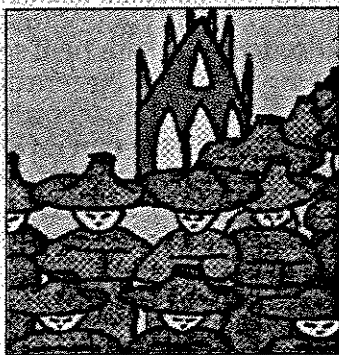


MERCOLEDI 15 NOVEMBRE 2006

CHINATOWN

Da Otello
le tribù
del mondo

ENRICO BONERANDI

Se si cerca un modello di integrazione a Chinatown, bisogna far tappa alla pizzeria Otello, che a dispetto del nome è una rosticceria take away. Polli allo spiedo, ossibuchi, cernia alla livornese, carciofi alla romana, gnocchi come sopra, parmigiana di melanzane. Cuoco, inservienti: tutti cinesi. Che all'inizio non parlavano quasi l'italiano («scalda io o scalda tu casa?») ma i nostri fornelli hanno imparato a frequentarli in

fretta. Da un giorno all'altro hanno sostituito la vecchia gestione, lasciando invariata la lista. Impiegati e muratori — il quartiere è un perenne cantiere — nella pausa pranzo si affidano a Otello senza diffidenze razziali, mescolandosi ai cinesi, che prima non si facevano vedere. Un successione. L'integrazione invece non è arrivata nella bottega accanto, la panetteria Cavallari. Le ragazze bergamasche con la bustina da soldato in testa che stanno dietro al banco vendono pane di tutti i tipi, compreso l'azzimo e l'arabo. Ma i cinesi restano insensibili alla lusinga: la pagnotta non rientra nella loro dieta. Preferiscono il riso. In panetteria, però, ci vanno lo stesso. Anzi, ci passano. La grande bottega fa angolo, e loro tagliano per la via più breve, entrando da una porta e uscendo dall'altra, sigaretta in bocca, senza mai comprare nulla. Non degnando di uno sguardo le soldatesse inviperite.