

Questa è un'opera di fantasia. Nomi, personaggi, luoghi e avvenimenti sono frutto dell'immaginazione dell'autore o sono usati in modo fittizio. Qualunque somiglianza con fatti, luoghi o persone reali, esistenti o esistenti, è del tutto casuale.

Titolo originale: *Georgia's Kitchen*
Copyright © 2010 by Jenny Nelson
Published by arrangement with
Marco Vigevani Agenzia Letteraria
All rights reserved

Traduzione dall'inglese di Maddalena Togliani
Prima edizione: marzo 2013
© 2013 Newton Compton editori s.r.l.
Roma, Casella postale 6214

ISBN 978-88-541-4766-9

www.newtoncompton.com

Realizzazione a cura di Corpotre, Roma
Stampato nel marzo 2013 da Puntoweb s.r.l., Ariccia (Roma)
su carta prodotta con cellulose senza cloro gas provenienti da foreste controllate e certificate, nel rispetto delle normative ecologiche vigenti

Jenny Nelson

Love Kitchen

Gli ingredienti magici dell'amore



Newton Compton editori

Ad Ava, Flora e, naturalmente, a Warren

Capitolo 1

Georgia imboccò un viale fiancheggiato dagli alberi su entrambi i lati, con case di mattoni e di arenaria, fermandosi davanti a un edificio basso, grigio piombo, che non aveva lo stesso fascino discreto delle dimore vicine. La facciata era composta da pannelli di vetro fumé, e sotto il tetto si apriva una fila di finestre a oblò: era il ristorante. Un obbrobrio o un capolavoro di architettura, a seconda del concetto di design che si aveva, ma almeno faceva parlare di sé, e alla fin fine lo scopo era proprio quello. Il nome, “Marco”, era scritto a caratteri discreti in un blocco di cemento accanto all’ingresso, anche se, per quello che ne sapeva Georgia, nessuno aveva mai notato quella specie di insegna. Se avevi bisogno di indicazioni, non eri degno di mangiare in quel locale.

Dopo avere aperto a fatica la pesante porta d’ingresso, degna di una camera blindata, attraversò la sala da pranzo blu acciaio, superò i tavoli e le sedie di nickel lucido e i divanetti di microfibra bianca, con i tacchi che risuonavano sul pavimento del terrazzo alla veneziana. Il responsabile delle composizioni floreali sistemò un enorme bouquet sul banco laccato del bar, sostituendo gli steli avvizziti con gigli di Casablanca, iris e peonie, tutti rigorosamente bianchi, come esigeva Marco.

La riunione quotidiana durante la quale il personale consumava il pasto cominciò puntualmente alle tre, e Bernard, il direttore del ristorante dalla lingua tagliente come il laser, non tollerava i ritardatari. Sei tavoli da quattro, riuniti, formavano un grosso tavolo comune, al quale ognuno si sedeva dove vole-

va. Mentre camerieri, cuochi e aiutocamerieri arrivavano di corsa, Georgia si accomodò, girando istintivamente l'anello di fidanzamento – un diamante taglio cuscino su una fascia di platino – verso il basso, come faceva in metropolitana. Le unghie senza smalto e le mani piene di graffi e taglietti, sgradevoli ma inevitabili conseguenze del lavoro di chef, non erano certo la cornice ideale per un anello di quella bellezza. Ma Glenn voleva che lo indossasse, e non appeso a una catenella al collo come lei avrebbe preferito. Gradiva che lo portasse all'anulare sinistro, come ogni altra futura sposa.

Glenn stava ancora dormendo quando lei era uscita dall'appartamento, quel mattino presto, per recarsi al mercato del pesce con Ricky, il suo chef in seconda. L'aveva salutato baciandolo prima sulla tempia, poi sulle labbra, sperando che si svegliasse per ricambiare il bacio, cosa che aveva fatto per un istante prima di girarsi e di borbottare qualcosa di inintelligibile. Gli orari di lavoro incompatibili non avevano mai lasciato loro molto tempo per le coccole, ma ultimamente i baci assonnati e gli arrivederci appena sussurrati erano quanto di meglio passasse il convento.

«Ehi, chef, chi non muore si rivede». Ricky si sedette accanto a lei, scostandosi i capelli biondo paglia da davanti agli occhi. Portava bermuda al ginocchio con la vita bassa e calzini tubolari tirati su fino a un'altezza improponibile, tipo collant. Sembrava più un consumato pagliaccio che uno chef diplomato. Arriccì il naso e si mise ad annusare l'aria. «Hai dimenticato di farti la doccia dopo la nostra spedizione ittica? Oppure sono io che puzzo come un lupo di mare?»

«Sei senz'altro tu, Rick», rispose Georgia. «Mi sono lavata le mani fino a farle sanguinare».

Lei e Rick si erano conosciuti anni prima quando avevano lavorato per un capo tirannico, il cui divertimento preferito era lanciare coltelli contro una bacheca di sughero tappezzata delle foto dei suoi dipendenti. Da allora avevano preparato insie-

me da mangiare in minuscole cucine in tutta Manhattan, e quando era stata assunta come chef da Marco, Georgia aveva insistito per ingaggiare Rick come braccio destro. Non solo era preparatissimo in cucina, capace di elencare a memoria ventinove tipi diversi di basilico e il modo migliore di impiegarli, ma era una delle poche persone a dirle esattamente ciò che pensava. Su ogni argomento.

Bernard si avvicinò a grandi falcate con il suo immancabile portablocco rosso sotto il braccio, gli occhiali dalla montatura di metallo sulla punta del naso. «Buon pomeriggio a tutti. Oggi è venerdì e abbiamo una serata importante». Picchiettò con la matita sulla sua cartellina. «Alta società, attori di film di serie B, perfino un politico semiconosciuto».

Nessuno era più bravo di Marco, ex chef e attuale proprietario dell'omonimo ristorante, a fare tendenza, e i finti buongustai l'avevano seguito di corsa. Anche se il menu era privo di fantasia e l'arredamento falso quanto lui, il ristorante era al completo per i mesi a venire e per avere un tavolo perfino negli orari meno ambiti bisognava aspettare settimane.

«Corre voce», continuò Bernard, «che forse passerà Mercedes Sante del "Daily". Sapete cosa significa. Se qualcuno vede la vecchia megera, che lo scriva subito nel computer. Abbiamo già fatto fiasco con l'"Herald", per cui cerchiamo di non ripeterci».

