PARALLEL TEXTS

Segreti e polpette

B1/B2

ITALIANO/ENGLISH

Segreti e polpette

An Italian-English Parallel Text

Level B1/B2

Cover design: Anya Lauri

Cover photo: grateful thanks to Fooding Around for permission to use and adapt his original photo, licensed under the Creative Commons Attribution 2.0 Generic licence. The full original image can be found at Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Acquacotta,_bean_and_minestrone_soup.jpg

© Imparareonline Ltd. 2017

Imparareonline Ltd. Registered in England, no. 8569282 Tregarth, The Gounce, Perranporth, Cornwall, England TR6 0JW info@imparareonline.co.uk

Indice

Capitolo 1. Da Ettore....4
Chapter 1. Da Ettore....5
Capitolo 2. La famiglia Agnolotti....8
Chapter 2. Meet The Agnolottis!....9
Capitolo 3. Una notizia inaspettata....12
Chapter 3. Unexpected News....13
Capitolo 4. La cena....18
Chapter 4. Dinner....19
Capitolo 5. Chi è il critico?....24
Chapter 5. Who’s The Critic?....25
Capitolo 6. Aria di crisi....30
Chapter 6. Crisis!....31
Capitolo 7. Un nuovo chef....36
Chapter 7. The New Chef....37
Capitolo 8. Le tre polpette....42
Chapter 8. The Three Meatballs....43

Capitolo 1. Da Ettore

Nel cuore del paese a forma di stivale, in cima a una collina ricca di boschi e splendidi vigneti, si trova un delizioso borgo medievale.

All'interno delle sue alte mura, un labirinto di strade e vicoli in salita circonda tante piccole case dai tetti rossi. Sulla via principale, le antiche botteghe espongono all'esterno i prodotti tipici del territorio e oggetti di artigianato locale. Ogni martedì, in una delle piazze principali, le bancarelle del mercato attirano tutte le signore del paese con i loro carrelli della spesa. La domenica, invece, ai tavolini del bar accanto al municipio, gli uomini bevono il caffè, leggono il giornale, fumano una sigaretta e passano le ore a giocare a carte o a parlare di politica e a commentare l'ultima giornata del campionato di calcio.

Per il resto, tra quelle alte mura la vita scorre tranquilla, animata soprattutto nei fine settimana da piccoli gruppi di turisti che fotografano gli splendidi panorami e riempiono le trattorie.

All'ombra del vecchio campanile con l'orologio, in una stradina un po' nascosta, da una porta di legno si entra nel ristorante "Da Ettore".

Le due sale del locale hanno uno stile rustico e tradizionale.

Sulle pareti di pietra ci sono grandi pentole di rame e antichi quadri a olio che ritraggono scene di vita nei campi. Tra alti scaffali pieni di bottiglie di vino e vecchie botti di legno, una decina di tavoli sono apparecchiati in modo semplice ma elegante. Accanto a un bellissimo camino, adesso solo ornamentale, si trova un piccolo bancone bar e un tavolino con la cassa. Lì dietro, osservando con attenzione, si può vedere una foto in bianco e nero attaccata al muro: un uomo di circa quarant'anni, con un folto paio di baffi e un cappello, posa davanti all'ingresso del ristorante insieme a tutta la famiglia.

È vestito in modo elegante, perché il signor Ettore Agnolotti amava essere impeccabile in ogni occasione.

Chapter 1. Da Ettore

In the heart of a boot-shaped country, at the top of a hill thick with trees and vines, stands a delightful mediaeval village.

Within its high walls, a labyrinth of streets and alleyways wind upwards around the many little red-roofed houses. On the main street, old workshops display local crafts and products typical of the region. Every Tuesday, the market stalls in one of the main squares attract all the women of the village with their shopping trolleys. On Sundays, men gather at the small tables outside the bar next to the town hall to drink coffee, read the newspapers, smoke cigarettes and pass the hours playing cards or talking politics and commenting on the latest football news.

Otherwise, life inside those high walls passes uneventfully, enlivened mainly at weekends by little groups of tourists taking photographs of the magnificent views and filling the trattorie.

In the shadow of the old bell-tower and its clock, in a little half hidden side street, a wooden door leads into the restaurant ‘Da Ettore’.

Its two rooms are traditional and rustic.

The stone walls are hung with large copper pots and old oil paintings portraying scenes of life in the fields. Underneath various high shelves crammed with bottles of wine and old wooden barrels, ten or so tables are laid with a simple elegance. Beside a beautiful chimney, now only ornamental, is a small bar and a table with a cash register. Behind them can be seen, if one looks carefully, a black and white photo fixed to the wall: a man, about forty years old, with a bushy moustache and a hat is posing in front of the entrance to the restaurant with his whole family.

He is elegantly dressed: Signor Ettore Agnolotti liked to be impeccable on every occasion.

Insieme alla moglie Lucia, il signor Ettore aveva aperto il ristorante qualche anno prima di quella foto. Figlio di contadini, dopo la guerra si era trasferito in paese per cercare un lavoro. Aveva iniziato come cameriere e lavapiatti in un'osteria vicino al mercato, immaginando in futuro di poter avere un ristorante tutto suo. Infatti, mentre passavano i giorni, raccoglieva su un quaderno le ricette della madre, tramandate di generazione in generazione.

La tradizione di queste ricette aveva spinto Ettore a cercare di realizzare il suo sogno e trovare la sua strada. Un giorno, infatti, gli era stata proposta l'occasione della vita, cioè diventare capo cuoco nella cucina di quell'osteria. Dopo aver fatto un po' di esperienza davanti ai fornelli, il signor Ettore aveva comprato un locale tutto suo, dove proporre finalmente le ricette della madre, conservate gelosamente sul suo quaderno.

Ben presto la qualità della cucina e la gentilezza della famiglia Agnolotti erano diventate famose in tutta la zona.

Oreste, il figlio del signor Ettore, aveva iniziato ad aiutare il padre fin da bambino, imparando il mestiere di cuoco e portando avanti la tradizione di famiglia. Raggiunta la maggiore età, Oreste ha ereditato il ristorante senza cambiare né il nome né la splendida atmosfera.

Ancora oggi, chi va a mangiare "Da Ettore" può notare un vecchio quaderno con la copertina nera, appoggiato sulla mensola del camino.

Signor Ettore opened the restaurant with his wife, Lucia, some years before that photo was taken. A farmer's son, he moved to the village after the war to find work. He started as a waiter and dishwasher in a hostelry near the market while dreaming of one day having a restaurant of his own. As the days passed, using an exercise book, he began to build up a collection of his mother's recipes, which had been passed down from one generation to the next.

It was, in fact, the traditions behind these recipes that spurred Ettore on to make his dream a reality and build his own future. One day came the chance of a lifetime: he was offered the position of head chef in the hostelry's kitchen. After gaining some experience in the kitchen, Signor Ettore was able to buy his very own premises where he might finally reproduce his mother's recipes, until now, fiercely guarded in his exercise book.

