



Merola/Ansa

mille lire...



In viaggio sulla più grande nave da crociera d'Europa. Allo stesso tavolo con pantaloni corti e completo scuro. «Così è più democratico» I ricordi delle teste coronate e della Terza Classe disperata

L'orario di apertura, e non quello di chiusura. Via dunque verso la prima notte di divertimento, mentre a destra della nave appare la costa illuminata della riviera adriatica. Ressa grande al Casinò, con i deliranti che spiegano anche ai novizi come ci si può fare spellare vivi al poker, al black jack, alla roulette. Decine e decine di slot machine, per tutte le tasche. Gettoni da duecento, da cinquecento e da mille lire, che spariscono in un attimo. Un ragazzino romano è però salito sulla nave con l'informazione giusta: invece dei gettoni da cinquecento, infila nelle slot machine monete da cinquanta lire italiane, che funzionano ugualmente. «Non si possono giocare le 50 lire?», chiede tut-

to innocente, quando un uomo sui cinquanta, cartellino sulla camicia, gli dice di tornare dalla mamma.

«Les aristocrates» suonano al teatro festival, melodie di Giorgio Zuffi al bar Capriccio, rock al bar Orpheus. Signore sole o in coppia vagano nella prima sera, alcune eleganti, altre che sembrano imitare l'Anna Mazzauro nei film di Fantozzi. «In crociera - dice Franco Lo Faro, «Cruise director», - si cucina ancora. Gli uomini, soprattutto: fra i singles, le donne sono il 70%. Ma ormai, la gran parte di chi viene con noi, cerca il divertimento: arrivano le coppie, le famiglie intere... Servizi da Grand Hotel, a prezzi che sono la metà, rispetto ad un cinque stelle a terra. E poi,

Alcuni crocieristi fanno «footing» sul ponte della nave che li ospita. Ormai i servizi offerti sono quasi inimmaginabili: ci sono persino scuole calcio per bambini

dove la mette la comodità di scendere in Grecia, in Turchia, trovare i pullman pronti, uscirne e tornare senza dovere mai fare i bagagli? Noi vendiamo un sogno: la gente lo compra, e lo tocca con la mano».

A mezzanotte, ai ponti cinque e sei, ecco i camerieri con i vassoi. Quelli che hanno cenato alle 22.30 hanno appena finito il dessert, ma pizze e panini spariscono come se la nave fosse piena di profughi albanesi. Dal casinò escono i primi sconfitti, e «io te l'avevo detto di non giocare la prima sera, lo sai che vincono solo i pivelli». Qualcuno va lassù in alto, sull'ultimo ponte, a guardare la scia lasciata dalla nave. Nella piccola discoteca ragazzini e ragazzine ballano agli ordini di

un D.j. Due nonni sono venuti ad accompagnare la nipote, ma si sono addormentati sui divani di cuoio, appena fuori, in corridoio. Una chiamata a casa, con il telefono satellitare, anche se dall'obolo vedi il grattacielo di Cesenatico. «Davvero bello, qui. E' come nella pubblicità. Ma stasera non c'era l'aragosta». E' finalmente libero, il maitre Alberto Civitella, mentre i camerieri già preparano la colazione per il mattino ancora lontano. «Io faccio crociere dal 1962, mi sono imbarcato a diciassette anni con la qualifica, oggi scomparsa, di "piccolo di camera". E posso dire che le crociere sono più belle adesso, perché è davvero un piacere fare viaggiare tutti. Viene anche il giovane conta-

dino della Lucania in viaggio di nozze. Lo aiutiamo a farsi il nodo della cravatta, gli diamo i consigli giusti quando lo vediamo imbarzato davanti ad un menù con 72 piatti. Ma questi ragazzi hanno l'età dei nostri figli, con loro ci sentiamo papà».

E' un poeta, il maitre di Torre Annunziata. «Una volta i viaggi in nave per le Americhe o l'Australia erano davvero polvere di stelle, erano parte di un mondo che se n'è andato via. Io ho servito a tavola Umberto I di Savoia, ho portato sua figlia Titti ad Acapulco... Non era certo come adesso, il ristorante. Intanto non c'erano orari. Chi aveva fame, veniva a mangiare, a qualsiasi ora, anche di notte. E c'erano i patè di Strasburgo, le uova di pernice... Poi magari i Molteni ti chiedevano di mangiare le polpettine come le faceva la loro balla della bassa lodigiana, e tu le facevi preparare. Tanta gente famosa, è passata sulle nostre navi di linea e di crociera. Teste coronate ed attrici famose, da Ava Gardner a Liz Taylor. Più erano famosi, meno si facevano notare. Ugo Tognazzi, Luciano Salce che era come nei suoi film, amaro e caustico... Quando c'era la prima classe, nulla era codificato e tutto era dovuto. I menù si porgevano con movenze sacrali...».