Al ristorante circolavano spesso e volentieri voci sulla presenza di critici gastronomici camuffati ma, se l'informazione non era attribuita a una fonte precisa, tutti concludevano, a ragione, che veniva da Marco, il quale era riuscito, non si sa come, a finire le elementari senza conoscere la storia del bambino che gridava al lupo.

Tre aiutocamerieri portarono il "pasto di famiglia" riservato al personale: una ciotola di brodaglia a base di spinaci, un piatto da portata di spaghetti conditi con un sugo rosso acquoso e un vassoio di polpettine che venivano direttamente dal reparto surgelati del supermercato. Come al solito, un pasto del gene-

re non sarebbe mai stato servito a un membro della famiglia di Marco, neppure alla perfida matrigna.

Georgia ascoltò Bernard che elencava i piatti del giorno ai camerieri, poi faceva loro provare qualche assaggio preparato dai cuochi. C'era un bel branzino che avevano preso a Hunts Point; dei taglierini fatti in casa con piselli e porri selvatici trovati al Greenmarket, fettine di bresaola e pecorino a scaglie; polenta con ragù di funghi selvatici; risotto con carciofini, asparagi e menta, littorine saltate in padella e cosciotto di agnello farcito alle erbe.

Avendo ereditato il menu direttamente da Marco, che si rifiutava di apportare il benché minimo cambiamento, l'unica opportunità che Georgia avesse di cucinare come voleva si limitava ai piatti del giorno. Non c'era verso che ne affidasse le sorti alle mani dei camerieri finché questi ultimi non erano stati perfettamente istruiti su ogni dettaglio della preparazione. Né lei avrebbe mai servito qualcosa che non fosse di primissima qualità.

«Ragazzi, avete qualche domanda?»», chiese dopo che ebbero assaggiato i primi bocconi.

«C'è del burro in questo *branzino con il sale*¹?», chiese un giovanotto con le guance rosse e la bocca piena, l'ultimo arrivato nella squadra.

«Devi dire *branzino al sale*, ma specificalo solo se te lo chiedono, altrimenti penseranno che è troppo salato. In questo caso, devi spiegare che il sale, asciugandosi, si trasforma in una crosta dura che viene rotta solo a fine cottura, e che preserva il sapore e i succhi naturali del pesce mentre è in forno, così resta bello morbido e non si secca. Burro non ce n'è: solo olio d'oliva, timo fresco, cerfoglio e limone».

«Cercate di spingere questo piatto, ragazzi. Lo vendiamo a trentatré dollari a porzione», esclamò Bernard senza alzare gli occhi dal portablocco.

¹ In italiano nel testo (*n.d.t.*).

«Davvero?», chiese Georgia. «Mi sembra un po' troppo, speriamo che vada».

«Insomma, è un piatto sostanzioso e saporito?», continuò speranzoso il nuovo arrivato.

Lei scosse il capo. «Delicato e leggero. Di' loro che lo prepariamo solo quando troviamo del branzino di prima qualità. Vedrai quanti ne venderai, così».

Georgia aveva lavorato come cameriera mentre studiava al Culinary Institute of America e sapeva esattamente cosa dire per vendere un piatto. Sapeva anche come trasformarlo leggermente, magari tritandolo, per presentarlo nel menu a pranzo il giorno dopo.

«Ah, okay», disse lui, addentando un altro boccone.

Georgia passò in rassegna gli altri piatti del giorno, enumerandone i punti forti finché i camerieri non furono in grado di recitarli a menadito. Quando si cominciò a parlare delle nuove uniformi disegnate da Zac Posen, lei inclinò indietro la sedia e fissò il soffitto blu lucido, chiedendosi per quanto tempo avrebbe resistito a lavorare da Marco o, meglio, per Marco. Certo, la paga era ottima. E anche la visibilità. Senza, non sarebbe mai riuscita ad avere un posto tutto suo. Dopo essersi fatta le ossa in alcuni dei locali più famosi della città, era pronta, prontissima ad aprire il suo ristorante. Ma organizzare un matrimonio e mettersi in proprio, tutto nello stesso momento, era troppo anche per un genio della pianificazione come lei. Sebbene odiasse ammetterlo, il fidanzamento stava prosciugando le sue energie.

Glenn lavorava per uno studio di avvocati specializzati in diritto dello spettacolo; il fatto che fosse troppo impegnato a difendere i suoi clienti per potersi occupare di qualsiasi altra cosa certo non aiutava. Quando si erano conosciuti, le parlava del progetto di diventare avvocato d'ufficio, ma la facoltà di Diritto, i suoi genitori e la promessa di lauti guadagni avevano ucciso quasi subito il suo idealismo, o se non altro glielo ave-

vano fatto mettere da parte. Ora progettava di andarsene dallo studio a quarantacinque anni e di lavorare per una ONG, ma fino a quel momento coltivare amicizie importanti e andare alle feste era diventata la sua priorità numero uno. La settimana precedente aveva chiesto a Georgia di prenotare da Marco per il suo cliente più importante, la star dell'hip-hop Diamond Tee. Marco, che a quanto pareva era un suo grande ammiratore, aveva fatto in modo che il Cristal scorresse a fiumi per tutta la serata. Quando si trattava di celebrità, che fossero di serie A, B o perfino C, Marco era il miglior leccapiedi sulla piazza.

«Sì, Georgia, anche tu». La sedia di Georgia ricadde in avanti con un tonfo. Bernard, che si era tolto gli occhiali dalla montatura sottile, la fissava.

«Cosa dicevi, Bernard?»

«Ho detto che se Marco ci dà abbonamenti gratis in palestra, un motivo c'è. Vuole che tutti abbiano un'aria atletica, anche chi lavora in cucina. E stiamo costituendo una squadra per la camminata di cinque chilometri riservata al mondo delle aziende, se qualcuno è interessato».

«Stai insinuando che sono grassa?». Georgia tirò dentro la pancia come le aveva insegnato la madre magrissima quando era una bambina grassottella di sei anni.

«Grassa? No. Ma ricorda: lo sport fa bene alla mente», Bernard si toccò il cranio con gli occhiali, «e al girovita. Ecco, ho finito. Buona serata a tutti quanti». Fece un cenno a Georgia, si raddrizzò la cravatta e uscì in sala, il ritratto della competenza. Perfino il suo modo di camminare, come se una corda invisibile lo mantenesse perfettamente dritto, era inappuntabile.