Very soon the quality of his cuisine and the courteous geniality of the Agnolotti family become famous throughout the surrounding area.

Oreste, Signor Ettore's son, had started helping his father from a very young age, learning to cook and carrying on the family tradition. On coming of age, Oreste inherited the restaurant but he changed neither the name nor the excellent atmosphere.

Even today, diners at Da Ettore can see the old notebook with its black cover, propped up on the mantelpiece of the chimney.

Capitolo 2. La famiglia Agnolotti

“Dov’è Stefano? Già in cucina?”

Sono le dieci e la signora Carla entra nel ristorante. Oreste saluta la moglie e fa cenno di sì con la testa.

“Che buon profumo! Cosa c’è in menu oggi?”

“Non so, chiedi a tuo figlio. Ogni giorno vuole preparare un piatto diverso da scrivere sulla lavagnetta di fuori. È così bravo! Si vede che questo lavoro gli piace tanto”, risponde lui compiaciuto.

Mentre la signora Carla va in cucina, Oreste ritorna a controllare le email sul computer e ad aprire la posta arrivata quella mattina.

Il signor Agnolotti è oggi un uomo di circa sessant’anni. Assomiglia molto a suo padre Ettore, ma invece dei baffi ha una barba grigia ben curata e porta un paio di occhiali da vista colorati, posati sul naso un po’ schiacciato. Non è molto alto e, anche se nel corso degli anni è ingrassato, è una persona ancora molto attiva e dinamica.

Da qualche anno ha abbandonato il suo posto in cucina e ormai, insieme a sua moglie Carla, si occupa solo della gestione del ristorante.

“Chiara, è arrivata una fattura da un negozio di Milano… è un acquisto che hai fatto tu?”

“Sì papà, adesso ti spiego. Fammi almeno togliere la giacca!”

Chi sta entrando dalla porta d’ingresso è Chiara, la figlia minore di Oreste e Carla. Come il papà, anche il suo viso ricorda molto quello del nonno Ettore. Bassa di statura, ha gli occhi castani e lunghi capelli dello stesso colore. Mentre li raccoglie in una coda, si avvicina al padre e dà uno sguardo alla fattura sul tavolo.

“Bene! Ci hanno fatto anche un piccolo sconto…”

Il signor Oreste mugugna e la guarda perplesso.

Chapter 2. Meet The Agnolottis!

“Where’s Stefano? In the kitchen already?” 1

It’s 10 o’clock and Carla has just arrived in the restaurant. Oreste greets his 2
wife, nodding in response to her question. 3

“Mmn, something smells good! What’s on the menu today?” 4

“I’ve no idea, you’d better ask your son. You know how he likes to create a 5
different dish every day to put on the blackboard outside,” Oreste replies, 6
approvingly. “He’s so keen, you can tell he really enjoys his work.” 7

Carla goes through into the kitchen while Oreste goes back to checking his 8
emails on the computer, and opening the post which has just been delivered. 9

Signor Agnolotti is now about sixty years old. Although he doesn’t have his 10
father Ettore’s moustache, but rather a well-trimmed grey beard and a pair of 11
shaded glasses on his button-like nose, he does bear a strong resemblance to 12
him. He’s not very tall and despite having put on a bit of weight over the years, 13
he is still very active and full of energy. 14

Having relinquished his post in the kitchen some years ago, he now occupies 15
himself solely with the running of the restaurant, together with his wife Carla. 16

“Chiara, an invoice has just arrived from a shop in Milan….is it for something 17
you ordered?” 18

“Yes, Papà, I can explain it, but let me at least take my jacket off first!” 19

Chiara, Oreste and Carla’s youngest daughter, has just appeared in the 20
doorway. Like her papà, her face bears a strong resemblance to that of her 21
grandfather Ettore. Petite in stature, she has brown eyes and long hair of the 22
same colour. Tying it back into a ponytail she joins her father and glances at the 23
invoice on the table. 24

“Good! They’ve even given us a small discount….” 25

Signor Oreste, muttering to himself, looks at her, still awaiting an explanation. 26

“Tranquillo papà, sono quelle nuove tovaglie che ho comprato qualche settimana fa su internet. Non ti ricordi? Eri d’accordo anche tu…”

Anche se ha solo ventisei anni, Chiara lavora nel ristorante già dai tempi della scuola. Ha iniziato come semplice cameriera e adesso si occupa dell’organizzazione della sala. Dall’arredamento alla disposizione dei tavoli, dalla scelta di piatti e posate all’accoglienza dei clienti, Chiara svolge sempre il suo lavoro con estrema professionalità e passione.

Creativa e anche molto paziente, è l’unica della famiglia che riesce a lavorare a stretto contatto con il padre e ad assecondare il suo carattere un po’ ansioso e apprensivo.

“Quante prenotazioni abbiamo per oggi a pranzo?”, chiede Stefano uscendo dalla cucina.

“Aspetta che controllo”, risponde Oreste.

“Devo capire bene quanto risotto al tartufo preparare…”

Trent’anni, alto e robusto, con folti capelli rossi raccolti dentro il cappello da chef, Stefano è da sempre l’orgoglio di papà Oreste. Per mantenere la tradizione di famiglia, Oreste ha riposto in lui tutte le sue speranze, fin da quando Stefano era bambino. Infatti, dopo aver frequentato la scuola alberghiera, spinto dal padre, Stefano ha studiato in un’accademia di alta cucina.

Oggi è lo chef del ristorante, decide i piatti sul menu e da qualche anno ha iniziato a modernizzare le ricette tramandate di generazione in generazione.

“Allora, papà? Quante sono queste prenotazioni? ... Papà, mi senti?”

Mentre Stefano continua a richiamare a gran voce l’attenzione del padre, Oreste improvvisamente è come ipnotizzato davanti allo schermo del computer.

“It’s OK, Papà, it’s for those new tablecloths I bought on the Internet a few weeks ago. Don’t you remember? You agreed to it….”

Now 26, Chiara has worked in the restaurant since she was at school. She started out as a waitress and is now in charge of the dining room. From the furnishings to the arrangement of the tables, from the selection of the crockery and cutlery to the welcoming of the clients, Chiara always carries out her duties with dedication and professionalism.

In addition to her creativity, she is very patient and the only one of the family that manages to work in close contact with her father and humour his rather anxious and apprehensive character.

“How many bookings do we have for lunch today?” asks Stefano, emerging from the kitchen.

“Wait while I check,” replies Oreste.

“I need to know how much risotto al tartufo to prepare….”

Thirty years old, tall, well built and with his thick, red hair gathered up inside his chef’s hat, Stefano has always been a source of great pride for his father. Oreste has transferred all his hopes of carrying on the family tradition onto Stefano, ever since he was a small child. Having first attended catering college, encouraged by his father, Stefano went on to study at an academy of haute cuisine. Now, as the restaurant’s chef, he decides the menu and for some years now has begun to modernise the old recipes which were handed down from generation to generation.

“Well, Papà? How many bookings are there? … Papà, can you hear me?”

