

Mia figlia mi ha licenziata!

Una storia per imparare l'italiano

Mi chiamo Carmela Longhitano, ho cinquantacinque anni e per trentun anni ho fatto il gelato. Non quello delle buste, non quello con le polverine colorate che arrivano nei sacchi da venti chili. Il gelato vero: latte intero, panna fresca, zucchero, tuorli d'uovo quando servono e pistacchio di Bronte. Qui da noi il pistacchio non è un ingrediente. È quasi una religione.

Il mio bar era in piazza, sul corso, a cinquanta metri dalla chiesa. Si chiamava Bar Sport, anche se lì dentro di sport non se n'è mai fatto, a parte le discussioni sul Catania la domenica sera. L'aveva aperto mio padre nel 1971. Io ci sono entrata a diciannove anni e non ne sono più uscita. Lì ho conosciuto mio marito Turi, lì ho cresciuto mia figlia Giulia, che faceva i compiti al tavolino vicino al frigorifero delle bibite, e lì ho servito granite e brioche col tuppo a tre generazioni di brontesi.

Poi è arrivata la crisi. L'affitto è aumentato, i ragazzi sono partiti per il Nord e le bollette della luce sono diventate un film dell'orrore. Vi dico solo che i banchi frigo del gelato consumano quanto una piccola fabbrica. A marzo dell'anno scorso ho chiuso. Ho abbassato la saracinesca alle otto di sera, da sola, e sono rimasta lì davanti dieci minuti, come una scema, con le chiavi in mano.

Lo so, lo so. Sembra l'inizio di una storia triste. E invece no. Perché quando una donna siciliana di cinquantacinque anni rimane senza lavoro, non succede quello che succede nei film americani, dove lei si siede sul divano e piange davanti alla televisione con un barattolo di gelato. Prima di tutto, il gelato del supermercato io non lo mangio. E poi, da noi succede un'altra cosa. Arriva la famiglia. Tutta. Contemporaneamente.

Il gruppo WhatsApp si chiama «Famiglia Longhitano», con tre cuori rossi accanto che ha messo mia sorella Concetta nel 2016 e che nessuno ha più avuto il coraggio di togliere. Siamo ventitré persone, compresa zia Pina, che vive a Stoccarda da quarant'anni e scrive in un italiano tutto suo, e il cugino Alfio, che sta in Australia e risponde sempre alle tre di notte per via del fuso orario.

La sera della chiusura, nel gruppo sono arrivati centoquarantasette messaggi. Li ho contati. C'erano preghiere, foto di santi, link a offerte di lavoro su Facebook come «Cercasi signora seria per stiro, zona Adrano», e un messaggio vocale di mia madre lungo quattro minuti e dodici secondi. Mia madre vive con noi, al piano di sotto. Avrebbe potuto salire le scale. Ma no: il vocale ha più autorità.

Mia madre si chiama Nunzia, ha ottantatré anni e un'opinione su tutto. Nel vocale diceva più o meno così: «Carmè, ora che non lavori più, ti devi curare un poco. Ti fai i capelli, ti metti una gonna, e magari ti trovi un uomo che guadagna». Le ho risposto per iscritto: «Mamma, io un marito ce l'ho». E lei, con un altro vocale: «Appunto. Ho detto uno che guadagna».

Mio marito Turi, per la cronaca, è un uomo buonissimo. Ha lavorato trentacinque anni all'ufficio tecnico del Comune e adesso è in pensione. Parla poco, ma quando parla fa sempre la domanda giusta, quella che nessuno vuole sentire. Quella sera ha letto i centoquarantasette messaggi, ha messo il telefono sul tavolo e mi ha chiesto: «E ora, la mattina alle cinque, che fai?»

Perché io per trentun anni mi sono alzata alle cinque. E la mattina dopo, alle cinque, ero sveglia lo stesso. A guardare il soffitto.

Sono passati sei mesi così. Ho pulito la casa come non l'avevo mai pulita. Ho fatto la conserva di pomodoro per tutto il palazzo. Ho imparato a usare Instagram, più o meno. E poi, una domenica di luglio, mi ha chiamata Giulia da Milano.

