LEARN ITALIAN
THROUGH STORIES

Ho aperto un’attività in Italia!

1. Le radici difficili - La vita in Messico

Mi chiamo Santiago e vengo da un piccolo paese alla periferia di Guadalajara. Quando ero bambino, la mia famiglia non aveva molti soldi. Mio padre lavorava nei campi dall'alba al tramonto, ma lo stipendio non bastava mai.

Mia madre faceva le pulizie nelle case dei ricchi del centro città, tornava sempre stanca e con le mani rovinate dai detersivi. Io e i miei due fratelli più piccoli spesso andavamo a letto con la pancia vuota.

La nostra casa era piccola, fatta di mattoni e lamiere. Quando pioveva forte, l'acqua entrava dal tetto e dovevamo mettere i secchi per terra. Non avevamo l'acqua calda e il bagno era fuori, nel cortile.

D'inverno faceva freddo, d'estate il caldo era insopportabile. I miei genitori litigavano spesso per i soldi che mancavano, e io sentivo tutto attraverso le pareti sottili.

Nel mio quartiere c'erano tanti problemi. I giovani senza lavoro si riunivano agli angoli delle strade e spesso finivano nei guai. La droga girava facilmente e molti dei miei amici di scuola hanno preso strade sbagliate. La polizia non veniva mai nella nostra zona, o se veniva, era per arrestare qualcuno. La violenza era normale, quasi quotidiana.

A scuola ero bravo, ma sapevo che dopo le elementari sarebbe stato difficile continuare. Le scuole superiori costavano troppo e i miei genitori non potevano permetterselo. Molti ragazzi della mia età lasciavano gli studi per andare a lavorare nei campi o nelle fabbriche. Il futuro sembrava già scritto: povertà, fatica e poche speranze.

Però io avevo un sogno diverso. Mia nonna, che viveva con noi, mi raccontava sempre storie della sua giovinezza e mi insegnava a cucinare i piatti tradizionali.

Le sue mani sapevano creare magia con ingredienti semplici: fagioli, mais, peperoncini. Quando cucinavo con lei, dimenticavo tutti i problemi. Era l'unico momento in cui mi sentivo davvero felice e pensavo che forse, un giorno, avrei potuto cambiare la mia vita.

2. Il sogno del ristorante a Guadalajara

A diciotto anni ho deciso che non volevo più vivere così. Mentre i miei amici accettavano lavori nei campi o nelle fabbriche, io continuavo a sognare. Mia nonna era morta l'anno prima, ma i suoi insegnamenti erano ancora vivi dentro di me.

Sapevo cucinare come lei e la gente del quartiere apprezzava sempre i miei piatti quando li preparavo per le feste. Un giorno mi sono guardato allo specchio e ho detto: "Santiago, devi provare a aprire un ristorante."

L'idea sembrava impossibile. Non avevo soldi, non avevo esperienza negli affari, e la mia famiglia pensava che fossi impazzito. Mio padre mi diceva: "Santiago, smetti di sognare. Trova un lavoro vero come tutti." Ma io non mollavo.

Ho iniziato a lavorare di giorno come muratore e di sera studiavo tutto quello che potevo sui ristoranti. Andavo in biblioteca a leggere libri di cucina e di economia. Risparmiavo ogni peso che guadagnavo.

Dopo due anni di sacrifici, avevo messo da parte abbastanza soldi per fare il primo passo. Ho girato tutta Guadalajara in cerca del locale giusto. Doveva essere economico, ma in una zona dove passava gente.

Alla fine ho trovato un piccolo spazio in una strada secondaria del centro. Era vecchio, sporco e aveva bisogno di tanto lavoro, ma il prezzo era accessibile. Il proprietario mi guardava strano: "Sei sicuro, ragazzo? Qui hanno chiuso già tre attività."

Ho firmato il contratto con le mani che tremavano. Avevo investito tutti i miei risparmi e mi ero anche indebitato con la banca. Le notti non dormivo più, pensavo sempre ai soldi che dovevo restituire.