Despite calling Oreste loudly, Stefano suddenly realises that his father is transfixed by his computer screen, as if hypnotised…

Capitolo 3. Una notizia inaspettata

“Ma che gli è successo?...” 1

Stefano guarda perplesso la sorella, mentre Oreste rimane immobile con lo 2
sguardo fisso sul pc. 3

“Papà, stai bene?”, domanda Chiara un po’ preoccupata. 4

Oreste non riesce a parlare, balbetta qualcosa di incomprensibile e sul suo viso 5
compare un’espressione di sorpresa mista a eccitazione. 6

“È arrivata!... non ci credo… stasera… le polpette!... oh mio dio!… Buon 7
Appetito… tutta la mia vita… la zuppa di lenticchie… pulire… presto!… le 8
polpette!…” 9

I due ragazzi si guardano negli occhi disorientati. “È impazzito!”, conclude 10
Stefano. “Cerca di capire perché sta delirando, io intanto torno in cucina”. 11

“No! Fermi tutti!” Oreste improvvisamente torna in sé e richiama l’attenzione 12
dei figli. “Ragazzi, questa sarà la serata più importante della storia di questo 13
locale. Sto parlando dell’occasione che aspettiamo da tutta la vita e per cui 14
abbiamo fatto tanti sacrifici”. 15

“Cioè? Viene a cena il Presidente della Repubblica?”, chiede Stefano ironico. 16

“Meglio!”, risponde Oreste con gli occhi pieni di orgoglio. 17

“Dai papà, non esagerare come al solito! Di che si tratta?”, lo rimprovera 18
Chiara. 19

Oreste si alza in piedi e rimane per un po’ in silenzio, in modo teatrale, prima di 20
ricominciare a parlare. “Le polpette! Finalmente saranno mie!” 21

“D’accordo Chiara, pensaci tu. Quando fa così io non lo sopporto…” 22

Mentre Stefano rientra in cucina, la sorella scuote la testa e torna ad 23
apparecchiare i tavoli. 24

Chapter 3. Unexpected News

“What’s the matter?” 1

Stefano shoots a questioning look at his sister while Oreste stares motionless 2
at the computer screen. 3

“Are you all right, Papà?” Chiara asks him, a little worried. 4

Oreste tries to speak but only manages to stutter something incomprehensible. 5
The expression on his face is a mixture of surprise and excitement. 6

“It’s come!…. I don’t believe it! …This evening… The Meatballs…. Oh my god!… 7
Buon Appetito… All my life… Lentil soup… Clean up… Quick!… The Meatballs!” 8

His two children look at each other, bewildered. 9

“He’s gone mad,” says Stefano. “See if you can find out why he’s delirious. I’ve 10
got work to do.” 11

“No! Wait, both of you!” Oreste suddenly recovers. “This is going to be the 12
most important evening in the history of this establishment. It’s something 13
we’ve waited for all our lives and that we’ve worked so hard and sacrificed so 14
much for.” 15

“What, is the President of the Republic coming to eat here?” asks Stefano, 16
sarcastically. “Even better!” replies Oreste, his eyes gleaming with pride. 17

“Come on, Papà , you’re always exaggerating,” Chiara reproves him. “What’s it 18
all about?” 19

Oreste stands up, pauses for a moment in a theatrical way before announcing: 20

“The Meatballs! They’ll be mine, at last!” 21

“Ok, Chiara – you sort it out. I can’t stand it when he’s like this…” 22

Stefano stomps off towards the kitchen. Shaking her head, Chiara goes back to 23
setting the tables. 24

“Ma allora non avete capito proprio niente! Venite subito qui!”, grida Oreste alterato.

Senza nessuna voglia e un po’ seccati, Chiara e Stefano si avvicinano di nuovo.

“Per favore, papà, abbiamo da fare. Se ci devi dire qualcosa di importante, spiegati bene!”, lo invita la figlia.

“Le polpette, ragazzi! Le Tre Polpette! Il premio della guida Buon Appetito! Non ricordate? Sono tanti anni che vi parlo di questo riconoscimento e che lavoriamo per ottenerlo”.

“E quindi?”, domanda Stefano, adesso davvero incuriosito.

“E quindi è arrivata la comunicazione che stasera a cena verrà un critico gastronomico della guida Buon Appetito per giudicare i nostri piatti e decidere se assegnarci finalmente il loro riconoscimento più prestigioso:

le Tre Polpette!”

Giusto il tempo di capire bene l’importanza della notizia, Chiara si trova in mezzo ai due uomini della famiglia con stati d’animo completamente differenti: da una parte Stefano, diventato bianco in volto e immobile come una statua; dall’altra il padre, euforico e confusionario, che corre avanti e indietro per la sala come una pallina di gomma.

“La zuppa di lenticchie!... C’è la zuppa?”, domanda improvvisamente Oreste, dopo aver controllato ogni dettaglio del ristorante, dalla pulizia di tutti i bicchieri alla distanza tra le forchette e i coltelli, o perfino la disposizione della legna nel camino.

“Sì papà, c’è la zuppa…”, risponde Stefano sempre più angosciato.

Ma Oreste quasi non lo ascolta, pensa già ad altro.

“Devo assolutamente cambiare la lampadina dell’insegna principale. Quella che abbiamo adesso non funziona molto bene. Ci penso io!”

In un attimo, prende il cappotto e si dirige verso la porta.

“But you haven’t understood anything! Come back here, now!” Oreste shouts, upset now.

Reluctantly, Chiara and Stefano go back to their father.

“Please, Papà,” Chiara implores her father. “We have a lot to do. If you have something important to say, tell us what it is!”

“The Meatballs, my dears! The Three Meatballs! The Buon Appetito food guide award! Don’t you remember? I’ve been telling you for years about this award, and for years we’ve been working towards it.”

“And so?” asks Stefano, intrigued now.

“And so, I’ve just been informed that a food critic from the Buon Appetito guide will dine here this evening to sample our food and decide whether or not to finally award us their most prestigious award:

The Three Meatballs!”

Having just grasped the importance of this news, Chiara finds herself caught between the two men of the family with the most different temperaments: on one side there’s Stefano whose face has turned white and is standing as still as a statue, while on the other side her father, in a state of euphoria and confusion, is running up and down the room like a rubber ball.

“Lentil soup! Will there be lentil soup?” demands Oreste suddenly, after meticulously checking every detail in the restaurant, from the shine of the glasses to the distance between the knives and forks and even the arrangement of the logs in the fireplace.

“Yes, Papà,” replies Stefano, growing more and more anxious. “There’ll be soup.” But Oreste hardly hears him: he’s already thinking of something else.

“I absolutely must change the bulb in the main sign. The one we have at the moment isn’t working very well. I’ll go and see to it now!”

In a flash, he grabs his coat and makes for the door.

“Mi raccomando, ragazzi, questa sera deve essere tutto perfetto”, dice poco prima di uscire dal ristorante.

Tornata un po’ di calma, Chiara si avvicina al fratello, sempre fermo al centro della sala. Vedendo sul suo viso ancora un’espressione molto preoccupata, lo abbraccia e lentamente lo porta verso la cucina.