Giulia ha ventinove anni. A diciannove è partita per studiare Economia alla Bocconi, e da allora vive a Milano. Lavorava in un'agenzia di marketing, una di quelle con gli uffici di vetro e il calcetto in sala riunioni. Ogni volta che tornava a Bronte per Natale parlava un po' più veloce e usava un po' più di parole inglesi. Io annuivo e sorridevo, come si fa con i turisti tedeschi.

«Mamma, ho una notizia», mi ha detto. «Mi licenzio e torno giù».

Io mi sono seduta. Ho pensato subito al peggio: una malattia, un fidanzato sbagliato, un debito. Invece no. Era peggio.

«Apro una startup. Gelato al pistacchio di Bronte, da vendere online in tutta Italia. Ho già trovato degli investitori interessati. E il gelato è vegano».

C'è stato un silenzio lungo. Molto lungo. Lei ha pensato che fosse caduta la linea.

«Mamma? Ci sei?»

«Ci sono», ho detto. «Sto solo cercando di capire cosa ho fatto di male nella vita».

Voi dovete capire una cosa. Per me il gelato vegano non è gelato. È un'altra cosa, rispettabilissima, per carità, ma un'altra cosa. È come chiamare «pasta alla Norma» un piatto di spaghetti con le zucchine. Il gelato nasce dal latte. Mio

padre diceva sempre: «Il gelato è latte che ha deciso di diventare felice». Come fai a fare il latte felice senza il latte?

«Mamma, il mercato del plant-based cresce del venti per cento all'anno», ha detto Giulia.

«E il mercato del plant-cosa sa com'è fatta una vacca?»

Lei ha fatto un respiro profondo, lo stesso che faceva a quattordici anni quando le dicevo che non poteva andare alla festa in discoteca a Catania. Poi ha detto la frase che mi ha cambiato la vita.

«E voglio che tu lavori con me. Ti pago, eh. Regolare, con il contratto».

Ho detto di no. Poi ho detto «ci penso». Poi ho detto di sì. In tutto ci ho messo meno di un'ora, perché sì, l'orgoglio è importante, ma le cinque di mattina a guardare il soffitto sono peggio.

Giulia è arrivata il primo settembre, con due valigie, un computer portatile, una lampada rotonda per le videochiamate e un piano che lei chiamava «business plan» e che era lungo quarantadue pagine. Era un anno dispari, quindi un anno di raccolta. Il pistacchio di Bronte, se non lo sapete, si raccoglie solo ogni due anni. Le piante riposano l'anno pari, come le persone intelligenti. E quell'anno tutta la campagna attorno all'Etna era piena di gente sulle scale e di teli stesi sotto gli alberi.

Il primo giorno, Giulia ha trasformato la mia cucina in un ufficio. Ha spostato la fruttiera, ha messo il computer al posto della fruttiera, ha attaccato la lampada rotonda alla mensola delle spezie e ha appeso alla parete un foglio enorme con dei post-it colorati. Poi mi ha fatto sedere e mi ha spiegato l'organigramma.

«Allora. Io sono la CEO. Tu sei la Head of Production».

«La Head di che?»

«Di Production. Responsabile della produzione. Tu fai il gelato, io mi occupo di tutto il resto: marketing, vendite, investitori».

«E a chi rispondo io?»

«A me».

L'ho guardata. Questa ragazza, ve lo giuro, sono stata io a insegnarle ad allacciarsi le scarpe. Seduta sul gradino del bar, con le sue scarpette rosse col velcro che a un certo punto non andavano più bene perché i bambini grandi avevano i lacci. «Fai un'asola, è un coniglietto. Il coniglietto gira intorno all'albero ed entra nella tana». Ci abbiamo messo tre pomeriggi. E adesso il coniglietto era il mio capo.

Il laboratorio era il nostro garage. Quando ho chiuso il bar, ho venduto quasi tutto, ma il mantecatore non ho avuto il coraggio di venderlo. È una macchina italiana del 1998, pesa centocinquanta chili e io la chiamo Rosalia, come la santa. Turi e mio cognato Nino l'avevano portata in garage con un carrello e molte bestemmie, e lì era rimasta, sotto un lenzuolo, come un pianoforte in una casa dove nessuno suona più.