Mia madre piangeva perché aveva paura che perdessi tutto. Ma io continuavo a lavorare sul locale: dipingevo le pareti, aggiustavo i tavoli rotti, pulivo ogni angolo. Avevo comprato sei tavolini usati e venti sedie spaiate al mercato delle pulci.

Il giorno prima dell'apertura, sono rimasto seduto nel mio piccolo ristorante fino a tardi. Guardavo i tavolini, la cucina minuscola, il menù scritto a mano che avevo appeso al muro. Tutto sembrava così piccolo rispetto ai miei sogni.

Ho pensato a mia nonna e ho sentito la sua voce: "Santiago, la grandezza non si misura con i metri quadri, ma con l'amore che metti in quello che fai."

Il primo giorno ho aperto alle sette del mattino. Avevo preparato tutto con cura: tortillas fresche, salsa verde piccante come piaceva a mia nonna, e il mio piatto speciale, la cochinita pibil. Sono rimasto in piedi dietro al bancone per ore, aspettando il primo cliente.

Quando finalmente è entrata una signora anziana e ha ordinato due tacos, mi sono sentito l'uomo più felice del mondo. Il mio sogno stava diventando realtà, un boccone alla volta.

3. I primi anni di attività - Lotta e sopravvivenza

I primi mesi sono stati durissimi. Alcuni giorni vendevo solo due o tre piatti, e io stavo sedici ore in piedi aspettando clienti che non arrivavano. Il ristorante di fronte al mio faceva sempre il pieno, mentre i miei sei tavolini rimanevano vuoti per ore.

La sera contavo i soldi della giornata e spesso non bastavano nemmeno per comprare gli ingredienti del giorno dopo. Ho iniziato a svegliarmi alle quattro del mattino per andare al mercato e comprare i prodotti più freschi ai prezzi migliori.

La concorrenza era spietata. In quella zona c'erano almeno dieci ristoranti messicani, alcuni aperti da generazioni. I clienti andavano sempre negli stessi posti, quelli che conoscevano da anni. Io ero il "ragazzo nuovo" e dovevo dimostrare di valere ogni singolo peso che mi chiedevano.

Ho iniziato a uscire dal locale durante le ore morte e a parlare con la gente per strada, invitandola a provare i miei piatti. Molti mi guardavano come se fossi un venditore ambulante, ma alcuni hanno accettato di assaggiare.

Piano piano, qualcosa ha iniziato a cambiare. Una signora che aveva provato la mia cochinita pibil è tornata con suo marito. Un operaio che lavorava vicino al ristorante ha iniziato a venire ogni martedì per il mio pozole.

La voce si spargeva lentamente: "Quel ragazzo cucina come una volta, usa le ricette della nonna." Non stavo diventando ricco, ma almeno riuscivo a pagare l'affitto e a portare a casa qualcosa per la mia famiglia.

Il momento più difficile è arrivato durante il secondo anno. Una catena di ristoranti ha aperto proprio accanto al mio. Avevano più soldi, più pubblicità, prezzi più bassi. Per tre mesi ho visto i miei clienti andare da loro.

La sera chiudevo il ristorante e mi sedevo sui gradini fuori, con la testa tra le mani. Pensavo di mollare tutto e tornare a fare il muratore. Ma poi guardavo dentro e vedevo i tavolini, la cucina, tutto quello che avevo costruito con le mie mani.

Invece di arrendermi, ho deciso di fare qualcosa di diverso. Ho iniziato a servire piatti che la catena non faceva: specialità regionali, ricette antiche che richiedevano ore di preparazione.

Lentamente i clienti più affezionati sono tornati. Non erano tanti, ma erano quelli giusti: persone che apprezzavano il cibo vero, fatto con passione e non con fretta.

4. L'incontro che cambia tutto - Giada arriva

Era un mercoledì di marzo, quasi mezzanotte. Avevo già spento metà delle luci e stavo pulendo i tavoli quando ho sentito bussare alla porta. Di solito a quell'ora non veniva più nessuno, soprattutto nei giorni infrasettimanali.

