

MADDALENA MAZZESCHI

... e se Noè  
non avesse piantato la vigna  
come mi sarei  
guadagnata il pane?

PROTAGON  
EDITORI



Ai miei nipoti  
Adele e Saverio Ceccarelli  
Carlotta Mazzeschi  
Alex Temítope Gíwa,  
con la sincerità e la semplicità tipiche dei bambini  
sono stati il miglior aiuto a tenere sempre i piedi  
ben radicati per terra



## PREFAZIONE ALLA PREFAZIONE

Perché ho chiesto a S. E. il Cardinale Ennio Antonelli di scrivere la prefazione ad una raccolta di aneddoti per ricordare 25 anni di lavoro? Cosa c'entra in questo contesto?

C'entra per due motivi:

1. Non è un Cardinale qualsiasi! Ho avuto la fortuna di averlo come Vescovo nella mia Diocesi per vari anni ed è stata una delle persone che hanno maggiormente influito sulla mia formazione umana e spirituale e quindi anche sul mio modo di affrontare il lavoro e la vita.
2. Durante gli anni che l'ho avuto come Vescovo ero giovane e facevo parte della "Consulta Diocesana di Pastorale Giovanile". Eravamo un gruppo abbastanza folto, ma con alcuni in particolare era nato un rapporto di amicizia più profondo. A parte quando ci incontravamo per la Consulta, ci trovavamo anche alcune volte l'anno per cenare insieme e poi mettere a frutto i nostri molti talenti... organizzando serate veramente divertenti. Era tradizione in particolare trovarci il 1° dell'anno e l'occasione era definita: "the day after" perché tutti stanno insieme l'ultimo dell'anno e noi invece il 1°. Un anno invitammo anche il Vescovo e lui inaspettatamente accettò. Fu una serata unica. Da allora divenne obbligatoria anche la sua presenza. Ci soprannominammo "Circolo Culturale Diocesano gli Sciagurati" perché quando ne inventavamo una più grossa del solito - e accadeva spesso - lui ci richiamava esclamando: "Sciagurati!". È da lui che ho imparato, tra le altre mille cose importanti, anche questa lezione fondamentale: una buona dose di auto ironia non sminuisce affatto l'importanza del ruolo che si è chiamati a svolgere. Anzi, saper ridere di se stessi e con gli altri, non solo rende la vita più piacevole, ma rende anche te meglio accetto e più amato da chi ti è vicino, particolarmente da quelli con cui domani dovrai lavorare e forse anche richiamare.

Dato che scopo di questa raccolta di aneddoti è anche quello di mettere in evidenza i lati divertenti del mio lavoro, senza però svilirne la difficoltà o la serietà, ho pensato di chiedere a lui la prefazione.

Se ho conseguito lo scopo prefisso lo devo anche a quanto lui mi ha insegnato, se no ... è solo colpa del fatto che sono dura di comprendonio, lui non c'entra niente, non poteva fare di più e di meglio!

Perché abbia accettato... è un mistero! Ma io aggiungo un altro motivo di gratitudine che continua ad allungare la già lunga lista.

Fossi solo la metà simile a quello che ha scritto, sarei già a buon punto! Se non altro adesso ho la certezza che, almeno con lui, ho fatto un buon lavoro di PR!



## PREFAZIONE

Le pagine che seguono potrebbero sembrare un libro sul vino. O meglio: su quanto si muove, in pubblicità, relazioni, iniziative, marketing e quant'altro attorno al vino. Invece, a mio parere, sono una forma originale di diario, un cassetto della memoria, pagine dell'agenda personale che raccolgono ricordi e pensieri di Maddalena Mazzeschi, una giovane donna che "ha osato" scegliere, come ambiente ed esperienza lavorativa, nientemeno che il vino. Da conoscere in ogni sua fase, da presentare, da promuovere. In fondo però è vero che anche quella del vino è un'arte e per questo anch'io "oso" impegnarmi in qualche considerazione.

Il vino è un'arte e tale è anche la comunicazione; vino e comunicazione sono strettamente congiunti nei venticinque anni di lavoro di Maddalena. Nelle pagine che seguono c'è il suo carattere, brillante, intelligente, spiritoso, ma non per questo superficiale. Anche se, devo pur dirlo, il più di Maddalena non si trova in queste pagine, semplici pieghe, piccoli racconti che colgono frammenti di vita dentro giorni di serio impegno, forte responsabilità e generosità. Il meglio lo si scopre conoscendola di persona, col tempo e la frequentazione assidua, più o meno come si fa con il buon vino.

Questo libro scritto con brio e spontaneità, suscita senz'altro simpatia. Come afferma la stessa autrice, è intessuto di ricordi spiritosi, divertenti, che però aiutano anche ad entrare agevolmente in un mondo complesso, dove occorre un'alta professionalità.

Mi sembra, innanzitutto che Maddalena con queste pagine si dimostri non solo "PR del vino", ma anche della Scuola frequentata da giovane, l'Istituto Tecnico Agrario: cosa niente affatto superflua in tempi di disoccupazione intellettuale e carenza di artigianalità. Maddalena, che fin da subito ha scelto di "cercare lavoro", è capace attraverso la professione di instaurare rapporti personalizzati e di cogliere le particolarità singolari di ciascuno degli interlocutori, nella persuasione che alle persone succede come ai vini: si fanno tutti con l'uva, ma non ne trovi mai due uguali.

Nell'instaurare rapporti Maddalena mostra elasticità mentale, adattamento, decisione nel perseguire lo scopo, ma anche capacità di rimettersi in gioco, di tenersi costantemente aggiornata e non vivere di rendita. Una semplicità tutt'altro che ingenua unita a un'arguzia rispettosa della verità. Maddalena è capace, come rivela nella sua prima simpatica *gaffe*, di ricoprire ogni ruolo, trovandosi sempre a suo agio, a cominciare da quello di... presidente! In questo senso ha saputo anche esercitare la virtù dell'umiltà cercando di imparare dagli altri. E molto ha imparato in questi 25 anni.

Azzardo un'opinione. Nel marketing del vino, non si possono a lungo vendere illusioni

e apparenza. Il vino ha a che fare con le zolle di terra, col sole e con la pioggia, col lavoro manuale, la pazienza e la perseveranza dell'agricoltore, sia esso operaio o proprietario di azienda. Ognuno, nella lunga filiera degli operatori, è chiamato a misurarsi con la concretezza, con l'esperienza e la tradizione, oltre che con la tecnologia.

Gli *stands* realizzati da Maddalena sono simboli della sua personalità: spiccano... come i cipressi o le vele dell'albero maestro! E i suoi 25 anni di attività attraversano i rapidi cambiamenti della moderna comunicazione, da quella cartacea a quella informatica e digitale, ma mettendoci sempre del suo e tenendosi a distanza dal mero apparire.

Nel piacevole scorrere della lettura, si rileva la sorpresa dei tanti che vedono in Maddalena, competenza e professionalità, sempre a suo agio tra botti e barrique, protocolli e Commissioni ufficiali. Si intravedono importanti valori: fedeltà, genuinità, originalità e spiccato senso pratico.

Con Maddalena si viaggia anche: tour istruttivi e originali, sempre conditi con l'ingrediente più adatto: vino, umanità e umorismo. A proposito di quest'ultimo: ci sono spunti di comicità irresistibile (lei non racconta barzellette: le crea!); Quando il lavoro diverte, allora è più umano. È come un gioco, anche se rimane difficile e non può essere improvvisato. L'arte di essere convincenti e persuasivi è legata alla verità delle cose, non al loro apparire.

Maddalena, dice spesso che non è laureata in *scienza* delle comunicazioni. Nessun dubbio, però, che si sia guadagnata, sul campo, la *pratica* della comunicazione. E a velocità sostenuta: come una *Lamborghini*, lei sotto i 4000 giri si spegne! E per alimentare il motore si rivolge a Dio, fonte inesauribile di energia. A proposito la Parola di Dio presenta il vino come dono prezioso, risorsa e simbolo della festa. Il Signore "*fa crescere il fieno per gli armenti e l'erba al servizio dell'uomo, perché tragga alimento dalla terra: il vino che allietta il cuore dell'uomo; l'olio che fa brillare il suo volto e il pane che sostiene il suo vigore*" (Salmo 103).

Auguro a Maddalena di continuare a lavorare con entusiasmo e che il suo lavoro sia un servizio agli uomini e un canto di lode al Signore, secondo le parole dello stesso Salmo "*Voglio cantare al Signore finché ho vita, cantare al mio Dio finché esisto. A lui sia gradito il mio canto; la mia gioia è nel Signore*".

CARDINALE ENNIO ANTONELLI



Studente

1.

UNA VITA DA P.R.

... E PENSARE CHE VOLEVO FARE LA CONTADINA!

Quello che state per leggere (almeno spero) ha lo scopo di raccontare alcuni aneddoti divertenti del mio lavoro. Credo però sia necessaria una premessa per comprendere in quale substrato si sia formato il mostro che è in me! Voglio dire che tutti siamo il frutto delle esperienze che abbiamo avuto e per quanto mi riguarda quelle fatte a scuola, particolarmente alle superiori, sono state fondamentali.

Quindi questi primi capitoli hanno l'obiettivo di dare un'idea dei cinque anni trascorsi a studiare nell'Istituto dove ho conseguito il diploma di Perito Agrario e dell'approccio che ne è seguito con il mondo del lavoro.

Come dire che con queste basi non si poteva sperare di meglio!

Quando decisi a quale scuola superiore iscrivermi mi guidò un obiettivo: lavorare nell'azienda agricola di famiglia. Ovviamente scelsi di frequentare un Istituto Agrario.

La mia ferrea decisione cominciò a vacillare quando mio padre, che forse mai mi aveva davvero perdonato di essere femmina, decise di rimediare al maltolto obbligandomi ad indossare attillati pantaloni di velluto a coste e informi maglioni di lana che, se potevano ben figurare in una taglia 40, di sicuro non facevano un bell'effetto in una 50 come ero allora (No. Adesso non sono più una 50!!! E il primo che prova a fare facili battute sulla mia attuale taglia andrà incontro a seri problemi!). Secondo lui studiando in un Istituto Agrario "dovevo vestirmi comoda". Niente e nessuno riuscì a fargli capire che studiavamo in classe seduti ai banchi e non andavamo a zappare né tanto meno a guidare trattori!

Il primo anno delle superiori non fu uno dei migliori periodi della mia vita. Avevo tre "handicap" che in una scuola dove la percentuale delle studentesse era di 1 a 30, non mi aiutavano proprio. Ero donna, ero brutta ed ero secchiona! Trinomio inaccettabile dallo stuolo dei miei deliziosi compagni di classe che non si lasciavano sfuggire neppure un'occasione per rimarcare le tre suddette caratteristiche!

Questo finché non compresi che, se alla bruttezza sembrava non esserci rimedio, al fatto di essere secchiona il rimedio c'era! No, non ho smesso di studiare, ho fatto in modo che iniziassero a studiare gli altri! I miei appunti cominciarono, infatti, a passare di mano in mano, rendendo più facile a tutti prepararsi alle interrogazioni e soprattutto rendendo me assolutamente indispensabile per la classe. Pazienza se restavo sempre donna, brutta e vestita male; iniziarono a non farci più caso!

Al terzo anno decisi che potevo dare a mio padre l'ennesima delusione e smisi gli abiti da maschio per vestire quelli... da quarantenne! Nella vita per trovare il giusto equilibrio ci vuole tempo e pazienza!

Un vantaggio però c'era: avevo un'aria molto seria e affidabile. Così fui la prima donna nella storia dell'austera scuola a sedere in Consiglio di Istituto in qualità di rappresentante degli studenti. Molti insinuarono che il fondatore si fosse rivoltato nella tomba appren-

dendo della mia elezione e molti altri si chiedono ancora come fu possibile raggiungere un numero di voti sufficienti. Né gli uni né gli altri sanno che i miei ormai fidi compagni di classe, pur di poter continuare ad usufruire dei miei appunti, erano passati nelle classi inferiori minacciando gravi ritorsioni se non mi avessero votato! Scorretto e poco democratico? E secondo voi una ragazzina brutta come me, cosa poteva fare per affermare il proprio ruolo in una scuola dove gli uomini erano la stragrande maggioranza? Dove, per di più, erano maschilisti come solo gli studenti di un “prestigioso e antico Istituto Agrario” possono essere?

## 2. PAGELLE AI PROFESSORI

Dopo il primo difficile anno la situazione diventa sempre più divertente e la nostra classe è davvero unita. Dal terzo anno i professori imparano che non è il caso di mettersi contro qualcuno di noi, perché tutti gli altri faranno muro per difenderlo.

Ma alla fine del primo quadrimestre non ne sono ancora consapevoli e decidono di dare 7 in condotta a tre della classe, motivando la decisione con il fatto che fanno troppe assenze. Per noi a nulla vale che ad altri tre (anzi altre tre) diano 10 in condotta con encomio ufficiale del Preside per la loro capacità di critica costruttiva (E va bene, sì. Tra quelle tre c'ero anch'io ed è una cosa della quale ancora mi vergogno. Possibile i professori non si rendano conto di quanto diventi dura la vita di uno studente che ha preso 10 in condotta?).

La nostra risposta non si fa attendere: organizziamo un Consiglio di classe nel quale predisponiamo la pagella di tutti i professori. Valutazioni su: conoscenza della materia insegnata, capacità di insegnamento, capacità di dialogo con gli alunni e altre amenità. In più ovviamente: numero di assenze (un professore in particolare è continuamente assente per ipotetici motivi di salute, ma in realtà lui fa "forca" autorizzata. Gli studenti non possono ma lui sì, anche se il motivo è per tutti lo stesso: cronica mancanza di voglia di lavorare). La pagella viene esposta nell'atrio della scuola bene in vista a tutti gli alunni dell'Istituto. Apriți cielo!

I professori che hanno avuto buoni vuoti vengono in classe e ci fanno il rimprovero di rito con il sorriso sulle labbra, in fondo orgogliosi di aver fatto una gran bella figura. I professori bocciati si indignano, presentano formali rimostranze al Preside e qualcuno addirittura minaccia di dare le dimissioni se non ritrattiamo, cosa che noi ovviamente non facciamo. Qualche giorno dopo il Preside, persona assai intelligente ma pressato dai professori offesi, viene in classe per dirci in sostanza che "Queste cose non si fanno!". Ma a tutti noi è chiaro che pensa esattamente l'opposto ed è ben lieto del fatto che per la prima volta i professori siano costretti a mettersi in discussione.

Ho un ricordo estremamente positivo di un professore. Ricevette un volto molto alto nella conoscenza della materia ma piuttosto basso nella capacità di dialogo con gli studenti. Venne in classe, parlammo per un'ora e lui cercò di capire perché, secondo noi, non sapeva dialogare, dimostrando così un senso autocritico che ce lo fece enormemente rivalutare. Da allora in poi provò a fare qualche cambiamento nel suo stile, anche se con scarsi risultati (ma la buona volontà fu apprezzata).

### 3. ESPERIMENTI DI CHIMICA

Certo l'inventiva non ci mancava ed anche la capacità di divertirsi non difettava. Un giorno, assieme al professore di chimica, decidiamo che non abbiamo nessuna voglia di studiare e quindi dobbiamo inventarci uno scherzo per il Preside.

È soprannominato "sigarino" perché viaggia perennemente con un sigaro in bocca e da lì nasce l'idea. È laureato in biologia e quindi lo scherzo non è facile da architettare perché sia credibile, ma due ore di "non lezione" sono sufficienti e poco prima dell'intervallo lo mandiamo a chiamare perché venga a verificare l'incredibile scoperta che abbiamo fatto durante le ore di laboratorio.

Sul lungo tavolo dell'aula di chimica mettiamo in attenta progressione (ovvero in modo assolutamente casuale) vari strumenti: centrifuga, forno, alambicchi vari, tre ampole con liquidi di diverso colore e infine una minuscola cannella dalla quale esce qualche goccia di acqua che va a finire sulla punta di un sigaro.

A descrivere al Preside tutto il complicato processo grazie al quale l'acqua farà prendere fuoco al sigaro sarà l'alunna più bella di tutta la scuola: una sventola da 90-60-90 che abbiamo la fortuna di avere in classe.

La cosa più difficile è indubbiamente non ridere. Evitiamo di guardarci in faccia perché sarebbe un suicidio collettivo. Questo rende però ancora più difficile il compito della poveraccia che spiega il processo, inventandosi praticamente tutto sui due piedi perché non c'è stato il tempo di prepararlo nel dettaglio. Attimi si imbarazzo davanti alla domanda del Preside su cosa contengono le tre ampole colorate: interviene in extremis il professore che si inventa due composti estremamente complessi e che però alla terza ampolla non sa più cosa dire e se ne esce con un: "È l'ingrediente segreto", il che ci porta tutti ad un passo dal perdere il nostro labile self control.

Scopo dell'esperimento: possiamo accendere qualsiasi cosa con l'acqua.

Il Preside guarda il professore e la classe con comprensibile sospetto. Ci fingiamo scandalizzati dalla sua ipotesi che lo stiamo prendendo in giro. Come può pensare che faremmo una cosa del genere? Lui è il Preside!

Dopo un po', uscendo perplesso dall'aula, ci punta il dito contro e afferma: "non riesco a ricordare quale sia, ma sono quasi certo che esiste un composto infiammabile a contatto con l'acqua. Non appena ricordo qual è torno qui e vi faccio neri a tutti!". Però ride divertito.

Bravo! Fuochino. È il potassio, col quale abbiamo imbevuto tutto il sigaro.

4.  
ESAMI

E finalmente si arriva agli esami. Da brava secchiona durante i cinque anni di superiori avevo fatto un accordo con i miei compagni di classe: “Potete venire a studiare con me quando volete, potete usare i miei appunti, ma i compiti in classe non li passo!”

Ma gli esami sono un'altra cosa: non tutto dipende da quanto hai studiato e poi quel che è fatto è fatto. Così la domenica precedente ci troviamo a casa mia con un obiettivo: i miei compagni devono insegnarmi come si fa a passare un compito. Ci toccherà il compito scritto di Estimo, che è una materia infida e noi ci siamo messi in testa che la nostra sezione (la B) dovrà per la prima volta nella storia dell'istituto superare la sezione A.

Ci provano per ore, ma sono proprio refrattaria. È chiaro che non saprò mai passare un compito senza farmi scoprire. È necessario cambiare tattica. Due dei più svegli avranno il compito di copiare e passarlo agli altri. Ok! Così ce la posso fare!

Giorno degli esami: quei bastardissimi dei professori dividono ogni sezione in due aule. Dovremo trovare il modo di passare il compito anche a quelli nell'altra aula.

Velocemente scrivo il procedimento del compito e lo faccio copiare alle due spie. Questi, abilissimi, hanno trovato un metodo geniale per passarlo agli altri. Durante la ricreazione passa un bidello con un vassoio di panini: la soluzione del compito viene nascosta sotto i panini e fatta arrivare ad una spia nell'altra aula che a sua volta la passa, ma solo a quelli della nostra sezione. Tutto perfetto!

Giorno degli orali, il professore di estimo mi riconsegna il compito dicendo: “Ecco signorina: le ho dato 8 che è il voto più alto della sua classe. Purtroppo il procedimento seguito è totalmente sbagliato, ma visto che tutta la sua classe lo ha eseguito allo stesso modo, ho capito che il professore vi ha insegnato questo metodo e quindi non è colpa vostra”. Gulp!

Lo vedi cosa succede quando ti sei fatta l'immagine di quella “brava”? Hanno tutti seguito le mie indicazioni anche se erano sbagliate. Una delle mie compagne, pur molto in gamba, mi dice “In effetti mi sembrava sbagliato, ma ho pensato che avendolo fatto tu avevo di sicuro torto io ed ho seguito le tue indicazioni”. Meno male! Te lo immagini se anche uno solo faceva diversamente?

## 5. UNIVERSITÀ

Migliorata nell'aspetto (ma più di tanto non si può fare contro la natura avversa!) e circondata da un congruo numero di fedeli amici, venni licenziata dal "prestigioso e antico istituto" con un bel 60/60 e con il caldo consiglio di iscrivermi all'Università.

Nel frattempo però gli obiettivi iniziali rispetto al futuro nell'azienda di mio padre, avevano subito un drastico cambiamento. Ho il sospetto che nel giungere a questa decisione forse abbia giocato il fatto che dai 14 ai 19 anni avevo passato tutte le mie estati a lavorare nelle stalle dei maiali oppure sui trattori a raccogliere presse di paglia e fieno sotto il sole di luglio e agosto. Credo che la decisione non fu immune neppure dalla considerazione che tutto quel lavoro non mi aveva fruttato nemmeno una lira.

L'ipotesi di iscrivermi all'Università e prolungare l'agonia di altri 4-5 anni prima di poter finalmente mantenermi grazie al mio lavoro non mi sfiorò nemmeno per un attimo! Meglio un talento sprecato che altre 5 estati tra i maiali!

Così mi misi a cercare lavoro.

6.  
CERCARE... ANZI, TROVARE LAVORO

Uno dei membri del Consiglio del “*prestigioso e antico istituto*”, venne un giorno a trovarmi a casa e mi disse: “Mi hanno chiesto di segnalare alcuni candidati per un lavoro. Ho fatto anche il tuo nome, ma non farti illusioni perché cercano un uomo e lo vogliono residente nel loro comune (ovviamente diverso dal mio!). Però, quando si cerca lavoro si prova tutto e quindi se accettano di farti un colloquio di sicuro non ti assumono, ma sarà un modo per conoscere nuove persone. Si sa, da cosa nasce cosa!”

Ringraziai caldamente e cominciai a pensare come avrei potuto sopperire ai miei due handicap. In fondo a scuola ero riuscita a trasformare in un punto a mio favore il fatto di essere secciona. Pensai a lungo trovando la soluzione al problema del comune sbagliato (si può sempre cambiare residenza!), ma al fatto di essere donna non mi riuscì proprio di trovare una soluzione! Pazienza!

Comunque, anche se non ero maschio, non avevo fatto i conti con le idee chiare della maggioranza dei membri del Consiglio di Amministrazione del Consorzio dove mi presentai per il colloquio di lavoro. Tant'è che mi assunsero!

Qualcuno dei consiglieri temeva che fossi troppo giovane e inesperta e quindi qualcuno avrebbe potuto trasformarmi nel suo burattino. Con il senno del poi, devo ammettere che io stessa, al loro posto, non mi sarei assunta. Ma c'è un ma: che io fossi giovane non c'era dubbio (avevo 20 anni), che fossi inesperta altrettanto (era il mio primo lavoro), ma si accorsero presto di quanto fosse sbagliato pensare che, per questo, fossi “controllabile”! Gli anni di scuola mi avevano dato una certa autonomia di giudizio.

Iniziosi così la mia avventura nel mondo del vino. A 20 anni, assunta per andare a dire ai produttori cosa dovevano o non dovevano fare. Per la precisione io dovevo andare a dir loro ciò che altri mi dicevano di dirgli! E sennò come avrei fatto? Di vino non ne sapevo niente e per quanto riguardava la viticoltura, nel solito “*prestigioso e antico Istituto*” mi avevano insegnato a produrre tantissima uva ad ettaro spendendo il meno possibile; esattamente il contrario di quello che si doveva fare! Se non altro però mi avevano dato un metodo di lavoro e di studio e quindi il tutto si risolse ricominciando a studiare come una dannata! Una cosetta da niente!

Quando si dice che la scuola forma al mondo del lavoro!



## 7. CARRIERA SEGNATA

Quando ho iniziato ad occuparmi di vino nessuno in famiglia si è stupito.

Pare infatti che una certa predisposizione all'argomento fosse già evidente a partire da quando avevo sei anni.

A quell'età la casa dove abitavo aveva una stanza da pranzo (che noi chiamavamo "la cucina") e un'altra stanza vicina molto piccola (chiamata "cucinino") dove c'era il lavandino.

