

Autori Vari

**Il racconto
è servito**

concorso letterario

3ª edizione



Storie di cibo e di vita

fahrenheit451

ASSOCIAZIONE CULTURALE

**Il racconto è servito.
Storie di cibo e di vita**

Concorso letterario

Edizione 2015

Con il patrocinio di EXPO PADIGLIONE ITALIA



Copyright ©2015 Fahrenheit 451, per l'immagine di copertina. Tutti i diritti riservati.

I brani dell'opera sono distribuiti sotto licenza Creative Commons 3.0 Italia [Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo](#)



Seguici sul sito: www.f451vimercate.org

Seguici su Facebook: [Fahrenheit 451 - Amici della biblioteca](#)

Contattaci: f451vimercate@gmail.com

oppure presso la Biblioteca civica di Vimercate, piazza Unità d'Italia 2/g, Vimercate (MB)

Ode al pane

*Del mare e della terra faremo pane,
coltiveremo a grano la terra e i pianeti,
il pane di ogni bocca,
di ogni uomo,
ogni giorno
arriverà perché andammo a seminarlo
e a produrlo non per un uomo
ma per tutti,
il pane, il pane
per tutti i popoli
e con esso ciò che ha
forma e sapore di pane
divideremo:
la terra,
la bellezza,
l'amore,
tutto questo ha sapore di pane.*

Pablo Neruda

Il racconto è servito. Storie di cibo e di vita.

Un'edizione che sarà ricordata per i grandi numeri, quella del 2015: 155 racconti pervenuti da 13 regioni d'Italia, anche se per la maggior parte provenienti dal territorio del nuovo Sistema Bibliotecario CUBI, che riunisce il Sistema Vimercatese e quello di Milano Est, per un totale di 70 biblioteche.

La ricorderemo anche per il patrocinio ricevuto da EXPO, Padiglione Italia.

Un concorso sul tema del cibo nell'anno dell'Expo potrebbe sembrare piuttosto scontato, ma gli autori hanno saputo affrontarlo in modo originale, da molteplici punti di vista. Il nutrimento viene raccontato come portatore di tradizioni tramandate nelle generazioni, memoria legata ai profumi e ai sapori del passato, fattore conviviale di incontro e di legame tra le persone. Come festa, amicizia, piacere dei sensi, ricerca di accostamenti raffinati. Per molti è sofferenza, espressione di un disagio esistenziale, che si riflette in quelle importanti alterazioni del rapporto personale col cibo, che oggi si chiamano anoressia, bulimia, obesità. In diversi racconti il rapporto con il cibo acquista un valore simbolico di crescita, di ricerca della propria identità o sancisce un passaggio importante della propria vita: la giovinezza, la maturità, il matrimonio, il viaggio ultimo. Il momento della cena, emblematico per eccellenza, se da molti viene vissuto come spazio di relazione e di comunicazione, associato a dimensioni intime e affettive, per altri è il luogo del silenzio e dell'incomunicabilità. Il cibo, in generale, viene raccontato come nutrimento del corpo, dell'anima, delle passioni, delle pulsioni; come sistema di comunicazione ricco di significati e non soltanto come soddisfazione di un bisogno fisiologico.

Una giuria popolare composta di 12 lettori "forti" diversi per genere, età e formazione, ha valutato i testi, ricevuti in forma anonima, secondo tre criteri – originalità, stile e forma della scrittura, emozione – e scelto 21 racconti da sottoporre al giudizio della giuria tecnica, che ha decretato i dieci vincitori.

Abbiamo scelto davvero i migliori? Ci abbiamo provato, utilizzando gli stessi parametri valutativi, e ricorrendo al confronto collettivo e alla lettura

condivisa di quei testi che avevano ricevuto valutazioni discordanti: ma non possiamo nascondervi che valutare è un'attività che ha un'ineliminabile componente soggettiva, legata al vissuto e alle sensibilità di ognuno.

Gli stessi criteri di valutazione sono stati adottati dalla giuria tecnica composta da una giornalista e scrittrice, Marina Visentin, da un'editrice, Veronica Fresta e da un attore, Alessandro Pazzi, che ha dato voce ai primi quattro racconti finalisti.

L'ebook raccoglie i ventuno racconti selezionati dalla giuria popolare, in ordine di classifica per quanto riguarda i primi dieci e in ordine alfabetico per i restanti undici.

Ci auguriamo che la lettura possa essere gradita e vi invitiamo a segnalare riflessioni, commenti, suggerimenti e la vostra classifica personale al nostro sito o al nostro indirizzo e-mail.

Rita Assi

Ringraziamenti

Ringraziamo sentitamente:

tutti gli autori che hanno partecipato al concorso, accettando la sfida di mettersi in gioco;

i componenti della giuria popolare: Cinzia Cavallaro, Daniela Bini, Laura Ronchi, Marinella Guzzi, Mercedes Riva, Nicole Rigamonti, Rita Assi, Silvana Rozier, Giorgio Vicenzi, Giulio Ciampaglia, Luca Ribolini, e Mario Caminiti, per l'impegno e la serietà con cui hanno letto e valutato i numerosi racconti;

la giuria tecnica: Marina Visentin, Veronica Fresta e Alessandro Pazzi per il loro contributo di qualità e la generosa disponibilità;

la Biblioteca Civica di Vimercate e in particolare Alessandro Agustoni, coordinatore del Sistema Bibliotecario Vimercatese, per aver contribuito alla diffusione del concorso nel Sistema Bibliotecario di Milano Est, Giulia Villa e Debora Mapelli, per il sostegno e l'appoggio dato all'iniziativa;

tutti i soci che hanno contribuito alla buona riuscita dell'evento della premiazione;

il chitarrista Fabio Rovelli che ha accompagnato la lettura dei racconti;

il nostro docente e socio Michele Vimercati, che ha realizzato l'ebook.

Chi siamo

Fahrenheit 451 - amici della biblioteca è un'associazione di promozione sociale che nasce nel 2012 con l'obiettivo di favorire la relazione tra la Biblioteca Civica e il suo pubblico e sostenere le iniziative e i servizi che essa promuove, in modo anche concreto e materiale.

Fahrenheit 451 propone anche un programma di attività – club del lettore, corsi di lingue e di informatica, laboratori di lettura ad alta voce, laboratori artistici, conferenze sull'arte, speakers' corner, serate a tema – che arricchiscono il ventaglio delle offerte culturali della biblioteca.

IL RACCONTO È SERVITO. STORIE DI CIBO E DI VITA è il titolo del concorso letterario di quest'anno, giunto alla sua terza edizione: una iniziativa attraverso la quale vogliamo promuovere e valorizzare la creatività in ambito letterario, offrendo un'occasione di visibilità e di confronto a tutti coloro che amano scrivere.

FAHRENHEIT
451 Amici della Biblioteca
di Vimercate



I racconti selezionati dalla giuria popolare, in ordine alfabetico

1. Aspettando l'alba (*Laura Andreozzi*)
2. Bella da morire (*Beatrice Massaini*)
3. Come basilico d'inverno (*Annarita da Bellonio*)
4. Due ciliegie (*Gianluigi Nardo*)
5. Il cibo dell'anima (*Alfio Nicosia*)
6. Il limitar di gioventù (*Mariagabriella Licata*)
7. In cucina non è tutto oro ciò che luccica (*Guido Penzo*)
8. La bottiglia del nonno (*Eugenio Felicori*)
9. La croce matta (*Francesca Vergani*)
10. La vendemmia di Angelina (*Giuseppina Gigliotti*)
11. La voce del cibo (*Monica Zanierato*)
12. Le polpette della Teresa (*Vanes Ferlini*)
13. Muffin e sonetto (*Ilaria Testa*)
14. Ogni promessa (*Alessandro Mosconi*)
15. Patate e cenere (*Rita Priuli*)
16. Profondo nero (*Anna Giudice*)
17. Psicopatologia del mestolo quotidiano (*Laura Basilico*)
18. Torta all'albicocca (*Massimo Spinolo*)
19. Una crostata miracolosa (*Michela Guidi*)
20. Un po' d'olio e un po' di sale (*Luca Bollentini*)
21. Un tandem rosso e loro due (*Daniela Rossi*)

I RACCONTI VINCITORI, SCELTI DALLA GIURIA TECNICA

- 1°. Torta all'albicocca (*Massimo Spinolo*)
- 2°. Muffin e sonetto (*Ilaria Testa*)
- 3°. Bella da morire (*Beatrice Massaini*)
- 4°. Aspettando l'alba (*Laura Andreozzi*)
- 5°. Le polpette della Teresa (*Vanes Ferlini*)
- 6°. Una crostata miracolosa (*Michela Guidi*)
- 7°. Un tandem rosso e loro due (*Daniela Rossi*)
- 8°. Il limitar di gioventù (*Mariagabriella Licata*)
- 9°. La voce del cibo (*Monica Zanierato*)
- 10°. Psicopatologia del mestolo quotidiano (*Laura Basilico*)

ALTRI RACCONTI IN ORDINE ALFABETICO

- > Come basilico d'inverno (*Annarita da Bellonio*)
- > Due ciliegie (*Gianluigi Nardo*)
- > Il cibo dell'anima (*Alfio Nicosia*)
- > In cucina non è tutto oro ciò che luccica (*Guido Penzo*)
- > La bottiglia del nonno (*Eugenio Felicori*)
- > La croce matta (*Francesca Vergani*)
- > La vendemmia di Angelina (*Giuseppina Gigliotti*)
- > Ogni promessa (*Alessandro Mosconi*)
- > Patate e cenere (*Rita Priuli*)
- > Profondo nero (*Anna Giudice*)
- > Un po' d'olio e un po' di sale (*Luca Bollentini*)

Torta all'albicocca

di Massimo Spinolo

Domani compirò vent'anni quasi senza saperlo.

Uno stato di torpore altalenante mi fa sognare in continuazione ed è quello che attualmente mi riesce meglio. Girato leggermente sul fianco, in questo momento guardo fuori dalla finestra. Il panorama è limitato alle fronde di due alberi e al colore del cielo che attualmente non ha una tonalità ben definita.