“Stai tranquillo”, gli dice dolcemente. “Ti aiuterò io, vedrai che andrà bene…”

“Do your best now, kids,” he says, over his shoulder. “Everything must be perfect tonight.”

In the calm that follows, Chiara goes to her brother, still standing in the middle of the room with a very worried expression on his face. She gives him a hug and gently ushers him towards the kitchen.

“Keep calm,” she says, gently, “I’ll help you. It’ll all be fine…”

Capitolo 4. La cena

Il servizio serale è iniziato da poco. 1

Alcuni clienti sono già seduti ai tavoli e leggono il menu. Come sempre, Chiara 2
si muove con disinvoltura per la sala, sorridente e gentile. In sottofondo, una 3
musica jazz accompagna le voci degli ospiti che chiacchierano, scelgono i piatti 4
e fanno commenti sul ristorante. 5

Sembra una sera come tante, ma da dietro la cassa, come un soldato in trincea, 6
Oreste osserva tutto con attenzione. Il suo unico e vero obiettivo, infatti, è 7
individuare il tavolo del critico di Buon Appetito. 8

“Chiara! Chiara!” quasi sussurra, mentre chiama la figlia con un gesto della 9
mano. La ragazza pazientemente si avvicina. 10

“Cosa c’è, papà?” 11

“Guarda quel tavolo lì!” 12

“Quale?” 13

“Quello lì, con quei due uomini di mezza età”, indica Oreste con un cenno degli 14
occhi. “Sono già più di cinque minuti che studiano il menu e parlano a bassa 15
voce tra di loro…” 16

“Sì papà, stanno scegliendo cosa mangiare, non vedo niente di strano”. 17

“Non pensi che…” 18

“Non lo so. Ma non hai una prenotazione a nome del critico?” 19

“No. Nell’email che abbiamo ricevuto, era spiegato tutto molto bene. La guida 20
Buon Appetito annuncia l’arrivo di un suo critico gastronomico, ma non dice 21
mai il nome. Per evitare trattamenti di favore, di solito prenotano un tavolo 22
senza specificare, come semplici clienti. Per questo motivo, dobbiamo 23
assolutamente capire di chi si tratta!” 24

Chapter 4. Dinner

The restaurant has not long opened and some diners are already seated at the tables, reading the menu.

As always, Chiara sweeps around the room, smiling and graceful. In the background, jazz music accompanies the chatter of the guests as they choose their dishes and comment on the restaurant.

It seems an evening like any other, but behind the cash desk Oreste stands like a soldier on guard, observing everything with keen attention. His single objective is to identify the Buon Appetito critic's table.

"Chiara! Chiara!" he calls in a stage whisper, beckoning to his daughter. The young woman patiently obeys, coming to his side.

"What is it, Papà?"

"Look… that table there!"

"Which one?"

"That one there, with the two middle-aged men," Oreste nods towards a table. "They've been studying the menu for more than five minutes already, talking really quietly amongst themselves."

"Yes, Papà, they're deciding what to eat. Nothing unusual about that."

"Don't you think…?"

"I don't know. Don't you have a booking in the name of the critic?"

"No. In the email it was all explained very clearly. The Buon Appetito guide announces that one of its critics will be arriving but it never gives a name.

To avoid preferential treatment they book a table anonymously, like ordinary clients. So we absolutely have to work out who it is!"

“Va bene, papà, però cerchiamo di non perdere la calma e la lucidità. Vedrai che riusciremo a fare un ottimo servizio a tutti i tavoli”.

Non troppo convinto dalle parole della figlia, Oreste torna a osservare maniacalmente ogni cliente.

Dopo poco più di mezz’ora il ristorante è quasi al completo. Iniziano a uscire le prime portate dalla cucina e tutti sembrano molto soddisfatti del cibo.

“Chiara! Chiara!” chiama di nuovo Oreste.

La ragazza alza gli occhi al cielo e si avvicina un’altra volta alla cassa.

“Papà, ho da fare, non vedi che il ristorante è pieno?”

“Tesoro, guarda bene! Ci sono due persone… quella coppia laggiù… lei bionda, lui con la barba…”

“Sì, li vedo. E allora?”

“Ecco… stanno scrivendo qualcosa con i loro telefonini e stanno anche facendo le foto ai piatti!”

“D’accordo, ma non mi sembra niente di particolare”.

“Come no? Le foto ai piatti… capisci?”

“Ma è una cosa che facciamo tutti, ormai. Anche io, quando esco con gli amici, mi diverto a fotografare le cose che mangio e a metterle su qualche social network”.

“Metterle… dove?”

“Va bene, papà, non ti preoccupare. Poi ti spiego. Comunque, anche in questo caso non c’è niente di strano, non ti agitare troppo!”, conclude la ragazza, tornando a servire ai tavoli.

Ma Oreste, anche questa volta, non è convinto. Vedendo che, oltre a quel tavolo, molte altre persone stanno usando i loro telefonini mentre mangiano, per fare foto e non solo, decide di prendere l’iniziativa e controllare in prima persona.

“Very well, Papà, but we mustn’t lose our heads. All the tables will get excellent service, you’ll see.”

Not entirely convinced by his daughter’s assurance, Oreste continues to observe every client obsessively.

After little more than half an hour, the restaurant is almost full. The first courses are being served and everyone seems very satisfied with their food.

“Chiara! Chiara!” Oreste calls again.

His daughter raises her eyes to the ceiling and once again approaches the cash desk. “Papà, I’m very busy. Can’t you see the restaurant is full?”

“Darling, have a good look! Those two people… that couple over there… the blonde and the man with a beard…”

“Yes, I see them. Well?”

“Well, they’re writing something on their phones and taking photos of the food!”

“OK, but that doesn’t mean anything.”

“No? Photos of the food…. don’t you see?”

“But that’s something everybody does these days. Even I do it when I’m out with my friends. I like taking photos of what I’m eating and putting them on a social network.”

“Putting them where?”

“It’s OK, Papà, don’t worry. I’ll explain later. But there is nothing strange about what they’re doing, so don’t get all worked up!” Chiara goes back to serving the customers.

But Oreste still is not convinced.

Seeing that others are also using their phones while eating, whether to take photos or not, he decides to take the initiative and check for himself.

Con finta disinvoltura e un grande sorriso sul volto, Oreste si muove tra i tavoli lanciando sguardi verso ogni cliente. Dato che non riesce a capire niente dalla semplice osservazione, inizia a conversare con la gente. Dopo un rituale “Va tutto bene, signori?”, le domande di Oreste si fanno sempre più indiscrete e insistenti. Già quattro tavoli hanno subito quell’interrogatorio, quando Chiara si accorge di cosa sta facendo il padre.

“Scusa papà, c’è bisogno di te in cucina”, dice la ragazza mettendo una mano sulla spalla dell’uomo e sorridendo agli ospiti.

“Ma cosa ti salta in mente?”, gli sussurra all’orecchio, mentre lo allontana dai clienti.