La prima ricetta l'aveva scelta Giulia. L'aveva trovata studiando dei «competitor» online e guardando dei video. Bevanda d'avena, olio di cocco, sciroppo d'agave e pistacchio. Io ho fatto esattamente quello che c'era scritto, perché un buon dipendente esegue. Rosalia ha girato, ha raffreddato, e alla fine è uscita una crema verde chiaro.

L'ho assaggiata. Giulia mi guardava con gli occhi pieni di speranza.

«Allora?»

«Sa di cartone bagnato con un'idea di pistacchio».

«Mamma, devi darmi un feedback costruttivo».

«Questo è il mio feedback costruttivo. Costruisci un'altra ricetta».

Da quel giorno è cominciata la guerra. Una guerra affettuosa, eh, ma sempre guerra. Lei diceva «dobbiamo ottimizzare i costi», io dicevo «il pistacchio buono costa». Lei diceva «il target sono i millennial urbani attenti alla sostenibilità», io dicevo «il target sono le persone con la bocca». Lei voleva le confezioni in cartone riciclato con il logo minimalista, io volevo almeno una foto dell'Etna.

E poi c'erano le parole. Madonna mia, le parole. In una giornata normale Giulia diceva «call», «deadline», «meeting», «brand awareness», «mindset», «scalabile» e «pitch». La prima volta che ha detto «Mamma, dobbiamo guardare i KPI», io ho risposto: «Capì cosa? Non ho capito niente». E lei è scoppiata a ridere così forte che le è andato il caffè di traverso. Da allora, in famiglia, i KPI si

chiamano «i capì». Anche mia madre lo dice: «Allora, come vanno questi capì?»

Ma la cosa più difficile non erano le parole inglesi. La cosa più difficile era ricevere ordini da mia figlia. Una mattina sono arrivata in garage alle sei, come sempre, e ho trovato un foglio attaccato a Rosalia con lo scotch. C'era scritto: «To do list Head of Production», con sette punti e le caselline da spuntare. Io l'ho staccato, l'ho piegato in quattro e l'ho messo sotto la gamba del tavolo, che zoppicava. Finalmente un business plan utile.

Le riunioni con gli investitori si facevano su Zoom, in cucina, alle undici di mattina. Gli investitori erano due: il dottor Edoardo Colombo, un signore milanese sui cinquant'anni con la camicia sempre azzurra e gli occhiali rotondi, e la dottoressa Federica Ricci, più giovane, molto elegante, che parlava poco e prendeva appunti su un quaderno nero. Lavoravano per un fondo che si chiamava Brera Ventures. Giulia, prima di ogni chiamata, ci faceva un discorso come un allenatore prima della finale.

«Regola numero uno: in cucina c'è silenzio. Regola numero due: nessuno passa dietro di me. Regola numero tre: nonna, per favore, niente vestaglia».

Le regole sono durate dodici minuti.

Alla prima chiamata, al minuto dodici, mia madre è passata dietro Giulia in vestaglia a fiori, con le pantofole, per prendere il colapasta. Si è fermata, ha guardato lo schermo, ha visto il dottor Colombo e ha detto ad alta voce: «Questo è il fidanzato?»

«No, nonna, è un investitore».

«E che investe?»

«Soldi, nonna».

Mia madre ha guardato il dottor Colombo con attenzione, da vicino, come si guarda un melone al mercato. Poi gli ha chiesto: «Lei è sposato?»

Il dottor Colombo, devo dire, è stato un signore. Ha riso e ha detto: «Da ventidue anni, signora». E mia madre: «Peccato». Poi ha preso il colapasta ed è uscita.

Alla seconda chiamata è entrato mio cognato Nino con una cassetta di fichi d'India, li ha posati sul tavolo proprio davanti al computer e ha chiesto a voce alta se qualcuno voleva una mano a sbucciarli. Alla terza, il cane della vicina ha

abbaiato per tutto il tempo. Alla quarta, il dottor Colombo ha visto dalla finestra alle spalle di Giulia una colonna di fumo nero che usciva dalla cima dell'Etna.

«Scusate, ma quello è un vulcano attivo?»

«Sì, ogni tanto si sfoga», ha risposto Turi, che passava di lì per caso. «Come mia suocera».