Mia madre, lavando i piatti, forse animata dalle migliori intenzioni educative, mi chiedeva di portarle i bicchieri per aiutarla.

Pare che fossi assolutamente entusiasta di farlo. Dopo qualche giorno, dato che l'entusiasmo non scemava, mia madre cominciò ad avere legittimi sospetti sul perché tanta buona volontà albergasse nel mio piccolo cuore di bambina. Ma la speranza di aver generato una figlia piena di bontà e disponibilità fu immediatamente fugata: in realtà l'entusiasmo nasceva dal fatto che, prima di portarle i bicchieri a lavare, approfittavo dell'assenza degli 5 adulti dalla cucina per scolarli uno per uno dagli avanzi del vino!

8.  
COLLOQUIO DI LAVORO

L'episodio che segue me lo hanno raccontato perché io non me lo ricordo, forse l'ho rimosso... e ne avrei ben donde!

Tempo fa uno dei membri del consiglio di amministrazione del consorzio mi disse che tra le "attente e intelligenti" risposte da me date durante il secondo colloquio (cioè quello fatto dopo aver superato la prima selezione) potevo annoverare anche la seguente affermazione:

"Egredi consiglieri, ho la sensazione che la vostra principale preoccupazione nel decidere di assumermi sia legata al fatto che io sia una donna e che quindi possiate trovarvi nella spiacevole situazione di vedermi andare in maternità dopo aver investito tempo e denaro per darmi una adeguata preparazione. So che d'altra parte chiedete agli uomini se hanno fatto o meno il servizio militare, per non trovarvi anche lì nella sgradita situazione di fermare tutto per minimo un anno. A mio favore posso dirvi che mentre un uomo non può rifiutarsi di prestare il servizio militare, una donna può decidere se e quando avere dei figli!"

Lo giuro (in particolare lo dico per il mio Vescovo che potrebbe innervosirsi parecchio): non ricordo di aver detto una cosa del genere e considerando la mia formazione molto cattolica trovo la cosa piuttosto improbabile, ma il suddetto consigliere - che voglio considerare degno di fede - afferma che tutti i presenti pensarono: "Questa puoi mandarla in giro per il mondo e saprà sempre come cavarsela!".

Me lo disse in banca ed io, tutta gasata, andai per uscire. Peccato che non riuscii ad aprire la porta! Venne proprio lui ad aiutarmi e se ebbe dei dubbi sulla decisione presa, mostrò almeno la gentilezza di non esternarli.

Dipendente

9.  
LA PRIMA GAFF (...GROSSA!)

Siamo agli inizi del lavoro al Consorzio del Vino Nobile: ce la metto tutta anche se sono e mi sento decisamente impreparata.

Il presidente mi detta la convocazione del Consiglio di Amministrazione. Scrivere direttamente in bella con la sgangherata "lettera 35" della Olivetti (non dimenticate che era il 1984), è un'impresa che il comprensivo presidente non mi chiede. Lascia che prenda appunti e poi trascriva.

Mi impegno perché nulla sfugga all'estetica della lettera, non posso permettermi che la "mia" prima convocazione non sia assolutamente perfetta.

Impiego tutto il tempo e l'energia necessarie al raggiungimento di un lavoro ineccepibile, lo so che è solo la convocazione di un Consiglio, ma immaginate l'ansia della ventenne alla sua prima riunione, insomma abbiate un po' di pietà...

Bene, la lettera è pronta. Il presidente ha detto: "La trascriva e poi la invii".

Bene ... e chi la firma?

Oddio!

Tre possibili alternative si affacciano alla mia fulgida mente:

1. chiamo il presidente perché venga a firmare la lettera. *No, così faccio la figura dell'imbranata perché gli faccio sprecare tempo per tornare in ufficio.*
2. falsifico la sua firma: in fondo mi ha detto lui di ricopiarla e spedirla. *No, questo non si può fare si chiama "abuso di potere" ... credo!*
3. la firmo io. *Ecco questa sì che è la soluzione! La firmo io.*

No che non è la soluzione giusta perché evidentemente, nell'organico associativo, io non sono nessuno, ma si sa il buongiorno si vede dal mattino e che io sia un tipo poco "domabile" non può che essere chiaro da subito!

Mi rendo conto della *gaffe* quando il presidente, con signorile *savoir faire*, voce pacata e inespressiva, mi dice: "la prossima volta firmo io la convocazione. Sa, legalmente è più corretto". Sarei sprofondata sotto un pancake di bottiglie, di Vino Nobile o meno è assolutamente secondario!

## 10.

## LA SECONDA GAFF (... PIU' GROSSA DELLA PRECEDENTE!)

Pur prendendomi tutta la colpa anche di questa seconda gaffe, il contesto in cui è avvenuta avrebbe messo un po' in difficoltà anche un professionista navigato, figurarsi una povera ventunenne al primo lavoro.

Vorrei poter dire che la dirigenza del Consorzio nutriva tale fiducia nella mia professionalità da mandarmi a rappresentare la Denominazione nelle riunioni di quello che fu chiamato "Comitato dei Consorzi per le DOCG.". Credo invece che essendo l'unica impiegata dovesse giocoforza mandare me!

In ogni caso mi ritrovai a discutere di questioni produttive e legali relative alla gestione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Allora erano solo 5: oltre al Vino Nobile, il Brunello di Montalcino, il Chianti, il Barolo e l'Albana di Romagna.

Ergo: riunioni in giro per Italia con alcuni di quelli che allora erano i mostri sacri dell' enologia nazionale: tutti uomini, tutti più o meno nobili, tutti più o meno ultrasessantenni! In pratica ci stavo come il cavolo a merenda.

Bologna: pranzo a conclusione dei lavori nel ristorante di un albergo 5 stelle, ipoteticamente molto elegante. Mai fu tanto maledetta l'insulsa moda allora in voga di portare il vassoio sul tavolo e lasciare che i commensali si servissero da sé. Cosa ti pago a fare, cameriere del capperò, se poi mi devo servire da sola?

Pranzo decisamente impegnativo: sono l'unica donna quindi spetta a me servirmi per prima ed iniziare a mangiare. Non è che io sia cresciuta in una famiglia di barbari, ma di sicuro non andavamo al ristorante stellato tutte le settimane, anzi per la verità non c'ero proprio mai stata! Il terrore puro mi attanaglia solo all'ipotesi di far schizzare il sugo ovunque.

Fine pranzo: sono stata bravissima, credo di non aver sbagliato niente... forse... beh! Almeno non ho fatto corbellerie proprio esagerate. Seduto davanti a me un Senatore descrive i risultati di un importante studio compiuto sui vigneti della sua denominazione dall'Università della sua città. Risultato: nessuna differenza qualitativa sulle uve se si producono 400 o 100 quintali ad ettaro. Oggi nessuno oserebbe affermare una tale balordaggine e anche allora la cosa cominciava ad essere chiara ai più. Per questo mi sembrava impossibile che proprio il presidente di una DOCG facesse un'affermazione così fuori luogo.

Comincio ad agitarmi sulla sedia, mi prende il *sacro fuoco della verità*... ignorando il pericolo imminente comincio con convinzione: "Vede Senatore...". Purtroppo lo sproportionato gesticolare è in me direttamente proporzionale all'agitazione e confesso che ero veramente agitata! Così do inavvertitamente un colpo al bicchiere pieno di vino rosso davanti al senatore, versandolo molto sul tavolo e ... poco (lo giuro!) sui suoi pantaloni!

Un secondo per decidere: mi scuso umiliandomi per la goffaggine o faccio finta di niente?

Un secondo per reagire: resto impassibile, e mentre rialzo il bicchiere: "Mi scusi! Ma vede senatore non è possibile che il risultato sia quello che lei afferma..."

Quando si dice la prontezza di riflessi!

11.  
PER UNA VOLTA ZITTA

I primi anni di lavoro sono i più ricchi di aneddoti, forse perché l'inesperienza e la mancanza di conoscenza fanno fare più errori. Se poi sei una come me e parli un po' più del dovuto ... aumenti le probabilità di dire corbellerie!

Una delle persone che in quegli anni mi ha insegnato di più è stato un produttore di Montepulciano che, dopo aver osteggiato in ogni modo la mia assunzione e vedendosi costretto invece a subirla, pensò bene che se non era riuscito a far assumere un dipendente preparato ... poteva almeno cercare di aiutarlo a prepararsi! Gli devo molto e gliene sono tutt'oggi molto grata, la sua amicizia e professionalità sono state fondamentali nella mia formazione.

Mi invita a cena assieme ad alcuni suoi amici – che oggi sono tra i più noti e stimati enologi italiani – e si assaggiano vini preziosi, specialmente francesi.

Cena squisita a base di crostini di interiora di beccacce, nonché beccacce al forno. In mezzo ai quei tre, che già facevano intuire il talento che avevano e che hanno ampiamente dimostrato, io mi sentivo proprio come una delle beccacce sul tavolo: da un momento all'altro qualcuno di loro avrebbe fatto di me un sol boccone! E non sono un tipo timido!

Fine cena, non mi hanno ancora mangiato, forse stasera non lo faranno! Si stappa, con grande attesa da parte di tutti loro, una bottiglia del più famoso vino da dessert del mondo, un vino bottrizzato: un Sauternes dello Chateau d'Yquem.

Essendo un Perito Agrario, a scuola mi hanno insegnato a combattere la muffa che si forma nei grappoli d'uva. Lo so che erano quasi 30 anni fa... però questo mi hanno insegnato. Uscita da scuola da poco più di un anno qualcuno mi invita a cena e mi offre un vino fatto con uve ammuffite, spacciandomelo poi per uno dei vini più famosi – leggi costosi – del mondo! Che fossi perplessa nell'assaggiare quel vino, era perlomeno legittimo.

Metto il naso nel bicchiere e... per una volta, invece di lasciarmi prendere dal *sacro fuoco della verità*, decido saggiamente di mordermi la lingua e tacere, in attesa dei giudizi altrui.

Si perché secondo me quel vino profumava, anzi puzzava, di muffa! Oggi riconosco (quasi sempre!) un “coniglio da una nana” (in dialetto umbro per “nana” si intende l'anatra), cioè un vino buono da uno cattivo, ma immaginate una ventenne alle prime degustazioni, quando ancora riconosce appena un vino rosso da uno rosato (da un bianco ce la facevo già...), dategli un muffato e vedrete se questa non dice che “puzza di muffa”!

Meno male che sono stata zitta! Però la lingua è rimasta tagliata dai morsi per giorni. Il silenzio si paga!

## 12. TEMPERATURE

Tra i bei progetti realizzati durante gli anni al consorzio, uno in particolare mi ha fatto mettere a frutto gli anni di scuola.

Fu creato un servizio ai soci che prevedeva la presenza di 5 centraline meteorologiche in altrettanti punti strategici del comune di Montepulciano. Le centraline registravano umidità, piovosità e temperatura nell'arco delle 24 ore, in modo che si potesse valutare la necessità o meno di intervenire con trattamenti antiparassitari (il tutto con evidente risparmio e soprattutto con riduzione dell'impatto ambientale).

Ogni settimana, per la precisione il mercoledì pomeriggio, il tecnico consulente del progetto ed io andavamo in mezzo ai vigneti a verificare i dati e poi stendevamo (cioè il consulente dettava e io trascrivevo) un bollettino che indicava ai produttori se e contro quali malattie intervenire.

Due cose mi sono rimaste impresse di quei pomeriggi:

1. Particolarmente nei mesi di Luglio e Agosto il pomeriggio più caldo e umido della settimana era sempre e inesorabilmente quello del mercoledì! E se una settimana cambiavamo giorno di controllo, quello diventava il pomeriggio più caldo! Non ci credete? Chiedete al consorzio se hanno ancora le cartelle di registrazione delle centraline e vedrete se dico una bugia!
2. Li chiamavamo: "i trattamenti alla paura". Perché nonostante il bollettino settimanale avesse caldamente sconsigliato a tutti i produttori di intervenire con i trattamenti, puntualmente la maggior parte ... trattava! Alla nostra domanda sul perché ci rispondevano: "L'efficacia del trattamento precedente era terminata e quindi io ho trattato di nuovo". *"Ma non ci sono state le condizioni climatiche perché la malattia si verificasse: non ce n'era bisogno!"* "Lo dite voi! E se poi la peronospora veniva lo stesso?". *"Ma non si sono verificate le condizioni climatiche!!!"* In pratica non trattavano contro la peronospora, ma contro la paura della peronospora!

Qualcuno malignava che il motivo di tale comportamento non fosse da ricondurre alla paura, ma piuttosto alla sfiducia verso i tecnici che davano il consiglio di non trattare. Perché? Perché eravamo due donne sotto i 30 anni! In effetti non era facile chiedere a dei viticoltori ultrasessantenni di fidarsi!

13.  
VINITALY

Ho partecipato per la prima volta al Vinitaly (la fiera italiana dedicata al vino di maggiore importanza) nel 1985. A pensarci adesso vien da ridere, ma era davvero una piccola fiera. In comune con oggi aveva solo una cosa: pioveva. Si perché durante il Vinitaly piove. Non c'è scampo. Dato che nel resto dell'anno, per ritorsione evito Verona come la peste, non so se piove solo durante quei giorni o in tutto il resto dell'anno, ma se cercate una certezza nella vita eccovela: durante il Vinitaly piove! A volte solo il giorno prima dell'apertura (che è il peggiore perché si allestiscono gli stand e si è quindi costretti ad entrare e uscire dai padiglioni), a volte solo durante. Spesso, anzi spessissimo sia prima che durante.

Nel 1985 lo stand del Consorzio del Vino Nobile era un 4x8 m con pareti in formica rivestita di plastica bianca divise da colonnine di alluminio. Era arredato con due divanetti e un tavolino... bianchi! Unica concessione all'eleganza (si fa per dire!): quattro vasi di ortensie rosa.

A peggiorare la già precaria situazione c'era l'angolo espositivo dove stavano appoggiate le bottiglie in degustazione. Purtroppo lo scoprii ben presto, quando nel bel mezzo di una degustazione il piano di appoggio decise di ribaltarsi e tutte le bottiglie caddero con gran profusione di rumore e odore! Mi salvò dalla vergogna proprio il profumo, perché si diffuse la voce che avessi fatto cadere le bottiglie apposta per attirare l'attenzione con l'odore del vino! Ovviamente mi guardai bene dallo smentire le suddette voci, ma figuratevi se mi sarebbe mai venuta in mente una cosa del genere!

Qualche anno dopo lo stand aveva subito qualche "leggero ritocco" frutto della mia fervida mente. In particolare un anno riuscii a procurare ed a esporre due anfore etrusche per il trasposto del vino. Ovviamente tutti credettero che si trattasse di imitazioni ben riuscite, mentre erano rigorosamente vere tant'è che ogni sera le chiudevo nel ripostiglio ben conscia che se le avessero rubate mi ci sarebbero voluti parecchi anni di lavoro per ripagarle.

Se da dipendente avevo qualche freno, da libera professionista non ho più avuto remore. Il primo anno che ho fatto uno stand tutto mio (appena 103 mq) ho noleggiato da un vivaista otto cipressi alti quattro metri! Il tutto per la solita megalomania che mi contraddistingue. Infatti, in qualunque punto del padiglione mi trovassi, alla domanda: "dov'è il tuo stand?" potevo limitarmi a rispondere: "vedi la punta dei cipressi? Quello è il mio stand!".

Dai cipressi sono passata alle vele. Cioè i divisori tra uno spazio e l'altro erano realizzati con una stoffa tipo tulle grigia e tagliata ad angolo. Soprannome dato allo stand: "Quello con le vele".

Adesso sono nella fase minimalista: stand biodegradabile al 100%. Cioè solo componenti frutto di prodotti riciclati o a loro volta riciclabili. Praticamente uno stand comprato all'Ikea!



## 14.

## FAMIGLIA IRLANDESE A LONDRA

Il primo viaggio fuori d'Italia l'ho fatto a 23 anni a Londra, dove sono stata un mese nel tentativo di imparare un po' di inglese.

Immaginate la situazione: per la prima volta lascio il paesello in riva al Trasimeno per andare all'estero. Per la prima volta prendo un aereo e vado a Londra (notoriamente una piccola città di provincia) dove devo raggiungere la casa della famiglia che mi ospiterà. Questa si trova - ovviamente - dalla parte opposta dell'aeroporto, in piena periferia, in una via secondaria. Giuro è tutto vero!

Ma soprattutto per la prima volta prendo un taxi a Londra e già questa è un'avventura, considerando come sono fatti e soprattutto come sono guidati!

Raggiungo indenne, ma provata, la casa dei miei ospiti, suono il campanello e viene ad aprirmi un uomo di mezza età, piccolo, moro, unghie nere, canottiera (siamo a Gennaio!) con pancia ben in vista. Se non compariva immediatamente dietro la moglie... giravo i tacchi e me ne tornavo al paesello!

Sempre un po' tesa, ma rassicurata dalla faccia sorridente della signora, entro. La mattina seguente mi alzo convinta che mi accompagneranno a scuola: d'altra parte non parlo nemmeno una parola di inglese e la scuola è in zona Trafalgar square, non facile da raggiungere se non hai mai messo piede a Londra e soprattutto è la prima volta che ne vedi la metropolitana.

Ovviamente non ci pensano nemmeno, ma davanti alla mia faccia disperata mi danno una cartina dove segnano la stazione di partenza e quella di arrivo e poi, massima disponibilità, fanno un bel cerchietto anche intorno alla strada che devo raggiungere: Northumberland Av. Strada con un nome più difficile non potevo trovarla, dovrebbero vietare alle scuole di aprirci una sede: i poveri studenti che devono chiedere informazioni come fanno?

Fanno con il ditino come ho fatto io! Così, dopo ben 45 minuti di metro (preceduti da 10 a piedi), esco dalla stazione di Charing Cross e chiedo ai solerti poliziotti, cioè indico ai solerti poliziotti dove devo andare. Loro con un bel sorriso attaccano a parlare. Si va beh! Fatemi un cenno così capisco: evviva gli italiani che usano le mani per comunicare!

A parte la prima settimana del corso nella quale ho più volte pensato di tornare a casa, una volta capito che non capivo perché tutti parlavano inglese (!), è stato davvero divertente. I miei ospiti si sono rivelati assolutamente deliziosi eccetto che per due particolari:

1. si sentivano talmente coinvolti dal fatto che ero lì per imparare l'inglese che ogni sera, per farmi esercitare, mi obbligavano a raccontare loro quello che avevo imparato. Peccato che io già non capivo l'inglese, figuriamoci l'irlandese! Eh già! Perché erano entrambi irlandesi e insistevano a rifarmi la stessa domanda 3-4 volte se non capivo, finché esausta prendevo la scorciatoia e rispondevo: "Ah! Yes, yes!". A quel punto capivano che ero al limite e mi lasciavano in pace.
2. nel weekend e a volte anche durante la settimana, uscivo con un ragazzo che avevo

conosciuto. Dato che rifiutavo di farmi accompagnare a casa, aveva l'abitudine di calcolare il tempo che avrei impiegato per arrivarci e mi chiamava per sapere se avessi avuto problemi nel tragitto. Era un vero gentleman. La signora si mise in testa di volerlo conoscere. Ma ti pare? Non ho mai fatto una presentazione "ufficiale" ai miei genitori, la vengo a fare a Londra? Niente, non mi dette pace finché non fui costretta a chiedere al malcapitato se mi faceva la cortesia di venirmi a prendere a casa una volta, così avrei potuto presentarlo a due soggetti più pressanti dei miei genitori (che in verità su queste cose non mi hanno mai rotto!). Essendo un vero gentleman accettò e fu la mia rovina! La signora non solo preparò tè con pasticcini nella migliore tradizione "English", mettendomi in grande imbarazzo (sembrava proprio la presentazione ufficiale del fidanzatino alla famiglia). Ma da quel giorno non mi dette più un attimo di respiro: "Madleine, he's wonderful. Madleine don't like him?". No! I don't like him!

## 15. SCRIVERE

Il primo giorno di lavoro al consorzio ho trovato sulla scrivania quanto segue:

- Penna nera, penna blu e penna rossa
- Matita (Pigna!)
- Gomma da cancellare
- Appuntalapis
- Macchina per scrivere “Lettera 35” della Olivetti. Per chi non lo sapesse o è troppo giovane (sigh!) si trattava di una macchina i cui tasti, perché incidessero sulla carta, dovevi picchiarli con il martello. Il problema che ne conseguiva era in caso di errore: scrittura assolutamente indelebile, quindi o riscrivevi da capo o facevi un bel rigo sopra alla parola sbagliata.

Non c’era telefono. Lo giuro! Comunicazioni esclusivamente a mezzo postale. Oddio, mi sembra di raccontare della preistoria invece che di 25 anni fa! Per certi aspetti, in effetti, la differenza con il Neolitico è minima.

Dalla mitica “Lettera 35” siamo passati ad una elettronica che teneva in memoria un’intera riga, così riuscivo a controllare un maggior numero di errori.

Dalla posta siamo passati al fax e mi sembrava incredibile che attraverso i cavi del telefono potessi trasmettere in qualunque luogo un foglio scritto. Più volte hanno provato a spiegarmi il concetto della trasmissione dei dati via cavo (adesso anche via etere) grazie alla consequenzialità dei numeri 0 e 1. Io però continuo a non capire che bisogno ci sia di mettere in fila una serie infinita di 0 e 1 per dire la lettera “A”, quando sarebbe più semplice trasmettere direttamente “A”!

A meno di trent’anni ho avuto il mio primo sistema di scrittura (ovviamente di seconda mano): di quelli con lo schermo nero, ma con tutto il testo in memoria così da poterlo cambiare mille volte! Che bello poter correggere le stupidaggini prima di stamparle! Il prossimo auspicabile passo sarebbe un computer che le corregga dopo averle divulgate!

A circa trent’anni finalmente un vero e proprio computer! Decido che, usando solo “Word”, non ho bisogno di fare un corso. Lo compro e chiedo a chi me lo installa di darmi alcune nozioni fondamentali su come usare il programma. Il mattino seguente arrivo in ufficio tutta contenta di lanciarmi su una relazione che devo preparare. Mi seggo davanti al computer e... ops! Ma dove si accende? Il tecnico mi ha fatto vedere come si usa il programma, ma il computer era già acceso e quindi non avevo visto il tasto di accensione! Non vi dico l’umiliazione di dover telefonare e chiederlo.

Col tempo ho fatto progressi anche se niente a che vedere con mia nipote di 8 anni che sa fare cose di cui non conosco né l’origine, né tantomeno il fine. Con il nipote di 15 anni nemmeno ci provo. Qualche misera soddisfazione, ma so che non durerà, ce l’ho con quello di 4 anni! Mi sono appena iscritta a face book: divertente, se sapessi come usarlo! Per adesso è un mistero e non ho tempo di studiarci sopra!

16.  
CONSIGLI AI PRODUTTORI

Tra le mansioni principali dei primi anni al consorzio c'era quella di raccogliere le indicazioni di un gruppo di enologi consulenti. Questi periodicamente si riunivano per assaggiare i vini prima dell'imbottigliamento ed avevano il compito di dare indicazioni ai produttori su possibili miglioramenti delle tecniche di vinificazione e di maturazione.

Il problema non era tanto capire cosa dovevo dire ai produttori, ma piuttosto come farlo accettare a persone che da 30 anni facevano le cose sempre nello stesso modo. In sostanza dovevo dirgli: "Sono 30 anni che sbagliate!". Sono certa che non sono mai stata presa a pedate e buttata fuori di cantina solo perché sono una donna, in caso contrario non avrei avuto chance!