E poi, in controluce, la sagoma di Mario. È disteso anche lui, ma supino e praticamente immobile. Sempre in controluce, un metro sopra di me e poco fuori dal letto, il mio pranzo. Il mio pranzo, la mia cena, la colazione, l'aperitivo e la tisana prima di dormire. Da qui non riesco a leggere bene le sigle ma immagino che in quella sorta di ampolla di vetro che rilascia liquidi goccia a goccia ci sia un frullato trasparente di tutto. A volte mi pare addirittura di sentire i vari sapori. Ora il gusto potrebbe essere albicocca ma non riesco ad essere preciso.

Guardare le gocce mentre scendono è come avere un orologio a clessidra e ho sempre trovato affascinante visualizzare il tempo che passa. Mi ricordo un'inchiesta televisiva sui giovani ventenni, con il giornalista che poneva la stessa domanda a tanti intervistati. "Cosa significa per te avere vent'anni?" Se dovessi esprimermi adesso, forse risponderei "gusto di albicocca".

Mario è sempre immobile ma ogni tanto ha dei sussulti. I muscoli del braccio sinistro si contraggono e la testa si reclina all'indietro, come se arrivasse all'improvviso una scarica elettrica. Anche lui ha il suo menù in boccetta ma

non credo se ne sia mai accorto, almeno non da quando sono qui. Negli ultimi giorni trascorro molto tempo girato sul fianco e anche oggi sta passando così. E poi lo spicchio di cielo alberato oltre la finestra mi consente, anche se per pochi attimi, di dimenticare dove mi trovo.

Sento gli infermieri andare e venire ma percepisco appena delle sagome, senza che nessuna di esse entri chiaramente nel mio campo visivo. Ogni tanto s'interrompe bruscamente il colpo d'occhio sulla finestra e una di queste sagome si avvicina a pochi centimetri dal mio viso, anche se dalla mia prospettiva riesco a malapena a percepire se si tratta di un uomo o di una donna. Di solito mi aiutano gli odori e la rotondità di alcune forme.

Ho imparato a riconoscere le tre sagome che mi si avvicinano con maggior frequenza per queste operazioni e ho inventato dei nomi per loro. Poco fa è passato "Vaniglia" per controllare il livello della flebo. Stamattina mi ha cambiato le lenzuola "Caffè" e forse più tardi passerà anche "Tartufo".

Caffè è l'unica donna del terzetto ma è anche la mia preferita. Non mi sembra giovanissima e quell'aroma che emana mi ricorda le signore che frequentano i bar con le amiche, nelle ore pomeridiane. Quando mi sposta per sfilare le lenzuola riesce a farlo con una delicatezza straordinaria e sono ogni giorno dispiaciuto di non poter collaborare, agevolandole il compito.

Oggi provo una grande rabbia per essere qui. Mi sento imprigionato in un corpo che non c'è e in una mente incapace di controllarlo. Solo i sogni, durante i molti momenti di assopimento, mi consentono di essere davvero me stesso. Ho imparato ad amarli anche quando terrorizzano perché mi sento comunque protagonista e soprattutto vivo.

Grazie all'inconsapevole complicità di Vaniglia ho realizzato che domani sarà il mio compleanno. Compilando qualcosa nella mia cartella clinica si è accorto della data e ha chiamato Caffè per esserne certo. La presenza di due persone così vicine al mio letto ha tolto quasi completamente la luce della finestra. Riprendendomi da uno dei miei continui torpori ho addirittura pensato fosse notte. Quel buio è comunque durato poco perché proprio in quel momento Mario ha avuto uno dei suoi rari sussulti, richiamando l'attenzione dei due. Per la verità è stato qualcosa di più di un sussulto. Mario ora si trova girato su un fianco anche lui. Vista la frenesia di Vaniglia e Caffè l'evento ha quasi del prodigioso. Mario in questo momento non sembra vegetare supino ma dormire beatamente su un fianco. Mai successo a quanto pare.

Altri infermieri sono accorsi e Tartufo armeggia frenetico con sondini e sacche di plasma. Mario ha gli occhi semichiusi e non credo si renda conto di essere quasi sveglio. A volte l'avevo invidiato per la sua totale incoscienza. Ora però dorme e lo sento presente.

Tutta quella concitazione mi ha affaticato il cervello e sto per sprofondare nuovamente in uno dei soliti torpori, con o senza sogni. Anche il gusto di albicocca si è leggermente modificato; ora è più simile alle ciliegie sotto spirito.

Davvero non saprei dire quanto durano queste sonnolenze. A giudicare dai sogni che vanno in scena ora, quella in corso sta durando parecchio. Vorrei aprire gli occhi ma la mente non è così forte da imporsi sul corpo e il corpo non risponde. La fatica di volerlo non premia i miei sforzi e intorno a me tutto è ancora tra il sonno e il sogno.

Avverto la presenza di una mano che stringe la mia e di qualcuno che mi chiama per nome. Mi pare di tornare lentamente in me ma potrei anche sbagliarmi. Mi sento come un estraneo che viene ospitato in una casa non sua. Eppure l'odore del caffè mi sembra familiare insieme al gusto di albicocca. I miei occhi sono quasi aperti e lentamente si muovono. Ma quanto tempo è passato? Caffè mi gira sul fianco e sistema il lenzuolo sotto il mio corpo. Sento per la prima volta le sue mani che mi toccano. Vedo il cielo e le fronde degli alberi. Vedo anche il letto di Mario. È vuoto.

Guardo per la prima volta negli occhi Caffè e lei mi sorride, come fanno le signore nei bar di pomeriggio. Guardo la boccetta con il mio frullato di tutto e, oltre alle solite sigle, c'è disegnata a pennarello una candelina di compleanno. La fisso con un misto di gioia e stupore. Il giorno del mio compleanno ha anche una candelina disegnata in tratto rosso, sopra la torta all'albicocca. La osservo ancora e poi torno a fissare Caffè che continua a sorridermi. Si è accorta della mia gioia per quel regalo inaspettato. Ma regalo di chi?

Mi indica il letto vuoto e con le labbra scandisce il nome di Mario. Poi con la mano mima il gesto di chi disegna sulla flebo, indicando nuovamente il letto vuoto. Anche la mia mano ora riesce a stringere la sua e in un attimo tutti sono intorno a me, armeggiando con flebo e sondini, come avevo visto fare quando Mario aveva sussultato. Cosa si prova ad avere vent'anni? Riesco a malapena a muovere gli occhi ma non credo di essere mai stato così felice. Devo ricordarmi di raccontarlo al giornalista dell'inchiesta.

Muffin e sonetto

di Ilaria Testa

*Se i libri potessero parlare racconterebbero molte storie:
di quelle che succedono a chi legge, a chi si incontra tra gli scaffali,
a chi crede che tutto sia finito con l'ultima pagina
e invece poi ricomincia una nuova vita.*

*Se i libri potessero parlare non racconterebbero comunque questa storia:
è fatta per essere mangiata.*

In una biblioteca, una donna sta compilando dei documenti; non si accorge che un uomo la guarda.

Lui è rapito dai movimenti della sua mano, così precisi ed eleganti.

“Come se decorasse una torta!”

Lei sussulta, alza lo sguardo e trova il suo.

“Dicevo, lei scrive come se decorasse una torta”.

Sorride, le sue guance come polpette.

“Se un giorno verrà nel mio ristorante, le mostrerò come lo faccio io”.

Lei solleva un sopracciglio.

“Ho appena aperto all'angolo. Passi una sera, le offro un piatto di spaghetti”.

Lei prova ad ignorarlo ma lui continua

“Cercavo un libro”

“Chieda pure alla mia collega”

“No, vorrei che me lo consigliasse lei”.

Lei capisce che non la farà franca; si alza e gli chiede

“Cosa le piacerebbe leggere? Di cosa ha voglia? Un giallo? Fantascienza?”

Lui aspetta un attimo poi, sfacciato

“Di darle un bacio”.

Le sue guance esplodono di vergogna. Scappa.

“Ma no... aspetti! Scherzavo!”

Si ferma davanti allo scaffale dei romanzi inglesi; estrae un libro e glielo mette davanti agli occhi

“Impari a trattare con le donne”.

Orgoglio e Pregiudizio, Jane Austen.

La mattina dopo trova un muffin ai mirtilli sul bancone della biblioteca. Sotto, un biglietto.

“Voi mi avete insegnato una lezione, difficile in verità all'inizio, ma molto utile. (...) Mi avete dimostrato com'erano insufficienti tutte le mie pretese di piacere a una donna degna di essere amata”. pag 441.

Come Darcy, le porgo le mie scuse. Accetti questo dolce, l'ho preparato pensando a lei.

I battiti del cuore nelle tempie, accelerati. Interdetta guarda il dolce. La salivazione aumenta. Si sforza di ricordare che lei odia i dolci; che deve farlo dopo quella frase urlata da suo marito, mentre se ne andava: “La tua dolcezza mi dà la nausea”. Rabbrivisce al ricordo. Per questo ha amato Orgoglio e Pregiudizio: amore senza zucchero.

Accende il computer ma quel muffin continua a guardarla...

Non vuole cedere: deve allontanare quel dolce e con lui l'immagine di quel signore, prima che sia troppo tardi.

Poi ci ripensa: che colpa ne ha quel muffin indifeso?

Ne assaggia un pezzetto.

Una scarica di velluto inonda la sua bocca, mentre i mirtilli, con una punta di aspro bilanciano lo zucchero. Chiude gli occhi. Un'onda le sale fin alle gote, ora accaldate. Ritorna lì, alla sua storia, alla sua dolcezza, all'amore perduto.

Ancora imbambolata scorge la sagoma di quell'uomo; agguanta un libro dalla borsa e corre fuori. Lui si volta e sorride. Lei ha le lacrime agli occhi

“È buonissimo...”

Gli allunga I sonetti di Shakespeare.

“La poesia di Shakespeare è come il suo muffin”.

Lui promette di leggerli tutti.

Il giorno successivo trascorse nella normalità ma nella sua bocca era in atto una rivoluzione; tutti i muri costruiti a fatica crollavano: la dolcezza, tenuta lontana, si era risvegliata. Sul suo petto brillava una spilla con un papavero rosso.

A sera, mentre stava chiudendo, vide una busta. L'aprì

“Ma i fiori distillati, anche se incontrano l'inverno, non perdono che l'apparenza; la sostanza ne vive ancora dolce”. Pag. 75

Ti aspetto alle 20.00.