Quando ho aperto, ho visto una ragazza con uno zaino in spalla e gli occhi stanchi. "Scusi, so che è tardi," ha detto in uno spagnolo con un accento strano, "ma ho camminato per ore e non trovo nulla di aperto. Potrei mangiare qualcosa?"

Mi sono fermato un momento a guardarla. Era giovane, sui venticinque anni, con i capelli castani legati in una coda e un sorriso gentile nonostante la stanchezza. Indossava delle scarpe da trekking consumate.

Era chiaramente una turista, una di quelle che giravano il mondo con pochi soldi e tanto spirito di adattamento. I miei genitori mi avevano sempre insegnato che ai viaggiatori non si chiude mai la porta in faccia, è una regola sacra nel nostro paese.

"Certo, entra pure," le ho detto riaccendendo le luci. "Il ristorante è chiuso, ma per una turista faccio sempre un'eccezione." Mentre parlava, ho capito che veniva dall'Italia, da Genova precisamente, e che stava viaggiando da sola per il Messico da tre settimane.

"Mi chiamo Giada," ha detto sorridendo. "E tu devi essere il proprietario. Ho visto questo posto su google maps, mentre tornavo all'ostello. Dicono che qui si mangia la vera cucina messicana."

Ho deciso di prepararle il mio piatto speciale, quello che facevo solo per le occasioni importanti: cochinita pibil con tortillas fatte in casa, riso rosso, fagioli neri e una salsa verde piccante che era il segreto di mia nonna.

Mentre cucinavo, lei mi faceva domande sulla ricetta, sulla storia del piatto, sulla mia famiglia. Era curiosa, ma non in modo invadente. Ascoltava davvero quello che le dicevo, come se ogni parola fosse importante.

Quando le ho portato il piatto, i suoi occhi si sono illuminati. Ha assaggiato un boccone di cochinita e ha chiuso gli occhi per un momento. "Dio mio," ha sussurrato, "è incredibile. Sa di storia, di tradizione.

È completamente diverso da quello che ho mangiato negli altri ristoranti." Sono rimasto in piedi vicino al suo tavolo, guardandola mangiare con attenzione ogni boccone.

5. La conversazione che accende la scintilla

Mentre Giada mangiava, è iniziata una conversazione che non dimenticherò mai. Lei mi faceva domande sui sapori, voleva capire ogni ingrediente. "Questo peperoncino è diverso da quelli che conosciamo in Italia," diceva assaggiando la salsa verde. "Ha un piccante che cresce piano, ma resta dolce."

Io le spiegavo come mia nonna raccoglieva i chiles dal suo piccolo orto e li lasciava seccare al sole per settimane. Lei ascoltava con gli occhi spalancati, come se le stessi raccontando una favola.

La cosa che mi ha colpito di più era la sua curiosità genuina. Non era come altri turisti che fotografavano tutto e mangiavano velocemente. Lei voleva sapere perché usavo quella particolare combinazione di spezie, da dove veniva la ricetta della cochinita, come si preparavano le tortillas a mano.

"In Italia," mi ha raccontato, "anche noi abbiamo tradizioni antiche. Mia nonna faceva la pasta fresca ogni domenica, e quando ero bambina stavo ore a guardarla impastare." I suoi occhi brillavano quando parlava della sua famiglia.

Io le ho raccontato dei miei primi anni difficili, del sogno del ristorante, delle notti insonni quando non sapevo se avrei potuto pagare l'affitto. Lei mi ascoltava senza giudicare, anzi, mi diceva che capiva benissimo.

"Anch'io ho lasciato un lavoro sicuro per seguire i miei sogni," ha confessato. "Facevo l'impiegata in banca a Genova, ma un giorno ho capito che stavo sprecando la mia vita dietro una scrivania. Ho lasciato tutto e ho iniziato a viaggiare, a scrivere sul mio blog di cucina e tradizioni." Le sue parole mi hanno toccato il cuore.