Alcuni esempi:

- I tecnici mi avevano segnalato che sicuramente quel determinato produttore aveva le botti vecchissime e questo era il motivo delle puzze riscontrate nel vino. Ho passato la prima ora a tentare di convincerlo. Visto che per lui la sua vecchissima quanto amatissima botte non aveva il minimo difetto ho cambiato tecnica. Forse non è proprio una botte da buttare (farcì il ceppo di Natale o le fioriere per il giardino: unici usi effettivamente possibili!), magari c'è solo una doga rovinata, perché non prova a fare una verifica? Su questo abbiamo trovato un accordo e mi ha promesso che lo avrebbe fatto.
- Un produttore molto anziano aveva grossi problemi olfattivi nel vino. Pur avendo una prodotto con una buona struttura di base, si ritrovava sempre qualche puzza, di certo dovuta a scarsa pulizia in cantina. Dato che non si riusciva a fargli comprendere il problema, fu invitato ad assaggiare assieme ai tecnici il vino che, nel corso della degustazione di quel giorno, era risultato il migliore. Il produttore avvicina il bicchiere alla bocca, lo appoggia sulle labbra e prima ancora di averlo messo in bocca afferma: "No, il mio è più buono!". Non c'è niente da fare: ogni scarrafone è bello a mamma sua!

Nei primi mesi di lavoro mi sono trovata anch'io varie volte in difficoltà a capire di cosa i produttori stessero parlando. In particolare una volta, davanti ad una vasca di cemento, uno di loro mi dice: "Non riesco proprio a far partire la malolattica in questa vasca!". Gulp! La malo che? Non ho idea di cosa stia dicendo però capisco che non deve essere un fatto positivo perché la faccia è contrita. Così assumo anch'io un atteggiamento dispiaciuto e commento: "Eh! Capisco, un bel problema!"

Arrivo a casa e metto sotto sopra la libreria alla ricerca di un libro di enologia per trovare la voce: malolattica! Ragazzi! È dura trattare un argomento che non conosci e far finta di sapere tutto!

Libero professionista

17.  
PROVVIDENZA

Solo a 26 anni si può essere tanto incoscienti da mollare un lavoro sicuro senza avere nessuna alternativa. Eppure, praticamente solo per difendere una questione “di principio”, lasciai l’amato lavoro al consorzio.

Un minuto dopo aver dato le dimissioni, cominciai a domandarmi: e ora che si fa?

Sono giunta ad una conclusione: quando devo prendere decisioni importanti, i casi sono due. O sono dura d’orecchi (possibilità da non escludere a priori!), oppure lo Spirito Santo non concede spesso a chi lo invoca precise e chiare indicazioni su come comportarsi! Almeno non a me!

Ma un paio di volte nella vita il messaggio è arrivato e ritengo che questa sia stata una di quelle. Come poteva altrimenti venirmi in mente, a fine 1990, di intraprendere un lavoro... inesistente, o perlomeno che io non sapevo esistesse, volendolo fare come libero professionista!

Eppure, zac! Folgorazione! Ho capito: mi metto a fare la libera professione e mi occupo di PR. Pronta per cominciare!

Magari cogli l’ispirazione dello Spirito Santo, ma poi... sei tu che devi far tornare i conti economici. Infatti, inizialmente entusiasta dell’idea, cominciai a demoralizzarmi vedendo quanto mi sarebbe costato metter su un ufficio: mobili, telefono, fax, affitto, ecc. ecc., il tutto finiva inesorabilmente con il comportare mutui, debiti e via dicendo.

C’è chi la chiama fortuna, chi in modo meno elegante; io invece la chiamo “Provvidenza”. Ecco i fatti:

- da Varese e da Zurigo decidono improvvisamente di trasferirsi a Montepulciano due bravi architetti. Cercano un ufficio da dividere con un altro professionista per ammortizzare le spese. Eccomi sono qui!
- Siccome la fortuna è cieca ma la Provvidenza ci vede benissimo... i due si portano dietro tutti i mobili dei loro vecchi uffici così io non mi devo comprare niente.
- Ciliegina sulla torta ci compriamo tutte le attrezzature... dividendole per tre!

Confesso: è stato decisamente un bell’inizio, ma negli anni successivi far quadrare il bilancio è stato decisamente meno facile...

18.

## UNA SIGNORA BEN VESTITA CHE ACCOMPAGNA A PRANZO

Oggi la necessità di comunicare bene la propria azienda è un fatto che la maggior parte dei produttori riconosce, ma quando iniziai a propormi ad alcune aziende dicendo: “mi occupo di Pubbliche Relazioni”, i più mi guardavano perplessi e dallo sguardo si capiva che stavano pensando a qualcosa del tipo: “di Pubbliche... che?”

Al massimo la PR era quella che dava i biglietti omaggio per le discoteche! Non era chiaro cosa potesse realmente fare una “Responsabile delle Relazioni Esterne” (così venni definita in una importante azienda al momento che iniziai a collaborare con loro) ed in effetti era tutto talmente in evoluzione che capirlo bene non era affatto facile... pure per me!

Paradossalmente ho la sensazione che proprio noi specialisti di comunicazione e di immagine siamo cattivi comunicatori della nostra professionalità, che è complessa e articolata. Una prova della pessima immagine di cui godiamo: in una delle aziende con cui lavoro abbiamo ospite il corrispondente di un importante giornale di lingua inglese. Devo accompagnarlo prima in vigna poi in cantina e dopo a pranzo.

La visita scorre bene, si tratta di una persona molto piacevole, che non fa affatto pesare il suo ruolo importante.

Al termine del pranzo, sorridendo mi dice: “Grazie della visita! Sono stato piacevolmente impressionato dall’azienda e sono contento di aver parlato di vino”. Lo guardo perplessa e visto che lui sembra molto tranquillo, a suo agio, azzardo la domanda: “Perché di cosa avremmo dovuto parlare? Non che non si possa parlare d’altro, ma tu facevi domande sull’azienda e io ho risposto. Non era mia intenzione contingentare gli argomenti”. “Certo!” - risponde lui con tipico english self control - “Ma sai... quando mi hanno detto che mi avrebbe accompagnato la PR dell’azienda ho pensato: Oddio! La solita signora ben vestita che porta a pranzo e non capisce niente di vino!”

Ora, spero non si metta in dubbio che sono una signora, mentre sul “ben vestita” si può discutere ... ma neanche tanto! Però ditemi voi se non è deprimente questa immagine delle PR che “non capiscono niente di vino”! Sigh!

Persino la Littizzeto che è (quando non è volgare, quindi ultimamente più di rado) la mia preferita e reputo una donna intelligente e spiritosa, ecco come descrive la categoria: “*Una di quelle seppie sempre alla moda (...) il genere: dietro liceo, davanti museo, per intenderci. Sempre sorridente perché paralizzata dal botox. Simpatica e piacevole come la peste suina. Cosa fa di mestiere? (...) intrattiene pubbliche relazioni, avendo fatto un quarto d’ora di liceo classico*”.

Lizzi, pure tu? Ti prego! Almeno tu non darci addosso anzi, dacci una mano a migliorare la nostra immagine, che da sole proprio non ne siamo capaci.

19.  
DIVERSI CONCETTI DI QUALITÀ

Si dice che le mode subiscano flussi e riflussi e direi che sono d'accordo. Nella mia pur breve vita (diciamo brevissima per essere precisi!) è già la seconda volta che calzo "la novità" delle scarpe con le zeppe, ho anche visto andare di moda le minigonne almeno tre volte e l'elenco potrebbe continuare.

Così è anche nel vino. Negli anni Ottanta in Toscana si cominciava ad usare in modo più sistematico le barrique: c'era chi gridava allo scandalo e chi cominciava a provarle (a dir la verità per diversi anni con risultati discutibili). Ho visto parecchi vini fatti "revedibili" dalla Commissione di Assaggio della Camera di Commercio perché "non tipici", in quanto era evidente che l'affinamento in legno era stato fatto in barrique invece che in botte grande. Poi le barrique sono diventate di moda e se un vino non era barricato voleva dire che non era di livello qualitativo alto. Adesso stiamo tornando indietro e spesso un vino, solo perché barricato, viene liquidato con un rapido "troppo legno" anche quando in realtà non lo merita. Potrei dire lo stesso per l'uso delle vasche di cemento e per varie altre tecniche produttive e di affinamento. Mi sono fatta l'opinione che i produttori devono scegliere un proprio stile e fare di tutto per essergli fedeli, guardando alle mode ma essendo capaci di prescindere da esse. Pena fare la figura dell'alocco come nei due casi seguenti:

- Sicilia. Accompagno due giornalisti in visita ad un'azienda con cui collaboro, ma prima facciamo una deviazione per visitare una delle cantine emergenti della Regione. Assaggiamo i vini sia dalla bottiglia sia dalla barrique e tutti siamo dell'idea che la presenza del legno sia indubbiamente prevaricante e che non abbia lasciato niente ai profumi ed ai sapori di partenza delle uve. Uno dei giornalisti chiede all'entusiasta enologo perché usano la barrique. Risposta (seria lo giuro!): "Perché le barrique stabilizzano il colore".

Certo, ma se esageri, tolgono tutto il resto!!!!

- Toscana. Gruppo di fiduciari regionali di Slow Food. Siamo in visita ad un'azienda. Assaggiamo i vini e poi siamo ospiti a pranzo nel ristorante del loro agriturismo. L'enologo entusiasta, nel presentare la filosofia aziendale esordisce con tono imponente: "abbiamo deciso di perseguire la qualità e quindi abbiamo acquistato le barrique!". Ecco, adesso sì che siamo certi della qualità! Ci servono come antipasto un'insalata di carciofi crudi in abbinamento con il loro bianco barricato (notoriamente i carciofi crudi sono perfetti per distruggere il sapore di qualunque vino). Il vino è imbevibile, ma il piatto di carciofi lo copre. Il titolare dell'azienda chiede ai presenti cosa ne pensano. Silenzio imbarazzato, occhi bassi come a scuola per non essere interrogati. Uno dei presenti, evidentemente dotato di incredibile presenza di spirito, esprime il pensiero di tutti: "Uno dei rari casi in cui un piatto di carciofi crudi valorizza il vino!"



## 20. SCHEDE TECNICHE

Quello delle schede tecniche dei vini è un male necessario. Diventa spesso un incubo per chi organizza eventi e deve riuscire ad avere dai produttori le schede con i dati esatti e soprattutto in tempi non biblici. Per questo si spera ogni volta in un miracolo!

Non so perché davanti alle semplici domande di una scheda tecnica, anche l'azienda più navigata si "impatassisce" cioè perde il lume della ragionevolezza, se non quello della ragione.

L'errore più banale è in genere il seguente:

"UVAGGIO (sta per: percentuale delle diverse uve che vanno a comporre il vino): 80% Sangiovese, 15% Merlot, 7% Cabernet, 5% Syrah, 3% altri vitigni". Uguaile 110%! Visto che sei così preciso, cerca di esserlo fino in fondo!

Gentili aziende, vi prego a nome di tutte le PR d'Italia. Potete scegliere se fare la somma a mente, se usare il computer oppure addirittura il cellulare, ormai tutti hanno la calcolatrice incorporata! Il totale deve essere 100! Né inferiore né superiore, proprio 100.

Altro errore tipico. "PERIODO DI AFFINAMENTO: 2 anni di cui 12 mesi in legno, 6 mesi in vasca e minimo 14 mesi in bottiglia". Uguaile 32 mesi, ben più di 2 anni!

Per favore controllate i totali. Lo so che lo sapete fare, ne sono assolutamente certa, quindi ... fatelo! Grazie in anticipo!

La miglior scheda - si fa per dire - che abbia mai visto è stata, quella che alla domanda "EPOCA DI VENDEMMIA" ha visto il produttore rispondere: "Da Luglio ad Aprile".

È chiaro che il produttore non ha capito la domanda.

Il dubbio allora diventa: cosa ha pensato che gli stessi chiedendo? Qual è l'operazione colturale o la tecnica di cantina che inizia a Luglio e finisce ad Aprile?

Sono anni che mi arrovello per rispondere a questa domanda. Si accettano idee in proposito.

21.  
EDUCATIONAL TOUR 1: BORDEAUX

Nel corso degli anni ho fatto vari viaggi nelle zone viticole più importanti d'Europa. Da dove potevo cominciare se non da Bordeaux? È la Mecca di alcuni tra i più grandi rossi del mondo e non può mancare nel bagaglio di esperienze di chiunque si occupi di vino.

Primo tra tutti Chateau Margaux. Abbiamo appuntamento – sennò non entri nemmeno per sogno – e ci presentiamo insolitamente puntuali per essere degli italiani, almeno così dicono loro.

Ci accoglie la PR ed i miei colleghi produttori, che volevano fare domande tecniche, sono afflitti dando per scontato che non sarà in grado di dirci niente. Sono, come sempre, animati da insani preconcetti contro la categoria, ma sono certa che si ricrederanno, (forse nel loro disappunto influisce appena un po' il fatto che la PR ha 60 anni o giù di lì. Però è bionda e porta la minigonna, quindi ci siamo quasi!). Rassicuro tutti: la PR di Chateau Margaux non può che essere tra le migliori professioniste al mondo... in linea con il livello dell'azienda con cui collabora!

Ahimè! È la classica eccezione che conferma la regola!

- Domandiamo: “Che tipo di legni usate?”. Risposta: “Non sono domande che dovrete fare a me! Non ne so niente: in questa azienda mi occupo delle PR, non sono il tecnico”. Beh! Non che sia necessario avere una laurea in enologia per sapere di che legno sono le barrique, anzi, se solo ci lasci avvicinare invece di costringerci al percorso obbligato e reticolato (manca solo il filo spinato ai bordi!), ci guardiamo da soli!
- Davanti ai famosi ciottoli bianchi delle Graves dove sono impiantati i vigneti dell'azienda: “la superiorità qualitativa dei vini di Margaux è dovuta alla presenza nei vigneti di questi ciottoli. Essendo infatti bianchi, riflettono la luce del sole e grazie a questo le uve maturano meglio”. Ci siamo guardati e subito, da bravi italiani, abbiamo trovato la soluzione per eguagliare la qualità dei vini di Margaux: domopack, carta stagnola. La stendiamo sotto i grappoli e se i ciottoli ottengono questo effetto sulla maturazione delle uve, immaginate cosa può fare il riflesso della carta stagnola!

Sono quelle come te che rovinano quelle come me! Ma ci hai presi per scemi?

Passiamo oltre: Chateau Cos d'Estournel. Arriviamo e la mia Alfa Romeo 156 nuova, dotata di economicissimo impianto a gas, decide di rompersi nel piazzale dell'azienda. Andiamo alla reception e chiediamo se, per cortesia, ci chiamano un carro attrezzi. Così, mentre noi facciamo la visita, quello ha il tempo di arrivare (pare infatti che la più vicina officina Alfa sia a Bordeaux, ad appena 80 Km dalla cantina!). L'uomo alla reception non riesce a trattenerci ed esclama: “La colpa è sua che ha comprato un'auto italiana, se ne prendeva una francese non sarebbe successo”. Già ero nervosa... mi hanno tenuta in quattro per impedirmi di saltargli addosso e menarlo.

## 22.

## EDUCATIONAL TOUR 2: BORGOGNA

Altra tappa obbligatoria nel percorso educativo di chi si occupa di vino è la Borgogna. Mi iscrivo ad un viaggio organizzato cui partecipano una trentina di persone, molti li conosco, tutti si occupano di vino in modo più o meno professionale (nel senso che vi dedicano più o meno tempo, non nel senso che non sono bravi professionisti. Oh! Ma non me ne passate una!).

Il tour è organizzato in concomitanza con un grande evento: “Le Grand jour de Bourgogne”. Ciò significa che ogni giorno si visita un’area della Borgogna e si assaggiano i vini di quella Denominazione o zona. Ne sono particolarmente contenta perché magari mi faranno venire qualche buona idea per futuri eventi di degustazione che dovrò organizzare. Si sa, i francesi nella promozione, sono maestri, ci sarà da imparare parecchio!

E come no!

Location tipo delle degustazioni: grotte sotto i palazzi. Muffa ovunque. Umidità 100%. Freddo. I produttori (tutti rigorosamente dotati di impermeabile) fanno assaggiare i loro vini appoggiando le bottiglie su una barrique. Le sputacchiere sono altre due barrique in mezzo alla grotta. D’altra parte c’è da capirlo: in Borgogna le barrique le usano da secoli e con quelle vecchie qualcosa ci devono pur fare! Si chiama riciclare non tirschieria!

Ciliegina sulla torta: in ogni sala (cioè grotta) hanno predisposto un buffet. Evviva! Peccato che sia fatto di salumi e formaggi, ovviamente francesi, che notoriamente non profumano un gran che! Così chi entra per degustare, a parte rischiare la polmonite, deve aspettare come minimo mezz’ora prima di aver abituato il naso all’odore del formaggio e della muffa. Sarà per questo che tutti dicono il Borgogna profuma di funghi champignon?

Ma in questo viaggio un lato positivo (a parte la gran quantità di ottimi vini assaggiati) c’è stato: l’autista del bus. No, non era un gran che ed era pure una donna, ma ci ha tenuti sempre svegli perché aveva la tendenza ad... addormentarsi! Si da il caso che fosse rientrata la sera prima di partire con noi da un viaggio a Barcellona con un gruppo di studenti. È evidente che non aveva dormito molto perché ogni tanto nell’immenso specchietto retrovisore, avevamo il piacere di vedere i suoi occhi che – avrebbe detto mia nonna – si “apaluggenavano” cioè si chiudevano. A quel punto i primi della fila cominciavano a chiamare uno del gruppo, persona brillante e spiritosa che spesso ci divertiva con ottime barzellette tenendoci svegli. Il problema era che ad un certo punto il poveraccio non sapeva più cosa raccontare, così prendeva il microfono e si produceva in idiozie di ogni tipo, della serie: “mannaggia, mannaggia, come va ragazzi?”, ecc. L’autista, finalmente sveglia, rimaneva interdetta dalle gran risate che tutti facevamo ovviamente non per le spiritosaggini del poveraccio al microfono, ma per la comicità della situazione. La cosa è andata avanti tutto il viaggio, con lei convinta che la nostra immotivata ilarità fosse colpa della gran quantità di vino che si ingurgitava ogni giorno. E forse tutti i torti non li aveva perché la situazione non era, di per sé, molto comica.

## 23.

## EDUCATIONAL TOUR 3: SPAGNA

Terzo viaggio. Basta con la Francia, cerchiamo realtà nuove: andiamo nella Rioja e nella Ribera del Duero. Basta con i viaggi in auto, aereo più una 7 posti a noleggio.

Intanto si rivela particolarmente imbarazzante il fatto che lo spagnolo non è così simile all'italiano. Da cosa lo capiamo? Principalmente dallo sguardo attonito di quelli cui chiediamo indicazioni sulla strada, che sembrano proprio non capire la nostra semplice domanda: "donde stas las bodegas?". Non bastava mettere una "s" in fondo alle parole per trasformare l'italiano in spagnolo? No eh?

Poi vengo colta alla sprovvista dall'incredibile maschilismo degli uomini spagnoli: pranzo (si fa per dire perché se arrivi in un ristorante prima delle 14 o prima delle 22 ti guardano malissimo, quindi per noi il pranzo rasenta la cena e la cena la colazione!) in un ristorante tra i più rinomati della città. Sono l'unica donna del tavolo, ordino il vino. Arriva il cameriere fa assaggiare il vino ... a un altro, poi serve tutti tranne me! Praticamente per lui sono invisibile.

Visitiamo alcune delle aziende più famose, tra le quali una cantina sociale il cui direttore, entrando con noi in cantina, afferma con estrema tranquillità: "la nostra è un cantina medio piccola, infatti abbiamo appena acquistato dei vigneti nel sud della Spagna per poter fare anche quantità importanti di vino che qui non possiamo produrre. Questa è la nostra barricaia, ci sono 40.000 barrique". Alla faccia della cantina medio piccola! Uno dei produttori del nostro gruppo, non si trattiene e commenta: "Ah! Io di barrique ne ho 40!". Il direttore replica: "Anche lei ha 40.000 barrique?". "No, 40. Punto!".

Altra cosa incredibile: tutte, ma proprio tutte le aziende sono in piena ristrutturazione, ampliamento, modifica. Dopo la terza, quarta visita il dubbio ci coglie: ma possibile che tutte le aziende si stanno rimodernando? Ci sarà pure qualche cantina vecchia e decrepita.

Penultimo giorno, siamo ormai depressi dal vedere questo mondo in rapida evoluzione e ci sentiamo decisamente giurassici. Finalmente però uno spiraglio! Arriviamo in un'azienda dove un vecchio cantiniere ci fa visitare zona vinificazione e barricaia assolutamente decrepite. Eppure il marchio è tra i più antichi e famosi. Scusate la cattiveria, ma ci rincuoriamo un po'; anche loro hanno realtà scadenti. Siamo arzilli e assai soddisfatti che la visita si stia concludendo così. O almeno così crediamo. Il cantiniere, infatti, davanti ad un'anonima porticina ci dice: "Ecco queste erano le cantine storiche, da qui si passa alle cantine che stiamo costruendo". Prima che possiamo far niente per precorrere gli eventi, il maledetto apre la porticina e ci troviamo sulla sommità di una splendida scala di fronte alla quale una parete di almeno 15 metri di vetro lascia intravedere 3 piani di cantina nuova, tutta legno, acciaio e vetro. Una roba da fantascienza!

A quel punto la nostra residua pazienza si esaurisce: "Ma possibile che tutte le cantine siano in ristrutturazione?". Lui con fare tranquillo, quasi stupito dalla nostra ignoranza risponde: "Da quando siamo entrati nella UE, il governo ha istituito un'agenzia il cui unico

compito è quello di tenere aggiornate le cantine sui finanziamenti cui è possibile accedere. Attualmente ce n'è uno grazie al quale, aumentando i dipendenti, si possono ottenere contributi a fondo perduto per la ristrutturazione dell'azienda, è ovvio che ne stiamo tutti approfittando. Ma anche l'Italia è nella UE, non dovrebbe valere anche per voi?"

*No comment!*

24.  
INTERVISTE

Toscana Slow è stato forse l'evento da comunicare più impegnativo che abbia affrontato in questi anni di lavoro. Particolarmente nelle ultime settimane le interviste, specialmente quelle radiofoniche, erano molto frequenti.

I colleghi ormai mi prendevano costantemente in giro al grido: "ormai alla Radio si sente solo te o Giovanni Paolo II, una vera barba!"

Sto rientrando in macchina da Firenze dove c'è stata l'ennesima riunione. Squilla il cellulare: ancora con la mente ad altri problemi rispondo:

"Pronto?"

"Maddalena Mazzeschi?"

"Sì, sono io."

"La chiamo per un'intervista relativa alla prima edizione di Toscana Slow, telefono da Radio Padre Pio"

...Attimo di perplessità: rifletto e penso: "*Questo è qualcuno che mi sta prendendo in giro.*"

Sto per rispondere: "*Passami quello scemo del capo che lo tratto male; ma tu guarda se in un periodo così, trovate anche il tempo per questi scherzi!*"

Ma impiego un secondo di troppo a formulare la risposta e l'interlocutrice prosegue: "Abbiamo saputo dell'iniziativa e ci è sembrata una bella idea, così vorremmo darne notizia ai nostri ascoltatori facendole qualche domanda; se è disponibile registriamo subito".

Sbianco (meno male che il video telefono ancora non è in uso), boccheggio, riprendo fiato e finalmente rispondo: "*Certo, ma si figuri domandi pure, sono a disposizione!*"

C'è mancato niente!

Ma chi lo sapeva: non solo "Radio Padre Pio" esiste, ma è anche una delle Radio più seguite del Sud Italia.

Non appena chiudo l'intervista chiamo il capo: "Da ora in poi niente più interviste a chiunque: dopo Radio Padre Pio non scendo sotto "L'Osservatore Romano". Da "Avvenire" in giù fate voi!"