Il suo sonetto. Chi era quell'uomo per vederla così?

Non era pronta per quella cena: non elegante, non bella e non era più uscita con un uomo. Forse doveva solo scappare.

Eppure una parte di lei non riusciva a rinunciare. Mentre riponeva l'Artusi nello scaffale, seppe cosa fare e corse a casa.

Alle 20.15 era al ristorante; entrò ma non c'era nessuno.

“Sapevo che saresti venuta”.

Eccolo: bello, nella sua divisa da chef. Gli sorrise.

“Scusa per il ritardo, ma...”

“Non preoccuparti. Vieni, ho preparato in cucina”.

La guidò davanti ad una padella

“Il mio cavallo di battaglia: spaghetti trafilati al bronzo con gamberetti e zucchine; e poi il dessert a sorpresa”.

Chiuse gli occhi e si lasciò guidare dall'olfatto. Un odore pungente ma dolce, un profumo rotondo.

Il primo boccone: tutti i sapori mai provati esplosero in bocca.

Una lacrima impertinente, sulla sua guancia.

La conversazione svolazzò tutta la sera tra cibi e libri e pezzi di vita finché lei disse

“Ti va di venire in biblioteca?”

Lui protestò, dicendo che mancava il dolce ma poi accettò incuriosito dal suo sguardo al peperoncino.

Con fatica aprì la catena ed entrarono. Non accese le luci: si muoveva come

una talpa, tra quegli scaffali. Lui disse di non vedere nulla, lei fece scivolare la mano nella sua.

Arrivarono in una sala con libri antichi, custoditi in una teca.

La aprì e gli porse uno strano involucro.

Lui lo scartò stupito e il profumo al cioccolato raggiunse le sue narici prima degli occhi: un muffin.

“Scusa, è la prima volta che ci provo, mi sa che non è venuto tanto bene...”

“Nessuno ha mai cucinato per me”.

Lo assaggiò: era secco e un po' crudo ma non era la sua bocca a comandare la degustazione; il suo cuore gustava ogni granello di quel regalo inaspettato.

Inspirò e poi attaccò:

*Da quando ti ho vista il primo momento
sono innamorato di ogni tuo movimento:
così dolce, leggero e delicato
che neppure una piuma l'avrebbe imitato.*

*Non altrettanto leggero son stato
e il tuo orgoglio ho male trattato,
ma subito al danno ho riparato
leggendo il libro che mi hai ordinato.*

*Shakespeare e la Austin son stati mie guide
cercando il vero in ogni tuo aspetto
che forse volevi mostrare e celare;*

*Ora che la cena è giunta alla fine
dico che il dessert era questo sonetto:
l'idea e non la forma puoi giudicare?*

Le sue guance erano rosse per lo sforzo.

Lei scoppiò a ridere e gli saltò in braccio, per la gioia e per quel sonetto che nessuno le aveva mai dedicato.

*Se i libri potessero parlare ora,
racconterebbero di una storia che comincia
dall'incontro di due anime che si sono trovate
nel punto più vicino ai loro cuori:*

in un muffin e un sonetto.

Bella da morire

di Beatrice Massaini

La pasta alla amatriciana che mi appare sullo schermo è di una bellezza da togliere il fiato, un capolavoro culinario degno di stare in un museo, con quei magnifici pezzi di guanciale che appaiono e scompaiono in mezzo a quel sugo ricco e denso, con quel velo di pecorino che la ricopre come una spruzzata di neve a febbraio. La perfezione, la perfezione assoluta.

Mi domando cosa ci starebbe bene dopo. Una bella insalata mista carica di sapori e di colori? Oppure un dolce, squisito e peccaminoso? Le mie dita corrono agili sulla tastiera. “Torte” scrivono mentre la mia bocca si riempie di saliva. Una sfilata interminabile di delizie di ogni forma e colore si affaccia davanti ai miei occhi. Da quale cominciare? E poi la vedo, in mezzo a tutte, come la sovrana tra le ancelle, la più bella, la più perfetta torta al cioccolato che si possa immaginare.

Vado sul sito, la ricetta è estremamente complicata e c'è un elenco di ingredienti lungo un braccio. Sospiro, non fa per me.

Sospiro, sospiro, sospiro, non farebbe comunque per me nemmeno se, con un altro clic, apparisse magicamente accanto a me sul tavolo.

Perché io ho sedici anni, perché ho fatto tanto per rendere le mie brutte cosce lardose, snelle e affusolate come quelle delle ragazze che si vedono sui giornali, per fare rientrare la mia pancia e per fare risaltare i miei zigomi dando grazia a quel viso paffuto da bamboccia che odiavo.

Quando sarò completamente soddisfatta, (non si è mai abbastanza magri) allora forse e solo forse, mi permetterò di assaggiare qualche prelibatezza e forse, e solo forse, troverò il modo di tenerla nello stomaco senza correre a

vomitarla in bagno.

Forse.

È strano però come io stia cominciando a interessarmi al cibo da quando è cominciata questa storia, prima ingurgitavo tutto quello che mi capitava a tiro senza pensarci troppo e un piatto buono, per me, era un piatto abbondante, ed è triste pensare che, ora che i miei gusti si sono affinati, adesso che sono diventata una vera gourmet, io non possa più mangiare.

Non riesco a capacitarmi di desiderare qualcosa che non posso avere al punto da esserne ossessionata, ma così è, questa è l'amara realtà.

I medici dicono che c'è qualcosa che non funziona nel mio cervello e una parte di me sa che hanno ragione, nessuno sano di mente potrebbe amare tanto il proprio nemico, la causa di tutti i suoi guai.

Tuttavia io non riesco a pensare con astio alla quantità smodata di cibo che, fino a un po' di tempo fa, trangugiavo con tranquilla indifferenza, pietanze che erano sì portatrici di calorie assassine, ma anche di attimi indimenticabili di confortante sazietà, nonostante il fatto che, questo lo devo dire per dovere di cronaca, tutti quei bei momenti di delizioso appagamento mi avevano resa simile a una scrofa obesa.

Del resto non è nella mia natura portare rancore, non odio nemmeno quel ragazzo della mia classe di cui mi ero perdutamente innamorata, né le "amiche" (mettiamoci tutte le virgolette del mondo) che gliel'avevano riferito e poi erano corse a riportarmi il suo commento "Chi, la cicciona? Nemmeno se fosse l'ultima donna rimasta sulla Terra".

Mi ero stretta nelle spalle davanti a quegli occhi avidi e cattivi che pregustavano la mia costernazione e, cercando di simulare una suprema indifferenza avevo detto "Morirebbe nella mischia" ma in quel momento ho scoperto quanto gravemente può essere ferito un cuore, anche se è protetto da svariati rotoli di ciccia.

È stato così che è iniziata la faccenda, digiuno dopo digiuno, chili persi dopo chili persi, immagini di cibi che non mangerò mai e l'ago della bilancia che scende inesorabile.

Adesso a scuola non ci vado più, in compenso ogni tanto finisco all'ospedale. Ho perso molti denti a causa degli acidi che mi salgono in bocca quando vomito e dei miei bei capelli lisci e lucidi sono rimaste solo poche ciocche secche e fragili, ma il mio corpo è stupendo, quasi come lo volevo io.

La mamma, poco fa, ha pianto tanto e mi ha detto che, se il mio progetto è lasciarmi morire, ci sto riuscendo benissimo.

Io le ho risposto che mi sento bene e che non ho nessun tipo di progetto, anche se l'ho detto solo per rassicurarla perché, in realtà, io un piano ce l'ho ed è quello di perdere ancora qualche chilo (lo ripeto, non si è mai abbastanza magri), rientrare nella stramaledetta classe e godermela.

“Chi è quella ragazza bellissima?” diranno tutti mentre comincerà la gara per parlarmi, per sedersi accanto a me, magari per chiedermi un appuntamento... Secondo i miei calcoli questa mia riscossa avverrà in primavera, anche se il dottore con cui mi sono confidata mi ha detto brutalmente che, se vado avanti così, secondo lui a primavera non ci sarò più.

Ha cercato di spaventarmi poverino, di scatenare in me una reazione, ma io non ci sono cascata nemmeno per un momento. Morire a sedici anni, figuriamoci, che stupidaggine!

Sì, è vero che ogni tanto il mio cuore si mette a tamburellare in un modo mai provato prima, che la mia vista si oscura e che i miei polmoni non sempre pompano aria come dovrebbero ma, insomma, si sa “Chi bella vuole apparire... ecc, ecc...”

Adesso basta comunque, intristirmi con questi pensieri neri non mi porterà da nessuna parte, meglio tornare ai miei menù.

Riporto i miei occhi sullo schermo, la torta sontuosa è sparita e al suo posto è apparsa una più modesta, ma salutare, macedonia di frutta. Meglio, molto meglio. Mi congratulo con me stessa, sono diventata una vera maestra degli abbinamenti.

Forse, quando tutto questo sarà finito, quando avrò raggiunto il mio obiettivo, mi iscriverò a un corso di cucina e poi parteciperò a una di quelle gare culinarie che si vedono in tv. Già mi vedo gli articoli sui giornali “La cuoca più bella del mondo ha vinto il programma” scriveranno.

Deve solo arrivare la primavera, ormai non manca molto.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Aspettando l'alba

di Laura Andreozzi

Sembrava tutto normale. Le giornate erano calde e le zucche trombetta cominciavano a crescere.

Nino scendeva ogni giorno nella fascia per controllare che non diventassero troppo mature. Con i calzoni corti e le gambe piene di graffi, si faceva strada tra gli ulivi e i fichi d'india che nascondevano un tesoro di profumi: zucchine, fragole, cespugli di rosmarino e verbena. La natura sapeva da che parte stare e svelava i frutti solo a chi la conosceva. Nino tastava con delicatezza le zucchine e ne osservava bene il colore. Bisognava stare attenti con le trombette. Un giorno erano acerbe e il giorno dopo erano già grosse e piene di acqua. Per fare un'ottima torta verde servivano invece sode, asciutte, spiccate dal gambo in un miracoloso tempo intermedio.