Parlavamo da ore ormai, erano quasi le 2 di notte. Era strano, ma sembrava che ci conoscessimo da sempre. Le nostre vite erano così diverse, eppure trovavamo sempre qualcosa in comune: la passione per il cibo, l'amore per le tradizioni, la voglia di vivere davvero invece di sopravvivere.

Quando finalmente si è alzata per andare via, mi ha detto: "Santiago, questa è stata la cena più bella del mio viaggio. Non solo per il cibo, che era straordinario, ma per la storia che c'è dietro."

Mi ha lasciato una mancia generosa e mi ha chiesto se poteva tornare il giorno dopo. "Voglio imparare a fare le tortillas," ha detto ridendo. Quella notte, mentre chiudevo il ristorante, continuavo a pensare ai suoi occhi verdi e al modo in cui pronunciava il mio nome con quell'accento italiano che mi faceva sorridere.

6. Due settimane di magia a Guadalajara

Il giorno dopo Giada è tornata come aveva promesso, questa volta alle otto del mattino quando aprivo il ristorante. "Santiago," mi ha detto con un sorriso, "voglio aiutarti. Non voglio soldi, voglio solo imparare la vera cucina messicana."

All'inizio ho protestato, non era giusto che una turista lavorasse gratis nel mio locale. Ma lei insisteva: "Per me non è lavoro, è un'esperienza. In Italia pago per fare corsi di cucina, qui posso imparare direttamente da un vero chef." Così ho accettato, pensando che dopo un paio d'ore si sarebbe stancata.

Mi sbagliavo completamente. Giada si è presentata ogni mattina puntuale, con i capelli legati e pronta a lavorare. Voleva imparare tutto: come scegliere i migliori avocado al mercato, come tostare i semi di cumino per esaltare il sapore, come riconoscere quando i fagioli sono cotti alla perfezione.

La guardavo mentre prendeva appunti su tutto, fotografava ogni passaggio, annusava le spezie per memorizzarne il profumo. "In Italia usiamo molto l'origano," diceva, "ma qui avete erbe che non conoscevo nemmeno."

I miei clienti abituali hanno iniziato a chiedermi di lei. "Dov'è la italiana oggi?" mi domandava Don Carlos, un anziano che veniva

ogni giorno per il café de olla. Giada aveva conquistato tutti con la sua voglia di imparare e il rispetto che mostrava per le nostre tradizioni.

Quando preparava le tortillas, chiedeva sempre: "È così che faceva tua nonna?" Voleva che ogni gesto fosse autentico, che ogni ricetta fosse quella originale.

La cosa più bella era vederla interagire con gli ingredienti. Quando le ho insegnato a preparare il mole, ha passato ore a tostare chiles, macinare spezie, mescolando tutto con una pazienza infinita. "È come un rito," diceva, "ogni movimento ha un senso."

Le sue mani, all'inizio maldestre, hanno iniziato a muoversi con naturalezza. Dopo una settimana riusciva a fare tortillas perfettamente tonde e a preparare la salsa verde piccante esattamente come piaceva ai clienti.

La sera, quando chiudevamo, ci sedevamo ai tavolini del ristorante e lei mi mostrava tutto quello che aveva scritto nel suo quaderno. Aveva annotato ogni ricetta, ogni segreto. "Santiago," mi ha detto una sera, "quello che fai qui non è solo cucinare.

Stai preservando una cultura, stai mantenendo vive le tradizioni di tua nonna." In quei momenti mi sentivo più di un semplice cuoco, mi sentivo il custode di qualcosa di prezioso. E lei, con i suoi occhi verdi pieni di ammirazione, mi faceva sentire speciale per la prima volta nella mia vita.

7. L'addio difficile e la promessa

L'ultima settimana è volata. Giada aveva il volo per sabato mattina e tutti e due facevamo finta che fosse una cosa normale, ma l'aria era diversa. Lei continuava ad aiutarmi in cucina, ma ogni tanto la vedevo fermarsi con lo sguardo perso.

Anch'io non riuscivo a concentrarmi bene: un paio di volte ho bruciato le tortillas, cosa che non mi succedeva da anni. I clienti abituali hanno iniziato a fare battute: "Santiago, ma dove hai la testa oggi?"