25.  
GIAPPONE 1

Ho avuto la fortuna di andare ben tre volte in Giappone. L'unico paese dove sono stata nel quale ho percepito un cambio culturale davvero molto forte.

L'unico paese al mondo nel quale vorrei andare per sei mesi. L'ultima volta che ci sono stata, nei sette giorni di permanenza (anzi cinque, togliendo i due di viaggio) ho perso due chili. Praticamente la Mecca! Mai successo prima, a dire il vero nemmeno dopo!

In Giappone ho un amico davvero molto caro che mi ha fatto da Cicerone con tanta pazienza e buona volontà. Parla italiano meglio di me, è un esperto di vini cui io non sono degna "di slegare i lacci dei sandali" e soprattutto è giapponese. Sa come ci si muove in questo paese incredibile e così diverso dal nostro.

Siamo alla fiera "Wine Japan" e lui si è offerto di farmi da interprete. Veniamo invitati a cena nel ristorante di proprietà dell'importatore che sto cercando di agganciare (lo so che non mi occupo di vendite, ma l'azienda non può mandare in fiera un addetto alla comunicazione ed un commerciale e così vado io sola. Su, non fate i fiscali, che diamine!).

Durante il tragitto mi obbliga (il termine "obbliga" è esatto) ad imparare una frase di saluto in giapponese. Ora, se tenete presente che "grazie" si traduce "domo arigatò cosaimastas", ve lo immaginate come si traduce: "buonasera, è un vero piacere essere ospite nel vostro ristorante"? Peggio che imparare a memoria una poesia del Manzoni.

Ma non è questa la parte più difficile, infatti mi raccomanda di mangiare tutto quello che mi verrà servito perché, per la cultura giapponese, è estremamente offensivo lasciare qualcosa nel piatto. Ovviamente, l'infame (!), questo me lo fa presente un secondo netto prima di varcare la soglia del ristorante, in modo che non possa né chiedere spiegazioni né tanto meno architettare scuse di allergie o malattie varie. Ciò solo per evitare di mangiare coccodrilli, serpenti, alghe e quant'altro, in quel secondo, sono riuscita ad immaginare che i giapponesi possano cucinare.

Purtroppo mangio tutto: vorrei avere una lunga lista di cose che non mi piacciono e forse riuscirei, se non ad essere magra, almeno ad essere meno "decisamente formosa". Invece mangio proprio di tutto e non sono neppure schizzinosa. Allora, con la forza dell'autosuggestione e soprattutto dell'ignoranza ho iniziato ad immaginare, schifata, cosa avrebbero potuto servirmi. Le scimmie? Ah! No, quelle le mangiano gli indiani! Cani e gatti? No quelli sono i cinesi! E via di questo passo.

Iniziamo veramente male: una tartina rotonda di un impasto simile al pane, coperta di una cosa verde che non riesco a identificare. E se dico verde intendo proprio VERDE, tipo le giacche fosforescenti degli addetti alla manutenzione delle strade. Nel vano tentativo di imbrigliare la fantasia riconducendola a qualche animale o vegetale noto e non troppo schifoso, chiedo all'amico: "Scusa, cos'è questo?". La risposta è da vero imperturbabile samurai: "Zitta e mangia!".

Dubbio amletico: mangio sperando in bene o rifiuto certa di compromettere l'incontro? Cosa non si fa per un cliente! Prendo la tartina e ingoio in un solo boccone.

La tartina si rivela l'unica cosa decisamente strana della cena e tutto prosegue per il meglio. Mentre rientriamo in albergo, al riparo dagli occhi dei potenziali clienti che non potranno vedere la mia faccia, ripeto all'amico la domanda: "cos'era quella roba verde?". Risposta rassegnata e soddisfatta: "Lumache". Ah, va beh! E che sarà mai? Solo lumache! Ma, a pensarci bene io non mangio lumache! È una delle poche cose che mi fanno schifo!



26.  
GIAPPONE 2

Come detto il Giappone mi affascina, specialmente perché è l'unico paese al mondo dove sono riuscita a dimagrire senza mettermi volontariamente a dieta.

La ragione è presto detta, due episodi:

1. Ristorante di sushi. Gruppo di produttori tutti intenti... a cercare di cuccare come cliente il ristoratore stesso! Lo so non è né bello né un modo di dire professionale, ma è la pura verità. Il titolare ha aperto il locale solo per noi: è veramente molto gentile. Quindi siamo in quattro. Ci porta alcune salsine nelle quali intingere il contenuto di due vassoi di pesce rigorosamente crudo (non come il sushi che ci propinano in Italia: lì il pesce non è marinato con niente, è proprio desolatamente crudo!). Uno dei commensali inizia a esternare lodi sperticate alla capacità organizzativa (ma se siamo solo in quattro?!) e alle doti culinarie del cuoco nel preparare il pesce (ma preparare cosa se è crudo? Al massimo a tagliare, perché lì sono davvero maestri). Prosegue con l'affermare convinto che "una cena tanto superlativa" non l'ha mai fatta prima in vita sua. Ora, avrei potuto accettare "Il sushi migliore della mia vita", avrei accettato anche un sincero: "non mi sarei mai aspettato una cosa così" -, ma "la miglior cena della mia vita", questo no! L'ipocrisia non può arrivare a tanto! Ho capito che gli vuoi vendere qualche bottiglia di spumante che con il sushi sta pure bene, ma così è vergognoso! Ahi! Sento che il *sacro fuoco della verità* mi sta prendendo di nuovo, non c'è verso, stare zitta è impossibile, va bene devo dirlo: "*Perché vorresti dirmi che adesso non ti mangeresti un bel piatto di lasagne?*". Sapete, per me le lasagne sono il top: oltre non c'è niente. "Non è per niente chic"? Ditelo alle figlie dell'imperatore della Cina in *Mulan 2!* (non avete presente *Mulan 2?* Vuol dire che non avete nipoti piccoli!).
2. Siamo a Kyoto, la città antica. Una delle città più incredibili che abbia mai visto, definirla bellissima è riduttivo, non dà il senso dell'atmosfera e della ricchezza storica e culturale che si respira. Dopo lunga, ma divertentissima giornata di tour dei templi buddisti e shintoisti, ci fermiamo a cenare in una tipica friggitoria. Ci sediamo sugli sgabelli davanti al cuoco che frigge in diretta per noi, piccoli bocconcini di vari tipi di carne e verdure. Chiacchieriamo piacevolmente ed io assaggio con gusto aspettando che cominci la cena vera e propria. Dopo circa 15-20 bocconcini penso: "qui se continuano con questi antipasti ci rovinano la cena". Il pensiero non è ancora concluso che il mio amico mi domanda: "Per i nostri usi la cena sarebbe finita, ma se vuoi possiamo farci friggere qualche altra cosa". Finita? Ma come finita? Io credevo che fosse finito l'antipasto! Ma guarda tu! E ora come faccio a dirgli: "Io veramente avrei una fame da lupo, quindi se di quel pollo me ne frigge mezzo, potrei anche mangiarlo!". E poi non puoi dire ad una donna piut-

tosto rotondetta che tu - uomo giovane e forte - non hai più fame, ma se lei vuole può mangiare ancora. Quella si vergognerà come un bambino beccato con le mani nella marmellata e ti risponderà: “Ma no, figurati, sono proprio piena anch’io: non ce la faccio più a mandare giù niente”. Sigh!

Certo che in Giappone si dimagrisce.

27.  
DEGUSTAZIONI

Ci vorrebbe un libro solo per raccontare tutte le stranezze con cui, in questi anni, ho sentito descrivere i vini.

Ecco alcune tra quelle che pongo al vertice della mia personale classifica:

- Milano: uomo di mezza età assai loquace e convinto delle sue capacità degustative. “Signora, questo vino mi ricorda il... profumo del sottobosco al tramonto”. Oddio! Il *sacro fuoco della verità* mi sgorga di nuovo, non posso tacere: “scusi, sottobosco di cosa? Querce, abeti, pini? E poi scusi, sottobosco a primavera o in autunno, dopo o prima la pioggia, al mattino o alla sera?”. Non credo che le mie domande lo abbiano convinto sulle qualità organolettiche del vino in questione, ma se uno vuol essere preciso deve esserlo, altrimenti lasci stare... o no?
- Torino: degustazione di vini rossi importanti. Uno dei partecipanti si lancia in una descrizione azzardata: “Il profumo di questo vino mi ricorda quello della coda di volpe ...”. A me sembra “appena un po’ ” sopra le righe, ma al peggio non c’è mai fine tant’è che una signora fino allora meditata, con fare ispirato replica: “È vero, bravo! Sono d’accordo... però... concziata!”. Coda. Di volpe! Conciata!! Adesso, qualcuno ha mai avuto il piacere – si fa per dire – di sentire il profumo – e anche qui si fa per dire! – della “coda di volpe concziata”? Lo so, sono un’ignorante, non l’ho mai sentito... chiederò ai conciatori di Santa Croce sull’Arno come riconoscere questo “profumo” e vedrò di colmare una gigantesca lacuna.
- Torino: stessa sera, (evidentemente l’ambiente era predisposto) stessa signora, altro vino: “Sento legno di matita Faber”. Abbiate pietà di me! Adesso pure il tipo di legno della matita. Ma perché non una banalissima Pigna? Sai, quelle nere che tutti i bambini usano a scuola, la stessa che ho trovato sulla scrivania del consorzio il primo giorno di lavoro? C’è bisogno di scomodare una marca di matita particolare? Cos’è: ti sponsorizzano? È sì, ti sponsorizzano, non c’è altra spiegazione!

28.  
ASSISTENTE OFFRESI

In questi ultimi anni fare la PR e dedicarsi al mondo del vino è diventato di moda. La Facoltà di Scienza della Comunicazione, o come diavolo si chiama adesso, sforna ogni anno decine di giovani convinti di avere davanti un futuro sicuro, brillante, redditizio e decisamente molto, molto facile. Perché? Perché hanno una laurea in Scienza della Comunicazione e quindi tutti son lì ad aspettarli per affidargli l'immagine della propria azienda, per quale altro motivo?

Una volta per tutte: care giovani fanciulle (sono in prevalenza donne) non funziona così! Ve lo giuro. Non è così facile, non è così redditizio e soprattutto non sono tutti lì ad aspettare di mettere in atto i vostri consigli (convincere un produttore è spesso più difficile che convincere un giornalista!).

Ricevo spesso curriculum vitae di ragazze di bella presenza e grandi speranze che mi chiedono di essere assunte o di fare uno stage nella mia agenzia e mi piange il cuore nel dover rispondere a tutte inesorabilmente: no.

Il fatto è che il lavoro, così come l'ho impostato, vive dei rapporti personali e della fiducia costruita in anni di attività. Si basa sulla memoria storica acquisita e sulla conoscenza di persone e situazioni: tutto questo è difficilmente delegabile. Perciò ho deciso di avere solo un'assistente che sbrighi tutta la parte di segreteria e, di conseguenza, avere un numero di collaborazioni che possano essere seguite personalmente.

Una volta però sono stata davvero tentata di cedere. È vero! Perché nessuno mi crede? Ecco qua. Rispondo al telefono (Ahimè! La mia assistente è fuori). Sono nota perché parlo velocissima, ma giuro che in confronto alla ragazza in questione sono una lumaca.

“Dottoressa Mazzeschi?”

*“Non sono dottoressa, comunque sì, sono io, dica pure.”*

In meno di 10 secondi: “Ecco: mi chiamo XY ho appena conseguito la laurea in Scienza della Comunicazione, ho fatto uno stage a Londra, poi sono stata 6 mesi a New York ho una specializzazione in marketing del vino, ho sentito parlare di lei e vorrei un colloquio per essere assunta presso la sua agenzia. Posso venire domattina alle 9.30? Bene sì? Allora ci vediamo domattina.”

*“No, veramente guardi è inutile, non assumo nessuno...”*

“Non si preoccupi non importa, sarà un piacere lo stesso conoscerla ci vediamo domattina”. Clic.

Dunque. Tanto per cominciare mi hai messo ansia: va bene parlare veloci, ma fai il favore di prendere fiato. Ad un certo punto avevo paura che soffocassi. Poi con questo curriculum fammi capire: perché vuoi venire a lavorare proprio da me (botta di umiltà che ogni tanto fa bene!)? Poi io domattina in ufficio ci sono, ma devo lavorare! Va beh! Vedrò di liquidarla in tempi brevi.

9.30. Si presenta in ufficio e risponde con superiorità allo sguardo ostile della mia assi-

stente (e mi pare pure legittimo che sia ostile: vuoi soffiarle il lavoro cosa vuoi che faccia? Ti deve abbracciare?). Tailleur giacca e pantalone nero, camicia chiara molto sbottonata, tacchi alti, capelli biondi ossigenati, ma non troppo.

Senti. Parli inglese come l'italiano, sei stata 6 mesi a Londra e altrettanti a New York, sei pure magra e carina... come puoi pretendere di non essermi antipatica a prima vista?

“Gentile dottoressa...”

*“Non sono dottoressa...”*

“Sì va bene, è lo stesso”.

Se va bene a te-penso-sei tu quella che ha studiato 5-6 anni in più per poter essere definita dottoressa...

“Ecco la mia proposta: vengo a lavorare da lei per, diciamo, tre anni. Lei mi insegna quanto c'è da sapere del mondo del vino, poi io me ne vado e apro uno studio mio”.

Alla faccia della faccia tosta!

*“Ah! Ma che proposta interessante, è la prima volta che mi viene fatta!”*

Qualche secondo di silenzio mentre cerco di decidere se c'è o ci fa. Provo la verifica con una domanda:

*“Dato che questo tipo di proposta è la prima volta che mi viene fatta, forse non riesco a coglierne tutta la valenza. Mi è chiaro quale vantaggio avresti tu da questa collaborazione, ma non riesco a cogliere qual è il vantaggio per me se devo insegnarti il mestiere e pagarti perché poi tu apra uno studio tuo e vada a farmi concorrenza”.*

Risponde con sguardo dubbioso come se fosse inverosimile che io non comprenda:

“Ma è evidente: io lavorerò per lei per tre anni!”

Tu lavori, ma io ti pago! Ma tua guarda...

*“Sono onorata della tua proposta, ma purtroppo non sono abituata a questo tipo di collaborazione. Ti auguro di trovare qualche agenzia più idonea a far esprimere le tue qualità”*

29.  
SEGRETARIE

Da quando sono una libera professionista ho avuto varie segretarie (o “assistenti” come si chiamano oggi perché fa più chic!). Le ho cambiate non perché non resistono, come insinuano i maligni, ma perché nei primi anni avevo bisogno di collaborazioni part-time e quindi, non appena trovavano un lavoro a tempo pieno, giustamente lasciavano me.

C'è stata quella che, avendo un contratto ad ore, durante una manifestazione per la quale rimanemmo fuori tre giorni, mi chiese di pagarla dal momento in cui le suonava la sveglia fino al momento di addormentarsi! Se non fosse che ne avrebbe risentito pesantemente l'immagine della mia agenzia, c'era da sperare non si facesse la doccia, così risparmiavo quel quarto d'ora al giorno. Non vi dico quanto ho pregato perché non soffrisse d'insonnia; metti che mi addebitava le ore che non riusciva a dormire!

Un'altra - colpa mia che pur sapendolo l'avevo assunta - era laureata in Scienza della Comunicazione e quindi ogni volta che le chiedevo un parere mi ripeteva a memoria uno dei meravigliosi libri studiati! Sarà la sindrome da non laureato, ma l'ho odiata, non perché ripeteva a memoria un esame, ma per la totale mancanza di concretezza dei contenuti.

Poi c'è stata la segretaria country. Quella che nel week end faceva volontariato e mi arrivava il lunedì con i capelli sporchi di vernice, le unghie tutte rotte e le mani disastrose. Rigorosamente in jeans, maglione e scarponcini! Riuscivo a farla vestire da donna solo nelle occasioni in cui mi ricordavo di darle una precisa indicazione in tal senso! Però aveva organizzato una cartellina denominata *Lo Stupidario*, dove venivano accuratamente catalogate tutte le cose più ridicole che trovavamo sui giornali. Quella era la cartellina di salvataggio, quella che prendi in mano quando hai bisogno di tirarti su il morale!

Ma il top l'ho raggiunto quando, per un certo periodo, ho avuto tre assistenti in contemporanea perché stavo organizzando un evento molto impegnativo. Lo slogan era: “Se, nonostante voi, riesco ad organizzare questo evento sono molto brava!”. L'incredibile era che loro erano perfettamente d'accordo.

D'altra parte come negare i fatti.

Una mattina esco a fare colazione e lascio il cellulare in ufficio, chiedendo loro di rispondere. Torno dopo 10 minuti e le trovo che ridono a crepapelle. Ovviamente sono costrette a spiegarmi cosa è successo. Stavano facendo un lavoro e non riuscivano ad andare avanti per cui decidono di chiamarmi al cellulare. Una prende la cornetta e fa il numero, l'altra attende. Squilla il cellulare e l'altra risponde: “Sì, questo è il cellulare di Maddalena, ma lei adesso non c'è...” in quel momento si rendono conto che sono a 30 cm di distanza l'una dall'altra e stanno parlando tra loro!

Ancora peggio quando sono andata a New York per la conferenza stampa di presentazione. Il mio cellulare non funzionava fuori continente quindi avevo dato loro, per le urgenze, quello di un funzionario della Regione Toscana. Sono in ufficio con un problema e decidono di chiamarmi. Dopo vari squilli risponde la voce assonnata del funzionario a cui

chiedono se sono lì con lui. Lui risponde sorpreso: “Con me? Certo che no!”. Finalmente fanno 2+2: “Oddio, il fuso orario: ma che ore sono a New York?”. Niente di grave: solo che sono le 3 di notte e non mi pare proprio logico cercarmi nella camera da letto del funzionario!

Nonostante episodi come questi erano molto brave, diciamo che ogni tanto... si distraevano!

Ognuna di loro ha avuto pregi e difetti come è normale, ma sono stata piuttosto fortunata e, quasi tutte, sono state più amiche che collaboratrici.

30.  
PROGETTI DI COMUNICAZIONE

Collaboro con un sito internet dedicato al vino il cui direttore è uno dei miei più cari amici ed i redattori sono selezionati con un criterio fondamentale: devono essere simpatici! Tutto il resto viene dopo.

Ciò non toglie che siano degli ottimi professionisti però scherzano in continuazione e non tutti gli interlocutori riescono a distinguere quando dicono corbellerie da quando sono seri (la linea di demarcazione in effetti è decisamente sottile).

Siamo in un'azienda che ospita la loro riunione annuale. Siamo a cena e le storielle si sprecano sia da parte dei titolari dell'azienda (anch'essi molto simpatici) sia da parte dei redattori. Ad un certo punto, servendoci il suo vino da dessert, la titolare racconta:

Quando abbiamo iniziato a produrre questo vino ne facevamo pochissime bottiglie, tanto che due vecchie barrique erano sufficienti a contenerlo. Così le avevamo soprannominate «Crick e Crock». Poi la quantità è aumentata e così abbiamo trasferito il vino nella vasca 110. Gli operai, quando gli dicevo di travasare la vasca 110 non capivano mai, così ero costretta a dirgli: «L'ex crick e crock!» Solo a quel punto capivano.

Potete immaginare il loro entusiasmo! Non perdono tempo e si industriano a disquisire sull'aneddoto, ingigantendone le proporzioni di minuto in minuto. Ad un certo punto la situazione vede andare per la maggiore la seguente proposta:

Maddalena, potresti ipotizzare la realizzazione di un nuovo vino. Potrebbe avere un'etichetta a righe verticali bianche e nere e al centro un rettangolo come quello della Banda Bassotti sul quale scrivere il numero 110. Il vino si chiamerebbe «Vasca 110, ex Crick e Crock».

La produttrice, che è campana, esclama divertita:

Si!Anzi potremmo chiamarlo, come si dice da noi, «crick e crock e... mana canc'ino!»

Il guaio è che lei sembra cominciare a prendere davvero in considerazione l'ipotesi e io di pari passo lancio occhiate inceneritrici a tutti i maledetti, pregandoli di spiegare che stanno scherzando. Figurati! Come capiscono che la produttrice ci sta pensando seriamente rincarano la dose.

A questo punto entra nel discorso la mia assistente (ovviamente laureata in Scienza della comunicazione!) che appoggia l'idea. Anzi, se ne dice entusiasta, guardandomi con aria altera perché non colgo le possibili ottime implicazioni che potrebbero derivarne!

Non ci ho visto più! Con l'aria più seria che ho potuto mantenere le ho ordinato: «Bene, visto che l'idea ti piace così tanto, appena rientriamo in ufficio ti metti subito a stendere un progetto di comunicazione per un vino che si chiama «Vasca 110 ex crick e crock e mana canc'ino». Mi raccomando, con particolare riferimento alle attività di comunicazione in Giappone e nei paesi di lingua inglese e tedesca dove immagino che questo vino avrà i suoi migliori mercati».

Ribadisco un concetto più volte già espresso: ma se all'Università gli insegnassero anche un po' di senso pratico?



31.  
COMPRESIONE

Quello che segue è un tipico esempio di come un collaboratore di un'azienda, che si occupa di settori diversi, possa interpretare male (perché non ne conosce i particolari) una buona azione di comunicazione.

Decidiamo di aderire ad un progetto proposto da una delle associazioni più note in Italia e nel mondo. L'azienda sostiene economicamente un gruppo di agricoltori del sud del mondo che coltivano un tipo di noccioline fondamentale per la loro dieta e quindi per la sopravvivenza della loro tribù.

Il progetto prevede che vengano forniti all'azienda alcuni kg del prodotto per essere utilizzati come aperitivo in abbinamento con i bianchi che produce, oppure come ingredienti di piatti ideati appositamente. Sarà la motivazione con la quale verranno organizzate serate di degustazione dei vini dell'azienda in giro per Italia. Verrà poi realizzato un ricettario formato dai piatti proposti in queste serate.

Serata dedicata ad un gruppo di circa 20 giornalisti italiani e stranieri: la cena si svolge in cantina e si apre, appunto, con un aperitivo di bianchi dell'azienda in abbinamento con le suddette noccioline.

La titolare chiede al marito, che si occupa esclusivamente della cantina e che ha una certa idiosincrasia per le serate "ufficiali", di andare a prendere le ciotole con le noccioline e offrirle agli ospiti.

Tutto quello che lui sa è che l'azienda ha investito 5.000 € e quello che ha visto in cambio sono 3 kg di noccioline, anche se molto buone.

Prende le ciotole e nel posarle sul tavolo dei giornalisti, con grande tranquillità le presenta così: "Ecco, assaggiate questi 5.000 € di noccioline!".

Lo sguardo dei presenti è ovviamente allibito e sembrano essersi accordati per girarsi tutti e simultaneamente verso di me: "Davvero ci stiamo mangiando 5.000 € di noccioline?"

32.  
MIRACOLI

Ci sono casi in cui non ti vengono chieste idee per comunicare un prodotto, ma piuttosto di organizzare miracoli!

Zona viticola assolutamente sconosciuta, con pochissimi produttori che imbottigliano e per di più la maggior parte dei vini è abbastanza scadente.

Comune e consorzio di tutela mi chiedono di organizzare una degustazione di tutti i vini del territorio invitando giornalisti in grado di aiutare i produttori a comprendere la strada da seguire.

Come convincere i giornalisti, subissati da inviti ben più interessanti e gratificanti in ogni angolo d'Italia e del mondo? In pratica gli stiamo chiedendo di spendere due giorni per dare... una consulenza gratuita ai produttori.

Ho un lampo di genio: una delle aziende della zona è di proprietà della famiglia Lamborghini. Ricordo che qualcuno mi ha detto di aver notato una Lamborghini parcheggiata davanti al supermercato e di essersi chiesto da dove sbucava.