Nino studiava i tempi giusti da che aveva memoria di sé. Andava nelle fasce con i nonni e poi con suo padre, tutti i giorni. Finita la guerra avrebbe rimesso in sesto le fasce da solo, avrebbe piantato garofani e gigli, zucche e cuori di bue; avrebbe fatto l'olio e il pesto; avrebbe lasciato esplodere le bouganville.

Quando sentiva questi discorsi suo padre sorrideva e gli scompigliava i capelli.

“Sei ancora piccolo. C'è la guerra” diceva.

“La guerra finirà. E non sono piccolo” rispondeva Nino.

Suo padre non ribatteva. Masticava un filo di paglia e chiudeva gli occhi. Stanco, deluso. I figli grandi erano al fronte, i piccoli piangevano dalla fame. Era rimasta una sola mucca smilza che dava latte a fatica, difesa con le unghie contro soldati e profughi che, a turno, cercavano di rubarsela.

Ma, alla fine della primavera, arrivava il momento della torta verde. Uno scrigno di sapori e dolcezza. Un rito familiare. Sua madre la preparava ogni anno in qualunque condizione.

Anche ora, anche con la guerra. Da mesi metteva da parte le manciate di riso che recuperava giù in paese: un po' quello che le spettava, un po' quello che riusciva a barattare con l'olio. Tra vicine riunivano gli ingredienti necessari – anche Floriana, che nascondeva le galline nel forno spento, all'occorrenza tirava fuori uova grandi e bellissime – e impastavano e cucinavano come se la vita non fosse altro che una festa leggera.

L'aria si profumava e sembrava persino di un colore diverso. Alla sera si trovavano tutti intorno al tavolone dietro le fasce, con una gigantesca torta verde e bottiglie di succo d'uva.

Al primo boccone a Nino scendevano lacrime di commozione. Stava bene ed era felice.

Gli equilibri della torta verde non dovevano essere scomposti, se si voleva fare la differenza tra un cibo paradisiaco e un pastone per animali. La zuccina trombetta doveva essere presa in un preciso momento, né prima né dopo. E Nino, saggiando la consistenza di una zucca appesa al bordo della fascia, stabilì che il giorno dopo, all'alba, l'avrebbe raccolta.

Le notti erano ancora fredde. Così fredde che i pappataci non avevano voglia di mordere, ma si dormiva male lo stesso. Nino aveva freddo e pensava alla zuccina, la mamma era sveglia per cullare il piccino di casa, i cani uggiolavano sotto il portico. Suo padre aveva gli occhi spalancati nel buio. Come sempre.

Quel rumore di passi arrivò nelle orecchie di tutti come una cannonata. Si fece strada tra i vagiti, gli uggiolii, i fruscii dei grilli. Lo sentirono distintamente perché era un rumore sconosciuto. Un rumore di stivali da guerra sulla strada. I tedeschi stavano passando davanti alla casa. Credevano di mimetizzarsi nella notte, ma la loro presenza era più chiassosa di una tempesta di tuoni.

Il padre di Nino si tirò su dal letto in un attimo, scambiò un'occhiata con la mamma, che annuì. Nino sapeva cosa si stavano dicendo: i tedeschi stavano costeggiando le loro fasce per salire alla rocca più in alto, l'ultima prima del confine con la Francia, dove vivevano poche famiglie con un discreto numero

di caprette, convinte di essere difese dal luogo impervio su cui sorgevano le loro case.

Non appena il suono degli stivali tedeschi si fece più sottile, Nino vide suo padre balzare giù dal letto, infilarsi le scarpe e uscire al volo dalla porta. Gli andò dietro, giusto in tempo per vederlo piegare tra le fasce veloce e silenzioso come un gatto, nel tentativo di arrivare alla frazione prima dei soldati e avvisare gli abitanti perché scappassero.

“Fermo!” gli intimò sua madre sottovoce. “Adesso papà torna...”

Nino non l’ascoltò. Si buttò anche lui nella fascia, tra i rami bassi degli ulivi, ma aveva già perso di vista suo papà. Si fermò con il fiatone, provò a guardarsi intorno, ma era buio pesto. Suo padre conosceva quei posti talmente bene da non avere neanche bisogno della luna, lui invece... Nino sentì gli occhi gonfiarsi di lacrime di rabbia e di paura.

“Anche io sono un uomo. Non sono piccolo, non sono...”

La voce gli si strozzò in gola quando vide un raggio luminoso che esplorava il muro della fascia. Sentì dei passi. Uno dei soldati stava tornando indietro o forse voleva raggiungere gli altri. Non capiva. Vedeva solo la luce che si soffermava sui massi, sulla cisterna, sulle zucchine trombetta. Su quella zuccina quasi pronta per essere colta e cucinata.

Nel buio mosse un passo dopo l’altro e raggiunse la zuccina. L’abbracciò nel momento in cui il raggio della torza lo prese in pieno. Rimase immobile. Il raggio si abbassò e Nino poté vedere la faccia del tedesco che lo fissava.

Forse era giunta la sua ora. Forse lo avrebbe ammazzato. Forse l’avrebbe picchiato e buttato giù dalla fascia e avrebbe rubato la zuccina.

Il soldato fece un passo verso di lui, ma poi si fermò. Nino non abbassò lo sguardo e non lasciò andare la sua zuccina. Il tedesco soppesò il da farsi, ma alla fine cambiò direzione, sparendo nella fascia.

Tutto tornò buio e silenzioso. Nino si strinse ancora di più alla zucca, tremando come una foglia.

Non avrebbe saputo dire quanto tempo era passato. All’improvviso sentì una mano che lo scuoteva.

“Ma cosa fai qui, sei impazzito?” Era suo padre, sudato e stravolto.

“Difendo la torta” rispose Nino.

“Torniamo a casa, dai. È l'alba”.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Le polpette della Teresa

di Vanes Ferlini

Ricordo bene la prima volta che mio padre mi lasciò solo nella trattoria della Teresa. Avevo dodici anni e le gambe come stecchini.

“Trattalo bene” le disse “il ragazzo ha bisogno di fare buon sangue. Tornerò a prenderlo nel pomeriggio”.

La Teresa, piacente quarantenne dalle curve morbide e i capelli neri, era saldamente in testa alla lista dei desideri degli uomini del paese.

Su di lei correvano voci peccaminose, generate dalla fantasia dei maschi ingabbiati nel matrimonio e alimentate dalle calze nere e i tacchi a spillo che portava mattina e sera, un vezzo inusitato per quell'ambiente provinciale.

Quelle fantasie, per quanto riuscivo a origliare, erano una saporita combinazione erotico-culinaria. Si diceva che la Teresa preparasse il suo piatto forte (le polpette al sugo) standosene tutta nuda in cucina e passando le palline di carne sulle rotondità del proprio corpo. Ciò sembrava avvalorato dal gusto sapido, inimitabile, delle sue polpette, la cui fama si era estesa ben oltre i limiti ristretti del paese.

Si diceva pure che la Teresa avesse il vezzo di farsi il bagno in una vasca speciale, riempita con Sangiovese di Romagna. Dopo, il Sangiovese veniva imbottigliato da suo marito Teodoro e così finiva dalla vasca da bagno direttamente sui tavoli della trattoria.

Teodoro se ne stava quasi sempre in cantina con la scusa di travasare il vino ma sbucava fuori ogni qualvolta un avventore si permetteva una parola o un pizzico di troppo alla Teresa. Non diceva nulla, si limitava a sollevare il lembo della giacca mostrando alla cintura la pistola americana che si era tenuto per ricordo della seconda guerra mondiale.

Tutti sapevano che la Teresa e il Teodoro erano ai ferri corti, desiderosi di separarsi ma nel contempo entrambi decisi a mandare avanti la trattoria senza l'altro.

Conoscendo tutto questo e ritrovandomi solo nel locale, la mia eccitazione crebbe a dismisura.

“Ci penso io a te” mi disse la Teresa, sguainando un sorriso denso di promesse.

La vidi entrare in cucina come una sacerdotessa nel Sancta Sanctorum del tempio. Dopo pochi minuti ritornò con un enorme piatto di polpette fumanti, sugose. Emanavano un aroma da redimere i diavoli dell'inferno. Mi versò poi un bicchiere di Sangiovese sussurrandomi:

“Questo sì che fa buon sangue...”

Gustai la prima polpetta con la forchetta che tremava un po' e in testa il chiodo fisso di come era stata preparata, secondo ciò che dicevano gli uomini.

Lo stesso per il vino: il primo sorso mi grattugiò la gola (non ero abituato) poi prese ad andare giù liscio, tra una polpetta e l'altra. Nell'istantanea ebbrezza che mi procurò, credetti persino di riconoscere, nel retrogusto del Sangiovese, il profumo della sua pelle.

Fu quella la mia prima esperienza erotica, anche se allora non me ne rendevo bene conto.

Alla fine fui satollo come un porcellino e completamente ubriaco. Quello stato di euforica esaltazione mi proiettò nell'impossibile, così le proclamai:

“Sposami e andiamo a vivere in una grande città, a gestire un vero ristorante... lo chiameremo Ristorante le Bistrot”.

Avevo iniziato a studiare francese a scuola e quel nome mi sembrava alquanto bohémien.

La Teresa si avvicinò (ero ancora seduto a tavola), i seni profumati proprio all'altezza del mio viso ma non ebbe tempo di replicare perché, assai prima del previsto e con mio enorme disappunto, ritornò mio padre.

“Ha mangiato come un lupo” gli disse la Teresa.

“E pensare che a casa sembra un grillo. Vorrà dire che te lo porterò più spesso”.

Seguirono infatti altri deliziosi pranzetti che ogni volta scatenavano le mie fantasie più audaci (mi consideravo ormai il suo fidanzato), finché un giorno, proprio mentre stavo mangiando le polpette al sugo, entrarono nel locale due carabinieri che si portarono via la Teresa senza nemmeno darle il tempo di togliersi il grembiule.

Alcuni giorni dopo lessi sul giornale che, stanca delle violente litigate con il marito, aveva deciso di eliminarlo mettendogli del cianuro proprio nelle polpette (si diceva con l'aiuto del farmacista). Ma siccome l'uomo era di fibra robusta e non si decideva a tirar le cuoia, lo aveva colpito alla schiena quattro volte con una mannarina (si diceva prestata dal macellaio), giusto per non farlo soffrire più del dovuto.

Da quel giorno i miei gusti culinari cambiarono in modo radicale.