Il venerdì sera, dopo aver chiuso, siamo rimasti a parlare fino a tardi. Stavamo seduti al solito tavolo e nessuno dei due aveva voglia di andare a casa. "Sai Santiago," mi ha detto a un certo punto, "non pensavo che sarebbe stato così difficile."

Anch'io lo sentivo, ma non sapevo bene cosa dire. Lei doveva tornare alla sua vita, io avevo il ristorante qui. Erano due realtà completamente diverse.

Il mattino del sabato l'ho accompagnata all'aeroporto. Durante il viaggio in taxi abbiamo parlato poco, ma non era un silenzio pesante. All'aeroporto c'era il solito caos: gente che correva, annunci che risuonavano, famiglie che si salutavano. Quando

hanno chiamato il suo volo, ci siamo guardati e lei ha sorriso, ma aveva gli occhi lucidi.

"Ascolta," mi ha detto mentre sistemava lo zaino, "io non voglio che questo finisca qui. Ci sentiamo, ok? Ti lascio tutti i miei contatti." Ha tirato fuori un piccolo quaderno dal bagaglio a mano.

"Questo è per te. Ci puoi scrivere quello che vuoi, quando vuoi." L'ho presa tra le braccia e l'ho abbracciata, sentendo che qualcosa dentro di me stava cambiando. Non era solo un addio, era l'inizio di qualcosa che non sapevo ancora definire.

Quando è sparita tra la folla dei passeggeri, sono rimasto lì ancora qualche minuto. Poi sono tornato al ristorante e ho aperto come sempre. Ma quel pomeriggio, mentre preparavo il solito pozole per Don Carlos, ho capito che quella ragazza italiana aveva lasciato qualcosa nel mio locale.

Non solo i suoi appunti o le sue risate, ma una sensazione nuova. Come se improvvisamente il mondo fosse diventato più grande.

8. Mesi di telefonate e sogni condivisi

La prima chiamata è arrivata due giorni dopo la sua partenza. Erano le dieci di sera in Messico, le cinque del mattino in Italia. "Scusa se ti sveglio," mi ha detto con la voce assonnata, "ma non riuscivo a dormire e volevo sentire la tua voce."

Abbiamo parlato per un'ora. Mi raccontava del viaggio di ritorno, di come Genova le sembrava grigia dopo i colori di Guadalajara, di quanto le mancava il sapore delle mie tortillas. Io le parlavo della giornata al ristorante, di Maria, una cliente che continuava a chiedermi di lei.

Piano piano è diventata un'abitudine. Ci sentivamo ogni sera, sempre alla stessa ora. Lei si alzava presto per chiamarmi prima di andare al lavoro, io chiudevo il ristorante e correvo a casa per non perdere la sua telefonata.

Mi raccontava della sua vita a Genova: il lavoro come freelance che scriveva articoli di viaggio, l'appartamentino nel centro storico, sua madre che le faceva sempre troppe domande su questo "ragazzo messicano". Io le parlavo dei clienti, delle ricette che stavo provando, dei progetti per migliorare il locale.

Dopo un mese mi ha girato un link su whatsapp. Era l'articolo che aveva scritto sul mio ristorante per un famoso blog di cucina. Il titolo era "Santiago e i sapori autentici di Guadalajara".

Leggendo quelle parole mi sono emozionato: aveva descritto ogni piatto, ogni profumo, ogni dettaglio del locale con un amore che non avevo mai visto in nessun giornale. "Grazie al tuo articolo," le

ho detto quella sera al telefono, "sono arrivati tre turisti italiani oggi. Volevano assaggiare la famosa cochinita pibil di Santiago."

Le nostre conversazioni sono diventate sempre più profonde. Non parlavamo solo di cibo o di lavoro, ma di sogni, di paure, di quello che volevamo dalla vita. "Sai cosa mi piacerebbe?" mi ha detto una sera, "aprire un ristorante che unisca le nostre tradizioni.

