e alla vita a diventare casa.*

Introduzione

Questo libro non nasce con l'intenzione di spiegare come si cucina, né di insegnare un mestiere. Nasce da una serie di domande che hanno iniziato a farsi sentire quando il rumore si è abbassato e il corpo ha chiesto ascolto.

Per molto tempo ho creduto che cucinare volesse dire resistere. Tenere duro. Non fermarsi mai. Confondere la fatica con il valore e il controllo con la responsabilità. In cucina mi sentivo necessario, indispensabile, spesso solo. Era un equilibrio fragile, ma sembrava l'unico possibile.

Poi qualcosa si è incrinato. Non all'improvviso, non in modo spettacolare. Si è rotto piano. E proprio in quella frattura ho iniziato a vedere meglio: le persone intorno a me, la brigata, il senso vero del lavoro condiviso. Ho capito che una cucina può funzionare anche quando il capo fa un passo indietro, e che quel passo non è una rinuncia, ma un atto di fiducia.

Questo libro è il racconto di quel passaggio. Non di una caduta, ma di un cambiamento di postura. Non di un addio al fuoco, ma di un modo diverso di restargli vicino.

Ho scelto una scrittura essenziale, fatta di blocchi, silenzi e gesti, perché è così che ho sempre vissuto il lavoro: per frammenti intensi, per momenti che non chiedono spiegazioni ma presenza.

Tutti i personaggi sono reali nella sostanza, anche quando i dettagli sono stati adattati per rispetto e necessità narrativa. Se c'è un senso in queste pagine, non sta nel successo o nel risultato finale, ma nella possibilità di riconoscersi nel limite, nel lavoro fatto insieme, nel valore del tornare a casa.

Questo libro è dedicato a chi tiene acceso il fuoco ogni giorno, ma ha imparato – o sta imparando – che non serve bruciarsi per dimostrare di crederci.

Il risveglio della cucina

Si svegliava sempre prima della città. Non per disciplina, ma perché il sonno, a un certo punto, lo abbandonava senza spiegazioni. La luce dell'alba entrava in cucina in silenzio, posandosi sui piani di lavoro ancora freddi, come una presenza discreta che conosceva già quel luogo. Il caffè era la prima cosa che preparava. Non per bisogno, ma per rito. Lo beveva in piedi, senza fretta, come si fa con certe verità che non hanno bisogno di commenti. La mattina aveva un odore preciso: pane, metallo, attesa. In quelle ore nessuno pretendeva nulla da lui. Nessun cliente, nessuna recensione, nessuna aspettativa. Solo le mani, il respiro, e un giorno che stava per cominciare. Era in quel silenzio che ricordava perché aveva scelto quel mestiere. Ed era sempre lì che, senza mai dirlo ad alta voce, si domandava se lo avrebbe scelto di nuovo. Si lavava le mani più volte del necessario. Non per igiene, ma per sentire l'acqua scorrere, come se potesse portare via il sonno rimasto addosso e certi pensieri arrivati troppo presto. Poi indossava la giacca da chef, lentamente. Ogni bottone chiuso segnava un confine sottile: da una parte l'uomo, dall'altra il cuoco. I coltelli erano già allineati. Li controllava uno a uno, anche se sapeva che non ce n'era bisogno. Quel gesto non serviva a loro, serviva a lui. Tagliare, pulire, assaggiare: azioni ripetute mille volte, eppure ogni mattina sembravano chiedergli qualcosa di nuovo. Come se la cucina volesse sapere se era ancora disposto a darle tutto. Amava iniziare da solo, pri-

ma che arrivasse la brigata. Mentre tagliava le prime verdure, il ricordo tornò senza bussare. Succedeva spesso al mattino, quando la mente era ancora morbida. Era una cucina più piccola, più rumorosa. E lui molto più giovane. Le mani meno sicure, lo sguardo affamato di approvazione. Qualcuno gli aveva detto che aveva talento. Qualcun altro, poco dopo, che non sarebbe bastato. Ricordava il primo piatto sbagliato davvero. Il silenzio che seguì fece più rumore di qualsiasi rimprovero. Da quel giorno imparò a non fidarsi troppo degli applausi e a temere più le pause che le urla. La cucina gli aveva insegnato molte cose, ma una più di tutte: che l'amore, come il cibo, se non lo curi ogni giorno, si raffredda. Il sogno, però, non era nato lì. Era molto più piccolo. E molto più caldo. Aveva il tavolo di legno di sua nonna, sempre leggermente storto, e quelle mani infarinate che ridevano mentre lo chiamavano ad aiutare. Da bambino stava in piedi accanto a lei, troppo basso per vedere bene, ma abbastanza vicino da sentire tutto. L'odore delle uova nella farina, il suono del mattarello che scorreva, la pasta che prendeva diverse forme, spesso erano maccarruna (maccheroni), fatti con le buse per l'uncinetto e altre volte pappardelle o tagliatelle che in Sicilia prendono il nome di lasagne, rigorosamente fatte a mano, preparate per essere immerse nella salsa fresca di pomodoro e melanzane, raccolti la mattina dal suo orto e pronta per essere condivisa e mangiata insieme a tutta la famiglia, rigorosamente "nnoScannaturi" (tavolozza di legno abbastanza grande, dove viene lavorata la pasta fresca). Altre volte ricordava che, Lui era sempre lì, a fianco a sua nonna, lì che aveva capito – senza saperlo spiegare – che il cibo parlava. Riconosceva i piatti prima ancora di vederli. Sapeva cosa stava cucinando sua nonna dal rumore dell'olio, e dall'odore che riempiva l'intera palazzina e anche tutta via Nicolosi a Partinico. Due tra tutte le sue prelibatezze e ricette lo facevano andare in estasi, le famosissime frittelle di patate e farina di Nina, che tutti i parenti aspettavano con ansia ad ogni festa, compleanno o ricorrenza particolare e le cassatedde di ciciri "come solo lei sa-