Ancora oggi, quando mia moglie si ostina, nonostante le mie proteste, a preparare le polpette per non sprecare la carne avanzata, ne faccio prima assaggiare una a Socrate, il soriano di casa.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Una crostata miracolosa

di Michela Guidi

Ho sempre adorato gli inviti a cena. Ovviamente quelli ricevuti. Perché, devo ammetterlo, mi riescono bene poche cose e la cucina non è fra queste. I miei spiedini di gamberi “bolliti al forno” ormai sono diventati leggendari in famiglia, come il pollo scoppiato nella pentola in quanto ancora provvisto di interiora e lo spezzatino elegantemente definito “di calli di mammoth”. Ormai da anni i miei genitori rifiutano gentilmente di intervenire al pranzo domenicale e mio fratello accetta di sedere al nostro desco solo se gli prometto di comprare qualcosa in rosticceria. Immaginate quindi la mia immensa sorpresa quando mio marito, una sera, torna a casa con la seguente imbarazzante proposta: “Elena, pensavo di invitare il mio capo e sua moglie a cena la prossima settimana”.

“Non puoi parlare sul serio” gli rispondo, a denti stretti.

“Non preoccuparti, è solo una scusa per fargli conoscere la mia meravigliosa famiglia!”

Lascio la stanza, per non mettermi ad urlare davanti ai bambini, ed esco in terrazzo a prendere una boccata d’aria.

“Mamma, perché non ti fai aiutare dalla nonna?” Anna, la mia bambina di tre anni, mi ha seguita e mi sta fissando con i suoi occhioni neri, leggermente preoccupati.

Rimango stupita dalla sua prontezza. Forse sono salva.

Una settimana dopo io, la mia mamma e i bambini osserviamo soddisfatti la tavola, apparecchiata con una splendida tovaglia a stampe romagnole. Un servizio di piatti in porcellana bianca decorata a mano, gentile concessione di mia suocera, fa mostra di sé accanto a scintillanti calici di cristallo riesumati

dalla cantina (regalo di matrimonio mai utilizzato) e a posate di acciaio massiccio alacrementemente lucidate da mio figlio, che a otto anni, è molto più energico e preciso di me. Gli antipasti sono già impiattati e alquanto scenografici, con il rosa acceso del salmone affumicato adagiato vicino al carpaccio di spada e ai crostini di granchio e gli spiedini di alici arrotolate che sfiorano appena l'insalatina di polpo e patate. Il sugo allo scoglio gorgoglia sul fuoco, i tagliolini freschi all'uovo sono ordinatamente disposti su un vassoio e il filetto di orata e patate si sta dorando in forno.

“Grazie mamma! Non so come avrei fatto senza di te!” le dico schioccandole un enorme bacio sulla guancia, prima di accompagnarla alla porta.

Alle sette e mezza arriva mio marito, insieme agli ospiti. Il signor Rodolfo è alto e panciuto, sulla settantina, con il naso affilato e occhi di un verde profondo. Mi porge una bottiglia di Verdicchio ed annusa l'aria, soddisfatto.

“Il profumo delle sue pietanze è davvero invitante, signora!” mi dice, galante.

“Non vedo l'ora di sedermi a tavola. Enrico, sei un uomo fortunato!” aggiunge, rivolto al mio consorte, che sembra l'immagine della serenità. Ignaro che al termine della cena si ritroverà senza lavoro e, soprattutto, senza moglie.

La signora Mirella è piccola e magra, con un bel caschetto grigio argento e l'aria cordiale. Affida a mia figlia, che la guarda estasiata, il mazzo di fiori che ha portato.

Li faccio accomodare, poi mi calo nella scomoda parte di perfetta padrona di casa.

Il momento degli antipasti scorre via senza intoppi. Si parla del tempo sempre più matto, della crisi economica sempre più incombente, e intanto i piatti si svuotano con rapidità. Adolfo accetta di buon grado un'altra porzione di insalata di polpo e Mirella loda il gusto delicato dei crostini al granchio.

I problemi iniziano con il primo, i tagliolini allo scoglio che, in effetti, sono davvero fenomenali.

“Elena, devo farle i miei complimenti!” esordisce Mirella, ammirata. “Sono i tagliolini più buoni che abbia mai mangiato! Hanno mille sapori che si mescolano in maniera straordinaria. Potrebbe svelarmi il suo segreto?”

“Allora, per prima cosa faccio molta attenzione alla scelta degli ingredienti,

che devono essere freschissimi e di prima qualità...” inizio, ripassando mentalmente la lezioncina che ho imparato a memoria da mia mamma.

“Veramente il segreto è che li ha cucinati la nonna!” mi interrompe mia figlia con la sua vocetta acuta, rivolgendosi agli ospiti con aria seria e compunta.

“Anna, la mamma si era raccomandata di non dire niente!” la rimprovera all’istante suo fratello, in tono perfettamente udibile.

I miei ospiti cambiano espressione. Lei sembra vagamente divertita, ma lui si fa cupo e silenzioso. Certo, una persona del suo livello, a capo di una delle più grandi aziende della città, non può accettare un simile affronto. Guardo avvilita mio marito, ma lui ha lo sguardo abbassato sul piatto e continua ad inforcare tagliolini, per cui non riesco ad intercettare i suoi occhi.

Aspetto come una liberazione il momento di servire il dolce.

“Questo l’ho fatto davvero io!” dichiaro, appoggiando sulla tavola una crostata di crema e frutta, ricoperta di gelatina.

“È vero” conferma Anna, a cui ho affidato il compito di distribuire i cucchiaini, nella speranza di tacitarla.

Il signor Adolfo riceve la prima fetta, assapora la crema e la frutta poi, dopo aver tentato di scalfire la frolla con il cucchiaino, decide di prenderla in mano. L’impatto dell’impasto sui suoi denti, magari rifatti e costati migliaia di euro, addolora perfino l’aria circostante. China la testa e si avvolge la bocca con la mano, mentre il silenzio cala come un sudario sulla tovaglia a stampe romagnole.

“Uguale! È proprio uguale!”

Non posso crederci, ma è proprio lui che parla. Anzi, che ride. A crepapelle, con le lacrime agli occhi.

“Pensavo che solo mia madre potesse cucinare una crostata così dura, così sassosa! E invece lei è riuscita a riprodurla alla perfezione... Non so come ringraziarla, mi ha fatto tornare bambino!”

Mi commuovo nel rendermi conto che mio marito non perderà il posto e che, forse, c’è ancora speranza perfino per me.

Adolfo e Mirella se ne vanno dopo le dieci. Sulla porta lui mi abbraccia forte e mi dice in un orecchio: “Grazie di tutto Elena. Ma la prossima volta vi porto tutti in pizzeria!”

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Un tandem rosso e loro due

di Daniela Rossi

Sandro è un ragazzo infelice e solo. Vive in un monolocale posto al piano terra di un grande palazzone grigio e in pessimo stato. Non ci sono balconi, ma solo delle anonime finestre senza colore. Non una tenda a rallegrare la facciata e neanche un vaso di gerani.

Le giornate di Sandro trascorrono lente e inesorabili, senza allegria, senza entusiasmo.

Si alza dal letto o dal divano solo per andare ad aprire il frigorifero. Sandro pesa 180 chili. Il suo rapporto con il cibo è squilibrato, lo sa e se ne rende conto, ma non fa nulla per guarire. Il suo malessere, lentamente lo sta annullando.

Ordina il cibo in quantità sproporzionate alla rosticceria dell'angolo. Fatica a uscire da casa: lo fa solo per gettare l'immondizia.

Fortunatamente la sua casa è ben tenuta e nonostante nulla lo interessi più, lui ne ha cura. Sandro, in fondo, è una bella persona.

Il menù della friggitoria "da Laura" lo conosce a memoria e tutto è di suo gradimento. I supplì al ragù e al cacio e pepe sono i suoi preferiti. Adora anche le polpette con melanzane, le patate fritte che gusta affogate nel ketchup, i panzerotti e le mozzarelle in carrozza. Ama anche mangiare bocconcini di pollo con fiori di zucca e anelli di cipolla. Il venerdì, come vuole la tradizione, si concede il pesce, rigorosamente fritto. Il sabato sera poi, non può mancare sulla sua tavola la pizza.

A lui piace solo la margherita, perché dice che se vuoi gustare una buona pizza, è quella che devi mangiare! Il problema è che Sandro ne ordina quattro alla volta e non ne avanza mai neanche una fetta, mai nemmeno una piccola crosticina. E così quella sera non ha umido da gettare, tutto è riposto nel suo stomaco.

Laura non conosce personalmente il ragazzo. Conosce solo la sua voce: quando sul display del telefono compare il suo numero, sa già che è Sandro che chiama per ordinare il cibo, la sua unica consolazione. Le consegne le esegue il padre di Laura che la aiuta a mandare avanti il negozio.

Sandro non apre mai completamente la porta, si vergogna a mostrarsi. Ma quello che s'intravede è chiaro. Ritira i sacchetti pieni di cibo e paga. Nessuna parola tra i due uomini, semplicemente un cenno con il capo.

Il ragazzo vive grazie a un lascito ricevuto da un lontano parente che l'ha aiutato quando sono morti suo padre e sua madre in un terribile incidente.

È da lì che ha inizio la sua storia. Prima di quell'episodio che ha cambiato la sua vita, era un ragazzo come tanti. Amava la musica, il mare ed era circondato da molti amici. Era quello che credeva lui però, perché nel momento del bisogno, tutti gli hanno voltato le spalle ignorando le sue necessità. Dopo la disgrazia ha lasciato la casa dei suoi genitori e si è sistemato in una molto più piccola.

Un giorno telefona a Laura per la consueta ordinazione. Poco dopo suonano alla porta, non con il solito timido trillo, ma con una vera e propria scampanellata che ha tutta l'aria di presagire qualcosa di bello.

Sandro apre e fuori dalla porta vede parcheggiato proprio lì davanti un tandem rosso, con appeso al manubrio un piccolo sacchetto. Si guarda intorno smarrito e incredulo.

Chi gli ha fatto uno scherzo simile? Incuriosito, apre il sacchetto e all'interno trova soltanto quattro mele verdi e un bigliettino.