Chiara porta Oreste nel piccolo corridoio di comunicazione tra la cucina e la sala, lontano dagli occhi di tutti. Guarda il padre in modo severo e chiama a gran voce la signora Carla.

“Mamma! Per favore, vieni qui!”

La donna esce dalla cucina e raggiunge i due nel corridoio.

“Ti prego, mamma! Parla tu con papà e cerca di farlo ragionare. Sta girando per i tavoli, giocando a fare il detective per scoprire il critico, ma in questo modo dà solo fastidio alle persone in sala e fa lavorare male anche noi”.

“Non ti preoccupare, ci penso io”, risponde la madre mentre lancia anche lei uno sguardo minaccioso verso il marito.

With a pretended ease and a big smile, Oreste moves among the tables, glancing sideways at every client. Not gaining anything from simple observation, he starts chatting to people. After the ritual “Everything all right, Sir? Madam?” Oreste’s questions become increasingly intrusive and insistent. Four tables have already been interrogated when Chiara becomes aware of what her father is doing.

“Excuse me, Papà, you’re needed in the kitchen,” she says, putting a hand on his back and smiling at the guests.

“What on earth are you thinking?” she hisses in his ear, while guiding him away from the clients.

She leads him into the little corridor between the kitchen and dining room, out of sight of the diners.

She looks at her father angrily and calls Carla.

“Mamma! Please, come here!”

Her mother appears from the kitchen.

“For goodness’ sake, Mamma, speak to Papà and try to make him see reason. He’s going around the tables playing detective and trying to discover who the critic is, but all he’s doing is annoying people and making our job harder.”

“Don’t worry, I’ll deal with him,” replies her mother, also shooting a threatening look at her husband.

Capitolo 5. Chi è il critico?

Tra pentole che fumano e padelle che friggono, Stefano si muove da un fornello a un altro in modo frenetico.

Ora che la madre deve controllare Oreste, è rimasto da solo a gestire gli ordini che vengono dalla sala.

Dato che il ristorante non ha molti tavoli, Stefano non ha mai avuto bisogno di un aiuto in cucina, a parte quello della signora Carla per i compiti più semplici.

“Tutto bene, fratellone?”

Chiara entra in cucina e si avvicina a lui.

“Starò bene quando questa serata sarà finita”, risponde Stefano con un sospiro.

“Dai! Stai andando alla grande! In sala sono tutti contenti dei tuoi piatti e abbiamo ricevuto anche molti complimenti. Sei bravissimo!”, lo incoraggia lei.

Dopo quelle parole, sul viso di Stefano appare un timido ma triste sorriso. Il ragazzo si allontana dai fornelli e riempie un bicchiere d’acqua. Mentre beve lentamente guarda fisso davanti a lui, come perso nei suoi pensieri.

“Fidati di me! Non essere così nervoso e silenzioso, davvero, sta andando tutto benissimo… attento solo a non bruciare quelle cipolle!”, gli dice la sorella ridendo e indicando una padella sul fuoco.

“Mamma! Vieni qui, ho bisogno di aiuto”, si riprende Stefano.

Chiara torna in sala con le ordinazioni da portare al tavolo cinque, quello vicino al camino. Appena entra, però, proprio lì vede il padre che parla con i clienti e versa del vino nei loro bicchieri.

“Ancora! Non è possibile! Ma la mamma non gli ha detto di non importunare più i nostri ospiti?” pensa la ragazza mentre serve le portate.

Oreste prende la figlia per il braccio e la accompagna di nuovo verso la cucina.

Chapter 5. Who's The Critic?

Among steaming saucepans and sizzling frying pans, Stefano moves frenetically 1
from one hob to another. 2

Now that his mother has gone to keep an eye on Oreste it falls to him to 3
manage the orders coming from the dining room. 4

Given that the restaurant does not have many tables, Stefano has never 5
needed anyone to help in the kitchen other than Carla to carry out the more 6
simple tasks. "Everything OK, big brother?" 7

Chiara enters the kitchen and comes over to where he is working. 8

"I'll be OK when this evening's over," Stefano replies with a sigh. 9

"Come on! You're doing great!" she says, encouragingly. "Everyone out there is 10
happy with their food and we've had a lot of compliments. You're brilliant!" 11

Stefano smiles weakly. 12

He moves away from the stove and fills a glass with water. He drinks it slowly, 13
staring into space. 14

"Trust me! Don't be so quiet and nervous. Really, everything is going very 15
well… only watch you don't burn those onions!" Laughing, his sister points to a 16
pan on the hob. 17

"Mamma!" calls Stefano, recovering. "Come here, I need your help." 18

Chiara returns to the dining room with the dishes for table five, which is near 19
the fireplace. However, as she enters, she sees that her father is there, talking 20
to the clients and pouring wine into their glasses. 21

"Not again! I don't believe this! Didn't Mamma tell him to stop pestering our 22
guests?" she thinks, as she serves the food. 23

Oreste takes his daughter by the arm and accompanies her towards the 24
kitchen. 25

“Adesso ho capito! Sono loro!” 1

“Loro chi, papà?” 2

“I critici!” 3

“Ah… quindi adesso sono diventati due?” 4

“Beh, non so… però sicuramente è uno di loro. Mi ha fatto cento domande 5
sugli ingredienti e sulle ricette…” 6

“E tu gli hai detto tutto?” 7

“Sì certo! Dobbiamo far sapere come lavoriamo, che usiamo solo prodotti di 8
qualità…” 9

“Papà, ti ricordi di quelle due persone che erano venute un po’ di tempo fa, 10
che sembravano moglie e marito, che chiedevano anche loro informazioni su 11
tutti i piatti nel menu, che non finivano più di fare domande…” 12

“Ma chi? Quelle due maledette spie? Quelli del ristorante del paese qui vicino 13
che si fingevano semplici clienti per rubarci tutti i segreti?” 14

Chiara gli dà una pacca sulla spalla, fa un grande sorriso e si allontana. Rimasto 15
solo, Oreste capisce il messaggio della figlia e inizia ad avere qualche dubbio. 16

“Forse Chiara ha ragione, forse sono solo due spie…”, pensa. “Allora andrò a 17
controllare il tavolo accanto. C’è quella signora dall’aspetto così sofisticato, 18
seduta insieme ad altre tre donne… Chi ha detto che il critico deve essere per 19
forza un uomo?” 20

Così, preso dalle sue personali indagini, Oreste continua a passare da un tavolo 21
all’altro fino alla fine del servizio. 22

Verso le undici molte persone sono già andate via e Chiara inizia a 23
sparecchiare. Ai tavoli sono rimasti solo pochi clienti, che conversano e 24
finiscono di bere un amaro o qualche altro liquore. 25

“Now I’ve got it! It’s them!” 1

“Who, Papà?” 2

“The critics!” 3

“Ah… so there are two of them now?” 4

“Well, I don’t know… but I’m sure one of them is a critic. He asked me a load of 5
questions about the ingredients and the recipes…” 6