Ma Turi, in quelle riunioni, ha fatto anche una cosa importante. Ha fatto le domande giuste. Alla quinta chiamata si è seduto accanto a Giulia, con la sua faccia seria da ufficio tecnico, e ha chiesto al dottor Colombo: «Mi scusi, una domanda sola. Se voi mettete i soldi e il gelato non lo compra nessuno, cosa succede alla casa di mia figlia?»

Il dottor Colombo ha smesso di sorridere e ha spiegato con calma le quote, le garanzie, i rischi. Giulia era rossa come un peperone. Ma la dottoressa Ricci, per la prima volta, ha alzato gli occhi dal suo quaderno nero e ha detto: «È la domanda più intelligente che ci abbiano fatto questo mese».

Intanto, nel garage, io e Rosalia continuavamo a lavorare. La ricetta di Giulia migliorava un pochino ogni settimana, ma secondo me rimaneva sempre «quasi». Quasi cremoso, quasi dolce al punto giusto, quasi gelato. E io il «quasi» non lo sopporto. In trentun anni di bar non ho mai servito un gelato «quasi».

Poi è arrivata la data. Il ventitré ottobre. Il giorno del pitch finale. Giulia doveva spedire le vaschette a Milano in una scatola con il ghiaccio secco, e i due investitori avrebbero assaggiato il gelato in diretta, durante la chiamata. Se piaceva, firmavano. Se non piaceva, addio Brera Ventures, addio startup, e probabilmente addio anche alla mia carriera di Head of Production.

Tre giorni prima, la sera, ho assaggiato l'ultima versione. «Quasi», ho pensato. Ancora «quasi». E lì, cari miei, ho fatto la cosa più stupida della mia vita.

Ho deciso di salvare mia figlia.

Alle quattro e mezza di mattina sono scesa in garage, ho acceso Rosalia e ho fatto il mio gelato. Quello vero. Latte intero della fattoria dei Catania, sulla strada per Maletto, panna fresca, zucchero e pistacchio, tanto pistacchio, tostato da me in padella come faceva mio padre. Quando è uscito dalla macchina, il garage profumava come il bar nei giorni di festa. Ho riempito le vaschette, ho messo le etichette di Giulia con scritto «Pistà – 100% plant-based», e le ho sostituite a

quelle vegane nella scatola pronta per la spedizione.

Lo so. Lo so. Non c'è bisogno che me lo diciate. Ma nella mia testa, in quel momento, era tutto logico: gli investitori assaggiano un gelato meraviglioso, firmano, e poi con calma sistemiamo la ricetta. Una piccola bugia per una grande verità: che il gelato buono si fa così.

Il ventitré ottobre, alle undici, eravamo tutti in cucina. Tutti, sì, perché la notizia del pitch era arrivata nel gruppo WhatsApp e nessuno voleva perdersi lo spettacolo. C'erano Turi, mia madre, mia sorella Concetta, mio cognato Nino e loro figlio Christian, che ha sedici anni e il telefono sempre in mano. Giulia ci aveva sistemati dietro il frigorifero, fuori dall'inquadratura, come i parenti dello sposo in fondo alla chiesa.

Sullo schermo, a Milano, il dottor Colombo e la dottoressa Ricci hanno aperto la scatola. Hanno preso i cucchiaini. Hanno assaggiato.

Il dottor Colombo ha chiuso gli occhi. «Ma questo è straordinario. È cremosissimo. Giulia, com'è possibile senza latte?»

Giulia mi ha cercata con lo sguardo. Lei lo sapeva, qual era il sapore della sua ricetta. Lei lo conosceva benissimo. Ha capito tutto in un secondo. Io ho guardato il pavimento.

E proprio in quel secondo di silenzio, mia madre, dal fondo della cucina, con la voce che usava una volta per chiamare le galline, ha detto: «Ma quale senza latte! Mia figlia stamattina alle quattro era in garage con tre litri di latte e la panna dei Catania! L'ho sentita io!»

Sullo schermo, la dottoressa Ricci ha posato il cucchiaino. Molto lentamente.

«Scusate», ha detto. «Io sono vegana. E sono intollerante al lattosio».