Pasta italiana e salse messicane, pesto genovese e chiles poblanos." All'inizio pensavo fossero fantasie, ma più ne parlavamo, più l'idea mi sembrava possibile. Iniziavo a immaginare come potesse funzionare, che piatti potevamo creare insieme.

Dopo tre mesi di telefonate quotidiane, una sera mi ha fatto una proposta che mi ha spiazzato: "Santiago, perché non vieni tu qui a trovarmi? Voglio farti assaggiare il vero pesto, portarti nei posti che amo.".

Non ero mai uscito dal Messico, non parlavo italiano, non conoscevo niente dell'Europa. Ma la sua voce era così sicura, così piena di entusiasmo, che ho iniziato a pensare che forse non era una cosa impossibile. Quella notte ho scritto nel quaderno che mi aveva regalato: "Giada, se continui a parlarmi così, un giorno prenderò quel maledetto aereo e verrò da te."

9. La decisione folle - Il trasferimento in Italia

Un giorno, dopo sei mesi di telefonate, Giada mi ha fatto una proposta che mi ha lasciato senza parole: "Santiago, ho un'idea pazza. Qui a Genova ho visto un locale perfetto nel centro storico. È piccolo ma accogliente, proprio il tipo di posto che ci piacerebbe."

La sua voce tremava dall'emozione. "Senti, so che sembra impossibile, ma perché non vieni qui? Possiamo aprire qualcosa di unico: un ristorante che mescola le nostre cucine. Pensa ai tortellini con salsa verde messicana, al pesto con chiles poblanos, alle focacce con ingredienti di Guadalajara."

All'inizio ho pensato che stesse scherzando. Unire la cucina italiana con quella messicana sembrava una follia. "Giada, sono due mondi completamente diversi," le ho detto.

Ma lei insisteva: "Proprio per questo potrebbe funzionare! Entrambe le cucine sono fatte con amore, con tradizioni antiche, con ingredienti freschi. Io conosco i segreti della cucina ligure, tu quelli messicani. Insieme possiamo creare qualcosa che nessuno ha mai visto." La sua passione era contagiosa, ma io avevo ancora mille paure.

Le settimane dopo quella telefonata sono state un inferno. Di giorno lavoravo al ristorante come sempre, ma la mente era sempre lì, a pensare alla proposta di Giada. Mi immaginavo

mentre preparavo ravioli ripieni di cochinita pibil, o tacos con mortadella e pesto.

Alcune combinazioni mi sembravano geniali, altre completamente sbagliate. "È troppo rischioso," mi ripetevo, "e se la gente non capisce? E se rovinamo due tradizioni bellissime mescolandole male?"

Il punto di svolta è arrivato durante una cena con mia madre. Le stavo raccontando dell'idea di Giada quando lei mi ha interrotto: "Santiago, ti ricordi cosa faceva tua nonna quando non aveva abbastanza ingredienti messicani?"

È vero, mia nonna a volte improvvisava, aggiungeva spezie che aveva in casa, mescolava ricette diverse per creare piatti nuovi. "La cucina," ha continuato mia madre, "non è una religione. È creatività, è amore, è saper unire sapori che stanno bene insieme. Se lei sa cucinare italiano e tu messicano, perché non provare?"

Una sera, mentre chiudevo il ristorante, ho preso una decisione. Ho chiamato Giada e le ho detto: "Facciamolo. Ma a una condizione: dobbiamo studiare tutto per bene. Non voglio fare fusion a caso, voglio creare piatti che abbiano senso, che rispettino entrambe le tradizioni."

Lei ha urlato di gioia: "Santiago, sapevo che avresti detto di sì! Ho già iniziato a sperimentare in cucina. Ieri ho fatto gli gnocchi con salsa di tomatillo e cipolla caramellata. Era buonissimo!" Quella

notte, per la prima volta dopo mesi, ho dormito tranquillo. Avevo ancora mille paure, ma finalmente sapevo quale strada prendere.