«Adesso Marco ci fa anche fare sport? In squadra? Quale sarà la prossima mossa? Terapia di gruppo? Capanna sudatoria? O forse il *drum circle*?». Ricky non ci provava neppure a nascondere il proprio risentimento. Diversi mesi prima, i suoi genitori erano arrivati in aereo dalla California per venire a trovarlo. Da perfetti hippy attempati, si erano presentati da

Marco profumati di patchouli e con abiti confezionati con stoffe di fattura domestica. Erano stati ignorati, avevano dovuto sillabare il loro nome – Smith – una mezza dozzina di volte, e alla fine erano stati relegati a un tavolo grande quanto un centrino in una zona del ristorante equivalente alla Siberia, tutto grazie a Marco, che li aveva squadrati dalla cima dei berretti multicolori fino ai piedi, che calzavano delle scarpe ergonomiche. Mentre Georgia aveva motivi personali per detestare il capo, Ricky non avrebbe mai dimenticato l'offesa che aveva arrecato ai suoi.

Mentre usciva a fumare una sigaretta, Georgia fece una sosta nello spogliatoio, desiderosa di cominciare a lavorare. La minuscola stanzetta era vuota. C'erano un paio di armadietti lungo una parete e uno specchio appeso dietro la porta. Durante la prima settimana di lavoro di Georgia, Marco aveva staccato lo specchio, ci aveva vuotato sopra un mucchietto di coca e l'aveva lavorata con il taglio della carta di credito, mentre Georgia, lì accanto, fingeva di non dare importanza al fatto che il suo nuovo capo sniffasse davanti a lei. Marco le aveva proposto una pista, e lei aveva sorriso educatamente e borbottato che doveva tornare in cucina. Sapeva che nei ristoranti si vedevano cose da pazzi, ma solo da Marco l'aveva sperimentato sul serio. Quando aveva raccontato l'episodio a Glenn, lui aveva sollevato appena un sopracciglio. «Nel ristorante?» era stato l'unico commento.

Prima che entrasse qualcuno, Georgia si tolse i vestiti e indossò l'uniforme. Con i pantaloni di tela informi, la giacca da chef e gli zoccoli neri probabilmente non era il massimo della seduzione. Però, a trentatré anni compiuti, era alta e snella, visto che aveva smaltito ormai da tempo il grasso in eccesso grazie allo jogging, tre volte alla settimana, al Reservoir. Aveva occhi verdi da gatta, la pelle chiara e delicata, del tipo che si arrossa al minimo sforzo, e il naso, lungo e sottile, le avrebbe dato un'aria aristocratica se non fosse stato per la gobbetta, ricordo di un incidente sui pattini. Come aveva detto una volta

un ragazzo che frequentava all'università, sembrava uscita dalle pagine di un romanzo vittoriano, una vera dama inglese, con ombrellino e tutto. A parte i capelli. Ricci ribelli nei giorni buoni, una nuvola crespata d'estate e in una cucina calda. Quindi stava attorcigliando la massa castano scuro, cercando di ridurla all'obbedienza. Due forcine le pendevano dalle labbra, e aveva gli occhi socchiusi per la concentrazione.

«Georgia, ti stavo cercando». Georgia fissò il viso, bello e curato, di Marco, il suo capo, padrone del ristorante, ex chef e suo compagno di letto per una notte. Aveva gli zigomi sporgenti, le labbra carnose, la pelle sempre abbronzata di un protagonista di *soap opera*.

«Oh, ciao, Marco». Le forcine caddero sul pavimento tintinnando impercettibilmente.

«Come va? Stai organizzando il matrimonio?».

Se c'era una cosa che Georgia non sopportava, era parlare con gli uomini con cui era stata – il suo capo in particolare – delle nozze imminenti.

«Sì, procede tutto bene. Benissimo». Si chinò per raccogliere le forcine.

«Perfetto, Georgia». La fissò per un secondo di troppo. «Allora, Bernard ti ha detto di Mercedes Sante».

«Sì. Fantastico». Cercò di infilarsi i capelli dietro le orecchie, ma un attimo dopo le ricaddero sul viso. «Sono sicura che daranno tutti il meglio».

«Volevo parlatene». Marco abbassò lo sguardo, si mise le mani dietro la schiena e si schiarì la voce come un allenatore di football che vuole motivare la squadra per la partita decisiva. Georgia notò che gli si stavano diradando i capelli.

«Una buona recensione sul "Daily", come sai, può portarci clienti a bizzeffe». Fece un sorrisetto furbo. «Non che ne abbiamo bisogno, ma non si sa mai».

Lei gli rispose con un sorriso tirato.

«Però può anche distruggere un cuoco o portare la sua fama

alle stelle. Soprattutto una chef carina come te, che vedrei benissimo in televisione su Food Network. Capisci cosa intendo dire?».

Georgia cercò di ricordare perché mai ci fosse andata a letto. Era stata la notizia sconvolgente che Glenn l'aveva tradita? Oppure i tre Sapphire Martini extra dry, a effetto lobotomia immediata, ingurgitati uno dopo l'altro appena era venuta a conoscenza della suddetta notizia? O la decisione, irta di conseguenze, di scegliere *Crazy* sul juke-box subito prima della chiusura?

«Certo, Marco. Non preoccuparti. Andrà tutto benissimo. Ora devo scappare, però». Gli girò attorno, facendo attenzione a non sfiorare nemmeno un bottone della sua camicia Borrelli fatta su misura.

Alle nove, Georgia aveva ormai l'impressione che i suoi zoccoli fossero fissati al pavimento con la colla. Doveva avere preparato centocinquanta coperti, quasi tutti di pesce. Come aveva previsto, il piatto del giorno a base di branzino era stato un successo, ed era finito un'ora e mezza dopo l'apertura. Nonostante il ritmo frenetico, la cucina riusciva a funzionare correttamente, e quasi tutti i piatti erano pronti per tempo. Aveva dovuto rimpiattare più del solito, ma almeno tutto era stato servito al momento giusto.

«Abbiamo avuto una recensione su "Junior League Digest"? Cosa sono tutti quegli ordini di salmone con la richiesta di salsa a parte?», domandò a Ricky.

«Quasi. Rivista "Tell". L'articolo sulle ragazze che hanno tutto nella vita».

«Cioè?»

«Se sei bionda, sei nata a Park Avenue e sei sposata con un banchiere d'affari, è probabile che stasera cenerai da Marco».