“And you told him everything?” 7

“Of course! We need to let them know how we work, that we use only quality 8
products…” 9

“Papà, you remember those two people who came here some time ago, who 10
appeared to be husband and wife, who wouldn’t stop asking questions about 11
all the dishes on the menu?” 12

“Who? Oh, those damned spies? The ones from the village restaurant who 13
were pretending to be ordinary clients so as to steal all our secrets?” 14

Chiara pats him on the back, grinning broadly and disappears into the kitchen. 15
Alone, Oreste grasps his daughter’s point and begins to have some doubts. 16

“Perhaps Chiara’s right, maybe they are just a couple of spies,” he thinks. 17
“Well, I’ll go and check the next table. There’s that sophisticated looking 18
woman, sitting with three other women… Who said the critic has to be a 19
man?” 20

So, continuing his investigation, Oreste moves from one table to the next until 21
closing time. 22

By about eleven o’clock, quite a few people have already left and Chiara begins 23
to clear the tables. Only a few clients remain, chatting and drinking amaro or 24
some other liqueur. 25

La serata sembra ormai in conclusione. Oreste è molto soddisfatto, anche 1
perché pensa finalmente di aver individuato il critico nella sofisticata signora 2
del tavolo quattro. Mentre sta andando in cucina a congratularsi con Stefano 3
per l'ottimo lavoro, però, sente alle sue spalle il suono della piccola campanella 4
che annuncia l'apertura della porta del locale. 5

"Buonasera! È ancora possibile mangiare qualcosa a quest'ora?" 6

The night is nearly over. Oreste feels satisfied with the way things have gone especially as he believes he has finally identified the critic as the sophisticated lady at table four. But then, just as he turns to go into the kitchen to congratulate Stefano on the excellent job he has done, he hears the sound of the restaurant door's little bell.

"Good evening! Is it still possible to eat here at this hour?"

Capitolo 6. Aria di crisi

All'ingresso del ristorante compaiono due uomini di circa trentacinque anni. Uno è magro e molto alto, ha pochi capelli in testa ed è vestito in modo sportivo. Quello che invece ha salutato e ha chiesto un tavolo, è più basso e indossa una camicia gialla molto vistosa.

Oreste li guarda e per un attimo rimane in silenzio a pensare che cosa rispondere. Forse a causa dell'euforia del momento, ma anche per la cortesia che ha sempre caratterizzato il suo ristorante, invece di dire che la cucina è chiusa, li invita a sedersi dove preferiscono.

Mentre i due uomini si accomodano, Oreste entra in cucina, dove trova i figli che parlano tra loro. Chiara sembra molto tranquilla, invece Stefano si è già tolto la giacca da chef e appare decisamente esausto.

"Grande serata, ragazzi! Bravi!" si complimenta Oreste.

"Grazie, ma per fortuna è finita", risponde il figlio guardando in basso. "Senti papà, dobbiamo parlare".

"Sì certo, però adesso bisogna…"

"No papà, è davvero importante", lo interrompe Stefano, serio in viso. "È da tanto tempo che ti volevo dire questa cosa e non posso più aspettare".

Chiara capisce che la sua presenza in cucina forse è di troppo e si avvicina alla porta, ma il fratello la chiama e la invita a restare.

"No Chiara, aspetta. Devi ascoltare anche tu! È una questione che riguarda tutta la famiglia".

Allora Chiara si ferma e, a metà tra la curiosità e la preoccupazione, rimane in silenzio in attesa delle parole del fratello.

Chapter 6. Crisis!

In the doorway are two men aged about thirty-five. One is very tall and slim 1
with thinning hair and casually dressed. 2

The other man, the one who asked for a table, is shorter and dressed in a 3
flashy yellow shirt. 4

Oreste looks at them, hesitating for a moment while he decides what to say. 5
Whether because of the euphoria of the moment or out of the natural 6
courtesy that has always characterized his restaurant, instead of saying that the 7
kitchen is closed, he invites them to sit wherever they like. 8

While the two men settle themselves, Oreste goes into the kitchen and finds 9
his two children talking. Chiara seems very calm but Stefano has already taken 10
off his chef's jacket and looks completely exhausted. 11

"Great evening, kids! Well done!" he compliments them. 12

"Thanks, but I'm glad it's over," replies his son, his head lowered. "Listen Papà, 13
we need to talk." 14

"Yes, of course, but right now we need…" 15

"No, Papà, it's really important," Stefano interrupts him, his face serious. "I've 16
been wanting to tell you this for some time but now it won't wait." 17

Chiara, sensing that the two men might prefer to be alone, turns towards the 18
door, but her brother calls her back. 19

"No, Chiara, wait. You need to hear this, too! It's something that concerns the 20
whole family." 21

Chiara turns, curious but at the same time worried, and stands silently, waiting 22
for her brother to speak. 23

“Sono stanco, papà. Ho iniziato a lavorare qui con te quando ancora ero un ragazzino ed ero troppo giovane per pensare bene al mio futuro. Presto però ho capito cosa fare veramente nella mia vita e, mi dispiace dirlo, ma non è stare nella cucina di un ristorante”.

Oreste ascolta con aria un po’ assente, perché ancora non ha compreso esattamente il senso di quel discorso.

“Per renderti felice e orgoglioso di me”, continua Stefano, “ho accettato tutte le tue decisioni. Ho fatto la scuola alberghiera e ho imparato il mestiere, sono andato a studiare in una delle più importanti accademie di alta cucina e alla fine sono diventato un vero chef. E tutto questo l’ho fatto solo per te, papà, perché so quanto ci tieni a questo ristorante e alla sua tradizione di famiglia. Adesso, però, è il momento di seguire i miei sogni”.

“I tuoi sogni?... Ma… ma come…”, balbetta Oreste disorientato.

“Questo lavoro mi ha dato tante soddisfazioni, lo ammetto, ma nello stesso tempo è troppo stressante per me.

In realtà, credo di non essere adatto a questa vita e, a essere sincero, non ho neanche così tanto talento come tu pensi”.

“Ma cosa dici? Tu sei bravissimo… sei l’anima creativa di questo ristorante… se stasera è andata così bene, è solo merito dei tuoi piatti…”, cerca di spiegare Oreste in modo confuso.

“No basta, papà! Davvero, questa è stata la mia ultima serata. Voglio finalmente fare quello che mi piace. Infatti, in tutto questo tempo mi sono dedicato anche alla mia vera passione, cioè la fotografia”.

“La fotografia?”

“Sì. Mi sono specializzato in immagini per la pubblicità e ho deciso di andare a New York, con i soldi che ho risparmiato, per seguire un Master in una famosissima scuola di design e arti grafiche.

“I’m tired, Papà. I started working here with you when I was still only a kid, when I was too young to think much about my future. But after a while I realised what I really wanted to do with my life and, I’m sorry to say, it’s not working in the kitchen of a restaurant.”

Oreste listens a little absently, not having fully grasped the significance of the conversation.