Lo legge ad alta voce: "Quando c'è una meta, anche le dune del deserto possono sembrare delle strade. Ci andiamo insieme? Laura". Sempre più incredulo Sandro si domanda di quale meta e di quali strade parla Laura... E poi, perché lei?

Appare improvvisamente una ragazza che a occhio e croce pesa 150 chili. Gli sorride e lui ricambia.

"Ciao, io sono Laura" si presenta tendendogli la mano.

"Ciao, io sono Sandro".

Ridono divertiti, sono pronti ad affrontare insieme un lungo viaggio a bordo del tandem, solo con due mele ciascuno.

Non hanno bisogno di dirsi altro, perché entrambi vivono lo stesso disagio fisico.

Partono sotto un diluvio universale, la città è triste come tristi sono tutte le città sotto lapioggia. Con un bagaglio leggero legato alla bicicletta, e coperti

da un'enorme mantella gialla, iniziano a pedalare verso la provinciale che li porterà in chissà quale luogo.

Sorridono nel vedere come tutti i passanti cercano di ripararsi dall'acqua, specialmente quelli senza ombrello che si fanno sempre più piccoli credendo di bagnarsi di meno.

Raggiungono la prima stazione ferroviaria vicina. È piena di gente sola, ognuno con il proprio zaino o valigia. Nonostante ci siano diverse persone, nell'aria regna una grande quiete. Solo la voce dell'altoparlante spezza quel silenzio assordante. Salgono sul primo treno in partenza, qualsiasi meta va bene, non importa dove. Il treno lo usano per oltrepassare il confine e per raggiungere una nuova terra.

Attraversato il lungo tunnel, hanno come la sensazione di trovarsi in un altro mondo tutto da scoprire.

Scendono dal treno dopo circa due ore di tragitto. Il vero viaggio ha inizio da quel momento, solo loro due e il loro tandem.

Un paesaggio bellissimo dava loro una sensazione di pace e tranquillità. Villette con giardini ben curati, strade pulite e ordinate si presentano alla loro vista come un magnifico dipinto. Sandro e Laura vedono tutto con altri occhi e con uno spirito d'animo diverso. Sono determinati a superare le grandi dune del deserto, strade piene di difficoltà e di cedimenti, ma insieme e uniti, con la consapevolezza di potercela fare.

Dopo mesi e mesi a pedalare chilometri su chilometri, tornano nella loro città, più "leggeri". E con un'anima nuova.

Hanno scoperto di amarsi e uniti hanno sconfitto il cibo, quello malato, il "troppo" che rovina.

Hanno raggiunto quella meta tanto agognata e hanno vinto loro.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Il limitar di gioventù

di Mariagabriella Licata

Mi svegliò la nonna che era ancora buio “Fatti bello che parti. Oggi Cecilia fa promessa di nozze”.

Scesi in fretta nel cortile, dove il nonno e ziu Luca aspettavano sul carretto. Passammo terre di stoppie bruciate, paesi come greggi di case abbracciate alla matrice.

Il sole si era fatto cocente, per vincere la sete bevevamo dai bummuli di creta acqua fresca che sapeva d'argilla. Dopo il fiume c'era la masseria; entrammo.

La cucina era vasta e ariosa come un fondaco, prendeva luce dal portone aperto ed era piena di ogni ben di dio. Sul pavimento di terra battuta c'erano orci d'olio, damigiane di vino e aceto, vasi d'olive in salamoia, giare panciute di sarde. Più in là, sacchi dalla bocca slacciata traboccanti di mandorle e pistacchi; coperte da veli per le mosche, tavole di legno con fichi ad asciugare, altre con pomodori e sacchi di fave e di ceci sgusciati.

Pigne d'uva pendevano dall'alto, collane di fichi, di pomodori pizzuti, di peperoni e trecce d'aglio, mazzi di cipolle, ciuffi di timo e dragoncello. Nell'angolo più scuro si radunavano stalattiti golose: salsicce, lardi, provole di varia grossezza; il loro odore avrebbe risvegliato l'appetito a un morto. Lungo il muro, nelle scansie di legno, si ammassavano caci, ricotte, primosale e tume. Su un tavolo, bacili di olive condite e pane in teli bianchi.

Due donne, madre e figlia, stavano dietro a un tavolo presso la porta, una dietro a un tagliere in pietra, l'altra a una conca d'acqua.

“Entrate, entrate... abbiamo fatto. Il tempo di accomodare le pietanze”.

E la più anziana, levata una salvietta da un bacile, prendeva polipi e moscardini e, dopo averli tuffati in acqua e limone, ne sbatteva la testa sulla pietra. Poi li dava alla figlia che ne tritava i tentacoli, li rigirava nella mollica intrisa d'olio e aglio, ne riempiva le teste e li metteva a rotolare nella farina.

Intanto Croce, la servetta, arroventata una padella d'olio, vi gettava le teste

ripiene assieme a peperoni piccanti, poi li toglieva, li disponeva dentro una pentola, li spruzzava di vino e li lasciava sobbollire.

Era arrivato intanto ziu Tano, con gli ingredienti del piatto che offriva alla zita: era grato al padre di Cecilia del passaggio dalle loro terre e dell'acqua per il giardino di limoni. Durante l'anno non mancavano doni di primizie e vino ma, ora che si presentava l'occasione, Tano era sceso sino alla marina di Mazara, e aveva comprato pesce.

L'uomo si avvicinò alla tavola e, sollevato il secchio con due braccia, lo rovesciò sul legno. Ne uscirono saraghi con le squame argentate e gli occhi vivi, due pesci lunghi e stretti e varia minuzzaglia.

“Che hai portato marito mio?”

“Tutta roba fina. Pescato d'altura!”

Poi si accorse di noi, ci salutò rispettoso e, rivolto alla figlia, comandò un bottiglione di rosso. Seduti presso la porta, alla bell'aria del giardino, gli uomini presero a parlare. Poche parole e pochi sguardi per aggiornarsi sui raccolti e sulle notizie dei rispettivi borghi. Poi dissero della festa che veniva.

“Ho sentito” diceva Tano “che oggi per lo zito arriva gente da Marsala e da Mozia. Mentre per la sposa ne verrà da Vita e da Salemi, posti di terra e gesso”.

Sentendo i discorsi, Agatina, che non si era sposata e ormai che era trentina non si accasava più, domandò a sua madre: “Ohi ma', se sono lei di montagna e lui di mare, chi li ha presentati?”

“Destino è, figlia mia. Dicevano gli antichi il pesce del mare è destinato a chi lo deve mangiare”.

Così dicendo sollevava a uno a uno i pesci, se li portava al naso, ne aspirava l'odore, sospirava deliziata e incominciava la solenne operazione.

Ne prendeva uno e con la punta del coltello gli incideva il ventre partendo dal piccolo foro che c'è alla fine della pancia fino alla cuspide tra le branchie, poi lo passava alla figlia che con mossa sicura estraeva le interiora e calava un colpo netto di coltello. Pure Agatina volle annusare: l'odore la stordì. “Ditemi ma', come farà la zita, che è di zona di terra, a cucinare? Lei non conosce i pesci!”

Donna 'Ngilina stette muta, levava le squame al pesce spatola, quel pesce che pare un siluro e forse proprio così è chiamato nel resto dell'Italia, poi si riprese e disse: “Quanto è 'nnocente e 'ngenua 'sta figlia mia. Se non conosce pesce, lo conoscerà”.

Le sentii soffocare una risata, allora spostai lo sguardo su Croce e pure lei, senza fare rumore, rideva e il suo petto nella camicia sobbalzava.

Mi avevano fatto bere, e il vino era sincero; mi addormentai sulla sedia impagliata, in un occhio di sole, tra ronzare di mosche e borbottio di pentole. Mi chiamarono che era tempo di scendere alla festa. Prendemmo le pietanze e uscimmo. Dopo gli ulivi si vide il mare e sentimmo una musica. Entrammo nella corte: si ballava, i maschi tra loro e più lontane le donne. In fondo, una tavola lunga riluceva apparecchiata. Ci sedemmo a mensa; poco dopo iniziò la mangiata.

Tre picciuttedde, corpetto nero e camicia bianca, i capelli fermati sulla testa, cominciarono a portare sarde salate e olive, melanzane col cacio e pomodoro, fritti di ceci, caponata di pipi cu' i pinoli. Poi arrivò la pasta, maccheroni con il sugo d'agnello, pasta 'ncasciata di broccoli e cacio; portarono i secondi: agnello cunzato, coniglio all'agro coi capperi, brusciuluni di carni, tumazzo e fave cotte. Di lontano Cecilia mi guardava con gli occhi di velluto come a dire: "Tonino, quanto sei cresciuto!"

Poi vennero i pesci di zia 'Ngilina e fecero figura. Le ragazze silenziose e leste andavano e venivano, strusciavano i vestiti, si sporgevano sin nel mezzo dei tavoli; più volte una di loro, la più polposa e saporita, mi fu così vicina che mi dimenticavo di mangiare. Compare Tano mi osservava, rideva e mi riempiva il bicchiere.

Anche Cecilia dal centro della tavola, non mi perdeva d'occhio, forse pensava che cominciavo a capire le cose dell'amore e, vedendomi così rosso e confuso, rideva con le labbra di cirasa. Arrivarono i dolci. Oh, la cubaita nera di Girgenti, i buccellati ripieni di fichi, le cassatine a mammella di donna che preparano le suore di clausura, il torrone d'Avola, i biscotti d'anice stellato! E cannoli freschissimi che una delle picciotte farciva di ricotta e che l'altra serviva. Infine la cassata incoronata di canditi.

Si era fatta notte, musica e canti riempivano l'aia; mentre salivo sul carretto, Cecilia mi guardò e io la guardai: aveva gli occhi tristi. Non capii quella tristezza.

Fu dopo, sulla strada di casa, la testa appoggiata alle sponde traballanti, che pensai che quella festa era come la soglia della giovinezza, per me che vi entravo e per lei che, con quella sera, le diceva addio.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

La voce del cibo

di Monica Zanierato

Dieci giorni “dopo”

“La colazione è il pasto più importante della giornata”. Fabio sospira sconsolato davanti al frigorifero e gli sembra di sentire la voce di sua madre che ripete il vecchio adagio.