«Ecco perché tutte quelle insalate di rucola. Adesso ho capito. A proposito di Park Avenue, vieni a vedere Lo più tardi?». Lo era una delle due migliori amiche di Georgia, e al momen-

to faceva la cantautrice folk. Era quella la sua nuova vocazione, dopo avere fatto l'assistente di produzione cinematografica, la creativa e l'apprendista erborista; non c'era modo di prevedere quanto sarebbe durata la fase Joni Mitchell. Il telefono squillò prima che Ricky potesse rispondere.

«Chef! È Glenn!», urlò uno sguattero all'altro capo della cucina.

«Continua tu, Rick». Georgia sollevò il ricevitore mentre Ricky si mise a organizzare la preparazione dei piatti, dando ordini ai vari *chef de partie*. «Ciao, tesoro, come va?»

«Mi manchi».

«Anche tu. Cosa fai?»

«Ho dovuto rivedere Diamond Tee da Piece, a Harlem. Non ho potuto fare altrimenti».

«Ti prego, dimmi che non hai intenzione di non venire allo spettacolo di Lo». Le disdette dell'ultima ora per Glenn stavano diventando un'abitudine, ultimamente.

«No, ci sarò».

«Bene. Ho l'impressione che non ci vediamo da secoli».

«Vuoi dire che non sei stata tu a baciarmi stamattina?»

«No, dev'essere stata l'altra fidanzata».

«Ancora lei. Se non riesco a passare al ristorante, vengo direttamente al concerto. È al Rumpus?»

«Sì, al Rumpus».

«Bene, George. Ci vediamo lì. Promesso».

«Grande. Salutami Mister T. Aspetta, non è il tizio che ha fatto nero Rocky?»

«Molto divertente», disse Glenn prima che lei riattaccasse.

Ricky si voltò a guardarla. «Il tuo uomo viene, stasera?»

«Sì», ripose Georgia. «L'ha promesso».

«Fantastico». Ricky sollevò la mano per darle il cinque.

Georgia gli mollò una sberla. «Non sono sicura che ottenere dal mio fidanzato un appuntamento in un brutto locale del Lower East Side meriti di battere il cinque».

«Forse è un po' eccessivo». Abbassò la mano. «Facciamo una pacca sulla spalla, allora?».

Georgia scoppiò a ridere. A volte lei e Ricky si capivano così bene che era un peccato che non si innamorassero. Lui però non era mai riuscito a mandarle in subbuglio lo stomaco, a farle venire la pelle d'oca sul collo, o a convincerla che ogni centimetro del suo corpo era irresistibile. Tutte cose che a Glenn, invece, riuscivano benissimo.

Bernard si precipitò in cucina spingendo le porte a vento. «Tavolo quindici. È qui».

Georgia e Ricky si guardarono senza capire.

«Mercedes Sante in persona. È camuffata da grassona malvestita», annunciò Bernard. «Anzi, rettifico. Non credo che si tratti di un travestimento. Guarda un po' cos'ha ordinato: meglio per te che quella faraona canti come un usignolo». Si rivolse poi al resto del personale. «Cari miei, stasera in sala c'è la più celebre delle celebrità. Facciamo in modo che sia tutto perfetto. E se qualcuno avesse dell'ecstasy che gli avanza da infilare nella faraona, non sarebbe male».

Ricky prese l'ordine. «Porca miseria, chef. Oltre alla faraona, vuole la cernia! Quanto tempo è passato dall'ultima volta che l'abbiamo servita? Idem per la carne di cervo, il risotto, i ravioli, l'agnello, il coniglio che piace solo a Marco, le ostriche alla Marco, l'insalata di barbabietole e i tre antipasti speciali». Lanciò un'occhiata a Georgia. «Siamo finiti. A parte il piatto del giorno, ha ordinato quello che c'è di peggio nel menu».

«E allora sarà il funerale di Marco, non il nostro», concluse Georgia. In realtà sapeva bene che, se la famosa critica gastronomica non fosse stata soddisfatta, sarebbe stata la carriera di Georgia ad andare a rotoli. Al contrario, un'ottima recensione di Mercedes Sante l'avrebbe catapultata tra gli chef newyorkeesi più in vista, pronta per essere lanciata su Food Network, come diceva Marco. E soprattutto, le avrebbe permesso di aprire il suo ristorante. Con una critica encomiastica, ottenere un

finanziamento sarebbe stato un gioco da ragazzi; gli investitori avrebbero fatto la fila fuori dal suo appartamento, sventolando il libretto degli assegni. Facendo qualche respiro profondo, borbottò una rapida preghiera a Ganesh. “Due e mezza”, implorò la divinità indù in grado di rimuovere gli ostacoli. “Mi bastano due forchette e mezza, ti prego”. E si mise al lavoro.

La notizia dell’arrivo di Mercedes si diffuse con la stessa velocità delle voci sull’ultima attricetta ricoverata in una rehab, e la cucina si mise subito in modalità “allarme rosso da critico gastronomico”. Era leggermente diverso dall’“allarme rosso da celebrità” perché nel primo caso il cibo era più importante dell’alcol e a fine serata non ci sarebbero stati pasti gratis per nessuno. L’obiettivo era fare in modo che Mercedes mangiasse come una regina pur passando per una cliente qualsiasi.

Georgia correva da una postazione all’altra, guardando da dietro le spalle dei diversi *chef de partie*, scrutando i piatti che preparavano, assaggiando le salse, punzecchiando carni, mescolando qua e là, ficcando il naso e il cucchiaino dappertutto. Aveva un comportamento sereno e rilassato nonostante il caldo opprimente e la cacofonia di pentole che sbattevano, lame che stridevano, motori di apparecchi vari in azione, e porte che si aprivano e chiudevano. Solo i capelli rivelavano che aveva i nervi a fior di pelle: parevano ciuffetti di insalata riccìa ormai un po’ appassita. Le due rughe parallele che le erano comparse tra le sopracciglia, il suo *numero undici*, come le chiamava la madre di Glenn, divennero più profonde per la concentrazione. La pelle, inizialmente di un rosa tenue, le si arrossò, diventando di un acceso color fragola.

Intinse il cucchiaino nel risotto speciale. «Niente male. Ancora una noce di burro ed è perfetto».

Il cuoco annuì. «Sì, chef».

Georgia si guardò attorno. «Dov’è l’addetto alla griglia?».

Nessuno le rispose. Lasciare la postazione durante il servizio non era tollerato, e quando si era sotto esame come quella sera

era proprio impensabile. Si rivolse agli altri *chef de partie*. «Voglio tutti al lavoro. Capito? Ditegli che se non ritorna subito qui, è licenziato. Parlo sul serio, cazzo».