Telefono alla proprietaria dell'azienda:

*"Sto pensando a qualcosa di veramente accattivante da proporre in occasione dell'evento che sai sto organizzando e mi è venuta l'idea di chiederti se hai in garage una Miura che potremmo far guidare ai giornalisti".*

Lei mi risponde contrita:

"No, una Miura non ce l'ho, ho solo una Countach".

Ce ne faremo una ragione...

*"Benissimo! Quanti cavalli ha? Così lo scrivo: fa sempre un bell'effetto sapere cosa si potrà guidare"*

"Oddio! Non me lo ricordo, o 380 o 420"

*"380 andrà benissimo, non credo che la differenza sia fondamentale!"*

Predispongo l'invito come segue: "Sei invitato alla degustazione comparativa assieme ai produttori. Seguirà trasferimento all'Autodromo dove i partecipanti potranno guidare una Lamborghini Countach da 380 CV"

Ammetto che non ho dovuto fare molta fatica per convincere un congruo numero di giornalisti a partecipare.

Dopo la degustazione, previa firma di un impegno a pagare eventuali danni occorsi all'auto (valore al tempo circa 600 milioni di lire), tutti gli ospiti si cimentano nella guida con accanto, a necessario sostegno, un pilota professionista.

Sotto i 4000 giri il motore si spegne e l'80% degli improvvisati piloti non ha il coraggio di partire a razzo, nemmeno dietro le accorate raccomandazioni del pilota.

È stata una delle più divertenti esperienze della mia vita. Unica volta nella quale chi sta seduto in auto alla mia destra ha detto: "Accelera!" Di norma mi dicono sempre: "Rallenta!"

33.  
TOMBOLA NAPOLETANA

Ovvero: come ti trasformo una tranquilla serata a metà strada tra il lavoro ed il divertimento, in un impegno... decisamente impegnativo!

Accompano un giornalista in un'azienda dove hanno organizzato una "tombola napoletana".

Per chi non lo sapesse la tombola napoletana prevede un attore uomo, vestito in abiti femminili, che estrae i numeri, inventando una storia con i significati che vengono loro attribuiti secondo la tradizione napoletana.

Il poveraccio deve reggere un pubblico di più di 100 persone per un paio d'ore e quindi "allunga un po' il brodo" intervistando e deridendo i malcapitati che fanno ambo, terna, ecc. Le domande di rito sono le solite: "da dove vieni, che lavoro fai, sei sposato?"

Come sento che queste sono le domande fisse capisco che non ho scampo: non vinco mai, stasera ci puoi giurare che qualcosa vinco così davanti a tutti dovrò rispondere alla domanda: "sei sposata?" Figurati se quello "spiritoso" di mio marito si lascia sfuggire l'occasione per diventare il protagonista della serata! Un po' di manie di protagonismo ce l'ha, è innegabile!

Insomma, non che io mi vergogni, ci mancherebbe, però un conto è parlarne personalmente potendo anche approfondire e spiegare, un conto è dirlo contemporaneamente a 100 persone con un comico davanti che aspetta solo di trovare un pretesto per far ridere tutti!

Non penserete che Lui abbia avuto pietà di me vero? Nemmeno per idea: terna!

Ok, facciamoci coraggio e affrontiamo il palco.

"Ciao, benvenuta come ti chiami?"

"Ciao, grazie. Mi chiamo Maddalena".

"Dove vivi?"

"Vivo a Perugia".

"A Perugia? Come mai sei qui se vivi a Perugia?"

Forza che forse lo distraigo e parliamo d'altro! "*Beh! Ti sembrerà strano ma io stasera sono qui per lavoro. Accompano un giornalista che è ospite dell'azienda dove ci troviamo*"

"Ah! Che lavoro interessante!"

Bene. Va proprio bene, stiamo cambiando discorso.

"Sei sposata?"

Quando dico che mio marito ha un gran senso dell'umorismo è vero o no?

"Non nel senso tradizionale del termine!"

"Cioè convivi?"

"No, no, assolutamente!"

Dal fondo della sala la titolare dell'azienda che conosce bene la mia scelta di vita perché ne abbiamo parlato varie volte, mi incalza: "Dai, diglielo!"

L'attore raccoglie la sfida e domanda: "Ma chi è tuo marito? È un personaggio importante e non puoi dirlo?"

A quel punto la titolare ed io cominciamo a ridere mentre l'attore ci guarda perplesso. *"Per essere un personaggio importante in effetti è decisamente importante! Sai sono una laica consacrata, per capirsi una cosa un po' simile alla suora, ma solo per capirci: non è che gli assomigli molto!"*

L'attore resta piuttosto interdetto, non sa più che pesci prendere ed esclama: "Oh Gesù!"  
*"Ecco bravo, proprio Lui!"*.

34.  
INSANI PRECONCETTI

Ho lavorato e lavoro con molte aziende del sud e affermo con cognizione di causa che le possibilità di trovare persone piacevoli o insopportabili, oneste o disoneste e suppergiù uguale nel sud come nel centro Italia (del Nord ho poca esperienza!).

La mia prima consulenza nel Sud l'ebbi più o meno 15 anni fa e non sapevo cosa aspettarmi; insomma ero animata da insani preconcetti.

Per di più la mia famiglia non mi aiutava certo a maturare un certo grado di oggettività e distacco. Tanto per fare un esempio riporto il colloquio con mio padre quando gli dissi che avrei avuto una collaborazione in Sicilia:

*“Domani parto. Vado qualche giorno in Sicilia a vedere la zona e l'azienda con cui inizio a collaborare”.*

*“Maddalena, ma perché proprio in Sicilia? Lo sai che lì c'è la mafia”.*

*“Non capisco perché non dovrei andarci e comunque io mica vado a lavorare per la mafia, io lavoro con chi non vuol averci niente a che fare”.*

*“Già, ne sono sicuro. Per questo sono preoccupato!”.*

Logica inoppugnabile!

Animata da tali insani preconcetti, durante una delle numerose visite che sono seguite, ne ho fatto le spese. Il presidente della cooperativa con cui lavoravo mi fa vedere una lettera di minacce che ha appena ricevuto. Non mi sembra particolarmente preoccupato, ma io che sono “noddica” e non sono abituata a questo modo di rapportarsi non sono affatto tranquilla (da noi nessuno ti minaccia di spararti se non fai qualcosa, al massimo fanno in modo che la banca ti ritiri i fidi e tu vai comunque a gambe all'aria! Almeno sono salve le apparenze!).

Rapido calcolo: gli hanno dato 10 giorni per dare un segnale di “comprensione” dopo di che passeranno ad altri metodi... gulp! Gli ultimi 3 giorni dei 10 sono quelli del mio soggiorno lì! Secondo giorno di permanenza, piove in modo inusuale dalla mattina alla sera: tutto è allagato. Tramonto, il presidente ed io torniamo a casa con la sua macchina. Passaggio a livello, chiuso. Trascorrono 10 minuti e non passa nessun treno, ma il passaggio a livello non si apre. 20 minuti, comincio ad essere agitata mentre penso: “Mamma mia! Oggi è il penultimo giorno”. Il presidente continua tranquillo a parlare. 25 minuti. Niente. Lui tranquillo. Possibile non si renda conto che la cosa non è normale? 30 minuti. Adesso arrivano due in moto e ci sparano addosso, non può che essere così. 40 minuti. Sono ormai al limite del panico. Quand'è che mi sono confessata l'ultima volta? Ahi! Ahi! È un sacco di tempo! Mmmmmh! E come al solito ne ho combinate! Giuro che sarò più buona!!! 45 minuti. Il passaggio a livello si apre, nessun treno è passato.

Mentre il cuore riprende a battere in modo normale domando al presidente: “Ma è normale? Siamo stati fermi 45 minuti e non è passato neppure un treno!”. Lui mi guarda e capisce – forse dal tono ancora lievemente scosso – : “Scusa, non avevo capito che eri preoccupata! Si purtroppo è normale: con la pioggia di oggi si sarà bloccato tutto. Tu non sai quante ore ho passato davanti a questo maledetto passaggio a livello!”.

## MASTER IN COMUNICAZIONE DEL VINO

Quando mi invitano a fare una docenza nei vari Master in comunicazione del vino che sono sempre più frequenti (forse è per questo che chiamano anche me a fare il docente!), raggiungo l'apice della soddisfazione professionale.

Primo perché, sempre per la solita “sindrome da non laureata”, essere chiamata ad insegnare a chi è laureato contribuisce a diminuire il mio complesso di inferiorità. Secondo perché mi faccio delle belle risate anche se, purtroppo, a spese di poveri giovani che finiscono con il rendersi conto di quanto l'Università abbia poco insegnato loro dal punto di vista pratico.

Ho l'abitudine di dividere il tempo a mia disposizione in tre parti: una prima teorica, nel corso della quale cerco di dare più indicazioni possibili su come si progetta e realizza un piano di comunicazione nel settore vino. Una seconda nella quale divido la classe in più gruppi, ognuno dei quali è chiamato a realizzare un progetto di comunicazione specifico. Una terza nella quale i gruppi dicono cosa hanno pensato e insieme verificiamo ciò che è fattibile, ciò che non lo è e perché.

Alcuni esempi di progetti frutto di lauree da 110 e lode, ma totalmente privi di possibilità applicative:

- Progetto assegnato: *“Individuare un progetto di comunicazione di prodotti agroalimentari e vino per conto di un Ente Regionale, in un paese europeo dove la Regione è sconosciuta e i prodotti non sono sul mercato. Corredare di possibili ipotesi di investimento”*. Il gruppo sceglie il Belgio e più precisamente Bruxelles perché sede del Parlamento Europeo. Quindi paese molto rappresentativo e di immagine. Peccato che come mercato sia pressoché inesistente, ma questi sono solo particolari. L'attività di comunicazione scelta è l'organizzazione di una Fiera che verrà comunicata tramite: conferenze stampa, manifesti in tutto il paese, Radio, TV e giornali. Scopo: portare in fiera migliaia di persone ad assaggiare i prodotti della Regione. Domando: *“A parte i costi dell'operazione che temo non siano abbordabili per nessuna regione italiana, cosa convinciamo a fare migliaia di potenziali clienti finali se i prodotti non sono presenti sul mercato?”* Risposta del gruppo: *“Ah già!”*
- Progetto assegnato: *“Individuare il possibile tema di una nuova Fiera e definirne un progetto di comunicazione”*. Svolgimento: organizziamo una fiera dedicata ai salumi. La facciamo presso la nuova Fiera di Milano (ovviamente e dove sennò?) e la promuoviamo facendo 20 conferenze stampa nei 20 capoluoghi di provincia italiani. *“Addirittura?”* Sì ma non basta. *“Ah meno male, mi pareva un progetto un po' misero!”* La conferenza stampa conclusiva la facciamo in un prestigioso hotel di Milano (ovvia-

mente e dove sennò?) e, ciliegina sulla torta, in mezzo alla sala mettiamo un recinto con dentro alcuni maiali. Di sicuro le TV faranno un sacco di riprese! *“Anche il WWF vi riprenderà tutti e vi metterà in galera per il resto dei vostri giorni!”*. Ovviamente ho dato la mia piena approvazione al progetto, previa accettazione scritta da parte dei maiali, di un contratto che li lega al silenzio durante la conferenza stampa. Li ho anche avvertiti che non so se il prestigioso hotel di Milano sarà d’accordo con questa storia dei maiali nella loro più bella sala, ma questo è un particolare cui si potrà pensare dopo aver convinto i maiali a firmare il contratto!

36.  
IMPREVISTI

Organizzando eventi gli imprevisi sono all'ordine del giorno, accade però che a volte "l'ordine del giorno" sia nettamente più imprevedibile del solito!

Stiamo organizzando un evento che si svolge in tre giorni contemporaneamente in diverse città della Toscana. Migliaia di persone vi partecipano, decine vi lavorano, sono coinvolte tutte le amministrazioni delle città toccate.

La manifestazione inizia: è sabato sera e sto andando a cena con i giornalisti accreditati. Il giorno dopo abbiamo un mega mercato di prodotti agroalimentari di qualità (più o meno 120 espositori) che si svolgerà all'interno di un palazzo storico di una grossa città. Sappiamo che nel palazzo si è svolta, fino a 15 giorni prima, una mostra di pittura.

Squilla il cellulare e quando vedo che si tratta dell'allestitore degli stand ho un tuffo al cuore: una telefonata alle 19 della sera precedente non promette niente di buono.

"Ciao Maddalena, abbiamo un problema!". Eh ti pareva?! *"Dimmi, cosa succede?"*. "La sala è occupata dalle strutture per mettere in mostra i quadri". *"Va bene, ma la mostra è finita, quindi prendi le strutture, ammucchiale tutte da una parte e allestisci il mercato. Domattina troviamo qualcuno dell'amministrazione che le porterà via"*. "No, non ci siamo capiti, qui non ci sono solo le strutture espositive, ma anche i quadri! La mostra è stata prorogata fino a domani e gli addetti non mi permettono di toccare niente!"

Calma, ragioniamo con calma. Siamo al 2 dicembre in Toscana, non credo che una mostra di un pittore sconosciuto in questo periodo dell'anno possa aver avuto cotanto successo da richiederne una proroga, e poi solo dei 15 giorni, giusti, giusti per sovrapporsi alla nostra iniziativa! Sorge il dubbio che qualcuno stia provando a farci lo sgambetto.

Nel frattempo arrivo a cena e ne parlo col responsabile principale dell'evento. Non abbiamo scelta: dobbiamo spostare il mercato da un'altra parte, nella piazza centrale della città. Per essere uno scenario spettacolare lo è ancor più del palazzo, ma essendo Dicembre, a livello temperatura siamo messi male. I produttori ci scotenneranno vivi! Peste colga chiunque sia l'autore di questa genialata!

Ok. Forse non sarò la migliore PR del mondo, ma ho i miei "appoggi" molto, ma molto in alto! Ci penso io.

L'indomani splende un sole luminoso come non si è mai visto a Dicembre in Toscana. Caldo primaverile che accarezza le migliaia di persone che si riversano sul mercato. I produttori quindi ... ci risparmiano la vita!

Quando il gioco si fa duro, sono i duri a vincere! Non approfitto quasi mai dei miei appoggi molto in alto, ma quando ce vo' ce vo'!



### 37. CELLULARI

Ho acquistato il primo cellulare quando ho iniziato la libera professione. Volevo poter essere rintracciabile anche quando ero fuori ufficio e volevo essere tranquilla, in particolare durante i numerosi viaggi a Siena che avrei dovuto fare per lavoro. Infatti la consulenza più lontana che avevo era appunto a Siena e allora mi sembrava davvero distante. Oggi una consulenza in qualunque città della Toscana mi sembra molto vicina a casa... i parametri sono decisamente cambiati!

Era il 1991, i cellulari pesavano 1 kg e non c'era copertura durante tutto il tratto Montepulciano-Siena, quindi la modica spesa di £ 3.400.000 fu davvero un buon investimento!

Da allora il cellulare è diventato compagno inseparabile e se i primi anni era considerato uno status simbol e i primi che lo hanno avuto sono stati guardati o in cagnesco o con invidia, adesso è diventato un obbligo e lo status simbol è... potersi permettere di non averlo! Eh già! Perché nel tempo è diventato obbligatorio essere sempre reperibili e sempre più veloci nelle risposte. Per vari anni mi sono adeguata acquistando cellulari sempre più sofisticati, sempre più piccoli e con una capacità di ricezione... di molto inferiore al mio iniziale chilo di cellulare. Lui almeno era assolutamente indistruttibile, mentre adesso se ci aliti sopra lo schermo si appanna e il vapore non si asciuga più.

I primi non avevano la "pila intelligente", così se la ricaricavi non totalmente esaurita si caricava sempre un po' di meno fino a durare mezz'ora al massimo. Allora inventarono le pile che duravano il doppio, il che significava che si esaurivano lo stesso, ma dopo due giorni invece che dopo uno. Non potevi metterlo in ricarica ogni sera perché altrimenti la pila ne risentiva. Finivi per scordarti se il giorno prima lo avevi ricaricato o meno e quindi rimanevi comunque a metà di una qualche conversazione... ovviamente a metà giornata!

Poi sono arrivati quelli piccoli, ma talmente piccoli che una donna non può assolutamente trovarli nella propria borsa. Forse un uomo nella tasca sì, ma una donna nella borsa lo escludo!

Infine i super tecnologici che, all'occorrenza, fanno tutto: ti ricordano persino che è l'ora del caffè, però continuano a non avere copertura nazionale e questo è il vero mistero cui solo i gestori potrebbero dare risposta. Forse provo a telefonare al mio gestore per chiedergli perché: no, non posso qui non c'è linea!

Dal telefono sostitutivo della palestra a quello sostitutivo del computer, li ho provati tutti. Ad oggi ho fatto una scelta definitiva: voglio un telefono che telefoni. Nient'altro. Non potranno convincermi ad acquistarne uno che scarichi ogni 10 minuti le mail in modo che io non abbia più un briciolo di privacy.

Faccio di peggio: ho due numeri. Uno privatissimo riservato ad un massimo di 10 persone (faccio come fanno le Guide per decidere a quali aziende dedicare una scheda: per dare il numero a una persona devo toglierlo ad un'altra!). Poi ho il numero del lavoro che, in quanto tale, è acceso solo quando lavoro!

È o non è uno status simbol? Ecco, non potendo non averlo... lo spengo! È un passo avanti!

A PESCA SUL TRASIMENO

Mi è capitato varie volte di accompagnare troupe televisive o giornalisti a vedere la zona del Lago Trasimeno. Ci sono nata e quindi mi è particolarmente cara oltre che conoscerla piuttosto bene.

Una delle cose più divertenti è andare a pesca con i vecchi pescatori, sono tutti davvero “uomini saggi” e simpatici, una razza purtroppo in via di estinzione.

Con loro sono capitati vari episodi divertenti.

Intanto è sempre un problema mettersi d'accordo sull'orario dell'appuntamento. Trascinare un giornalista alle 4 del mattino sul lago è impossibile e quando dico al pescatore: “ci vediamo alle 8” – orario già non facile da far accettare al suddetto giornalista e a dire il vero impossibile anche per me! – quello si mette a ridere e risponde: “signora alle 8 io torno, non vado a pesca! A quell'ora i pesci dormono e non ne prendiamo neppure uno”. Beh! Ho risolto il problema alla radice e adesso l'accordo prevede che lui vada a pesca, non consegna parte del pescato alla Cooperativa, lo tenga in un secchio e lo rimetta nelle nasse (le reti con le quali si pesca nel Trasimeno) per farlo vedere ai giornalisti! A mali estremi, estremi rimedi... i miei amici lo sanno: nessuno potrà farmi alzare alle 4 del mattino!

C'è un pescatore in particolare che è di una simpatia unica. Una volta, alla domanda: “Ma adesso che l'acqua del Trasimeno è così bassa, si pesca meglio o peggio?”, lui serafico ha risposto: “Che dice lei? Si pescherà meglio in un secchio o in una vasca da bagno?”. Teoria inoppugnabile!

Un'altra volta stava togliendo dalle nasse i pesci catturati e divideva quelli commerciabili da quelli no. Per due o tre volte aveva preso in mano un pesce di quelli non vendibili e aveva detto una frase che non eravamo riusciti a comprendere mentre li sbatteva contro il bordo esterno della barca. Solo dopo un po' abbiamo finalmente capito cosa stava dicendo: “Dai fa il bravo, vatti a prendere un Moment!”. È sì, perché sbattendogli la testa sul bordo della barca gli faceva venire il mal di testa e quindi gli diceva di andarsi a prendere un analgesico!

### 39. RISTORANTI CHIC

Ho un feeling modesto con i ristoranti super eleganti: in genere mi piacciono di più i locali di cucina regionale. Trovo infatti che raramente i ristoranti ultra chic abbiano un rapporto qualità-prezzo non voglio dire buono, perché non è il loro obiettivo, ma almeno accettabile.

Non è raro però doverli frequentare (è uno sporco lavoro, lo so, ma qualcuno deve pur farlo!) e sono certa di aver pagato varie volte non per una eccellente cucina, ma per le tovaglie di Fiandra, le posate d'argento, il cameriere che ti accompagna al bagno (va bene la prima volta, ma se in una lunga cena ci vado tre volte, dalla seconda in poi se non sono deficiente, sono in grado di arrivarci da sola!).

Il top l'ho raggiunto in occasione di una cena organizzata per presentare ad alcuni giornalisti, i vini di 3 aziende che seguivo.

Prenoto in un ristorante che è considerato tra i primi 5 d'Italia. Saremo 10 persone: 6 giornalisti, 3 produttori ed io. Telefono per accordarmi sul fatto che voglio presentare i vini delle aziende che rappresento e già qui me la tirano lunga da morire perché loro queste cose non le fanno, perché non prendiamo i vini dalla carta, bla, bla, bla.

Con la mia consueta disponibilità comunico che organizzo la serata per presentare i vini ai giornalisti: se posso bene altrimenti cambio ristorante. Chiara e concisa! Accettano purché paghiamo un "diritto di stappatura" di ben £ 25.000 a bottiglia. Raccomando ai produttori di bere poco per aprire meno bottiglie!

Mando il fax di conferma e invio i vini in assaggio come richiesto dal cuoco. Ops, Scusate! Dal "maestro". Dovrà fare una proposta di menù da abbinare.

Un paio di giorni dopo ricevo la seguente telefonata: "Buongiorno signora, sono il mètre del Ristorante ..., abbiamo ricevuto il suo fax di prenotazione della cena. Tutto bene. Volevo chiederle: come pensava di pagare?".

L'istinto è quello di rispondere: "Mah! Pensavo ricevuta bancaria 30-60-90 giorni, va bene?". Ma come credi che pagherò? Secondo te mi porto più di tre milioni (tanto sarebbe stato il conto finale, lira più lira meno) in banconote da 1.000 lire? Ok. Calma. Rispondo gentilmente: "*Pensavo con carta di credito, può andare?*". "Sì, certo, tutto bene l'aspettiamo". E meno male che è un posto chic, perché se erano dei buzzurri chiedevano il pagamento anticipato.

Pensate sia finita qui? Vogliono sapere chi saranno i giornalisti a cena, dopodiché ricevo l'ennesima telefonata: "Senta, dato che il vostro è un tavolo un po' particolare pensavamo sarebbe meglio se vi riservassimo la saletta privata: c'è più privacy e noi possiamo farvi un servizio migliore". "*Gentilissimi, però avevo già chiesto quanto costa e dato che volete seicentomila lire in più solo per l'uso della saletta privata (oltre alle trecentomila lire a persona per la cena...) ... stiamo nella sala grande*". "Ecco, però noi preferiremmo che voi prendeste la sala piccola". "*E io preferisco non spendere seicentomila lire in più!*".

“Va bene allora vi facciamo un prezzo di favore e pagherete la sala piccola solo trecentomila”.

Sinceramente sul concetto di “solo” discuterei, ma va beh! Rispondo che accettiamo così la penosa conversazione si chiude.

Finalmente arriva la sera della cena. Contiamo sul tavolo 35, dico 35, vasi di cristallo di diversa forma e dimensione pieni di tulipani bianchi (calcoliamo che sono più o meno 250 fiori). Ci cambiano nell’arco della serata tre volte il tovagliolo (nemmeno mia nipote di 4 anni ne avrebbe bisogno!).

In compenso ci servono 2 bottiglie che fanno di tappo. Alla faccia del diritto di stappatura non si preoccupano neppure di verificare che le bottiglie siano a posto. Ciliegina sulla torta: ci servono una spigola lessa con un Chianti Rufina Riserva. Ora, io nel menù avevo notato questo bizzarro abbinamento, ma chi avrebbe avuto il coraggio di telefonare al “Maestro” per dirgli che forse non andava bene? Ho pensato che avrebbe cucinato la misera spigola in non so quale modo sorprendendoci con un abbinamento mozzafiato!