Ma ha lo stomaco chiuso questa mattina, come nelle ultime dieci mattine. Niente: neanche un caffè potrebbe costringersi ad inghiottire.

Con un gesto che vorrebbe sfogare tutta la sua rabbia getta nella spazzatura due vasetti appaiati di yogurt, i “suoi” yogurt ormai scaduti. Erano l’ultima traccia di “lei”.

Quella donna era passata nella sua casa, nella sua vita posandosi come una farfalla, per un tempo che Fabio non sapeva più quantificare. Non aveva lasciato dietro di sé che quei due vasetti: non una foto, non uno spazzolino, nemmeno il pigiama piegato sotto il cuscino.

Una mattina era uscita da quella casa in punta di piedi, come faceva spesso.

Solitamente tornava di lì a poco con le brioche calde per Fabio; quel maledetto giorno aveva lasciato solo un biglietto sul tavolo “Perdonami, non posso più stare con te, non cercarmi, ti amo”. Potrà mai esistere un addio più contraddittorio e insensato?

Dieci giorni si sono trascinati e spinti giù dal calendario dopo quello: dolorosi e inutili. Dolorosi nello stomaco bucato, che rifiuta il cibo, inutili nelle ricerche a casa sua, nei luoghi prima frequentati insieme, continuando a ripetere il numero del suo telefonino irraggiungibile.

“È partita” ha ricevuto solo queste parole in risposta dalla portinaia.

Oggi Fabio ha finalmente gettato i suoi yogurt in un tonfo sordo che pareva un lamento, siede al tavolo della cucina, sospira.

“Basta: devi ricominciare a vivere, allunga quella mano, più a destra, nel cestino... mangiami... sono la mela più rossa... ecco, bravo, il primo morso è sempre il migliore, quello in cui si sprigiona tutta la fragranza della frutta”.

E così, per la prima volta in vita sua, Fabio sente la voce del cibo.

È una voce sommessa, eterea, eppure reale. Gli risuona in testa come la presenza più naturale di questo mondo e non lo spaventa. Il sapore leggermente acidulo del frutto gli riempie la bocca e il cuore; lo stomaco sembra farsi meno pesante.

Cento giorni dopo

“Tocca a me, oggi devi assaggiare me”. Fabio pranza nella consueta tavola calda, ma ha smesso con i panini: ora ascolta le voci e poi sceglie.

Una coscia di pollo arrosto con patate richiama la sua attenzione con uno strillo gaio e un po' chioccio ed egli si lascia tentare. Sorride alla ragazza del bar, e fa la sua ordinazione

“Anche un calice di vino rosso, per favore”

“Sei proprio cambiato... ti sei stancato finalmente del solito panino cotto-fontina con bottiglietta d'acqua”

“Ero proprio così monotono?”

“Già!”

“Il fatto è che prima mangiavo senza pensare, per pura sopravvivenza... ora invece... è come se sentissi dentro la testa la voce del cibo che mi parla”

Lei scoppia a ridere: “Non dirlo a me, quando entro in pasticceria dovrei mettermi i tappi nelle orecchie!”

Quella ragazza carina e un po' soprappeso non sa quanto sia vera per lui la frase detta per celia.

Fabio non potrebbe raccontare questa storia ad alcuno, ma egli considera la pasticceria come “il negozio delle sirene”. Vi mette piede già con il sorriso e,

subito, sfogliatelle, torte e bigné intonano per lui un canto dolcissimo e struggente, che fa innamorare.

Cantano in coro, a cappella, con un'armonia da lasciare senza fiato. Da quella melodia, si alzano potenti e perfette le voci soliste e lui non sa resistervi, ma sa cosa scegliere per il suo vassoio di leccornie. Eppure non è mai stato goloso!

I guai più grossi li incontra quando deve fare la spesa al supermercato. Lì diventa difficile scegliere, lì viene aggredito da una cacofonia di voci e strilli:

“Prendi me!”

“Io sono più fresco!”

“Io il più buono!”

Fabio ha scoperto che la voce più garrula e insopportabile appartiene al minestrone surgelato, e si tiene lontano da quel reparto.

In realtà ha preso l'abitudine di fare i suoi acquisti sui banchi del mercato o in negozietti dove può ascoltare le voci a proprio agio, senza venirne soffocato.

Adora la voce squillante dell'insalata fresca e quella da tenore dei peperoni, il sussurro di una bella orata, il suono liquido del richiamo del miele.

Non pensa più alla donna che lo ha lasciato, non passa più davanti alla sua casa dalle finestre sbarrate, non avverte più il piombo nello stomaco. Solo... non ha ancora avuto il coraggio di ascoltare la voce dello yogurt. L'ha sempre odiato da piccolo e, diventato adulto non più ha voluto provarlo, figurarsi ora...

Circa un anno dopo

“Buon giorno mela, mangio te stamattina? Oh, no, mi sta chiamando la marmellata, ha proprio bisogno di stendersi su un letto di burro e pane”.

Il dialogo di Fabio col cibo è ormai una piacevole abitudine segreta che si svolge in qualche angolo del suo cervello e che gli ha cambiato la vita.

Questa mattina però qualcosa lo disturba, lo distrae: è un vago, piacevole mormorio.

Mosso da un istinto improvviso apre l'uscio di casa e, appoggiata al muro, con l'indecisione scritta in viso, uno strano cappello e un sacchetto in mano c'è 'lei', la sua donna. Esita ancora un istante prima di bisbigliare:

“Ciao, mi fai entrare?”

Fabio sbarra gli occhi e non sa reagire, se non mormorando il suo nome:
“Serena!”

Entra con passo malfermo, il sorriso tirato, è cambiata, un po' sciupata.

Si toglie il cappello, ha una rada capigliatura, cortissima.

“Avevo un tumore. Ora non c'è più. Non volevo che tu soffrissi con me, ma ho sbagliato perdonami, se puoi!”

A Fabio mancano le parole... gli manca la terra sotto i piedi.

Poi la voce delle brioche calde esce dal sacchetto:

“Avanti, abbracciala, che aspetti?”

Serena segue il suo sguardo e sussurra:

“Ho portato la colazione, le tue brioche...”

Ma, in stereofonia, Fabio sente altre parole provenire da quel sacchetto... La voce degli yogurt non è aspra come ci si potrebbe aspettare, al contrario è lamentosa e malaticcia.

In un attimo sa come deve rispondere:

“No, Serena, niente brioche, da oggi ogni mattina yogurt, i tuoi yogurt!”

Vai al [RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Psicopatologia del mestolo quotidiano

di Laura Basilico

Quando si dice essere animati dalle migliori intenzioni. La tua amica più cara per il compleanno ti regala l'iscrizione ad un corso sociopsicoculinario.

“E sarebbe? Come trovare qualcuno con cui condividere a chiappe nude il lettino dello strizzacervelli? Uhm, una bella idea anticrisi”. Fingo di non sentire questo commento da marito di lungo corso, e leggo il pieghevole. Più che un programma, enuncia una specie di dichiarazione di guerra.

Non è vero che odiamo cucinare. È quanto ci fanno credere gli altri.

Non è vero che non sappiamo cucinare. È quanto ci fanno credere gli altri.

Non è vero che non possiamo imparare a cucinare. È quanto ci fanno credere gli altri.

Temo che la docente abbia visto un po' troppe volte “Ratatouille” con i figli, oltretutto innamorandosi follemente dello sguattero Linguini. Non vedo altre spiegazioni.

“Ciao” mi saluta una voce familiare.

“Oh, Fatima, ciao”.

Sono sorpresa di trovarla qui. La sera, fuori, senza bambini, senza marito, senza suoceri. Mi fa piacere per lei. Certo, è solo un breve corso di cucina, una specie di libertà vigilata o poco più, ma sempre meglio di niente. I nostri figli sono compagni di classe, ci vediamo ogni giorno, e di lei praticamente so solo che ha 25 anni, tre figli di 9, 6 e 3, e che se fossimo conterranee io potrei essere sua madre, perché la sua, rimasta in Marocco, ha un anno più di me.

Sposarsi a 15 anni. A 15 anni io stramaledivo i guerrieri morenti delle versioni di greco e di latino che – a dispetto dei fiotti di sangue che inondavano il campo di battaglia – seguitavano imperterriti nei loro discorsi retorici allo scopo di farci imparare bene le terze declinazioni dei sostantivi; lei si sposava. Ed entrambe siamo qui “Per ritrovare le nostre radici in cucina”, come recita il sottotitolo, scontato. Dev'esserci un significato recondito in tutto questo.

Radici. Le abbiamo mai avute? Le abbiamo perse? Quando? Come? Perché? Fatima qualche scusante può averla, ma io, che non mi sono mai mossa dalle nebbie dell'inquinata Padania, cosa son qui a fare? Io odio davvero cucinare, non sono gli altri a farmelo credere.

“Cominciamo a pensare al piatto nel quale ci possiamo identificare meglio. È importante, perché, qualunque esso sia, tra i ricordi ad esso legati c'è una parte della storia della nostra famiglia”.

Risotto alla milanese, in ogni sua declinazione: liscio, con i funghi, con la salsiccia. Lo preparava con grande dovizia mia nonna, ed è l'unica ricetta che conosco al punto di azzardarmi a cucinarla in pubblico. Couscous, risponde Fatima, esitante. Forse teme che noi non lo si apprezziamo. Del resto non può esserle sfuggito l'idiota adesivo leghista appiccicato al palo della luce vicino a casa nostra che recita “Sì alla polenta, no al couscous”. Invece si leva un lieve mormorio di approvazione.

“Prima di metterci al lavoro manualmente, cosa che inizieremo a fare dal prossimo incontro, vorrei capire, e vorrei che lo capiste voi stesse interrogandovi, cosa significa per voi cucinare, quali valori intrinseci conferite al gesto di nutrire gli altri; perché, vedete, il nostro background affettivo non si compone solo dei gesti amorevoli che i nostri genitori ci hanno riservato, ma anche dei profumi e dei sapori dei cibi che hanno preparato per noi”.

Ha detto 'genitori'? Ai tempi di mio padre gli uomini si tenevano lontani dalle padelle, signora. Profumi e sapori...? Devo avere una saracinesca olfattiva nel cervello, perché non ne rammento alcuno.