In cucina per un secondo nessuno si mosse. Georgia era conosciuta come uno dei capocuochi per i quali era più piacevole lavorare. Imprecava di rado (soprattutto perché non lo sapeva fare), se c'era da spennare un pollo non si tirava indietro e apprezzava il lavoro di tutti, da Ricky all'ultimo sguattero. Certo, aveva un po' la mania di voler controllare tutto, ma rispetto alle scenate di alcuni suoi predecessori, con tanto di pentole sbattute e piatti rotti, era un difetto facile da perdonare. In cambio, però, chiedeva una dedizione totale da parte del suo staff.

«Certo, chef», disse uno dei cuochi.

Georgia afferrò un tagliere con dei ciuffetti di basilico dall'addetto alle preparazioni fredde, che si occupava degli antipasti, e gettò tutto nella spazzatura. «Provaci di nuovo, e fa' in modo che venga bene. Ti prego».

Lui prese un altro mazzetto di basilico, fece un rotolo stretto con le foglie e lo tagliò, ricavando delle striscioline perfette.

«Bellissimo», dichiarò Georgia. Aveva lavorato in troppe cucine in cui il capocuoco costringeva i sottoposti a piegarsi al suo volere senza una parola di ringraziamento o il benché minimo complimento. Poteva esserci chiunque in sala da pranzo, ma mai e poi mai sarebbe diventata così.

Dopo avere ripulito anche l'ultima goccia di salsa finita nel punto sbagliato del piatto, diede il via libera agli antipasti. I camerieri vennero a prenderli, e una ragazza dagli occhi di cerbiatto che parlava come uno scaricatore di porto le mostrò il pollice levato.

«Sta bevendo come una fottutissima spugna», sussurrò. «Dev'essere un buon segno».

Georgia annuì. Bere andava bene. Significava che Mercedes trovava il pasto gradevole e, se non era così, forse le impressio-

ni su ciò che non aveva apprezzato sarebbero state rese più confuse dall'alcol al momento di metterle nero su bianco.

Quando i piatti tornarono in cucina perfettamente ripuliti, Georgia si concesse un cauto sorriso. I cuochi avevano preparato tre versioni per ogni antipasto, e lei per Mercedes aveva scelto la più bella, aggiungendo il condimento e le guarnizioni solo all'ultimo momento. Guardò le pietanze un'ultima volta prima che partissero alla volta del tavolo, dando un'altra spruzzatina di salsa al pepe verde sul cervo e cambiando la disposizione dei rametti di rosmarino sull'agnello. Un suo vecchio capo l'aveva soprannominata Georgia O'Keeffe, come la pittrice, ed effettivamente lei considerava ancora la presentazione delle portate come uno degli elementi basilari per il buon nome di un ristorante. I camerieri portarono via i piatti, perfetti al punto che sembrava un peccato mangiarli, e lei stette a guardarli mentre si allontanavano, poi fece un passo indietro e tese le mani verso il soffitto di metallo.

«Ottimo lavoro, chef». Ricky le diede delle pacche sulla schiena. «Sei stata in gamba».

«Anche tu, Rick. Qualunque cosa accada...». Lasciò in sospeso la frase. Qualunque cosa fosse accaduta, avrebbe determinato il corso della sua vita. Tutto lì.

Capitolo 2

Due ore e mezza più tardi, Bernard infilò finalmente la testa in cucina. «Ha appena finito il terzo caffè corretto. Se n'è andata».

La cucina esplose in un applauso, gridando ed esultando. L'addetto alla griglia fece un fischio assordante. Secondo la leggenda, il numero di caffè corretti con la grappa che Mercedes beveva era equivalente al numero di forchette che intendeva attribuire al ristorante. Gli autocamerieri stavano bene attenti a non pulire la tazzina finché un superiore non aveva controllato se era vuota o mezza piena, rispettivamente una o mezza forchetta. Tre forchette erano meglio di quanto avesse osato sperare, Georgia inclusa, che si sentiva già quasi in bocca il sapore dei piatti che avrebbe preparato nel suo ristorante. Anche Marco aveva sempre detto che sarebbe stato soddisfatto di due.

«Deve avere una gamba di legno da vecchio lupo di mare, e un conto spese senza limiti. Lei e i suoi quattro amici si sono fatti un giro di Gimlet al bar, poi si sono bevuti una bottiglia di Dom, una di ribolla gialla, e due di barolo». Bernard ridacchiò. «Quando ci vuole, ci vuole, mia cara». Si guardò attorno e fermò lo sguardo su Georgia.

Un cameriere si precipitò in cucina spingendo un carrello carico di calici di champagne. L'ora dei brindisi era ufficialmente iniziata.

Bernard continuò. «Un brindisi a tutti voi, per l'ottimo lavoro svolto. Da parte del nostro capo, Marco, e del sottoscritto,

siete stati tutti magnifici. In particolare tu, Georgia». Prese un bicchiere e lo levò nella sua direzione.

Lei sorrise, sentendosi avvampare.

Ricky le allungò un calice. «Buone notizie, chef».

«Tre forchette non sono buone notizie, Rick. Sono...».

«No, intendevo dire che è arrivato Glenn. È in sala da pranzo».

«Davvero? È qui?».

Bevve un sorso di champagne e oltrepassò le porte a vento per andare a salutare il suo fidanzato, sentendosi più leggera che mai, come non le accadeva da tempo.

«Eccola», esclamò Glenn ad alta voce, con un sorriso che gli si allargò sul viso e gli occhi azzurro chiaro fissi su Georgia. «La mia chef da tre forchette preferita». Si trovava al banco del bar, con un bicchiere in mano, circondato, come spesso gli succedeva in pubblico, da un gruppo di persone. Non era il genere di individuo che se ne sta in disparte ai cocktail.

«Sono così felice che tu sia qui». Georgia gli infilò una ciocca di capelli dietro l'orecchio. Adorava i suoi capelli: neri, dritti, lucidi, neanche lontanamente crespi, tutto il contrario di quelli di lei.

«Anch'io. Tre forchette? Ma è incredibile, Jo!».

«Lo so. Ti rendi conto?»

«Certo che sì». Posò il bicchiere sul bancone e la attirò a sé, baciandola a lungo con le labbra morbide. Non appena si furono staccati, lui se la tirò di nuovo contro per baciarla un'altra volta.

«Accidenti», esclamò lei ritraendosi leggermente. «Magari ricevessi tre forchette ogni giorno». Si girò attorno per vedere se qualcuno li stesse guardando, ma i suoi colleghi erano troppo occupati a festeggiare per conto loro e ad approfittare dell'alcol che potevano bere gratis per notare altro.