Io non so descrivervi il silenzio che c'è stato dopo. Era un silenzio che si poteva tagliare col coltello. Si sentiva solo il frigorifero che ronzava e, in lontananza, un trattore che passava sulla provinciale. Il dottor Colombo guardava la sua collega, la sua collega guardava il suo stomaco, Giulia guardava me. E io avrei voluto sparire dentro l'Etna.

«Credo che per oggi possiamo chiudere qui», ha detto il dottor Colombo con gentilezza. «Vi ricontattiamo noi».

Lo schermo è diventato nero.

Giulia si è girata verso di me. Non urlava. Questo è stato il peggio. Se avesse urlato, avrei saputo cosa fare: urlo anch'io, ci sfoghiamo, e dopo mezz'ora mangiamo insieme la pasta. Invece ha parlato piano, con una voce che non le avevo mai sentito.

«Mamma. Tu hai mentito a dei clienti. Hai messo a rischio la salute di una persona. E hai distrutto in una mattina un lavoro di otto mesi».

«Giulia, io volevo solo aiutarti...»

«No. Tu volevi avere ragione». Ha chiuso il computer. «Sei licenziata».

E poi è uscita di casa, sbattendo la porta così forte che è caduta la foto di Padre Pio dall'ingresso.

Quello che non sapevo è che Christian, mio nipote di sedici anni, aveva registrato tutto. Tutto. Dalla frase della nonna fino alla porta sbattuta e a Padre Pio per terra. Non per cattiveria, eh. Per abitudine. I ragazzi di oggi registrano tutto, come noi una volta prendevamo appunti.

Alle undici e quaranta il video era nel gruppo «Famiglia Longhitano». A mezzogiorno c'erano già novantadue messaggi. Zia Pina da Stoccarda ha scritto: «Carmela cosa hai fatto questa e ina vergogna». Il cugino Alfio dall'Australia, svegliato dalle notifiche nel cuore della notte, ha mandato solo un punto interrogativo. Mia sorella Concetta, che trova tutto su Internet, ha cercato «intolleranza al lattosio rischi» e ha condiviso tre articoli e un video di un medico di Palermo. Il medico diceva che non si muore, ma che la giornata è comunque molto sgradevole.

E alle due del pomeriggio, Christian ha pubblicato il video su TikTok. Con un titolo che non dimenticherò mai: «Mia cugina ha licenziato sua madre in diretta per un gelato».

Vi devo spiegare cosa sono stati i tre giorni successivi? Sono stati il punto più basso della mia vita. Peggio della chiusura del bar. Perché quando ho chiuso il bar, la gente mi guardava con pietà. Adesso la gente mi guardava e rideva. In farmacia, la dottoressa Russo mi ha detto: «Mi dispiace tanto per il licenziamento, signora Carmela». Dal panettiere un ragazzo che non conoscevo mi ha chiesto un selfie. La domenica, a messa, il parroco ha fatto una predica

sull'umiltà, e io sono sicura, sicurissima, che guardava me.

Giulia dormiva da un'amica a Catania e non rispondeva ai miei messaggi. Le ho scritto ventisei volte. Le ho mandato un vocale lungo, come mia madre. Niente. Solo le due spunte blu, che sono peggio del silenzio.

Mia madre, intanto, non sembrava per niente pentita. «Io ho detto la verità», ripeteva. «Gesù Cristo ha detto la verità e l'hanno messo in croce. Si vede che è normale».

L'unico che non diceva niente era Turi. La terza sera, però, mi ha trovata in garage, seduta davanti a Rosalia spenta, al buio. Si è seduto accanto a me su una cassetta della frutta. È stato zitto per un po'. Poi ha fatto la sua domanda.

«Carmè, tu il gelato di Giulia l'hai mai fatto come lo faresti tu?»

«In che senso?»

«Nel senso che l'hai fatto come diceva lei, e poi ti sei lamentata. Ma la tua testa, i tuoi trent'anni, li hai mai messi dentro quel gelato lì? O hai solo aspettato che venisse male per dire che avevi ragione?»

Io ho aperto la bocca per rispondere. E l'ho richiusa. Perché la risposta la sapevo. Ed era una risposta brutta.