peva fare”, che conoscevano tutti a Partinico. Allora gli sembrava un gioco. Nessuno gli aveva detto che quella sensibilità, un giorno, sarebbe diventata un lavoro. Poi una responsabilità. E, a volte, un peso. Tagliando le verdure, pensò a quanto quel sogno fosse cambiato. Non si era spezzato. Si era indurito. Come un impasto che smette di essere morbido e chiede forza. Aveva imparato a lavorarlo, quel sogno. A volte con amore, a volte con rabbia. Ma non aveva mai smesso di riconoscerne il profumo. Si fermò un istante. Respirò. Il coltello riprese a muoversi sul tagliere, regolare, preciso. La cucina cominciava lentamente a svegliarsi. Il passato poteva aspettare. Per ora.

La cucina smise lentamente di essere solo sua. I primi ad arrivare furono sempre quelli che parlavano poco. Un cenno del capo, una giacca infilata in fretta, il rumore secco delle scarpe sul pavimento ancora pulito. Ognuno conosceva il proprio posto, come se fosse inciso nella memoria più che scritto su un foglio. Maria sistemava le verdure con gesti rapidi, i capelli raccolti senza cura ma con decisione. Aveva mani affidabili, di quelle che non tremano nemmeno quando il tempo stringe. Luca arrivava sempre un attimo dopo, con le scarpe leggermente troppo grandi e l'entusiasmo che gli usciva dagli occhi. Inciampava spesso, ma imparava in fretta. Diego, impeccabile come sempre, osservava tutto. Aveva fame di precisione, di sapere, di perfezione. Era uno di quelli che non si accontentano mai. I commis restavano vicini ai loro capi partita, ordinati, volenterosi, ancora un po' impauriti dal domani. E poi c'era Tupac, grande, silenzioso, instancabile. Nato lontano, diventato italiano per scelta e fatica. Senza di lui, la cucina non avrebbe avuto fondamenta.

«Buongiorno» disse infine lo chef. Nessuno rispose a voce alta. Ma il silenzio si riempì subito di gesti, sguardi, rumori familiari. Era una lingua segreta, fatta di colpi di coltello, mestoli che passavano di mano, pentole che iniziavano a scaldarsi. Li osservò per un attimo. Non erano solo colleghi. Erano un piccolo universo: ansie, ambizioni, fra-

gilità e sogni che si muovevano allo stesso ritmo. Lui stava al centro senza bisogno di alzare la voce. Non comandava: teneva insieme.

Il fuoco si accese. Le padelle iniziarono a cantare. La stanchezza provò a farsi sentire presto, come ogni mattina. Un peso sulle spalle, le gambe rigide, i polsi meno reattivi. Non era ancora dolore, ma un avvertimento. Quel pensiero tornò, puntuale: *“ce la farò anche oggi?”*

Non si fermò. Respirò, si concentrò, lasciò che fossero le mani a decidere. La cucina non aspettava chi aveva dubbi. Accoglieva tutto, sì – la fatica, i ricordi, perfino il malessere – ma non tollerava l'indifferenza. Si dedicò alle basi. Brodi che sobbollivano piano, salse madri preparate con rispetto, senza scorciatoie. Niente polveri, niente fretta inutile. Solo tempo, attenzione e memoria. Ogni gesto era un atto di fiducia verso chi sarebbe arrivato a mangiare senza sapere nulla di tutto quel lavoro invisibile. Il fondo bruno richiedeva pazienza. Ossa scottate, verdure tagliate grosse, acqua fredda e ore di attesa. Mentre schiumava pensò a sua nonna. A quel movimento lento del cucchiaino che non aveva mai avuto bisogno di spiegazioni. Quando il fondo fu pronto, scuro e lucido come una promessa mantenuta, si concesse un respiro. Senza quelle basi, tutto il resto sarebbe stato solo apparenza.

Poi arrivò l'imprevisto. Una casseruola cadde a terra con un rumore secco. Luca era scivolato, l'acqua bollente si era sparsa sul pavimento. Per un istante il tempo si fermò.

«Attento!» La voce dello chef tagliò l'aria. Niente panico. Mani che si muovevano veloci, asciugamani, gesti coordinati. Maria fu già accanto a Luca. Nessuna rabbia. Solo reazione. In quel momento capì, ancora una volta, che la cucina assomiglia molto alla vita: regge finché tutto va bene, ma rivela la sua forza solo quando qualcosa va storto. Quando il silenzio tornò, il lavoro riprese. Come se nulla fosse. Il servizio iniziò poco dopo. Il primo piatto uscì dalla cucina con un peso diverso dagli altri. Era sempre così. Quel piatto decideva l'umore, il respiro, il ritmo dell'intera giornata. Un tagliolino fatto a mano quella stessa mattina,