«Dovresti», commentò Glenn. «Vuoi altro champagne?»

«Qualcuno ha detto champagne?». Marco si avvicinò con una bottiglia di Cristal e riempì loro i calici.

«Siamo entrati nel tuo club Cristal», osservò Georgia levandogli il calice. «Sono onorata».

Nella gerarchia delle bollicine di Marco, lui e i suoi fantastici amici bevevano Cristal, i cuochi e i camerieri Veuve Clicquot, mentre gli aiutocamerieri e i lavapiatti dovevano accontentarsi del prosecco.

«Ci sei sempre stata, Georgia, lo sai bene». Si rivolse a Glenn. «Come va, capo?». Alzò la mano facendo quel gesto, a metà strada tra il cinque e la stretta di mano, che era il saluto universale dei trentenni urbani.

«Bene, carissimo. E tu?». Pur sostenendo di detestare Marco perché era stato con Georgia, Glenn lo trattava con cordialità, faceva perfino l'amicone. Un po' più di freddezza non le sarebbe dispiaciuta.

«Tutto bene. Hai saputo che la tua fidanzata ci ha procurato tre forchette?»

«Sì». Glenn posò la mano sulla schiena di Georgia, in basso.

«Allora, qual è il programma? Dobbiamo festeggiarle, queste forchette». Marco si guardò attorno nel locale. «Tutti insieme».

«Veramente noi dobbiamo andare al Rumpus», intervenne Georgia. «È un localino a Rivington. La mia migliore amica suona lì e le abbiamo promesso che ci saremmo andati, quindi...».

«Ottimo. Mi piace, il Rumpus. Andiamo tutti lì», la interruppe Marco.

«Oh», esclamò Georgia. «Grande». Lo, il cui pubblico di solito si contava sulle dita delle mani, sarebbe probabilmente caduta dallo sgabello al loro ingresso.

«Ehi, amico, sei un avvocato, no?», chiese Marco a Glenn.

«Sì, avvocato. Specializzato in diritto dello spettacolo».

«Mi faresti un favore?». Marco non aspettò neppure la risposta. «Ho un nuovo contratto di affitto, e vorrei che gli dessi un'occhiata. Ti dispiace?»

«Non è proprio la mia specialità ma certo, posso dargli uno sguardo».

«È nel mio ufficio. Non preoccuparti, Georgia, te lo riporto».

Glenn le strinse la mano e si allontanò dietro a Marco.

«Dove stanno andando quei due?». Bernard le si avvicinò mentre Marco e Glenn sparivano in mezzo alla folla. «Nello spogliatoio?»

«Nell'ufficio di Marco. Ha un contratto di affitto che vuole mostrare a Glenn».

Bernard li osservò per un secondo. «Allora, hai fatto davvero un buon lavoro, stasera, Georgia. Davvero fantastico. Marco è molto fortunato ad averti».

«E anche ad avere te, Bernard. Questo posto non funzionerebbe come un orologio svizzero se non ci fossi tu. Non ho mai lavorato in un locale organizzato tanto bene».

«Allora direi che ci meritiamo un brindisi». Bernard levò il calice. «A noi. Una buona squadra».

«Buona? Tre forchette e non possiamo aspirare a entrare nell'eccellenza?»

«Hai ragione. A noi, una squadra eccellente».

Fecero tintinnare i bicchieri proprio quando Ricky, sorvegliando l'abituale Tequila Sunrise, apparve al loro fianco. Nonostante il cocktail, non sembrava di buonumore.

«Non vorrei rovinarvi la festa, amici, ma credete davvero a quest'assurdità di tre caffè e tre forchette?». Spostò lo sguardo da Georgia a Bernard. «Insomma, so che Mercedes non è Frank Bruni, ma non vi sembra una mossa un po' da dilettanti?»

«Cosa?»

«Annunciare il numero di forchette prima dell'uscita della recensione. In fondo, questa teoria viene semplicemente da un blog scritto da un tizio che ha fatto l'aiutocameriere in cinque ristoranti che lei ha visitato in sei mesi. Vogliamo fidarci di una persona che ha cambiato cinque posti di lavoro in sei mesi?»

«L'autore di questa teoria è un aiutocameriere blogger?», chiese Georgia. «Spero almeno che abbia avuto una promozione».

«Sono più di cinque posti, Ricky. Nove, direi, o forse anche qualcuno di più». Bernard alzò le spalle. «E poi, stasera Mercedes aveva l'aria parecchio soddisfatta quando se n'è andata».

O forse, era semplicemente ubriaca fradicia. Ora, se il nostro amato capo riesce a tenere le mani a posto con sua figlia, siamo sulla buona strada».

«Quale figlia?», chiese Georgia.

«La graziosissima diciannovenne, che studia alla New York University, per la quale Marco si è messo a sbavare da quando l'ha conosciuta da Lilly la settimana scorsa», rispose Bernard.

«Come fai a sapere che è la figlia di Mercedes?»

«Be', tanto per cominciare di cognome si chiama Sante. E poi ce l'ha detto».

«Ve lo ha detto?», ripeté Georgia. «A te e a Marco?»

«Siamo andati lì in gruppo, dopo la chiusura. Offriva Marco». Bernard scrollò di nuovo le spalle.

«Neanche lui potrebbe essere tanto idiota», disse Georgia. «Neanche Marco potrebbe rovinare l'occasione di avere tre forchette facendo qualcosa di stupido con la figlia di Mercedes». Guardò all'altro capo della stanza, dove vide Glenn e Marco che uscivano dall'ufficio di quest'ultimo. Parlavano fitto e si mollavano pacche sulle spalle e amichevoli colpetti al petto come vecchi compagni di bevute. Lei tornò alla carica con Bernard. «Vero, Bernard?»

«Vero», confermò lui. «Neanche Marco potrebbe farlo».