Avevo fatto la dipendente perfetta: avevo eseguito, avevo assaggiato e avevo criticato. Ma non avevo mai provato davvero. Non avevo mai pensato: come lo farebbe mio padre, un gelato al pistacchio senza latte? Non me l'ero chiesto perché, in fondo, non volevo che venisse bene. Se veniva bene, avevo torto io.

Quella notte non ho dormito. Alle quattro ero in garage. E stavolta non ho tirato fuori il latte.

Ho cominciato dal pistacchio, perché il pistacchio è la verità. Ho preso quello della raccolta di quell'anno, l'ho sgusciato, sbollentato, pelato uno per uno, e tostato piano piano, a fuoco basso, come si faceva al bar. Poi ne ho fatto una pasta pura, senza niente, liscia come l'olio. Nella ricetta di Giulia c'era poco pistacchio e tanto grasso di cocco per dare la cremosità. Ma il pistacchio il grasso ce l'ha già. Bastava metterne di più. Molto di più.

Poi ho pensato alla granita di mandorla. Una granita di mandorla, in Sicilia, è vegana da trecento anni e nessuno se n'è mai accorto. Così ho fatto il latte di

mandorla a mano, con le mandorle di Avola, acqua e pazienza, come lo faceva mia nonna. Niente avena. E per legare tutto ho usato la farina di semi di carruba, quella che mio padre metteva nella granita perché restasse morbida. Ce n'era ancora un barattolo nel garage, con l'etichetta scritta da lui con la penna blu.

Ho sbagliato tre volte. La prima era troppo dura, la seconda troppo dolce, la terza sapeva troppo di mandorla. Alla quarta, verso le dieci di mattina, Rosalia ha fatto uscire una crema verde scuro, densa e lucida. L'ho assaggiata.

Non era il mio gelato. Non sarà mai il mio gelato. Ma era buono. Era buono davvero. Sapeva di pistacchio come il pistacchio sa di Bronte: forte, un po' salato, un po' dolce, con quel sapore di terra nera e di sole.

Ho messo una vaschetta in una borsa frigo, ho preso la corriera per Catania e sono andata a casa dell'amica di Giulia. Ho suonato. Ha aperto Giulia, in pigiama, con gli occhi stanchi. Mi ha guardata e non ha detto niente. Io le ho dato la borsa.

«Prima di cacciarmi di nuovo», le ho detto, «assaggia».

Ha assaggiato. Ha fatto la stessa faccia del dottor Colombo, con gli occhi chiusi. Poi li ha aperti e mi ha guardata con sospetto.

«C'è il latte?»

«Ti giuro sulla testa di tua nonna che non c'è il latte».

«Mamma, la nonna non è una garanzia».

«Allora sulla testa di Padre Pio. Quello dell'ingresso, che hai fatto cadere tu».

Giulia ha riso. Poi si è messa a piangere. Poi ha riso di nuovo. E alla fine ci siamo abbracciate sulla porta di un appartamento di Catania, una in pigiama e l'altra con la borsa frigo, mentre la vicina del secondo piano ci guardava dalle scale.

«Ti chiedo scusa», le ho detto. «Non per il gelato. Per non averti ascoltata. Io ti ho insegnato tante cose, ma non ti ho mai trattata come una che poteva insegnarle a me».

«Anch'io ti chiedo scusa», ha detto lei. «La mia ricetta era una schifezza. Lo sapevo. Ma avevo paura che, se te lo dicevo, tu avresti preso il comando e io sarei tornata la bambina del bar».

Ed è stato lì che ho capito una cosa. Io pensavo che lei non mi rispettasse perché non mi dava ragione. Lei pensava che io non la rispettassi perché non le davo ragione. E avevamo torto tutte e due. Rispettarsi non vuol dire avere sempre ragione. Vuol dire lasciare all'altro lo spazio per avere ragione qualche volta.

Ma la storia non finisce qui. Perché mentre noi due piangevamo sulla porta, il video di Christian su TikTok continuava a girare. Non ce n'eravamo accorte, ma in tre giorni aveva fatto un milione e ottocentomila visualizzazioni. I commenti erano migliaia. C'era chi scriveva «Team Carmela», chi scriveva «Team Giulia», e moltissimi scrivevano la stessa cosa: «Ma dove si compra questo gelato?» Una ragazza di Torino aveva scritto: «Voglio la nonna come presidente della Repubblica». E mia madre, quando gliel'hanno letto, ha detto soltanto: «Finalmente qualcuno che capisce».