10. I primi passi in terra ligure

Quando ho visto Giada all'aeroporto di Genova, è stato come se tutti quei mesi di telefonate fossero spariti in un secondo. Ci siamo abbracciati così forte che la gente intorno sorrideva. "Ce l'hai fatta," mi sussurrava all'orecchio, "sei qui davvero." Anch'io faticavo a crederci.

Durante il viaggio verso il centro mi mostrava tutto dalla finestra del taxi: il porto, le case colorate, le stradine strette. "Questa sarà casa tua," diceva con gli occhi che brillavano. Non avevo mai visto Giada così felice.

Il locale che aveva scelto era perfetto. Quando ha aperto la porta e sono entrato, ho capito perché se n'era innamorata. Era piccolo e accogliente, con le pareti di pietra e le travi a vista. "Guarda qua," mi ha detto portandomi verso la cucina, "è a vista, proprio come piace a te.

I clienti potranno vederti cucinare." Abbiamo passato tutto il primo giorno a girare tra le stanze vuote, immaginando dove

mettere i tavoli, come organizzare la cucina, che colori scegliere per le pareti. Era emozionante progettare tutto insieme.

L'allestimento è durato settimane, ma sono state le settimane più belle da quando ero arrivato. Giada aveva un gusto incredibile per l'arredamento: ha trovato tavoli di legno recuperato, sedie diverse una dall'altra ma che stavano bene insieme, lampade che davano una luce calda.

Io mi occupavo della cucina: ho scelto ogni pentola, ogni coltello, ho sistemato le spezie in modo che tutto fosse a portata di mano. "Deve essere funzionale," le spiegavo, "quando arrivano gli ordini, ogni secondo conta."

La parte più difficile ma anche più divertente è stata studiare il menu insieme. Ci alzavamo presto ogni mattina e sperimentavamo in cucina fino a sera. "Proviamo i ravioli con cochinita pibil," diceva Giada impastando la pasta fresca. "E se facciamo il pesto con basilico e coriandolo fresco?" proponevo io.

Alcuni esperimenti erano disastrosi: il guacamole con aglio era immangiabile, la pasta con mole poblano troppo pesante. Ma quando trovavamo la combinazione giusta, ci guardavamo e scoppiavamo a ridere per l'entusiasmo.

Dopo un mese di prove, avevamo creato otto piatti che funzionavano davvero. Il nostro pezzo forte erano i tortellini in brodo di pollo con lime e coriandolo, un compromesso perfetto tra Emilia e Jalisco.

Poi c'erano le focacce con guacamole e pomodorini, i tacos con mortadella di Bologna e salsa verde, la pasta al pesto arricchito con chiles poblanos. "Non è cucina italiana e non è cucina messicana," mi ha detto Giada una sera mentre assaggiavamo l'ultimo piatto, "è cucina creativa." Aveva ragione: stavamo creando qualcosa di nuovo, che raccontava la storia di tutti e due.

11. Aprire un ristorante messicano-italiano in Liguria

I primi giorni di apertura sono stati terribili. La gente passava davanti al locale, guardava il menu esposto fuori e scuoteva la testa. "Tortellini al lime? Ma che roba è?" sentivo dire a una signora anziana. "Pesto con peperoncino messicano? Questi stanno rovinando la nostra cucina," brontolava un signore con la moglie.

Giada cercava di rassicurarmi: "È normale, la gente ha bisogno di tempo per capire." Ma io vedevo i tavoli vuoti e iniziavo a pensare che avevamo fatto un errore enorme.

Il primo cliente coraggioso è stato un ragazzo universitario che studiava lingue. Ha ordinato i tacos con mortadella e quando li ha assaggiati ha esclamato: "Madonna, che buoni!" È rimasto un'ora a parlare con noi, voleva sapere tutto della nostra storia, di come erano nate quelle ricette.

Quando è uscito, ha chiamato subito tre amici: "Dovete venire qui, questi hanno inventato qualcosa di geniale." Il giorno dopo i suoi amici erano al nostro tavolo, e così è iniziato il passaparola.

I genovesi più tradizionalisti sono stati durissimi da convincere. "Il pesto si fa così da cinquecento anni, perché dovete cambiarlo?" mi ha detto una volta una signora che era entrata solo per protestare.