“To make you happy and proud of me, “ continues Stefano, “I accepted all your decisions. I went to catering college and learned the trade. Then I attended one of the most prestigious academies of haute cuisine, and finally became a real chef. I did all this just for you, Papà, because I knew how much this restaurant and carrying on the family tradition meant to you. But now, the time has come to follow my own dreams.”

““Your own dreams?… But… But what…?” splutters Oreste, bewildered.

“This job has given me a lot of satisfaction, I must admit. But at the same time, it’s too stressful for me.

In fact, I don’t think I’m really cut out for this kind of life. And, to be honest, I don’t even have as much talent as you think.”

“But what are you talking about? You’re brilliant… You’re the creative spirit of this restaurant. If this evening went so well, it’s only because of your cooking…” Oreste tries to explain, though evidently confused.

“No, Papà, that’s enough! This is my last evening. I want to do what really interests me, now. You know, all the time I’ve been working here I’ve also been dedicating myself to my true passion – photography.”

“Photography?”

“Yes. I’ve specialized in publicity shots and I’ve decided to go to New York with the money I’ve saved to study for a Masters at a famous school of graphic art and design.

Ti ho detto tutto adesso solo perché la serata è andata così bene e anche tu hai potuto realizzare il tuo grande desiderio: fare bella figura con il critico di Buon Appetito e ottenere finalmente il riconoscimento delle Tre Polpette. Ma io sono esausto, non posso più continuare così!”

I’m only telling you all this now because the evening went so well and you’ve been able to realize your greatest ambition, to make a good impression on the Buon Appetito critic and finally obtain the Three Meatballs. But I’m exhausted, I can’t go on like this!”

Capitolo 7. Un nuovo chef

Senza attirare l'attenzione di Oreste e Stefano, ancora impegnati in quella conversazione, Chiara trova il momento giusto per uscire dalla cucina e lasciare da soli i due.

Entrata in sala, si guarda intorno per capire quali tavoli riordinare e quanti clienti sono rimasti.

"Signorina, scusi, può portarci il menu?"

Solo allora Chiara nota i due nuovi ospiti, ancora in attesa di poter scegliere cosa ordinare. La ragazza, un po' meravigliata, porta due menu al tavolo e torna in cucina, per avvisare della presenza di due clienti appena arrivati.

"Papà, hai detto tu a quelle persone di accomodarsi in sala? Ma non avevamo già concluso il servizio?" Tuttavia, dopo aver fatto questa domanda, Chiara vede che suo padre è rimasto da solo.

"Chiara, vai a dire a quei due che la cucina è chiusa. Tuo fratello non mi ha fatto dire una parola, ormai ha deciso ed è andato via. In questo momento, credimi, non so davvero cosa fare…"

"Va bene, papà, ci penso io", risponde la ragazza.

Quando entra nella sala, però, rimane molto sorpresa: uno dei due uomini, quello con la camicia gialla, sta leggendo il menu e nello stesso tempo sta prendendo appunti su un piccolo quaderno. Ma non solo, sulla copertina del quaderno c'è la scritta Buon Appetito!

Velocemente, senza riflettere troppo, Chiara corre di nuovo in cucina.

"Papà, vai tu a prendere le ordinazioni", dice mentre indossa la giacca da chef del fratello e accende nuovamente il bollitore dell'acqua per la pasta.

"Ma che fai? Perché non li hai mandati via?", chiede Oreste perplesso.

Chapter 7. The New Chef

Without attracting the attention of Oreste or Stefano, who are deep in conversation, Chiara chooses the right moment to slip away from the kitchen and leave them to it.

Returning to the dining room, she glances around her to see which tables need to be relaid and how many clients are still remaining.

“Signorina, excuse me, could you bring us the menu?”

Only now does Chiara notice the new guests, still waiting to order. Somewhat surprised, she takes two menus to the table and returns to the kitchen to announce the arrival of two more clients.

“Papà, did you invite those two people to sit down in there? Haven’t we already finished serving?” But after asking the question, Chiara sees that her father is alone.

“Go and tell them the kitchen is closed, Chiara. Your brother never said a word to me, but now he’s made his decision and he’s already gone. Right now, believe me, I really don’t know what to do…”

“It’s OK, Papà, I’ll deal with it,” replies the girl.

Returning to the dining room, however, she is surprised to see that one of the two men, the one with the yellow shirt, is reading the menu and taking notes at the same time in a little notebook. Not only that, but on the cover of the notebook it clearly says ‘Buon Appetito!’

Quickly, almost without stopping to think, Chiara runs back to the kitchen.

“Papà, go and take their order, “ she says, putting on her brother’s chef’s jacket, relighting the burner and putting water on to boil for the pasta.

“But what are you doing? Why haven’t you sent them away?”asks Oreste, puzzled.

“Vuoi davvero le Tre Polpette di Buon Appetito?”, ribatte la figlia.

“Allora, fidati di me, so quello che faccio! Vai in sala e prenditi cura degli ospiti. Uno dei due, quello con una bruttissima camicia gialla, è il critico che aspettavamo”.

“Do you really want Buon Appetito’s Three Meatballs?” replies his daughter. 1
“Well, trust me, I know what to do. Go in there and take care of the guests. 2
One of them, the one with the horrible yellow shirt, is the critic we’ve been 3
expecting.” 4

Oreste è quasi sul punto di perdere i sensi: troppe emozioni tutte insieme.

La signora Carla, tornata in cucina dopo aver sistemato il frigo e la dispensa, cerca di calmare il marito e si mette subito a lavorare insieme alla figlia.

Nella confusione più totale, il povero Oreste non ha neanche la forza di chiedere altre spiegazioni. Mentre osserva Chiara che sceglie con cura pentole e strumenti da cucina, nonostante la situazione, decide comunque di non avere niente da perdere e di giocarsi quell'ultima possibilità.

Dopo un bel respiro, torna in sala e va al tavolo dei nuovi clienti. Come prima, simulando tranquillità e buonumore, comincia a conversare, a consigliare le specialità della casa e a prendere le ordinazioni.

Giusto il tempo di rientrare in cucina e Oreste trova sul piano di lavoro due piccoli piatti con un elegante e sofisticato antipasto di benvenuto. Incredulo, guarda la figlia e non sa cosa dire.

"Allora, queste ordinazioni? Cosa hanno preso? Hai consigliato l'agnello?"

Chiara, come una vera professionista, inizia a bombardare di domande il padre. Oreste, quasi meccanicamente, riferisce le ordinazioni e va a portare gli antipasti.

"Non sai che faccia hanno fatto quando hanno visto e assaggiato quell'antipasto che hai preparato per loro!", dice Oreste con entusiasmo, ritornato subito in cucina. "Sembravano proprio soddisfatti!"

Dopo aver fatto questo commento, Oreste non può evitare di rimanere incantato davanti allo spettacolo di Chiara che si muove con decisione e naturalezza tra i fornelli. "Io non ci capisco più niente… Ma dove hai imparato? E quando?" domanda Oreste sempre più in confusione.