Il giorno dopo, alle nove di mattina, il telefono di Giulia ha squillato. Era la dottoressa Ricci.

Giulia ha messo il vivavoce. Io ho trattenuto il respiro. La dottoressa ha cominciato dicendo che stava bene, che il pomeriggio del pitch era stato «complicato», ma che era passato. Poi ha detto: «Abbiamo visto il video. Tutta Milano ha visto il video. Giulia, lei sa quanto costa una campagna che fa due milioni di visualizzazioni in tre giorni? Noi lo sappiamo. Molto più di quanto vorremmo investire».

Poi ha fatto una proposta che non mi aspettavo. Due linee di prodotto. Una vegana, che si sarebbe chiamata «Pistà», per i ragazzi delle città. E una tradizionale, con il latte e la panna, che si sarebbe chiamata «Carmela». Sulla confezione, una foto di noi due insieme. Il nome della campagna l'aveva già pensato il dottor Colombo: «Mia figlia mi ha licenziata».

«Ma c'è una condizione», ha detto la dottoressa Ricci. «Il gelato vegano deve essere buono come quello che ci ha mandato la signora Carmela. Senza barare, stavolta».

Giulia mi ha guardata. Io ho guardato la borsa frigo.

«Dottoressa», ho detto, «se mi dà il suo indirizzo, glielo mando domani. E stavolta lo assaggio io davanti a lei, su Zoom. E se c'è una goccia di latte, la licenzio io, mia figlia».

La dottoressa ha riso. Era la prima volta che la sentivamo ridere.

Il nuovo contratto Giulia l'ha scritto a mano quella sera stessa, in cucina, sul retro di una bolletta della luce, perché la stampante non funzionava. Diceva: «Carmela Longhitano viene riassunta come Head of Production. E come madre, anche se questo non si può licenziare». Sotto c'erano due firme e, in fondo, una terza firma che nessuno aveva chiesto: quella di mia madre, con scritto accanto «testimone».

Il primo novembre abbiamo spedito le prime cinquecento vaschette. Il venti, duemila. Oggi lavoriamo in un laboratorio vero, nella zona artigianale, con due ragazze del paese che prima facevano le cameriere a Taormina. Rosalia è andata in pensione con onore e ora sta in un angolo del laboratorio, pulita e lucidata, con un cartello scritto da Giulia: «Founder».

Le riunioni su Zoom si fanno ancora in cucina, il martedì alle undici. Il dottor Colombo, ogni volta, chiede di salutare la nonna. E mia madre, ogni volta, si presenta. In vestaglia, naturalmente. Ormai è un appuntamento fisso. Una volta la dottoressa Ricci le ha chiesto un consiglio sul suo fidanzato, e mia madre le ha parlato per venti minuti. Il fidanzato, mi dicono, non c'è più.

Io e Giulia litighiamo ancora, eh. Litighiamo sul colore delle confezioni, sul prezzo, sui social. Lei dice ancora «deadline» e io dico ancora «capì». Ma adesso, quando litighiamo, finiamo sempre con la stessa domanda, quella che ci ha insegnato Turi: «E tu, la tua testa, ce l'hai messa davvero?»

Il gelato tradizionale, quello con il mio nome, vende bene. Ma quello vegano vende di più. Lo so, non ditemelo. Ci ho messo un po' a digerire anche questa cosa. Però ogni tanto lo mangio, la sera, sul balcone, con l'Etna davanti che fuma tranquillo. E penso che mio padre avrebbe detto che anche le mandorle, dopo tutto, possono decidere di diventare felici.

Vi lascio con una cosa sola. Quando Giulia aveva cinque anni, le ho insegnato ad allacciarsi le scarpe. Il coniglietto, l'albero, la tana. Pensavo che quello fosse il mio compito: insegnare. E che il suo compito fosse imparare. Non avevo capito che arriva un giorno in cui il coniglietto ti guarda e ti dice: «Mamma, c'è anche un altro modo di fare il nodo».

E sapete una cosa? Quel nodo, a volte, tiene meglio del mio.