Una carovana di taxi invase Rivington, fermandosi davanti a un locale con le vetrine nere. Un'insegna fluorescente sulla porta recava la scritta "The Rumpus"; nel caso ci fossero stati dubbi sull'origine del nome del bar, l'entrata era coperta da un murale di mostri ispirati a Sendak che digrignavano i denti, lasciandosi penzolare dagli alberi². Sembrava il nome ideale per il gruppo di Marco, che scese dalle auto e si riversò scomposto sul marciapiede, radunandosi davanti a un buttafuori

² Riferimento al romanzo per ragazzi dell'americano Maurice Sendak, *Nel paese dei mostri selvaggi*, in cui il grido di battaglia del protagonista è «*Let the wild rumpus start*», reso in italiano con "Attacchiamo la ridda selvaggia" (n.d.t.).

appoggiato a uno sgabello subito fuori dall'entrata. Teneva un rotolo di banconote in una mano e una torcia professionale nell'altra, e non si preoccupò di alzare lo sguardo quando il drappello gli si assiepò intorno. Georgia era stata seduta tra Ricky e Bernard durante quel tragitto tutto scossoni, e saltò giù dal veicolo dietro a Ricky, mentre Glenn, che aveva insistito per sedere davanti, pagava l'autista.

La musica del bar si diffondeva in strada ogni volta che un nuovo cliente apriva la porta. Georgia ricevette un SMS da Clem, l'altra amica del cuore, che era arrivata e stava aspettando fuori.

«Pronta?», chiese Glenn quando il taxi sfrecciò via con un nuovo cliente sul sedile posteriore. Aveva a malapena rivolto la parola a Georgia da quando era uscito dall'ufficio di Marco, e durante tutto il tragitto aveva scritto messaggi frenetici sul BlackBerry, tanto da indurla a chiedersi cosa ci fosse di tanto importante da Smith, Standish & Lockton che non potesse aspettare fino all'indomani.

Lei annuì. «Va tutto bene? Mi sembri un po' nervoso».

«Sto bene», le rispose lui, ravviandosi i capelli con le dita. «Andiamo dentro».

Estrasse una banconota da dieci per l'ingresso e la passò al buttafuori. «Per noi due», disse, avanzando senza accennare a fermarsi.

«Documenti», fece l'uomo all'ingresso. Aveva occhi piccoli e labbra sporgenti, e indossava una giacca imbottita che lo faceva sembrare ancora più grosso. Mise un piede contro la porta proprio mentre Glenn impugnava la maniglia.

«Ho trentaquattro anni, amico. Lasciami in pace».

«Documenti», ripeté il buttafuori, puntando la torcia negli occhi di Glenn.

«Cristo». Glenn estrasse il portafoglio dalla tasca, voltò le spalle a Georgia e cominciò a frugarci dentro. «Ecco».

Il buttafuori prese la patente e la fissò per qualche secondo. «Di che segno sei?»

«Stai scherzando, vero?».

L'uomo scosse il capo.

«Sono del fottutissimo segno dei Gemelli. E adesso toglimi dagli occhi quella luce e lasciami entrare». Glenn sollevò le mani, e per un secondo Georgia ebbe paura che avrebbe dato uno spintone a quel tipo.

Il buttafuori lasciò cadere la patente di Glenn per terra. «Oh, che sbadato».

Glenn fissò l'uomo, poi la patente, poi di nuovo l'individuo. Strinse le mani a pugno. Prima che si avventasse sul malcapitato, Georgia lo prese per un braccio e si chinò a raccogliere la patente.

«Ecco», gli disse, allungandola a Glenn. «E questo è il mio documento». Lo mise davanti agli occhi del buttafuori.

Lui continuò a fissare Glenn, senza neppure verificare la data di nascita di Georgia. «Buona serata, tesoro».

Lei guidò dentro Glenn spingendolo, e non si fermò finché non si furono nascosti dietro il gruppo degli *chef de partie*.

«Cosa volevi fare? Stavi per colpire quel tizio! Tu non sei tipo da fare a botte!». La musica era così assordante da obbligarla a urlare, ma era tanto furiosa che avrebbe gridato comunque.

«Quell'uomo era un fantoccio», gridò Glenn di rimando.

«È un buttafuori, Glenn. Certo che è un fantoccio. Da quando ti metti a litigare con i buttafuori?».

Nei sette anni in cui erano stati insieme, non l'aveva mai visto neanche mollare una gomitata a un passeggero che gli si avvicinava troppo in metropolitana. Ora era un avvocato trentaquattrenne prossimo al matrimonio, non sembrava il momento più appropriato per cominciare a menare pugni.

«Non sono stato io a cominciare. È stata colpa sua», rispose Glenn. «Hai visto come ha...».

«Non mi interessa chi ha cominciato, Glenn. È stato stupido da parte tua. E poi, da quando in qua rispondi alle provocazioni?».

Lo guardò torva. «Avresti potuto farti male».

Lui levò gli occhi al cielo, esasperato.

«O avresti potuto beccarti una denuncia».

Questo non lo lasciò indifferente. Non sarebbe stato auspicabile, per un futuro socio di Standish, trovarsi implicato in una faccenda tanto squallida. Una relazione extraconiugale, passi, ma una rissa da bar? No, non se ne parlava neanche.

Uno dei cuochi si voltò, con un bicchierino in mano. Georgia si girò subito dall'altra parte, ma era troppo tardi. «Chef! Chef!», gridò. «Vieni a bere un bicchierino con noi!». Gli altri le diedero man forte, facendole segno di avvicinarsi.

Lei agitò il braccio da dietro le spalle di Glenn, sorridendo, facendo cenni con il capo e fingendo di non capire cosa volessero dirle. Fortunatamente il trucchetto funzionò, e loro traccannarono d'un fiato bicchierini di liquore.

«Hai ragione», disse Glenn dopo un istante. I tratti del viso gli si erano addolciti, ma aveva ancora la voce tesa. «Sono stato uno stupido. Non so cosa mi sia venuto in mente».

«Va tutto bene?». Georgia tese la mano e gli toccò una guancia.

«Va tutto bene, ma devo andare in bagno. Torno tra un minuto». Le strinse la mano e scomparve tra la folla. Il Glenn che sapeva quando la sua presenza era importante per lei, che la baciava con trasporto, era scomparso.

Passando senza farsi vedere dietro gli *chef de partie*, alle prese con un altro giro di liquore, Georgia si guardò attorno in cerca di Clem. Anche con le luci soffuse, il caschetto rosso di Clem attrasse subito la sua attenzione, e Georgia si precipitò da lei.

«Pensi che questo barman sarà capace di farmi un whisky con zucchero e menta come si deve?», chiese Clem, studiando la carta delle bevande. «Sta per cominciare il Kentucky Derby, e vorrei entrare nello spirito dell'evento». Clem, ragazza del Kentucky al cento per cento, credeva che quella competizione ippica racchiudesse i due minuti più entusiasmanti non solo dello sport, ma della vita.