Uno dei giornalisti fa notare la bizzarria al sommelier. Questo, candido, ci risponde: “Ma noi non abbiamo mica verificato se gli abbinamenti erano giusti o meno!”

E allora perché hai voluto le bottiglie di vino da assaggiare? E allora, secondo te, perché scelgo uno dei migliori ristoranti d’Italia?

Si avete ragione, la colpa è mia. Cosa ci vado a fare in un ristorante come questo? La prossima volta in osteria! Non sarà chic, ma si mangia bene e non ci chiedono il diritto di stappatura se portiamo i vini, anzi, secondo me si siedono con noi e assaggiano anche loro!

## 40. LE GAFF DEGLI ENOLOGI

Ci sono enologi cui piace molto il rapporto con i giornalisti e spesso sembrano quasi più PR che enologi. Ce ne sono altri che per fargli guidare una degustazione devi minacciarli di licenziamento. Ora, dico io, si potrebbe avere una via di mezzo?

Se agli enologi-PR devi spiegare con attenzione fino a che punto possono mettersi in evidenza e quando devono tornare “dietro” la bottiglia, agli altri devi preparare una scaletta dettagliata degli argomenti. Il problema è che quest’ultimi, ovviamente grandi appassionati del proprio lavoro, quando attaccano a parlare non hanno il minimo senso delle PR e abbandonano la scaletta diligentemente concordata per dire tutto quello che viene loro in mente. Quello che viene loro in mente quasi sempre non è proprio la cosa migliore da mettere in evidenza.

Due esempi su tutti:

1. Degustazione di alcuni vini prodotti con Sangiovese 100%. L’enologo è entusiasta e ad un certo punto si rivolge ai giornalisti e come se dicesse la cosa più ovvia del mondo li guarda negli occhi e afferma: “Perché questo è davvero un Sangiovese 100%: non come i vini che voi premiate e che il Sangiovese non l’hanno nemmeno visto passare! Ma voi credete a quello che vi dicono e pensate sia vero”. Gli ho dato un calcio da sotto il tavolo e lui mi ha guardato con l’aria innocente di chi chiede: “Ma cosa ho detto di male?”
2. Degustazione di vini da diversi vitigni provenienti da vari Comuni: tutti prodotti dalla stessa azienda. Lo scopo non è quello di presentare i vini che saranno imbottigliati ma quello di mettere in evidenza le caratteristiche dei vari territori. Davanti ad un campione di Cabernet Sauvignon l’enologo si lancia in una dettagliata degustazione per distruggerlo. Praticamente secondo lui fa schifo. I giornalisti sono ovviamente un po’ perplessi: non è che in genere gli enologi distruggano il frutto del loro lavoro. Uno dei presenti ad un certo punto fa la domanda che tutti ci aspettiamo: “Scusi, ma se questo vino non è buono, l’azienda cosa se ne fa?”. Risposta spontanea: “Figuriamoci! Noi vini così non li imbottigliamo mica. Abbiamo un contratto con la cantina «X», lo vendiamo tutto a loro!”. Si dà il caso che la cantina “X” sia una delle più famose e prestigiose della regione. Io prego che nessuno abbia capito, ma ovviamente non è così. Alza la testa uno dei giornalisti, mi guarda e sorridendo mi dice: “Vedo già il titolo sul quotidiano di domani: “Quando il nostro vino non ci piace lo vendiamo alla cantina «X»”.

41.  
COMUNICATI STAMPA

Fare comunicati stampa è molto divertente, ma riceverli lo è ancora di più! Quando li fai ti impegni a trovare le parole per valorizzare un'azienda, il suo patrimonio, le persone che vi lavorano. Quando li ricevi ... ti diverti a vedere come altri impostano il tuo stesso lavoro. Però alcune volte spero ardentemente di non aver mai fatto uscire corbellerie come quelle che vedi scritte.

Facciamo qualche esempio.

- Nota area viticola, ma di piccole dimensioni; annata di piogge intense. Un'azienda manda un comunicato il cui significato è il seguente: "Il 2002 un'annata di piogge eccessive nella nostra Denominazione? Non nei nostri vigneti!". Dunque, diciamo che è normale se in una regione italiana ha piovuto e nell'altra no. Può essere che abbia piovuto troppo in una parte di una regione ed in un'altra parte no. Escludo la possibilità che abbia piovuto troppo in un vigneto e poco nel vigneto accanto. O gli altri produttori hanno la nuvoletta di Fantozzi sulla loro azienda, o tu mi stai raccontando una balla. Capisco che tu voglia dire agli interlocutori che il tuo vino sarà comunque buono nonostante le piogge che invece hanno infaustamente colpito tutti gli altri, ma suggerisco di non negare l'evidenza e se mai, di puntare sul fatto che i terreni dei tuoi vigneti soffrono meno quando piove troppo e quindi ne hai risentito meno degli altri. Lo so è un rischio se l'anno dopo c'è la siccità perché devi inventarti un'altra balla credibile, ma se hai la fortuna che passano almeno due vendemmie decenti magari ci scordiamo di quanto ci hai raccontato. Secondo me però la migliore soluzione è sempre una sola: se non puoi dire la verità ... taci!
- Comunicato di invito a partecipare alla seconda edizione di un evento. Più o meno il senso del discorso è il seguente: "Dato il grande successo riscontrato lo scorso anno con la prima edizione dell'evento... cambiamo tutto!". Mi fai capire perché cambi tutto se è andata così bene come vuoi farmi credere? Cerchi il peggio? Vuoi vedere se trovi il modo di far partecipare meno aziende e meno ospiti perché ti scoccia accogliere tutta questa gente? Anche in questo caso, a mio modesto parere, la soluzione migliore è sempre la stessa: ometti di dire verità scomode. Dicci che hai avuto un'idea geniale per cui realizzerai un evento senza precedenti e fai finta che quello precedente non sia mai stato fatto. Oppure prendi in considerazione l'ipotesi che forse l'evento non è proprio così geniale e magari è meglio non ripeterlo. A volte succede di credere molto in una cosa che non viene recepita come ti aspettavi.

42.  
TEGAMACCIO

Uno dei piatti tipici della zona del Trasimeno è il Tegamaccio. Uno splendido mix di luccio, tinca, carpa regina, anguilla o capitone cotti, con passata e conserva di pomodoro, cotti in un tegame di terracotta per minimo tre ore. Non si può definire un piatto leggero, ma è da leccarsi i baffi.

Così, ogni qualvolta si invita qualche giornalista ad assaggiare piatti tipici, il Tegamaccio non può mancare. Fino a qualche anno fa il locale dove lo cucinavano nel modo migliore era gestito da una coppia di anziani. Purtroppo oggi hanno dovuto chiudere perché, appunto, troppo anziani.

La loro cultura, non solo gastronomica, era notevole. La prima volta che ho organizzato una cena con i giornalisti ero un po' preoccupata perché gli avevo chiesto di poter portare i vini e pensavo che si sarebbero seccati. Invece il titolare mi rispose: "Va bene, porti pure lei le bottiglie, ma... porta bianco o rosso?". Il Tegamaccio è un piatto talmente saporito che non esiste un vino bianco in grado di sopravvivere quindi avevo previsto solo vini rossi. Ma come dirglielo? E se è di quelli convinti che con il pesce ci vuole il bianco? Rispondo: "*io pensavo di portare dei rossi, mi sembra ci stiano meglio, lei cosa dice?*", mi aspettavo impropri e invece: "Brava signorina! Finalmente una che ci capisce qualcosa! Vengono qui tutti chiedendo vini bianchi perché qualcuno gli ha detto che con il pesce ci vuole il bianco! Ma questo le pare pesce da bianchi?".

Uno dei problemi mangiando il Tegamaccio è riuscire a non schizzare pomodoro ovunque! Durante una cena uno degli ospiti si macchia, come da manuale, l'immacolata camicia bianca. Comincia a dire parolacce perché deve fermarsi due giorni ed ha con se solo una camicia. Arriva la titolare e molto preoccupata si offre di procurargli la trielina per smacchiarla. Per chi non lo sapesse la trielina, molto simile alla benzina, prima dell'invenzione del "Viavà" era il miglior smacchiatore. Lasciava una tremenda puzza sui vestiti però la macchia andava via! Non vi dico le risate di tutti noi davanti alla sua faccia, specie quando ha iniziato a balbettare: "No, no, grazie non importa" e la signora che ribadiva: "Mi faccia smacchiare la camicia, vedrà come torna bianca!".

Altra situazione. Stiamo organizzando una cena e vorremmo fargli fare il Tegamaccio, ma non sappiamo come fare a dirglielo, considerando che gli ospiti saranno circa 80! Avete idea del tempo che ci vuole per pulire il pesce per 80 persone?

Proviamo a dirglielo con delicatezza. Come previsto, l'iniziale disponibilità viene ritirata quando gli diciamo che saremo 80. Giochiamo la carta di trovare qualche donna che li aiuti a pulire il pesce: questi ci guardano sorpresi e dicono: "il problema non è mica pulire il pesce!". A no? E allora qual'è? "Non abbiamo sufficienti tegami per cuocerlo! Una volta andavamo con l'Ape a comperarli, ma adesso non ce la sentiamo più di fare il viaggio!". "Ma ve li comperiamo noi, diteci dove e quanti"

Quasi, quasi dalla contentezza di avere i tegami nuovi ci facevano anche lo sconto!





Annessi & connessi

## 43.

## AUTO E MECCANICI

Adesso faccio quasi 50.000 Km all'anno e anche in passato non ne ho mai fatti molti meno. Forse è per questo che ho sviluppato un po' di passione per le automobili; in fondo ci passo quasi lo stesso tempo che trascorro in ufficio o a casa.

La mia prima auto è stata una Uno bianca - non "Quella" Uno bianca. - Via via sono salita sempre più... non per possibilità economiche ma grazie ...alla scoperta del Leasing! Ho però notato che il rapporto con i meccanici, crescendo il valore e la cilindrata delle auto, è andato progressivamente peggiorando. Finché ho avuto delle utilitarie, arrivavo dal meccanico, lo informavo che volevo fare un controllo e lui tranquillo, eseguiva senza discussioni.

I primi problemi li ho avuti acquistando una Nissan Primera. Non mi sembrava fosse un'auto impegnativa, ma evidentemente il meccanico non la pensava così perché quando (dopo pochi giorni dall'acquisto) gliel'ho portata affermando che: *"Mi sembra la retromarcia abbia problemi ad ingranare"* lui mi ha domandato: *"Ma lei signora, quando mette la retromarcia, pigia la frizione e l'acceleratore contemporaneamente?"*. Ma razza di insulso maschilista! Perché dovrei pigiare l'acceleratore? Tu lo fai? Lo insegnano a scuola guida? È un sistema speciale di guida trattandosi di auto prodotta in altro continente? Giuro che ho dovuto sudare sette camicie, cioè insultarlo, prima che si decidesse a fare un controllo per poi scoprire che c'era un difetto di fabbricazione e sostituirmi - in garanzia ovviamente - il cambio!

Da allora è stata un continuo crescendo tra la faccia divertita del meccanico e il mio vano tentativo di fargli fare qualche controllo:

*"Sento un rumore nel motore a destra, forse è la cinghia della distribuzione."*

Il meccanico trattiene a stento una risata e mi guarda con il display sulla fronte dove scorre: *"Sì, come se tu sapessi dove sta il motore e che esiste una cinghia della distribuzione!"* (peraltro, oltre ad esserci, era in effetti sull'orlo della rottura... un po' come me!).

*"Il navigatore non funziona. Per fare una prova l'ho impostato con direzione Roma e mi ha indicato strade diverse dall'Al, nonostante l'avessi impostato con priorità autostrade"*, *"Signora, ma è sicura? Non è che ha digitato: "Strade Panoramiche" invece di "Autostrade"?"*

Ma secondo te si può sbagliare a digitare tra "strade panoramiche" e "autostrade"? Sono una donna, forse non ne capisco di auto, ma sono andata a scuola - sai, oggi ci vanno anche le donne! - e ho imparato a leggere e scrivere!

Il navigatore è stato riparato solo perché mi sono fatta dare il numero di cellulare del titolare della concessionaria e gli ho giurato che lo avrei chiamato "a qualunque ora del giorno o della notte", se mi fossi trovata, invece che sull'autostrada, su una strada secondaria o sconosciuta e avessi avuto bisogno di qualcuno che, al posto del navigatore scassato, mi indicasse la direzione!

È proprio necessario comportarsi da pazza per essere ascoltata da un meccanico? È ovvio che poi tutta la categoria abbia l'innata convinzione che le donne al volante siano isteriche! Sono loro che le fanno diventare così!

44.  
ANCORA AUTO

Affermo con convinzione che la Nissan Primera sia stata una buona auto. Non è del mio stesso parere un caro amico che ha condiviso con me quest'avventura.

Dunque, la mia Primera era a doppia alimentazione: gas e benzina.

Stiamo tornando da Genova verso Siena e l'amico mi fa notare che il gas è quasi finito. Io confermo e verifico il livello della benzina: la lancetta segna quasi metà serbatoio. Non ci sono problemi.

Siamo in un tratto di quasi ininterrotte gallerie ed io commento: "Certo che queste gallerie sono tremende, appena entri non si vede un bel niente!". Mai che stessi zitta!

Poche centinaia di metri prima di una galleria il motore comincia a perdere i colpi e io capisco che sta finendo il gas. Passo alla benzina, ma il motore non ne vuol sapere di riprendersi. L'auto si ferma indovinate dove? Nel bel mezzo di una galleria.

Scena: auto all'interno della galleria, luci soffuse (chissà se la Società Autostrade le trova romantiche?), camion che entrano sfrecciando come matti rischiando di spiaccicarci contro il muro.

Lui esce dall'auto e si catapulta fuori dalla galleria per segnalare in qualche modo che c'è un pericolo. Io resto in auto cercando di riavviarla e contemporaneamente pensando: "Adesso un camion non lo vede e lo schiaccia, adesso un camion non mi vede, mi schiaccia e dietro si accartocciano una sopra l'altra decine di auto e camion fino a chiudere la galleria come nei cartoni animati; solo che qui non è uno scherzo! Devo trovare il modo di far uscire l'auto da qui dentro, non posso lasciarla qui, rischio di ammazzare una quantità di persone ..."

Da questo punto in poi, lui ed io abbiamo un modo di vedere le cose sostanzialmente diverso. Io affermo di aver avuto un improvviso "sbocco di Spirito Santo" e grazie a questo avuto la genialata di ipotizzare che la galleria potesse essere in discesa. Mi sono anche ricordata che subito prima dell'ingresso c'era un minuscolo spazio dove forse avrei potuto fermare la macchina togliendola dalla carreggiata. Sempre che la galleria fosse stata in discesa sarei forse riuscita ad arrivarci. Adesso ditemi se in un momento così riuscire a comporre una serie di pensieri sensati di questo tipo non è indice dell'intervento dello Spirito Santo!

La galleria è in discesa, ma uscirne non è comunque uno scherzo perché la discesa è ovviamente all'indietro (sennò era troppo facile!) quindi mi trovo ad andare all'indietro in una galleria buia, senza il servosterzo perché, ovviamente, a motore spento non funziona! Per di più l'auto tende a prendere eccessiva velocità e quindi devo frenare, ma non troppo per paura che la discesa finisca e non abbia più forza d'inerzia per uscire!

Essendo qui a scrivere è ovvio che ci sono riuscita, ma credo sia stata la situazione della mia vita in cui sono andata più vicina a rimetterci le penne.

Perché il mio amico non è d'accordo? Ah beh! Lui afferma che in galleria funziona anche la frequenza 103.3 di Isoradio e quindi lo Spirito Santo, invece di intervenire dopo, avrebbe potuto mettersi in moto per tempo e farci uscire dalla galleria prima che la benzina ed il gas finissero! (...Infatti scopriremo solo in un secondo tempo che la lancetta della benzina era rotta ed in realtà il serbatoio era vuoto...)

## 45.

## IL POTERE DI SEDUZIONE DEL VINO

Quando ho iniziato a lavorare il vino non era certo un prodotto di lusso o di moda. Perlomeno non quello italiano, che non aveva proprio una grande immagine. Nel corso degli anni la situazione si è decisamente evoluta ed il vino ha acquisito un fascino sempre crescente fino a diventare uno dei prodotti “glamour” per eccellenza.

Ad un certo punto quindi mi sono accorta che qualche bottiglia buona è in grado di aprire molte porte!

Un primo sentore l’avevo avuto già anni fa. Arriva l’estratto conto della banca e come al solito devo perdere un sacco di tempo per controllare costi delle operazioni, interessi (passivi!), etc.

Manco a dirlo nei tre mesi precedenti le spese sono schizzate ancora più in alto del solito e sono costretta ad andare l’ennesima volta dal direttore per negoziare il trattamento. Depressa di fronte all’idea di perdere un’altra mattinata ad aspettare di essere ricevuta, vengo folgorata da un lampo di genio.

Prendo 2 bottiglie di vino e mi reco, più fiduciosa, in banca. Faccio la mia bella anticamera e, alla fine entro con sorriso caldo e sguardo luminoso:

*“Direttore, ho avuto un’idea!”.*

Sguardo preoccupato e perplesso (sa con chi ha a che fare quindi non posso dargli torto!).

Proseguo:

*“Per evitare di venire qui ogni tre mesi a far trattative disdicevoli tanto per lei quanto per me (...) le ho portato queste due bottiglie di vino. Le farò avere ogni tre mesi altrettante bottiglie e lei avrà sempre due possibilità di scelta: farmi arrivare un estratto conto che non debba essere discusso e quindi avere l’opportunità di bersi in santa pace il prelibato nettare, oppure ... avere personalmente me qui a rompere le suddette bottiglie sulla sua scrivania!”.*

Dissi “scrivania”, ma sono certa che lui capi “testa”, perché da allora non è stato più necessario intervenire di persona. Il fascino del vino!

Altra situazione. Un ingegnere deve ingegnarsi (!) a disegnare il progetto della casa che il mio architetto gli ha preparato (lavoro, quindi, di grande impegno!). Ho bisogno del disegno nel più breve tempo possibile, massimo un paio di giorni, ma lui afferma di non poterlo realizzare prima di una settimana. Solita idea luminosa:

*“Ingegnere, sarei propensa ad un accordo: partiamo dai 7 giorni che ritiene di aver bisogno per fare il disegno. Io le regalo una bottiglia di vino per ogni giorno di anticipo con cui me lo consegnerà”.*

Silenzio. Rapido calcolo. Risposta: “Va bene dopodomani?” Ecco! Visto? Non era così difficile!

Mi stanno però sorgendo dubbi atroci: o il fascino del vino è in diminuzione o ci sono categorie professionali che ne sono immuni.

Ho bisogno di una nuova porta di ferro per il sottoscala. Vado dal fabbro (che è pure un mio parente, per cui peggio che mai!). Siamo a metà novembre e gli chiedo la porta entro la

fine dell'anno (specificando quale anno sennò è come non aver detto nulla!). Mi risponde di sì, ma lo vedo perplesso. Allora azzardo la carta vino. Per ogni settimana di anticipo sulla fine dell'anno una bottiglia di vino in regalo.

La porta a tutt'oggi non è arrivata e l'anno è finito da un pezzo.

Mi sono informata: il fabbro non è astemio ... e allora?

46.  
DIETOLOGA

Fare questo lavoro e mantenere il “peso forma”, o perlomeno non allontanarsene troppo, è un’impresa quasi disperata. Se poi ti piacciono i dolci... rinunciaci!

Siccome sono un tipo tignoso continuo a provarci, con il risultato di trascorrere la vita a dieta.

Scene esilaranti accadono da quando ho deciso di farmi seguire, almeno periodicamente, da una dietologa. La poveraccia (ovviamente magra e totalmente priva del senso del gusto) al nostro primo incontro mi ha chiesto di fare un diario di una settimana in modo da poter predisporre una dieta che tenesse più possibile conto delle mie abitudini alimentari.

È stato davvero spassoso vedere la sua faccia davanti ai miei appunti. Dopo aver letto tutto ha alzato gli occhi sconsolata e mi ha detto: “Di quello che hai mangiato ho capito ben poco, tipo un piatto di salumi toscani che tutto si può definire tranne che ipocalorico! Ho avuto qualche speranza davanti alla cena a base di farro che vedevo come il male minore, ma poi ho scoperto che siete riusciti a farci anche il dolce! Come faccio a darti una dieta?”.

E io che ne so? Se ne ero capace da sola non venivo da te!

Così sono iniziate le trattative; perché sembravano proprio trattative alla *vu cumprà* tra lei che cercava di farmi mangiare schifose pietanze ipocaloriche e io che ribadivo la necessità, se non della quantità, almeno della qualità.

Per fare qualche esempio:

Lei: “Se ti va un cappuccino a metà mattinata prendilo pure però fattelo fare con il latte magro.”

Io: “*senti se non posso prendere il cappuccino dimmelo, ma scordati che me lo faccio fare con il latte magro, fa schifo! A me un cappuccino cattivo fa saltare i nervi, quindi o buono, o non lo prendo*”.

Lei: “Sarebbe utile che mangiassi ogni sera una mela cotta. Perché non ne prepari quattro o cinque tutte insieme e ne mangi una per sera?”

Io: “*A me solo l’idea della mela cotta nel microonde fa venire la depressione, figurati se è di quattro giorni!*”

Lei: “Ma possibile che a te un dolce faccia un effetto tanto positivo?”.

Io: “*Guarda, non esiste un antidepressivo più potente: se la giornata è cominciata male o qualcuno mi ha fatto saltare i nervi, vado al bar mi prendo un cappuccino ed una pasta piena di tutte le possibili schifezze e la giornata cambia da così a così!*”.

Dopo anni che ci frequentiamo, ovviamente con risultati assai modesti dal punto di vista del mio peso, siamo giunte alla conclusione che se riesce a far dimagrire me potrà essere nominata “dietologa ufficiale di tutti i gourmet d’Italia”.

La speranza è l’ultima a morire...

47.  
AVANCE

Nonostante gli scarsi risultati con la dietologa, negli anni anch'io ho avuto i miei "momenti di gloria" ed ho ricevuto avance più o meno esplicite, più o meno raffinate, da uomini più o meno interessanti.

Il fatto è che non sono mai stata brava ad accontentarmi; ho sempre mirato al massimo e per questo, ad un certo punto della vita ho capito che l'unico marito che avrei accettato di avere per tutta la vita non poteva che essere il Migliore, l'Insuperabile, l'Infallibile... eh sì, proprio Lui: Dio!

Così, dopo qualche anno di "fidanzamento" nel 1998 ho ricevuto la Consacrazione dal Vescovo di Perugia. Ormai sono lietamente "sposata" da ben 11 anni e quindi ho ampiamente superato la durata media dei matrimoni "normali".

Ma c'è un ma. Infatti il tipo di consacrazione che ho ricevuto non prevede segni esterni di riconoscimento (se si eccettua l'anello all'anulare sinistro con una croce sopra, facilmente confondibile con una normale fede matrimoniale) da qui - voglio sperare - la conseguenza che ho comunque ricevuto delle avance.

Non tengo certo nascosta questa scelta, ma non posso nemmeno presentarmi con un: "Buongiorno, mi chiamo Maddalena Mazzeschi. Sono consacrata, per cui non fare la figura dello scemo facendomi proposte più o meno indecenti!".

La cosa divertente è vedere la faccia dei poveri malcapitati che, con maggiore o minore classe si sono fatti avanti e che si sentono rispondere più o meno così: *"Guarda, la tua proposta mi lusinga molto, però sono certa che non ti offenderai se ti rispondo di no. Sono consacrata, cioè ho sposato il migliore e adesso scegliere te, lo capisci (per quanto tu possa essere interessante), equivarrebbe comunque a scendere di livello!"*.