Non ha rimpianti, il maitre d'hotel. «Sotto la prima classe, c'erano la seconda e, in fondo, la terza. Dal 1962 al 1967 ho portato migliaia di emigranti in Australia. Ero sull' Anna Costa, allora. 15.000 tonnellate per portare 1.200 emigranti. Pensi che questa nave ha una stazza di 76.000 tonnellate. Gli emigranti erano nelle stive, con letti a castello. Per loro c'era il refettorio, non il ristorante, e la frutta - una sola mela - veniva servita due volte alla settimana».

I racconti di Alberto Civitella fanno tornare alla mente «Titanic» di Francesco De Gregori, con «la figlia di quindici anni che a Parigi ha comprato un cappello / se ci invitasse al suo tavolo a cena stasera come sarebbe bello». Nessun invito a cena con il comandante, per la terza classe. «Pensi, che c'erano anche tre chiese, di prima, seconda e terza classe. Ed il prete - ce n'era uno solo - faceva la faccia tutta schifata quando doveva scendere fra i poveracci. Anche l'ospedale era diviso in tre classi, ma questo era un trucco. C'erano solo tre entrate diverse, per arrivare nello stesso posto».

Uomini del sud e del nord Italia «partivano con le fotografie delle donne sposate per procura, e tenevano in mano il libretto giallo delle vaccinazioni». «Allora la nave era davvero un mondo a parte. C'erano i bambini che nascevano, gli uomini e le donne che morivano. In questi casi tristi, mandavamo un cavo alle famiglie: «Vo-

lete che la salma sia rimandata in Italia a vostre spese?». Arrivava la risposta: «date completa sepoltura». Ed allora il nostromo preparava uno scivolo a poppa, ed il morto veniva messo in un sacco piombato. Sopra, si metteva la bandiera. Una benedizione del prete, poi lo scivolo si inclinava, ed il sacco cadeva in mare. Restava la bandiera, che era stata inchiodata allo scivolo, perché non se ne poteva sprecare una per ogni funerale».

Ha un solo rimpianto, il maitre d'hotel. «Una volta, se viaggiavi, eri un importante. Tornavi a Torre Annunziata, e tutti ti venivano incontro per chiedere dov'eri stato e chi avevi visto. Io, allora, come "piccolo di camera", che in pratica significa lavapiatti, non vedevo nessuno, ma sentivo dire. C'era a bordo un re, o un ministro, ed io lo venivo a sapere. E dal cameriere mi facevo riferire ogni particolare. E poi via a raccontare, agli amici di Torre. E poi, i Paesi che vedevi. L' Argentina, l' Australia, gli Stati Uniti... Quando facevi scalo ad Hong Kong, avevi cose da raccontare per un mese, quando tornavi in famiglia. Adesso? Tutti hanno già visto tutto, ci vanno anche con i viaggi dei pensionati».

Arriva tardi, il mattino sulla nave. Un buongiorno alle 9.30, con il comandante che annuncia cielo sereno e mare calmo. Colazione nei ristoranti, o in camera, portata da giovani in gran parte peruviani. «Non si può abbassare il livello dei servizi offerti - dice Enrico Ivaldi, direttore amministrativo - ed allora si taglia il costo del lavoro. Nell' equipaggio ci sono 88 italiani e 680 stranieri, soprattutto sudamericani. Nei livelli più alti la differenza non è tanta, ma per un addetto alle pulizie o per altri lavori non qualificati, il sudamericano è pagato un terzo, rispetto ai contratti degli italiani».

Tutto programmato. Anche la mancia alla fine della crociera, 45.000 lire a testa, da mettere in una busta bianca. E' questo, forse, il segreto del viaggio in mare. Non dovere pensare a nulla, trovare sempre chi risolve - ovviamente a pagamento - ogni piccolo problema: il medico ti cura il mal di pancia, l'animatore intrattiene i bambini, Beppe Dossena insegna loro a tirare i primi calci, il ragazzo di camera ti porta uno spuntino anche alle quattro della mattina. Fra i negozi che offrono - dice la guida - «tante occasioni di spendere», i ristoranti, i bar, la piscina al coperto, la chiesa (senza classi), il casinò, si possono passare ore ed ore come in un centro congressi con aria condizionata. E quasi ti stupisci quando - uscito dal ristorante dove fotografi il mailino con la testa di melone, il corpo di ananas e la coda di cetriolo - vedi quella cosa con le onde che si chiama mare.