"Non mi sembra il momento adatto, papà, poi ti spiegherò. Adesso abbiamo una cena da servire e Tre Polpette da conquistare. Ecco, sono pronti… fai uscire i primi!"

Oreste almost takes leave of his senses. He's beside himself with excitement.

Signora Carla, returning to the kitchen after having tidied the fridge and the pantry, tries to calm her husband and sets to work straight away with her daughter.

More confused than ever, poor Oreste is unable even to ask for an explanation. He watches while Chiara carefully chooses saucepans and utensils and then decides that, in spite of the situation, he has nothing to lose.

Taking a deep breath, he returns to the dining room and approaches the new clients' table. As before, he puts on an air of calm geniality, making small talk and then giving advice on the house specialities before taking their order.

As he enters the kitchen Oreste sees that Chiara has two elegant and sophisticated starters, ready on the worktop to welcome the guests. Incredulous, he looks at his daughter and is lost for words.

"Well? Their order? What have they chosen? Did you recommend the lamb?"

Chiara, like a true professional, bombards her father with questions. Oreste almost mechanically gives her the order and takes the starters into the dining room.

"You wouldn't believe the look on their faces when they saw and tasted the starters you prepared!" Oreste enthuses, coming back to the kitchen. "They seemed really impressed!"

He watches, enraptured, as Chiara moves with natural confidence from one hob to another, marvelling at her competence.

"I don't understand anything any more," he says, even more confused. "Where did you learn to cook like that? And when?"

"This doesn't seem quite the right moment, Papà, but I'll explain everything later. Right now we have a dinner to serve and the Three Meatballs to win….. Here you are, they're ready… Take out the first courses!"

Capitolo 8. Le tre polpette

È passato più di un mese da quella indimenticabile serata. Sono le dieci di mattina e la signora Carla entra nel ristorante.

“Dov’è Chiara? È già in cucina?”, chiede a suo marito.

Oreste è vicino al camino e sta posizionando un piccolo quadro accanto al vecchio quaderno di ricette della nonna.

“Vorrei metterlo qui, ti piace?”, domanda alla moglie.

All’interno della cornice c’è la certificazione della guida Buon Appetito, arrivata proprio quella mattina, con il tanto desiderato riconoscimento delle Tre Polpette. Ora “Da Ettore” non è più una semplice trattoria di paese, ma un vero ristorante apprezzato a livello nazionale.

Ma molte altre cose sono cambiate in quel breve arco di tempo. Mentre Stefano vive a New York e ha iniziato il suo Master in fotografia, Chiara ha preso stabilmente il suo posto come chef.

“Vieni! Dimmi cosa ne pensi…”, dice Chiara al padre che è appena entrato in cucina.

Dopo quella sera, con grande sorpresa, la ragazza ha spiegato che era stata lei ad aiutare il fratello a rinnovare i piatti nel menu per tutti quegli anni. Infatti, tra i due figli, era lei ad aver sempre avuto una grande passione per la cucina e la vera mente creativa, mentre Stefano eseguiva alla perfezione le sue nuove ricette.

Oreste si avvicina ai fornelli e prende con un cucchiaio un po’ di sugo da una pentola.

“Fantastico!”

“Ti piace? È un nuovo ragù che ho pensato di inserire nel menu di oggi”.

“Ho capito, dovrò riscrivere di nuovo la lavagnetta con le specialità del giorno!” esclama lui ridendo.

Chapter 8. The Three Meatballs

More than a month has passed since that unforgettable evening. It's ten o'clock in the morning and Carla has just arrived at the restaurant.

"Where's Chiara? In the kitchen already?" she asks her husband.

Oreste is standing by the chimney, positioning a small frame beside the old notebook containing his grandmother's recipes.

"I'd like to put it here, what do you think?" he asks his wife.

Inside the frame is the Buon Appetito guide's certificate, which arrived this morning, with the long coveted Three Meatballs award. Now Da Ettore is no longer a simple country trattoria, but a restaurant, known and appreciated at national level!

But many other things have changed in that brief period of time. While Stefano has settled in New York and started his Masters in photography, Chiara has established herself as chef in his place.

"Here… Tell me what you think of this…" says Chiara to her father as he enters the kitchen.

After that evening, she had explained, to his great surprise, that she had been the one responsible for modernizing the traditional dishes that had been on the menu for so many years. In fact, of the two children, it was Chiara who had always had a great passion for cooking and a truly creative mind, while Stefano had executed her new recipes to perfection.

Oreste comes over to the stove, takes a spoon and samples a little of the sauce from the pan.

"Fantastic!"

"You like it? It's a new ragù that I thought I'd put on today's menu."

"I see, I'm going to have to rewrite the specials board!" he laughs.

Dopo aver dato un bacio sulla guancia della figlia, Oreste esce dalla cucina e attraversa la sala. Vicino alla porta, la signora Carla sta finendo di apparecchiare un tavolo.

“Ma come abbiamo fatto a non capire niente per tutto questo tempo?”, domanda lui alla moglie.

“Forse perché eravamo troppo concentrati a seguire i nostri e non i loro desideri”, risponde lei.

In un primo momento per Oreste è stata dura accettare le novità e la realtà dei fatti, perché aveva riposto molte speranze nel figlio. Tuttavia, da sempre era consapevole di avere un legame particolare con Chiara. Quando erano a lavoro, con lei sentiva un’intesa e una complicità particolare.

Così, durante quel mese passato a osservare la figlia perfettamente a suo agio nel nuovo ruolo di chef, molte volte si era rimproverato di non aver dato ascolto a quelle sensazioni, ma di essere stato attento solo a continuare una stupida tradizione di famiglia. “Dici che siamo stati dei cattivi genitori?” chiede di nuovo Oreste.

“Non lo so, spero di no. Ma sicuramente loro sono stati degli ottimi figli! Ed è bellissimo vederli adesso entrambi felici e soddisfatti delle loro vite. È solo questo che conta, non credi?” “Già”, concorda Oreste, mentre apre la porta per uscire dal ristorante.

Giving her a kiss on the cheek, he leaves the kitchen and crosses the dining room. His wife is putting the finishing touches to the table she is laying near the door.

“How could we not have known anything about all this for so long?” he asks her.

“Perhaps we were too focused on our own goals to think about theirs?” she suggests.

At first it had been hard for Oreste to accept the news, as he had pinned all his hopes on his son. But at the same time he had always been conscious of having a particular bond with Chiara. Working with her, he felt an understanding and a special affinity between them.

So, over this past month, observing his daughter’s confidence in her new role as chef, he often regretted not being more attentive to those feelings instead of being so set on continuing the family tradition.

“Do you think we’ve been bad parents?” he asks Carla, not for the first time.

“I don’t know, I hope not. But certainly they’ve been excellent children. And it’s wonderful now to see them both so happy and satisfied with their lives. And that’s what matters, don’t you think?”

“Yes,” agrees Oreste, opening the door to leave the restaurant.

“By the way,” adds Carla, in a more businesslike tone, “Now that Chiara’s working in the kitchen, isn’t it time you thought about taking on a new waitress?” (not in original text)