



Da sinistra, il locale dove ha lavorato Roberto Croci, il "nostro" cameriere con Tommy Rock di Rock & Republic Jeans e Christina Ricci.

# Cameriere, *il conto!*

*La doppia vita del nostro collaboratore a Los Angeles: giornalista per passione e cameriere per necessità, al celebre ristorante italiano "Via Veneto", tra star e gente comune. Appunti sparsi dal suo album dei ricordi*

di ROBERTO CROCI



Da sinistra, in senso orario. Roberto Croci con due clienti del locale, semplici *ordinary people*. Con Dustin Hoffman e gli altri camerieri del ristorante. Mentre sfida a braccio di ferro Evan Rachel Woods e insieme a Jamie Foxx.



**T**anti giornalisti fingono di essere qualcun altro per dare credibilità a un reportage. Io, cameriere, lo sono diventato per necessità. E per la voglia matta di comunicare con la gente, che ho preso da mio padre. Qualsiasi persona, dal tipo che prende il caffè a Starbucks alla signora in fila dal droghiere, dal messicano che vende arance e mango all'incrocio della 405 West con Cienega Blvd al ragazzo del 7-11, classico *convenient store* di LA, dove tutti, ma proprio tutti, sono indiani. Adoro la gente, ho vissuto diverse vite, ho fatto diverse



esperienze, mi piace sapere vita morte e miracoli del resto dell'umanità. Con passione vera al 110 per cento: la gente lo capisce e si apre volentieri. Qualità essenziali per un lavoro tipicamente californiano: *the waiter*, il cameriere. È uno dei lavori meno pagati al mondo - in America hai un minimo salariale di 6 dollari e 75 centesimi all'ora e vivi di sole mance - ma ti permette di condurre un'altra vita professionale. Più creativa, che non richieda di stare in ufficio. Ecco perché, nell'80 per cento dei ristoranti americani, i camerieri sono anche attori, scrittori, cantanti, registi e produttori. Io, italiano e con una buona conoscenza di cucina e vini, ho scelto *Via Veneto*, uno dei migliori ristoranti italiani di LA. Lì, in quattro anni, ho conosciuto moltissime celebrities e stretto amicizia con i miei preferiti: gente comune, come voi e me. Un ristorante ha due fulcri: la cucina, in mano al cuoco e ai vari *cocineros*, e la sala da pranzo, campo di battaglia dei camerieri. Se il cibo è eccellente - e il nostro lo era - anche il servizio non dev'essere da meno. Armato di forchetta da assaggiatore, cercavo di fare immaginare ai miei sbalorditi clienti il gusto dei cibi, e di fargli venire l'acquolina in bocca, a volte anche usando effetti molto particolari. La più grande soddisfazione era quando mi dicevano «*We trust you. Fai tu*».

**H**arrison Ford l'ho conquistato coi ravioli al coniglio, John Cusack col vino bianco *Sorriso* di Paolo Scavino, Jim Belushi con le fettuccine al tartufo bianco e parecchie risate. Ricordo una serata con Holly Hunter, più bella di persona, per non parlare di quando sono entrati gli U2 al completo e l'intera squadra dei San Antonio Spurs di basket! Si chiacchierava tra un baccalà freddo con mango arrosto in balsamico e una burrata tartufata, sorseggiando un Tignanello o un Giorgio Primo. I clienti mi invitavano al tavolo. Ho aperto e

assaggiato un Amarone Dal Forno Romano da 900 dollari ordinato da Pitka, il re della *commercial tv*, un Laurent Perrier Brut Rosé con Laura Dern e David Lynch. E come dimenticare il Sanct Valentin e il bianco Martin Martinetti del Piemonte scolato coi genitori di Marco e Fabrizio, i due proprietari? Eddie Prince Jr. e Sarah Michelle Gellar sono venuti a festeggiare il loro fidanzamento. Mentre con Woody Harrelson e Owen Wilson, dopo la chiusura, giocavamo a biliardino. Il primo cliente famoso non si scorda mai: il mio è stato Dustin *Rain Man* Hoffman con moglie e tre figlie. Gli ho servito risotto al rosmarino con cinghiale e fiorentina di quasi un chilo, poi abbiamo bevuto

“*La migliore?*  
**Charlize Theron:**  
*lascia mance*  
*da 1.000 dollari...*”

sprintzer rosso e parlato di quanto sia stato “stronzo” - gli ho detto proprio così - a rifiutare un film con Fellini... Che serata! Fra le “bellissime” di Hollywood, la migliore è Charlize Theron: dopo aver pagato un conto di 600 dollari ne lasciava 1.000 di mancia. Darryl Hannah, invece, era piuttosto turchia. Christina Ricci, bella e fragile, adora gli spaghetti al riccio di mare, Kirsten Dunst è un'intellettuale. Mi sono seduto in compagnia di Pam Anderson (che mance!) e della scontrosa Chloe Sevigny, oltre che dell'intero cast di *Desperate Housewives* e di Hayden Panettiere, star del nuovo serial cult *Heroes*. Il mio mito, “Indy” Harrison Ford (il suo menu preferito: puntarelle e spaghetti al pomodoro, con mezza bottiglia di barbaresco) veniva spessissimo, anche due volte a settimana, spesso con la sua Calista.

Mi raccontò di aver recitato in *Zabriskie Point* di Antonioni, anche se solo per 14 secondi, e di aver rifiutato il ruolo poi andato a Kevin Costner ne *Gli intoccabili* (poi lui restituì il favore con *Air Force One*). Per il ruolo che lo ha reso famoso deve ringraziare Tom Selleck, che rifiutò la parte di *Indiana Jones*. Ho visto un cameriere scazzottarsi con un altro un minuto prima di portare il vino al cliente col sorriso sulle labbra e un orecchio sanguinante. Avevamo un linguaggio in codice per segnalarci le donne degne di nota.

**S**o riconoscere a prima vista i “cheappettoni”, quelli con la manina corta. Il peggiore, dispiace dirlo, è Keanu Reeves: una bottiglia di vino da 460 dollari e solo 20 di mancia! Tra i più generosi, invece, Ben Affleck: lascia sempre dai 500 ai 1.000 dollari! Ho fatto notte con Johnny Depp decantando il tartufo bianco, ho visto clienti portare a cena una sera la moglie e l'altra l'amante: grazie al cielo ho buona memoria visiva e ho sempre evitato gaffe. Una sera ho visto 22 persone alzarsi dal tavolo e lasciare il ristorante solo perché noi camerieri ci eravamo rifiutati di mettere il parmigiano sugli spaghetti allo scoglio. Quando i proprietari non c'erano, poi, “i topi ballavano”. Una volta ho fatto giocare i clienti a bandierina: in palio c'era l'ultima spigola. Serissimi avvocati e produttori si scatenavano in corse sfrenate appena chiamavo il numero del loro tavolo. Ho visto David Beckham divorare carne, pesce e formaggio come se fosse l'ultima cena, mentre sua moglie tagliava con coltello e forchetta 4 foglie di lattuga. Tante storie e tanti volti, tutti impressi nella mia mente: sportivi, ricchi, poveri, diplomatici, persino un barone tedesco e uno sceicco del Dubai, tutti accomunati da un'unica passione, fare quattro chiacchiere mangiando un boccone e bevendo un buon bicchiere di vino. Un po' mi rimpiangeranno?

Roberto Croci