Nella maggioranza dei casi davanti alla parola "consacrata" si potrebbe veder scorrere sulla fronte dei malcapitati, la domanda: "Mi pareva che "consacrata" significasse una specie di suora, ma questa che ho davanti non ne ha le caratteristiche. Forse mi ricordo male? È decisamente troppo tempo che non frequento ambienti religiosi!"

In ogni caso finisce sempre con un po' di iniziale imbarazzo da parte del poveretto (che pensa quasi di aver offeso direttamente nostro Signore) e poi con un'affermazione del tipo: "Beh! In effetti questo è forse l'unico caso in cui non posso prendermela per il rifiuto, è ovvio concordare sul fatto che anche se perdo, perdo con onore contro un avversario davvero insuperabile!"



48.

## POLIZIA, CARABINIERI E VIGILI URBANI 1

Ho la sgradevole sensazione che Polizia, Carabinieri e Vigili Urbani ce l'abbiano con me! No, lo dico davvero, ormai ne sono quasi certa ...e non solo perché sembrano passare i loro turni lavorativi a cercare di beccarmi mentre viaggio a velocità appena un po' sostenuta.

La loro è una scelta filosofica: donna, auto di medio-alta cilindrata = va fermata... specialmente se porta gli occhiali da sole! Non lo so perché, ma sono certa che altre donne stanno facendo la mia stessa esperienza.

E io cosa posso fare se non cercare di difendermi?

Sto andando in farmacia nel paese vicino al mio, a circa 4 km (lo so! A Roma o Milano, ce n'è una ogni 300 mt, da noi devi prendere l'auto e farti minimo 4 km!). Nel solito posto dove si mettono sempre (ma perché non cambiano mai!), ecco la solita pattuglia di carabinieri. Mi conoscono benissimo, sanno chi sono, cosa faccio e forse è proprio per questo che mi fermano! "Signora, ha una delle luci posteriori che non funziona (come abbiano fatto a vederlo standomi di fronte è un vero mistero!)."

*"Grazie, molto gentili. Adesso vado dal meccanico e la faccio cambiare".*

"No signora. dobbiamo farle la multa".

*"Ma come la multa? Come facevo a sapere di avere la luce posteriore fulminata? Scusi, ma lei e il suo collega prima di salire in macchina verificate le luci posteriori con uno che pigia il pedale e l'altro che controlla?"*

"Ci spiace, ma non c'è niente da fare. Facciamo finta che l'abbiamo beccata senza la cintura di sicurezza. Sono 25.000 £"

Roba da strozzarli!

Vado in farmacia. Torno verso casa e mi trovo davanti la stessa pattuglia, ma la giustizia divina colpisce sempre e inesorabilmente. Infatti hanno una delle luci posteriori fulminate! Potrei seguirli in capo al mondo; ovunque si fermeranno là mi fermerò anch'io. E finalmente, dopo qualche km si fermano. Scendo dalla macchina, mi avvicino e delicatamente busso al finestrino per attirare l'attenzione. L'appuntato apre il finestrino:

"Dica signora".

*"Facciamo finta che vi ho beccato senza cinture, ma avete una delle luci posteriori rotte. Sono 25.000 £".*

L'appuntato prova la difesa:

"Ma signora, noi non possiamo mica cambiare la lampadina da soli. Ci sono delle regole, dei meccanici autorizzati..."

Il maresciallo, dotato di senso dell'umorismo molto più spiccato, si mette a ridere e si rivolge all'appuntato: "Lascia stare, per oggi è andata così".

Che goduria! Vendetta, tremenda vendetta! Una degli episodi più divertenti della mia vita!

49.

POLIZIA, CARABINIERI E VIGILI URBANI 2

Ho profondo rispetto per le forze dell'ordine, in particolare i carabinieri mi stanno simpatici. Sarà perché metà dei miei zii sono stati carabinieri oppure perché le barzellette girano solo su di loro, ma alla fine l'umorismo li fa essere più "umani" (vigili urbani e polizia mi sembrano molto più cattivi!).

Certo che qualche volta il dubbio che le barzellette abbiano un fondo di verità, viene. Superstrada Siena-Perugia. Si brucia la testata del motore e resto bloccata. Non sono ripetibili le imprecazioni e le parolacce pronunciate, non sono degne di una signora. Di cellulari ancora non se parla nemmeno. Per fortuna - si fa per dire - l'auto si è fermata in prossimità di un piccolo cancello che permette di uscire a piedi dalla strada. M'incammino e fortuna delle fortune - si fa sempre per dire - trovo una pattuglia di carabinieri che sta facendo un verbale per un piccolo incidente appena accaduto. Mi rivolgo fiduciosa al tutore dell'ordine, un carabiniere giovanissimo e gli chiedo gentilmente:

*"Potrebbe chiamarmi il 116? Si è bruciata la testata del motore e ho bisogno di un carro attrezzi".*

Lui replica: "Dov'è l'auto?".

*"Ai bordi della Superstrada, dove si è fermata"* e gli indico la direzione.

Lui guarda perplesso dove gli dico, poi mi risponde: "Mi spiace signora, ma con la radio non possiamo chiamare il 116, ma solo la centrale".

Sveglio questo! In caso di emergenza è di sicuro una garanzia. Calma. Sorriso a 52 denti. Proseguo: "Sì, capisco, potrebbe allora, per favore, chiamare la centrale e dirgli se chiamano il 116?"

"Certo signora, torni pure accanto all'auto e aspetti lì".

Evviva, forse ce l'abbiamo fatta!

Passa più o meno un quarto d'ora. Inorridita, vedo arrivare sulla corsia opposta a tutta velocità un'auto dei carabinieri a sirene spiegate, seguita da un camion dei pompieri... sempre con sirene spiegate! Comincio a pregare: "Ti prego Signore, fa che non stiano venendo da me!". Preghiera inutile. Dopo pochi minuti l'auto dei carabinieri, seguita dai pompieri, si arresta con secca frenata. Un carabiniere si precipita fuori dall'auto e mi chiede con aria piuttosto nervosa:

"È lei che ha chiamato i pompieri?"

*"Ehm! Io veramente no. Avevo chiesto solo il 116. Forse il suo collega, a cui ho detto che si era bruciata la testata del motore, magari si è immaginato le fiamme e ha pensato che ne avessi bisogno..."*

Il carabiniere mi guarda attonito, poi con grande senso dell'umorismo mi dice: "Questa è proprio da carabinieri, vero?"

*"Non l'ho detto io! L'ha detto lei!"*

50.  
BIONDA CON LE MINIGONNE

Uno dei primi giornalisti che ho conosciuto ha fatto una carriera notevole ed oggi è senz'altro tra i più famosi d'Italia. Sembra impossibile ma le prime volte che veniva a Montepulciano era solo un giovane insegnante di lettere all'inizio della carriera. Io lo accompagnavo a visitare le cantine.

È uno che non hai mai perso il gusto di fare battute. Una volta l'ho sentito dire che, pur comportandosi bene in vita, avrebbe comunque rischiato di farsi sbattere in faccia da San Pietro la porta del paradiso. Questo perché non si sarebbe potuto trattenere dal fare una battuta anche sull'ambita soglia. Forse parte dall'ipotesi che San Pietro sia privo di senso dell'umorismo. Mi auguro non sia così, altrimenti rischiamo entrambi di restare fuori della porta!

Quando racconta degli anni in cui ci siamo incontrati non perde occasione, appunto, per fare la seguente battuta: "Quando ho conosciuto Maddalena era bionda e portava le minigonne!"

Approfitto di queste pagine per chiarire una volta per tutte la situazione che - per fortuna - lascia i più assolutamente increduli.

È vero! Insomma... abbastanza vero! Infatti più che bionda avevo le meches bionde, anche se erano tante! Però non portavo minigonne: erano gonne più corte di quelle che porto adesso (non ci vuole molto, lo so). Insomma al massimo saranno state proprio un centimetrino sopra il ginocchio!

Più corte? No, più corte non è possibile!

51.  
MARITO GELOSO

Capita a molte donne di avere un marito geloso: può essere lusinghiero oppure una seccatura, a seconda dell'intensità del sentimento.

Per quanto mi riguarda sono messa davvero male, perché se le mogli "normali" possono ipotizzare di riuscire a sfuggire allo sguardo geloso del marito io non ho scampo. Essendo Lui "in cielo, in terra ed in ogni luogo" non solo non mi perde d'occhio un secondo (nel senso più letterale del termine), ma previene anche qualunque pensiero sfiori, per quanto leggermente, la mia fervida mente.

Ne ho le prove!

Vado a Cuba per una settimana di ferie. Lo so cosa state pensando, ma non è assolutamente così: non è quello che pensate voi il motivo per cui ho scelto Cuba! Io avevo prenotato a Zanzibar ma due giorni prima della partenza la Farnesina emana un comunicato: vietato andare a Zanzibar causa pericolo attentati. Così sono stata costretta a ripiegare su un'altra destinazione e non potendo cambiare i giorni di ferie (tanto faticosamente ritagliati) ho dovuto prendere al volo l'unico viaggio in terra calda e assolata ancora prenotabile, Cuba appunto.

Arrivo all'aeroporto e siamo attesi dagli animatori del villaggio dove abbiamo prenotato. In genere non sono particolarmente sensibile all'aspetto estetico degli uomini, ma in quel caso tra gli animatori ce n'era uno che superava nettamente molti standard, per quanto alti.

Ho solo pensato in modo assolutamente innocente: *"Senti Signore, mi sa che è meglio se me lo tieni alla larga. Insomma: non ci indurre in tentazione!"*.

Non faccio in tempo a pensarlo che il suddetto scompare dalla circolazione e non riappare per tutta la settimana.

Sera prima della partenza, solito spettacolo finale. Il presentatore introduce uno degli artisti: "Stasera con noi c'è anche il bellissimo ...che non avete visto tutta la settimana perché si è preso le meritate ferie anche lui".

*"Arisenti Signore, non è che devi prendermi sempre proprio alla lettera! Se ti dico di tenerlo alla larga, non è necessario mandarlo in ferie tutta la settimana. Bastava solo che passeggiasse in lungo ed in largo facendo il suo lavoro, punto e a capo. Manco me lo hai fatto vedere! Ho capito essere gelosi, ma con un minimo di moderazione!"*.

52.

BISOGNA AVER PAURA DI CHI NON VUOL MANGIARE  
... E BERE!

È una cosa certa! Il fatto di sapere che sei un'esperta di vino mette in grande difficoltà quasi tutti coloro che ti invitano a cena. Puoi cercare di convincerli in ogni modo che non criticherai scelte e abbinamenti, ma loro non ci crederanno. Hanno ragione, perché la percentuale di ignoranza (nel settore... ma anche fuori) è davvero altissima. Purtroppo il massimo che io riesco a fare se un vino è cattivo è stare zitta: dire che è buono mi è impossibile! Posso provare a farlo, ma mi si legge in faccia che mento.

Comunque ho risolto il problema alla radice: porto sempre io il vino. La cosa presenta molteplici vantaggi: primo non devo impiegare tempo a cucinare perché lo fanno gli altri; mi devo solo ricordare di investire un minuto per decidere le bottiglie da portare sulla base degli ospiti della cena. Secondo non rischio di bere porcherie e poco male se l'abbinamento cibo/vino non è perfetto, cosa che raramente accade. Questo non perché legga nel futuro ma perché il concetto "abbinamenti" è diventato di dominio pubblico e la/il cuoco non mancano mai di farti sapere cosa cucinano con largo margine di anticipo. Non solo: ti rendono partecipe di ogni minimo cambiamento. Non sia mai che l'abbinamento salti perché non ha trovato i paccheri e per il ragù userà le tagliatelle...

Le prime volte che, organizzando cene con gli amici proponevo di portare il vino, subivo sguardi dubbiosi e incerti. Nella migliore delle ipotesi i commensali birraioli o cocacolosmi davano una sorta di autorizzazione *ad personam*. "Nel caso lo bevi tu!"

Dopo le prime due, tre cene siamo passati dall'incertezza alla... certezza: "Porti tu il vino vero?". Morale: sempre più bottiglie di birra e coca-cola piene e sempre più bottiglie di vino vuote.

Il massimo è successo durante l'ennesima cena con buone bottiglie sul tavolo, quando uno degli inizialmente dubbiosi amici ne prende in mano una e con fare "saputo" mi apostrofa: "Vino Nobile di Montepulciano 1991... a' Maddalè... però non è mica un gran che come annata!". Dico io se è possibile passare in pochi mesi dal non bere vino allo sdegno perché ho portato un'annata minore! Stiamo esagerando! Per favore tornate alla birra!

53.  
REGALI

Siamo sotto le feste di Natale, fioccano – meno male – i regali.

Quest'anno però la tipologia di regali prevalente mi ha lasciata perplessa: ho ricevuto pantofole e molti libri.

Il dubbio è quindi perlomeno legittimo: devo interpretarlo come un consiglio o come una preghiera? Cioè amici e parenti mi stanno dicendo: “Datti una calmata e mettiti in pantofole!”, oppure “Per favore, datti una calmata e mettiti in pantofole.”?

Analizziamo nel dettaglio la tipologia dei regali: le pantofole sono pantofole! Comunque le guardi significano indubbiamente relax, calma, tranquillità. Il fatto che siano rosa (colore notoriamente connesso a donne dolci, umili e remissive) non credo riconosca un fatto, ma temo rappresenti una speranza o al massimo un auspicio.

I libri: prevalentemente narrativa più o meno fantasy, più o meno rosa. Ed ecco che torna il rosa!

Se poi si cambia genere di libro, finisce anche peggio. Titolo: “La sindrome dello shopping”. Praticamente la storia di una commessa e delle angherie subite da parte di clienti più o meno isteriche e stressate. Ci sarà un doppio senso in questo regalo? Chi me l'ha fatto non è una commessa, ma – afferma lei – una mia amica.

Troverò prima o poi il modo di ricambiare tanta amicizia.

## 54.

## A VOLTE ESSERE DONNE NON AIUTA!

Oggi donne professioniste nel settore del vino ce ne sono tante ma, come in molti altri settori, non è stato sempre così.

Quando ho iniziato ero sempre la più giovane e sempre l'unica donna. Per qualche anno poi sono stata solo l'unica donna: adesso non sono più né la più giovane, né l'unica donna! Sigh!

A volte è necessario tirar fuori le unghie per farsi rispettare. Sono tassativamente proibite battute del tipo: "Perché ci sono anche occasioni in cui non tiri fuori le unghie?"

Per esempio. Accompagnata da un delegato del Sindaco sto facendo il giro delle cantine più importanti della zona per decidere quali far visitare ai circa 30 giornalisti (alla fine saranno 90!) che si prevede parteciperanno ad un'iniziativa.

Alcune aziende (e intendo puntualizzare il termine: "alcune") non sembrano molte convinte né di me, né dell'idea dell'evento. Non credono nella possibilità che un congruo nonché autorevole, numero di giornalisti possa partecipare. E fin qui tutto quasi normale. La cosa davvero strana è la sensazione che i dubbi non siano motivati da una mia presunta scarsa professionalità, ma piuttosto perché "in quanto donna che fa PR", non sarò capace di coinvolgere gente di livello.

Fatto sta che con tanto di appuntamento preso dal Sindaco in persona chiediamo di incontrare l'amministratore di una famosa azienda. Noi siamo in perfetto orario ma ci fa fare anticamera (e va beh! In fondo chi siamo? Dobbiamo solo decidere se portargli o meno - gratis - qualche decina di ottimi giornalisti da tutto il mondo! Che c'entra la puntualità con questo. Uno se è impegnato, è impegnato!). Esce dalla porta dell'ufficio e prima ancora di dire "buongiorno" mi accoglie con un gentilissimo: "Non ho tempo da dedicarvi: diciamo massimo mezz'ora, cosa dovete fare?"

Probabilmente la mia proverbiale pazienza e la mia innata calma, dopo qualche giorno di giri a destra e sinistra per tutta la zona, sono un po' provate. Così, con il fumo che esce dalle orecchie ma con un sorriso a 52 denti gli rispondo: "Non si preoccupi, mezz'ora sarà più che sufficiente, ci fa vedere la vostra splendida cantina?". Incamminandoci scambiamo due parole di circostanza dalle quali capisco che non si tratta di un tecnico. Immaginate la scena: l'ignaro mi presta il fianco, facendomi capire che in pratica non sa nemmeno qual è la differenza tra una botte e una barrique.

Ai maligni dirò: non è vero che ho sfogato su di lui la mia frustrazione e non è nemmeno vero che ho cercato vendetta solo 2 minuti dopo l'offesa. Diciamo che la giustizia divina colpisce sempre e inesorabilmente! Non è colpa mia se di vino non ci capiva niente e quindi non era in grado di rispondere a nessuna delle 6.427 facilissime domande con cui l'ho mitragliato nei 10 minuti seguenti!

D'altra parte in quanto donna che fa PR sono notoriamente ignorante (nel senso che ignoro). È ovvio quindi che ignori qual è il contenuto medio di polifenoli di diversi vitigni.

Se poi ignoro anche qual è l'acidità fissa alla vendemmia e dopo la fermentazione delle diverse tipologie di uve, oppure ignoro cosa significa la scritta MT sulle barrique, cosa ci posso fare ? Sono una donna. Ma lui è un uomo! Perché non lo sa nemmeno lui?

Così lui, io e... l'enologo prontamente interpellato, trascorriamo un paio d'ore molto proficue nelle quali organizziamo una memorabile degustazione di vecchie annate, che fu una delle cose più belle della manifestazione. A volte basta poco!



55.  
NEMICI

Nel lavoro farsi dei nemici, anche involontariamente, non solo è possibile ma è anche incredibilmente facile. E non perché ho un caratteraccio! Se fossi un uomo tutti direbbero: “Quello è uno in gamba! Quando dice una cosa la fa! È un duro, va avanti per la sua strada diritto come un fuso: davvero bravo!”. Invece sono una donna e allora improvvisamente il tutto si trasforma in: “Mannaggia che caratteraccio quella! Va per la sua strada diritta come un fuso e nessuno la ferma: ammazza che rompiscatole!”. Prima o poi qualcuno dovrà spiegarmi perché cambiando sesso il giudizio subisce una tale metamorfosi.

Quindi anch'io mi sono fatta qualche nemico. Va bene... mi sono fatta vari nemici... oh insomma! Mi sono fatta parecchi nemici! Va bene ora?

C'è stato un periodo professionale in cui alcuni di questi nemici, si sono, come dire, coalizzati e mi hanno fatto vedere i sorci verdi! Ovviamente ho fatto di tutto per rendere la pariglia; insomma, è stata una bella lotta!

Però (e adesso sono seria) da parte mia sempre, solo e soltanto in modo corretto. Mai e poi mai, ho fatto qualcosa cosciente e consapevole di essere scorretta.

Dunque, uscita perdente dal contrasto (ho detto che sono stata corretta no? Questa ne è la prova!) non mi ero accorta di cosa, nei quattro anni seguenti, fosse accaduto ai suddetti signori.

Vinitaly: un produttore mi incontra per i corridoi della fiera assieme al direttore di una delle aziende con le quali lavoro. In vena di scherzi e lazzi ci ferma e si rivolge all'altro: “Direttore, lei va d'accordo con Maddalena vero? Voglio dire: lei è cosciente che non è il caso di litigarci?”. Entrambi lo guardiamo un po' interdetti perché il concetto non è affatto chiaro. Capendo che non abbiamo capito prosegue imperterrito: “No, direttore, le volevo far presente che se ha intenzione di licenziarla, deve farlo con molto garbo perché sa cosa è successo agli ultimi 4 che le hanno fatto guerra?”. A questo punto la cosa comincia a puzzarmi, ma purtroppo non posso fermarlo e lui prosegue entusiasta della sua brillante delucidazione: “Dunque: uno ha dovuto vendere l'azienda, uno ne ha dovuto vendere buona parte per finanziare quella rimanente, uno è stato licenziato, uno non è più presidente. Ciò significa che mettersi contro la signorina non è una buona idea! Quindi, prima di farlo ci pensi!”. Si gira e senz'altro aggiungere se ne va.

Inutile dire che in effetti sono passati molti anni prima che quel direttore decidesse che era tempo di chiudere la nostra collaborazione.

Ma il suddetto produttore, che pensava di intimidirmi, non mi conosceva ancora bene. Purtroppo per lui ho letto le novelle di Pirandello, compresa *La Patente* e purtroppo per lui doveva pagarmi una fattura per un lavoro fatto qualche tempo prima.

Memore di come il protagonista della novella volge a suo favore la fama di portar sfortuna, faccio una scommessa con i suoi collaboratori: “Quanto ci scommettete che mi faccio paga-

re qui in fiera?”. Il produttore ha fama di gran tirchio ed i suoi collaboratori scommettono senza dubbi sul mio insuccesso.

Vado dal produttore, sorridendo lo prendo a braccetto e passeggiando amichevolmente insieme a lui gli dico:

- *“Si ricorda che deve pagarmi una fattura scaduta già da un bel po?”.*

- *“Sì, certo: te la pago quando rientriamo”.*

- *“No! Avrei piacere me la pagasse adesso”.*

- *“Vorrei, ma non ho il blocchetto degli assegni”.*

- *“Ce l’ha ed ha anche qualche assegno già timbrato”.*

- *“E tu che ne sai?”.*

- *“Ho le mie fonti di informazione”.*

- *“Vediamo: magari torna domani e ti pago”.*

- *“Dottore... non è che lei vuol diventare il quinto dei quattro, vero?”.*

Mi guarda perplesso: attimo di silenzio, poi: “Ok: quella storia me la sono inventata ... però vieni che ti pago subito!”.

56.  
E-MAIL

Sono certa che almeno una volta nella vita vi è capitato di aver cliccato “invia” per una mail e in quel preciso istante pensato: “No, ferma, torna indietro! Non volevo...! Ho detto fermati!” E invece la maledetta è già partita, andata, dissolta nell’etere.

Ovviamente inviata alla persona sbagliata, oppure con un allegato che non sarebbe mai dovuto esserci o peggio ancora...

Ecco la mail che in assoluto mi ha gettata nel massimo sconforto. Quella che non sarebbe mai dovuta partire dal mio computer, né da quello della mia assistente.

Periodo intenso: stiamo inviando vari comunicati stampa indirizzati a gruppi eterogenei di giornalisti, divisi a seconda del tipo di interesse per il comunicato. Strettamente tecnico = solo stampa specializzata, iniziativa minore in azienda = solo stampa regionale, etc.

Nel contempo ci stiamo dedicando all’organizzazione di una manifestazione piuttosto impegnativa per una specifica azienda. Con il titolare decidiamo quali paesi esteri coinvolgere e di conseguenza i giornalisti da invitare in rappresentanza del paese di interesse (faccio presente che “invitare”, nel caso specifico, significa: viaggio, vitto e alloggio pagati dall’azienda).

Predispongo l’invito e poi dico alla mia assistente: “inviarlo all’elenco stabilito con l’azienda”.

Torno in ufficio il giorno dopo, scorro le mail in arrivo. Ne trovo varie su queste tono: “Che bella iniziativa, vengo senz’altro!”. Al primo nome penso: “Non mi sembrava che avessimo deciso di invitare questo giornalista, ma forse mi sbaglio!”. Alla seconda: “Mmmm! Nemmeno questo mi sembrava fosse in elenco, ma forse l’importatore lo ha chiesto e non me lo ricordo”. Dopo la terza: “Aaaargh! No, non è possibile: qui c’è qualcosa che non va”.