«Ordina un Gin Tonic come una persona normale, ti prego. Oppure beviti qualche bollicina». Georgia indicò una bottiglia di Mumm posata in un secchiello con il ghiaccio, uno dei molti sparpagliati in giro per il locale grazie a Marco, che amava sperperare. Con i pannelli di finto legno e i divani bassi di pelle nera, quel posto pareva una versione più incasinata della taverna dei suoi, a Wellesley, verso il 1984.

«Oh, sai una cosa? Credo di avere trovato i nostri vestiti». Clem e Lo sarebbero state le damigelle d'onore al matrimonio di Georgia, e da settimane cercavano un abito adatto.

«Possiamo non parlare di matrimoni in questo momento? Non del mio, almeno». Georgia riempì due calici di champagne e ne porse uno a Clem. «Salute».

«La sposa sei tu. Come vuoi». Clem sorseggiò lo champagne. «Qualcosa non va, Jo? Credevo che dovessimo festeggiare».

«Glenn è quasi venuto alle mani con il buttafuori».

«Il tuo Glenn?».

Georgia annuì.

«Ahi».

Georgia le raccontò tutto l'episodio, cominciando con la recensione di Mercedes Sante e concludendo con la descrizione di Glenn che stava per sferrare un pugno nella pancia bella grossa del buttafuori. Quando ebbe finito, Clem era a metà del secondo bicchiere di champagne e la band sul palco stava per andarsene. Dopo toccava a Lo. Georgia corse in bagno perché voleva tornare in tempo per essere con Clem in prima fila al momento dell'esibizione dell'amica. Lo, piuttosto insicura, avrebbe avuto bisogno di tutto il loro sostegno.

Georgia si mise in fondo alla breve coda per l'unico bagno, da dove aveva un'ottima visuale sul locale. Individuò Ricky, Bernard e parecchi camerieri, ma di Glenn neanche l'ombra. Dopo quella che le parve un'eternità, la porta del bagno si aprì e ne uscì Marco barcollando. Lei ebbe voglia di eclissarsi discretamente prima che lui la vedesse, ma dopo tutta quell'e-

mozione, e quello champagne, aveva proprio bisogno di usare la toilette.

«Ciao, chef». Marco le fece un sorriso tremante, e gli occhi gli si chiusero per qualche secondo prima di riaprirsi con un gesto brusco del capo.

«Ciao».

«Non ho ancora avuto l'occasione di farti i complimenti».

«Come no? Mi hai versato un calice di Cristal, ricordi? Subito prima di portarti via il mio fidanzato».

«Ah, giusto», biascicò lui.

«Io, invece, non credo di essermi congratulata con te, Marco. Sarà una manna per il ristorante». Georgia fece un passo indietro. Marco puzzava come se fosse rimasto immerso in un bagno di gin nelle ultime ore. O forse erano solo i suoi feromoni.

«E per te», replicò lui cercando di fissarla negli occhi, ma perse la concentrazione e le puntò invece lo sguardo all'attaccatura del collo. «Spero che non progetti di lasciarci».

«No, nessun progetto». Georgia voltò la testa e vide un tizio vestito all'ultima moda, e con le basette, che usciva dal bagno. Un ragazzo con i jeans e una barba da Unabomber prese il suo posto.

«Dovresti prenderti la giornata libera, domani. Sì, resta a casa. Te lo meriti».

«Davvero? Di sabato? Sei sicuro, Marco?»». I capocuochi lavoravano sempre di venerdì o sabato, a meno che non fossero davvero delle star con tanto di libri di cucina firmati e trasmissioni televisive al loro attivo.

«Sì, domani sei in ferie. Sono io il capo, ricordi?»

«Se lo dici tu». Un giorno intero insieme avrebbe fatto bene a lei e Glenn. «Grazie, Marco».

«Sai, ho dei contatti a Food Network. Mi piacerebbe farti conoscere. Saresti fantastica: graziosa, alta, sexy». Abbassò il mento e la guardò dal basso all'alto.

«Certo, sarebbe bellissimo».

«Penso ancora alla notte che abbiamo trascorso insieme. Ricordi?»

«Colpa della sbornia. Nient'altro». Quanto avrebbe voluto che fosse stato vero!

«Allora dovrai fidarti di me. È stato incredibile. Sei stata benissimo. Sai, se non fossi fidanzata...». Fece un balzo in avanti, afferrandole la vita con una mano e facendole atterrare l'altra pericolosamente vicino al seno.

Lei voltò il capo, e le labbra umide e carnose di Marco le si posarono sui capelli.

«Aspetta», esclamò lui, raddrizzandosi. «Non volevo...».

La porta del bagno si spalancò e Georgia vi si rifugiò dentro, lasciandolo lì a bocca aperta.

«Georgia! Sono qui!». Clem agitò le braccia sopra la testa. Lei, Ricky e un folto gruppo di dipendenti di Marco si erano piazzati a un tavolo davanti al palco, che sembrava fatto con delle cassette di plastica incollate e sormontate da un pannello di compensato. L'ultimo artista a esibirsi se n'era andato via incolume, quindi Lo se la sarebbe cavata benissimo, tanto più che aveva appena concluso un periodo di dieci giorni di dieta disintossicante, quindi era ancora più magra del solito.

Georgia fece per avviarsi verso il tavolo, ma con gli occhi scandagliò il locale in cerca di Glenn, l'unica persona che voleva vedere dopo l'incidente con Marco. «Ti prego», pensò, «fa' che sia ancora qui».

«Jo!». Glenn si trovava a un'estremità del bar con un gruppo di individui che lei non conosceva e che probabilmente non avrebbe mai più visto. Stavano ridendo. Levando una mano, lui mimò il gesto di svuotare un bicchiere, poi indicò Georgia.

Lei si sentì invadere dal sollievo, e sorrise per la prima volta da quando erano arrivati al Rumpus. Gli si avvicinò e, prima che Glenn potesse aprire bocca, gli cinse i fianchi con le braccia e lo strinse, posandogli la testa sul petto e chiudendo gli occhi.

«È un gesto di pace?», le chiese lui dopo un minuto.

«No. Questo sì, però». Sali in punta di piedi e lo baciò, sapendo che sarebbe diventata il bersaglio delle battute degli *chef de partie*, che la stavano quasi certamente guardando. Non le importava. «Se fossi ancora arrabbiata, comunque, non te lo direi. Rischierei di beccarmi un pugno».

«Divertente, Jo». Glenn si protese per baciarle la sommità del capo. «Molto divertente».