Giada le ha spiegato con pazienza che non stavamo sostituendo il pesto tradizionale, ma creando qualcosa di nuovo che onorava entrambe le culture. "Assaggi prima di giudicare," le ha detto offrendole una bruschetta con la nostra versione. La signora ha dato un morso, ha masticato lentamente, e alla fine ha ammesso: "Non è male. Diverso, ma non male."

Il momento di svolta è arrivato dopo due mesi, quando un food blogger genovese ha scritto una recensione su di noi. Il titolo era: "Quando Genova incontra Guadalajara: un esperimento riuscito."

Scriveva che i nostri piatti erano una "fusione intelligente, rispettosa delle tradizioni ma coraggiosa nell'innovazione." Il giorno dopo la pubblicazione dell'articolo, abbiamo avuto la prima fila di gente che aspettava fuori. Non ci credevo: finalmente la gente capiva quello che stavamo facendo.

I clienti iniziavano a tornare, a portare amici, a prenotare per cene speciali. Elena, una nonna genovese che all'inizio ci guardava con

sospetto, ora veniva ogni giovedì per i nostri tortellini al brodo di lime. "È come se aveste preso il meglio di due mondi," mi diceva mentre finiva il piatto.

Anche i turisti apprezzavano: cercavano qualcosa di diverso dal solito e trovavano da noi un'esperienza unica. Una sera ho sentito una coppia un americano dire: "This is not just fusion, this is poetry on a plate." In quel momento ho capito che ce l'avevamo fatta: non stavamo solo vendendo cibo, stavamo raccontando la nostra storia attraverso ogni piatto.

12. Il successo costruito insieme

Oggi sono passati due anni dall'apertura e il ristorante va avanti. Non facciamo miracoli, ma i conti tornano e riusciamo a vivere bene. Abbiamo una quindicina di clienti fissi che vengono regolarmente, e nei weekend spesso dobbiamo dire di no perché siamo al completo.

Il bello è che ormai facciamo parte del quartiere. Il signor Giuseppe, che ha la ferramenta qui accanto, passa ogni tanto per un caffè e ci racconta le sue storie. Carla, che lavora alla libreria di fronte, viene a pranzo almeno tre volte a settimana.

Abbiamo anche conquistato qualche genovese doc: Franco, un pensionato che all'inizio ci guardava male, ora viene ogni sabato con la moglie per i tortellini al lime. "Alla fine non sono niente male," ci ha detto una volta, e per un genovese è quasi un complimento.

Le cose non sono sempre facili. L'estate scorsa abbiamo avuto un periodo difficile, pochi clienti e le spese che non diminuivano mai. Ho pensato di mollare tutto e tornare in Messico. Ma Giada mi ha convinto a resistere: "A Settembre torna la gente, vedrai." Aveva ragione. Ottobre è stato il nostro mese migliore fino a quel momento.

Qualche mese fa è successa una cosa che mi ha fatto molto piacere. Un cuoco di un ristorante stellato del centro è venuto a mangiare da noi e alla fine mi ha chiesto come preparo la salsa verde per i tacos. "È interessante quello che fate," mi ha detto, "non è né messicano né italiano, ma funziona."

Ah, dimenticavo! Io e Giada stiamo pensando di sposarci l'anno prossimo. Non sarà una cerimonia enorme, probabilmente faremo festa qui nel ristorante con gli amici e i clienti che sono diventati famiglia. Mia madre dovrebbe venire dall'Italia per l'occasione, sarà la prima volta che esce dal Messico.

Giada scherza sempre: "Tua madre penserà che sono io quella che ti ha rovinato." Ma credo che quando assaggerà le nostre focacce con guacamole cambierà idea. Il futuro non lo so, ma per adesso stiamo bene così.

Abbiamo il nostro "Dos Mundos", abbiamo i nostri clienti, abbiamo il nostro sogno. Non è quello che immaginavo quando ero bambino a Guadalajara, ma è meglio di quello che speravo.

prare molte cose, fare una spesa abbondante