Alzo gli occhi dal monitor e guardo con odio misto a panico le spalle della mia assistente, poi con malcelata agitazione domando: “Scusa, ma a quale elenco hai mandato l’invito per quell’evento?”. Risposta apparentemente calma, ma in realtà molto preoccupata: “A tutti i giornalisti stranieri!” “Oddio! Aiuto!” – penso – “Adesso svengo! Circa 300 nominativi! Quanto costa un biglietto di sola andata per l’Australia? Li non mi pare di conoscere giornalisti: non dovrei incontrare qualcuno che ho invitato e al quale poi ho detto che non può venire! No, cavolo ne conosco un paio anche lì, ma l’Australia è grande, potrei sempre guardare bene in quale città vivono e sceglierne una dalla parte opposta del continente...”

Telefono al produttore e anche se qui – per ovvi motivi – non posso dire di chi si tratta, lui capirà. Ho grande riconoscenza per la calma e la professionalità con la quale non solo ha capito l’errore, ma insieme a me ha cercato la migliore soluzione. L’abbiamo trovata e grazie alla sua disponibilità è finito tutto nel migliore dei modi e l’iniziativa ha ottenuto un gran bel successo.

Però quella è la classica mail che parte e contemporaneamente ti toglie 10 anni di vita!

57.  
SODDISFAZIONI A LONDRA

Nonostante gli scarsi risultati, sono stata diverse settimane ed a più riprese a Londra nel tentativo di imparare un po' di inglese. Sempre ospite in famiglie consigliate dalla scuola, per costringermi a 24 ore al giorno di studio.

Una volta mi è capitata una famiglia composta da marito inglese e moglie francese. Potete immaginare l'aria di superiorità assunta dalla signora quando hanno saputo che mi occupo di vino. Non so se per farmi un gesto gentile o per umiliarmi (la cosa non mi è mai stata chiara) hanno subito acquistato due bottiglie di vino italiano per berlo insieme. Il vino era assolutamente orrendo, ma si trattava di quello di un imbottigliatore dal prezzo bassissimo.

Dopo aver subito per tre settimane continue battute e allusioni sulla pessima qualità media dei vini italiani e sull'eccellente qualità di quelli francesi, mi sono stufata e, con la scusa che a fine settimana sarei partita, ho proposto di preparare una cena per tutti, compreso acquisto vini.

*"A la guerre comme à la guerre!"*. Vado nel negozio di una famosa catena di enoteche e scelgo un vino francese buono, abbastanza noto, ma giovanissimo. Tanto giovane da risultare ancora non pronto e un po' nervoso, o comunque di difficile comprensione ad un palato impreparato. Per quanto riguarda il vino italiano scelgo un vino di buona qualità, di beva piacevole, morbida, equilibrata. Insomma una di quelle cose che non si sa quanti anni potranno durare, ma che nell'immediato sono decisamente gradevoli.

Durante la cena propongo i due vini in degustazione bendata e chiedo ai quattro ospiti presenti quale preferiscono. Unanime consenso per il vino italiano, anche da parte della coppia che mi ospita.

Scopro le bottiglie e lo smacco è grosso, per cui il capofamiglia con aria seccata mi apostrofa: "Immagino che il vino italiano sia uno dei migliori, mentre hai acquistato un francese di seconda scelta e quindi non vale!"

È esattamente quello che aspettavo dicesse e sono pronta. Tiro fuori di tasca lo scontrino di acquisto e rispondo: "Forse, ma li ho pagati la stessa cifra. Ci sono 10 cent di differenza!"

Grande! So che me li sono fatti nemici per la vita, ma tanto due giorni dopo sono partita.

58.  
PICCOLI PAESI

Sono nata e cresciuta in un paese sperso nella campagna umbra dove vivono meno di 500 persone. L'equivalente di un mini condominio in una grande città. Tutti sanno tutto di tutti e questo è contemporaneamente il suo miglior pregio ed il suo peggior difetto.

Penso che ormai i miei compaesani si siano più o meno rassegnati o perlomeno stufati di parlare di me, ma so di aver dato loro per diversi anni, un sacco di buoni motivi per spettegolare... , volevo dire, parlare di me.

Intanto per i miei viaggi in giro per il mondo, cominciati quando erano ancora pochi quelli che andavano all'estero e nessuna, assolutamente nessuna, era una donna da sola.

La cosa allora era talmente strana che, andata a trovare una signora anziana e ammalata, le ho causato grande agitazione. La signora infatti, decisamente preoccupata mi ha chiesto: "Ma tra quanti mesi torni? Quante settimane ci vogliono per arrivare a Londra?". È stata dura farle credere che sarei tornata entro la settimana e che il viaggio non era così pericoloso come lei credeva. Non convinta mi ha lasciata dicendo: "Pregherò per te".

In un'altra occasione invece un viaggio, sempre a Londra, andata il lunedì e ritorno il martedì, ha causato l'incredulità popolare. Colpa di mio fratello, che in quanto maschio, può andare dopo cena a passare qualche minuto al bar del paese (non sta molto bene che lo facciano le donne e solo recentemente le nuove generazioni stanno infrangendo il tabù).

Divertendosi a scandalizzare, a spese della mia reputazione, entra al bar e come se niente fosse lancia la seguente affermazione: "Ma tu guarda: io al massimo vado a cena a 5 Km, mia sorella invece è andata a cena a Londra". Sguardi esterrefatti, qualcuno sorride pensando ad una battuta. Il barista curioso: "Ma dai, a cena a Londra: non ci credo". Mio fratello: "Beh! Tu come la chiami? È partita stamattina, domani rientra... praticamente è andata a cena a Londra!".

Qualche giorno dopo vado a prendere un caffè (al mattino possono anche le donne!). Il barista non l'ha proprio digerita e si rivolge a me con tono altero: "Quindi sei stata a Londra a cena... beh, fa chi può!". Da noi "fa chi può" è un modo per dire "tu puoi farlo perché sei piena di soldi". A quel punto mi sono presa la rivincita: "Veramente mi hanno pagata per andare a provare un ristorante e per vedere una struttura espositiva, figurati se andavo e tornavo in due giorni a mie spese!".

Essere pagata per andare a Londra è una cosa totalmente fuori portata! Le mie quotazioni sono salite considerevolmente.

59.  
PICCOLI PAESI RESISTONO

Purtroppo non riesco proprio a mantenere alte le mie quotazioni. Ogni tanto succede qualcosa che le fa irrimediabilmente precipitare di nuovo!

Per esempio: un gruppo di piccoli viticoltori mi chiede un parere, ipotizzando che forse qualcosa di vino dovrò pur capirne se da tanti anni vivo di questo lavoro.

Mi beccano sempre al bar (dove sennò?) e mi chiedono conferma di una loro certezza. Una famosissima cantina italiana ha appena acquistato una grossa azienda nella nostra zona e loro sono convinti che i titolari siano matti perché: “Hanno espantato decine di ettari di vigneto a tendone, che facevano una grande quantità di uva, per piantare vigneti nuovi con le viti talmente fitte che al massimo faranno un paio di grappoli l’una”.

Che faccio? Mi gioco la labile reputazione acquisita, oppure dico il vero? Figurati! “Mi dispiace darvi torto, ma la cantina ha perfettamente ragione: oggi i vigneti si fanno così per ottenere più qualità”. Lo sguardo che si scambiano è inconfutabile: “Lo sapevamo che non ci capiva niente!”.

Altra situazione frequente: “Ti faccio assaggiare il mio vino. Questo sì che è buono, altro che quelli con cui lavori tu. Il mio è genuino, non ci metto niente!”.

Ecco appunto! Davanti al classico bicchiere da acqua di vetro smerigliato, le goccioline di sudore freddo cominciano a scendermi lungo la schiena. Se siamo entro quattro-cinque mesi dalla vendemmia, posso ancora sperare che il beverone non mi causi acidità di stomaco, se quel tempo è passato e le temperature sono già salite, non c’è scampo: la sbobba è assicurata.

E poi una povera disgraziata come ne esce indenne? Se dico che è buono e quello va in giro facendo assaggiare il suo vino e vantandosi del giudizio positivo “dell’esperta”, la mia credibilità crollerà miseramente davanti a chi ci capisce anche pochissimo. Se invece gli dico che purtroppo fa schifo (o almeno che non è un gran che) si offende mortalmente e non rivolge più la parola né a me, né a nessun altro della mia famiglia per le prossime tre generazioni.

Così ho elaborato un metodo quasi infallibile – mi sono ispirata ai sommelier – che però richiede grande concentrazione (perché devi parlare dopo aver assaggiato la sbobba!). Attacco un lunghissimo e farneticante discorso assolutamente incomprensibile, pieno di aggettivi buttati lì a caso che non vogliono dire niente, ma che danno l’idea di un giudizio articolato e ponderato. Il poveretto in genere si vergogna a dirmi “Non ho capito una parola di quello che hai detto” e rimane nel dubbio atroce, quanto legittimo, se io abbia espresso un parere positivo o negativo.

Lo so è una bastardata! Mi approfitto di persone gentili e orgogliose del loro lavoro, ma io in questo paese ci vivo, non posso farmi troppi nemici!

60.  
RITIRI SPIRITUALI

Il mio Vescovo è un po' irritato! Pare infatti che i suoi ritiri spirituali, non sortiscano lo stesso successo, in quanto a presenze ed a soddisfazione finale, di quelli che organizzo io.

La cosa è nata per caso. Un gruppo di sacerdoti della mia Diocesi decide di trascorrere la giornata mensile di ritiro a Montepulciano e sapendo che ho l'ufficio lì, decidono di chiamarmi per andare a pranzo insieme.

Mi offro di organizzargli la visita di una cantina del centro storico con relativo assaggio di Vino Nobile. Non si può venire a Montepulciano e non farlo.

Così passiamo un paio d'ore di relax molto piacevoli, passeggiando, assaggiando buoni vini, visitando anche strutture bellissime.

Ovviamente nasce l'idea di ripetere l'esperienza in occasione del loro ritiro di Giugno, che è l'ultimo dell'anno pastorale. Almeno mezza giornata all'anno si meritano un po' di relax.

Da allora siamo stati: in Chianti Classico, a Montalcino, a Montefalco, nella Rufina, nella zona di Arezzo, a San Gimignano, nell'Orcia. Ogni volta con divertenti e originali degustazioni nonché lauti pranzi.

All'inizio la giornata era nata per i sacerdoti giovani della Diocesi, ma ad un certo punto ci siamo resi conto che il concetto di "giovane" è diventato sempre più elastico e, se pur nella Chiesa un sacerdote di 50 anni viene considerato ancora giovane... beh, qualche volta siamo andati anche un po' oltre con gli anni.

Il Vescovo è venuto a conoscenza del successo di questo ritiro annuale e ha voluto sapere quali siano i temi trattati. Qualcuno oserebbe dire che gli abbiamo raccontato bugie affermando che si tratta di temi "fortemente spirituali"?

61.  
STRADE D'ITALIA

Fare su e giù per l'Italia con l'auto, comporta una certa dimestichezza con il volante, ma soprattutto grande capacità di adattamento rispetto a strade e autostrade.

Detto in altri termini: in certi tratti guidare è una vera tragedia! Alcuni esempi:

- Provate a guidare a Napoli. Ho avuto la scalogna di arrivare in città una sera che c'era la partita di calcio Napoli-Reggina. Pare che sia vissuta come un derby e la già forte propensione alla follia, quando si parla di calcio tra i napoletani, si esprime ai suoi livelli massimi. Città bloccata dal traffico. Se lasci uno spazio superiore ai 15 cm tra la tua auto e quella davanti, ci si infila un Tir o quattro auto. Ho visto persino uno scooter schizzare sui marciapiedi suonando irritato per far scansare i pedoni!
- Sempre a Napoli sono ormai famosi i semafori che i napoletani affermano essere di due tipologie: quelli indicativi e quelli effettivi. Quindi, secondo loro, è assolutamente normale non fermarsi al rosso di un semaforo indicativo, mentre guai se passi con il rosso di un semaforo della tipologia effettivi. Capisco. Tutto chiaro. La domanda sorge però spontanea: "Come faccio a riconoscere un semaforo indicativo da uno effettivo?". Risposta di un napoletano DOC: "E a che ti serve saperlo, mica vorrai guidare a Napoli?". Ah certo! Che idea stupida!
- Altra città dove guidare è un'avventura: Palermo. Sono in periferia e devo raggiungere il centro. Non c'è un cartello neanche a pagarlo. Accosto e chiedo ad un signore: "*Scusi devo raggiungere il centro, quali indicazioni devo seguire? Va bene cattedrale (è sempre in centro no?) oppure ci sono indicazioni proprio per il centro?*". Serafica risposta: "Eh! signora, Palermo non è proprio la città giusta per i cartelli. Non ce ne sono! Prenda la prima a destra, al semaforo a diritto ... poi chieda di nuovo". Perfetto, prima di domani arrivo senz'altro.
- Inaugurazione cantina in Basilicata nel comune di Venosa (Potenza). Cena a Matera. Verso le 23 riparto assieme alla mia assistente e - per fortuna - alla dipendente dell'azienda che è del posto. Prendiamo la "superstrada Matera-Potenza" (il concetto di superstrada andrebbe o approfondito o chiarito visto che alcuni tratti sono sterrati ed a due sole corsie). Dopo circa 20 km mi cade l'occhio sul segnalatore del carburante e noto ad alta voce: "O stasera o domattina devo fare gasolio: ho un'autonomia di soli 90 Km". Sento un mugolio di quasi dolore "dall'autoctona": "Non se ne parla proprio, dobbiamo fare 100 Km e non c'è un distributore lungo tutto il percorso: torniamo a Matera e fare il pieno subito". Come sarebbe a dire che non c'è un distributore in 100 km di superstrada? Sono costretta a tornare indietro. Tanto per consolarmi noto che non c'è nemmeno segnale per i cellulari negli stessi 100 km! Così se uno rimane senza carburante è avvantaggiato!
- Ma per non dare l'impressione che strade dissestate ne abbia viste solo nel sud d'Ita-



lia parliamo della A1 nel tratto Firenze-Bologna. Quando vado a Bologna a chi mi chiede l'ora di arrivo rispondo: "So a che ora parto, ma dirti a che ora arrivo non è nelle mie capacità di preveggenza". Chi non sente quotidianamente alla mitica 103.3: "Code tra Roncobilaccio e Barberino del Mugello"? Oppure: "Code sulla tangenziale di Bologna all'altezza di Castel S. Pietro"? Negli ultimi anni si è aggiunto anche - meno male perché ne sentivamo la mancanza -: "Code tra Firenze Nord e Firenze Scandicci all'altezza dello svincolo per la FI-PI-LI".

62.  
UFFICI POSTALI

Una congrua parte delle ore di lavoro delle mie assistenti sono sempre state dedicate al volontariato presso l'ufficio postale!

Ho la fortuna di averlo a pochi metri dall'ufficio e almeno questo mi fa risparmiare tempo, ma la mia attuale assistente quando deve andare alla Posta mi dice: "vado a fare la consueta mezz'ora di volontariato civile". Sì, perché in meno tempo non se ne esce.

Una volta, mentre dall'altra parte del vetro un congruo numero di impiegate chiacchierava con aria molto impegnata, visto che aspettavo già da un po' ho osato far presente che ero lì in attesa. Risposta: "Signora quando viene alla posta deve avere tempo a disposizione!" Ah! Mi scusi!

Sempre a proposito di tempo: arrivo davanti alla porta a vetri dell'ufficio postale nello stesso momento in cui un'impiegata sorridente si avvicina per chiudere. Prima che io possa tentare di entrare lei chiude indicandomi il cartello ben esposto sulla porta all'altezza del mio naso: "Oggi si chiude alle 12,30". Solerte impiegata: sono le 12,29! Lo giuro! E anche se il mio orologio fosse indietro e fossero le 12,31 - forse avresti potuto farmi entrare e poi chiudere. O no?

Altra situazione. Devo compilare un bollettino a tre ricevute per l'Ufficio delle Entrate. Chiedo all'impiegata: "Scusi, avete prestampati per l'Ufficio delle Entrate?". Risposta: "No, signora". Va beh! Pazienza. Mi metto a compilare il maledetto e siccome ho fretta sbaglio anche e quindi devo ricominciare da capo! Finalmente ci riesco: mi presento allo sportello e l'impiegata serafica mi fa presente: "Ah! Ma lei intendeva il 6007! Questo prestampato ce lo abbiamo, doveva dirmelo che voleva proprio il 6007!".

E se invece di liquidarmi a tempo di record con un banale "no", mi avessi chiesto che tipo di bollettino mi serviva? Posso sapere che esistono 6007 tipi di bollettini intestati all'Agenzia delle Entrate e che il n° 6007 è prestampato, mentre i 6006 precedenti no?

A proposito di privacy. Vado a pagare delle bollette di mio zio con la sua carta postale. Ho fatto e mi sto allontanando, quando la solerte impiegata aldilà del vetro mi chiama ad alta voce e prima che possa di nuovo avvicinarmi grida: "Signora, volevo dirle che tutti quei soldi non le conviene tenerli nel conto perché gli interessi sono bassi. Perché non cerca qualche tipo di investimento più redditizio?".

Penso che non abbiamo lo stesso concetto di "tutti quei soldi" ma se anche lo fossero, anzi se in effetti lo fossero, non dovresti dirlo più a bassa voce?

63.

## INTERVALLO TRA IL PRIMO ED IL SECONDO TEMPO

Molte delle persone con cui lavoro sono diventate cari amici, quindi è un piacere coinvolgerli quando ci sono eventi importanti, anche della mia vita privata.

Così, quando riuscii finalmente a convincere il mio Vescovo che era ora di procedere con la consacrazione (perché aspettando ancora mi avrebbero dovuto portare all'altare con la sedia a rotelle, tanto sarei stata vecchia), invitai i più cari di loro a partecipare alla celebrazione che si sarebbe tenuta nella Cattedrale di Perugia.

La celebrazione si preannunciava piuttosto complessa e di conseguenza lunga. Per questo avevo chiesto al Vescovo di provare a renderla il più snella possibile. Infatti molti familiari e la maggior parte dei miei amici non sono assidui frequentatori della Chiesa ed ero certa che, se la cosa fosse durata troppo, avrebbero fatto fatica ad arrivare in fondo.

Venni accontentata: iniziai alle 21.30 e finii quasi a mezzanotte!

Si trattò di qualcosa tipo: "4 matrimoni e 1 funerale". Oltre alla consacrazione mia e di una mia amica, si erano aggiunti:

- Battesimo, Comunione e Cresima di una ragazza di 20 anni.
- Promessa di vita eremitica da parte di una suora.
- Consegna alle 120 parrocchie della Diocesi (una per una!) della lampada votiva segno dell'inizio del Congresso Eucaristico Diocesano,
- Veglia di Pentecoste.

Finita la celebrazione ci siamo trovati nel Chiostro accanto alla Cattedrale per un rinfresco e ovviamente i miei amici mi hanno distrutta con le battute sulla "brevità" della Liturgia. Non potevo che subire tutto in silenzio perché avevano ragione e perché almeno quella sera dovevo sembrare, se non buona, almeno meno cattiva del solito!

Una cosa però non l'ho mai capita. Uno degli amici mi ha detto: "Mi devi scusare, ma ad un certo punto non ce la facevo proprio più e ho approfittato dell'intervallo tra il primo ed il secondo tempo per uscire".

Gli ho garantito tutta la mia comprensione, ma sono rimasta con l'amletico dubbio: in una Messa quand'è "l'intervallo tra il primo ed il secondo tempo"?

## RINGRAZIAMENTI

Prima di tutto grazie a Chiara Barioffi, Cecilia Naldoni e Susanna Crociani che per prime hanno letto alcuni capitoli. Da loro ho avuto la comprensione delle carissime amiche necessaria per andare avanti nello scrivere e vincere il terrore di fare la figura dell'idiota.

Grazie a Carlo Macchi, grande amico e ottimo giornalista. Da lui ho avuto il "permesso" del professionista che mi serviva... per vincere il terrore di fare la figura dell'idiota! A lui devo anche un sacco di ottimi consigli e soprattutto un attento lavoro di lettura e correzione dei testi.

Grazie a Luciana Petti, eccellente grafico e dopo anni di collaborazione anche cara amica. I suoi disegni rendono più piacevole lo scorrere di queste pagine.

Grazie a Rosanna Ferraro la migliore P.R. sul mercato (di pochissimo sotto di me!) è per questo che ho chiesto a lei di curare la comunicazione di questa raccolta. Non potevo certo farlo io, non sarebbe stato chic... e soprattutto non ne sarei stata proprio capace!

E infine grazie ai miei amici del "Circolo Culturale Diocesano gli Sciagurati" che di questo libro hanno realizzato una versione che resterà rigorosamente segreta, ma che è senz'altro migliore della mia!

# INDICE

## Prefazione alla Prefazione

## Prefazione

### Studente

1. UNA VITA DA P.R. ... E PENSARE CHE VOLEVO FARE LA CONTADINA!	00
2. PAGELLE AI PROFESSORI	00
3. ESPERIMENTI DI CHIMICA	00
4. ESAMI	00
5. UNIVERSITÀ	00
6. CERCARE ... ANZI, TROVARE LAVORO	00
7. CARRIERA SEGNATA	00
8. COLLOQUIO DI LAVORO	00

### Dipendente

9. LA PRIMA GAFF (...GROSSA!)	00
10. LA SECONDA GAFF (... PIÙ GROSSA DELLA PRECEDENTE!)	00
11. PER UNA VOLTA ZITTA	00
12. TEMPERATURE	00
13. VINITALY	00
14. FAMIGLIA IRLANDESE A LONDRA	00
15. SCRIVERE	00
16. CONSIGLI AI PRODUTTORI	00

### Libera Professione

17. PROVVIDENZA	00
18. UNA SIGNORA BEN VESTITA CHE ACCOMPAGNA A PRANZO	00
19. DIVERSI CONCETTI DI QUALITÀ	00
20. SCHEDE TECNICHE	00
21. EDUCATIONAL TOUR 1: BORDEAUX	00
22. EDUCATIONAL TOUR 2: BORGOGNA	00
23. EDUCATIONAL TOUR 3: SPAGNA	00
24. INTERVISTE	00
25. GIAPPONE 1	00
26. GIAPPONE 2	00
27. DEGUSTAZIONI	00
28. ASSISTENTE OFFRESI	00
29. SEGRETARIE	00
30. PROGETTI DI COMUNICAZIONE	00

31. COMPRESIONE	00
32. MIRACOLI	00
33. TOMBOLA NAPOLETANA	00
34. INSANI PRECONCETTI	00
35. MASTER IN COMUNICAZIONE DEL VINO	00
36. IMPREVISTI	00
37. CELLULARI	00
38. A PESCA SUL TRASIMENO	00
39. RISTORANTI CHIC	00
40. LE GAFF DEGLI ENOLOGI	00
41. COMUNICATI STAMPA	00
42. TEGAMACCIO	00

### *Annessi & Connessi*

43. AUTO E MECCANICI	00
44. ANCORA AUTO	00
45. IL POTERE DI SEDUZIONE DEL VINO	00
46. DIETOLOGA	00
47. AVANCES	00
48. POLIZIA, CARABINIERI E VIGILI URBANI 1	00
49. POLIZIA, CARABINIERI E VIGILI URBANI 2	00
50. BIONDA CON LE MINIGONNE	00
51. MARITO GELOSO	00
52. BISOGNA AVER PAURA DI CHI NON VUOL MANGIARE ... E BERE!	00
53. REGALI	00
54. A VOLTE ESSERE DONNA NON AIUTA!	00
55. NEMICI	00
56. E-MAIL	00
57. SODDISFAZIONI A LONDRA	00
58. PICCOLI PAESI	00
59. PICCOLI PAESI RESISTONO	00
60. RITIRI SPIRITUALI	00
61. STRADE D'ITALIA	00
62. UFFICI POSTALI	00
63. INTERVALLO TRA IL PRIMO ED IL SECONDO TEMPO	00

Finito di stampare nel mese di giugno 2009 da Alsaba Grafiche, Siena, per conto di Protagon Editori, Siena