“La cucina, signore, è fondamentale. Parla di noi, dice chi siamo, come stati cresciuti e come ci rapportiamo agli altri”.

Ma guarda te. Tutto potevo ipotizzare, meno che di venire qua per veder processata la mia famiglia e la mia infanzia. Sì, va bene, sono stata cresciuta da una donna sbrigativa per cui la preparazione dei pasti costituiva uno dei tanti fastidiosi impegni domestici che si frapponavano tra lei e il riposo notturno. Beh, sono sopravvissuta senza problemi.

“Allora, cominciamo a scrivere la ricetta che cucineremo al prossimo incontro, così avrete già pronto un promemoria degli ingredienti da portare con voi”.

Ecco dunque a cosa serve questo bel block notes nella sua cartellina bianco opaco come il cappello di un cuoco. Burro. Cipolle. Brodo. Riso. Parmigiano. Funghi. Zafferano.

“È passata subito, questa lezione” osserva Fatima quasi divertita. Sto per chiederle se vuole uno strappo in macchina, ma appena uscite vedo suo marito che gironzola meditabondo davanti alla loro vecchia auto. Ci salutiamo, e io salgo nella mia. Butto con noncuranza la cartellina sul sedile del passeggero. Non centro il bersaglio e questa cade a compasso sul tappetino.

Solo allora lo vedo. Non credo ai miei occhi. Sul retro della cartellina, in basso a destra, ben visibile, svetta il logo di una nota azienda alimentare, celebre per i suoi prodotti liofilizzati, confezioni belle e pronte da versare nell’acqua o da utilizzare tali e quali. Sociopsicoculinario.

Adesso ho capito. Serve a misurare il grado di menefreghismo medio delle donne rispetto alle pressioni sociali legate al ruolo di pubblica nutrice. Allora posso stare tranquilla: il mio, già alto in partenza, è cresciuto in modo esponenziale con l’età e con l’accavallarsi degli altri impegni, i quali, – posso dirlo? – mi permettono di ignorare serenamente il plotone d’esecuzione degli chef televisivi che ci puntano addosso feroci i loro mestoli da ogni canale ad ogni ora del giorno.

Ritrovare le proprie radici in cucina. Bene, passerò alla spudorata sobillazione popolare.

Trasformiamo questo corso (in coda al quale forse riceveremo un pacco dono di liofilizzati) in una dichiarazione di intenti. Rispettiamo di più le donne pubbliche nutrici. Eliminiamo tutte le ricette quotidiane che richiedano oltre venti minuti di preparazione, finiamola con questo assedio dissennato a colesterolo e trigliceridi.

Un impegno civico, gente, perché i libri più venduti in Italia ritornino ad essere quelli veri. Da gustarsi rigorosamente fuori pasto.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all’INDICE](#)

Come basilico d'inverno

di Annarita da Bellonio

Grossi nuvoloni carichi di pioggia stanno riempiendo il cielo. L'autunno è alle porte e il tempo è capriccioso.

Ci sono troppe cose da preparare, un elenco infinito!

Pioggia e vento. Nuvole e sole.

Euforia e disperazione si alternano nei tuoi occhi, mentre cominci a farcire il pancarré. Tra uno strato e l'altro metti il paté di olive nere.

Non mi sembra vero!

Eccoci qua, insieme, a preparare il buffet per il tuo diciottesimo compleanno.

Un primo di farro, da condire con i pomodorini e il pesto fatto in casa.

Leggero. Per le amiche attente alla linea, che non vogliono esagerare.

“Esagerare”: che parola ingombrante!

Fa pensare ad un vizio. A un difetto. A una debolezza. Sembra un paradosso, ma nasconde una mancanza. Un'assenza. Un vuoto che cresce così tanto e ti riempie di altro vuoto. Un vuoto insidioso e falso che ti fa affondare; che non ti lascia spazio per pensare, per respirare.

Che sforma la tua immagine nello specchio e ti costringe a non mangiare o ad ingozzarti fino a stare male...

È un pozzo stretto e scivoloso che ti porta giù, lentamente.

Anoressia e bulimia. Parole apparentemente innocue, che nascondono un malessere profondo. Spero che non ti tocchi mai scendere in quell'inferno buio e soffocante.

Abbondiamo con l'uva. Non poteva mancare. Sana e leggera. Ne laviamo a chili! Un po' bianca e un po' nera. Farà subito allegria!

Le nostre quattro mani immerse a inseguire quei chicchi grandi e succosi, mentre il lavandino si allarga e si stringe a seconda della nostra sopportazione.

La magia della complicità si spezza e ritorna. Insofferenza e condivisione

scandiscono il tempo, che passa veloce.

La conversazione sembra una sfida all'ultima parola. O all'ultimo silenzio.

Nel gioco delle pause, vinci tu.

Parlo a ruota libera. Ti chiedo, ti stuzzico, ti stano.

Io taglio i pomodori, tu la mozzarella. La caprese è sempre un successo.

Cerco nei tuoi gesti quello che non riesci a dirmi. Quello per cui non trovi le parole.

Ti conosco. Sei preoccupata. Non ami essere al centro dell'attenzione. Hai sempre paura di essere inadatta. Temi che la festa vada male. Che sia un fiasco. Che a qualcuno non piaccia o che sia noiosa. Che gli invitati vengano solo per farti una cortesia. O, peggio ancora, che non vengano affatto!

Certo il meteo non aiuta! Il cielo si è fatto buio e minaccioso. La pioggerellina leggera si è trasformata in un acquazzone. L'estate non vuole proprio andarsene in silenzio.

Sai che non ricordo il giorno in cui ho compiuto diciotto anni? Che peccato.

Io vorrei che per te sia un giorno speciale. Da ricordare.

Lavo l'ultimo basilico della stagione. Tra poco sfiorirà. Ne ho messo da parte un bel po'... ci servirà nelle lunghe giornate d'inverno, per addolcire la nostalgia dell'estate. Per avere una prova tangibile che tornerà.

Con i ricordi è così. Si mettono da parte per quando abbiamo voglia di farci coccolare.

Circondati di ricordi belli, figlia mia. Non di oggetti futili, di esperienze vane o di parole secche come foglie appassite.

Non lasciare che il vuoto entri dentro di te. Guardati allo specchio e sorridi alla bella persona che sei. Vivi intensamente la tua giovinezza e vola. Lontano, senza paura.

E quando avrai voglia di tornare a casa, io ci sarò.

Con un racconto, con la mia spalla o semplicemente con una tazza di the.

Verdure alla griglia, frittata di piselli e sformato di patate... I fornelli sembrano impazziti, borbottano. Il vapore sta riempiendo la cucina. Apro la finestra che si affaccia sul giardino e la stanza si riempie di vento e di profumo di pioggia.

Sforno la torta. Quella fatta con l'olio e lo yogurt. Semplice e genuina, proprio come te. Ci concediamo il lusso di aggiungere delle gocce di cioccolato. Le cose più preziose hanno sempre un tocco originale.

Cominciamo a preparare la torta farcita. Quella su cui metterai le candeline.

Ti ringrazio. Così, all'improvviso. Ma lo dico sottovoce e tu non riesci a capire. Mi guardi con il sopracciglio alzato e ti sorrido.

Sciogli il cioccolato a bagnomaria, unisci la panna da montare e un po' di burro.

Non ti ho convinta, mi continui a guardare.

Non privarti del piacere delle piccole cose, di un pasto condiviso, di un'innocente golosità, di un brindisi tra amici.

Incontrerai dei pozzi sul tuo cammino. Alcuni li vedrai in tempo e riuscirai ad evitarli. Altri, quelli ben nascosti, potrebbero farti cadere. Ma ricorda: anche dal fondo si continua a vedere un pezzo di cielo.

Non esistono vuoti da riempire, ma spazi da scoprire.

Vale la pena, fino all'ultimo, di aver la pazienza di stare a vedere cosa succede. Ci sarà sempre un buon libro da leggere, un viaggio da intraprendere, una canzone nuova da imparare o un bel film da guardare. Strade sconosciute da percorrere, ricette da provare e nuovi gusti da assaggiare.

Ci può essere un'amicizia sincera, un amore o un figlio.

Gli invitati sono tanti. Questa volta abbiamo davvero esagerato. Ma ne è valsa la pena.

Insieme ce l'abbiamo fatta a spuntare anche l'ultima voce nell'elenco delle cose che ci eravamo ripromesse di fare.

Hai continuato a guardarmi perplessa e sospettosa, finché non mi sono messa a cantare. Abbiamo cantato insieme, a squarciagola, e finalmente ti è svanita dal viso la preoccupazione. Hai i baffi di cioccolato! Mi dai un bacio sulla guancia e ne resta un'impronta anche a me. Cominciamo a ridere come due matte!

Si è fatto tardi. Ormai è notte fonda e sei crollata sul divano. La persiana è ancora aperta. Ha smesso di piovere e la luna splende nel cielo.

Auguri, tesoro mio. Vedrai che domani splenderà il sole.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Due ciliegie

di Gianluigi Nardo

Mi porge ciliegie con mani dalle dita lunghe e affusolate. No, non è un gesto d'amore. Almeno, non ancora. Parla, incessantemente, ma io sto divagando con il pensiero, a sere umide di pioggia, quando – bambina malata – mia madre mi costringeva a mangiare riso e latte, che odiavo. Non sono guarita, mai, intendo guarita dai sentimenti, guarita d'amore. Mangia, ancora ripete mia madre, dopo anni, come se il mangiare fosse un rito salvifico anche in età matura.

Lento all'ira, grande nell'amore: quest'uomo dai gesti gentili mi porta dove vuole, ha già deciso il cammino da percorrere, ma non insieme, non ancora. Io ho fretta, troppa fretta. E mentre mi offre una coppia di ciliegie che hanno il colore del vino, sorride e m'invita alla lentezza. All'attesa.

Eppure ha i capelli grigi, gli anni sono passati anche a giudicare dalle rughe del viso. Sa attendere proprio per questo. Ha saputo utilizzare il suo tempo. Se avessi avuto un padre così, forse anch'io sarei disposta ad aspettare, a guardare la vita maturare. Io non l'ho neppure visto in fotografia, mio padre. Porto il nome di mia madre. Lei mi raccontò una storia, quand'ero bambina, di un uomo che la amava molto, ma morì diciannove giorni prima del matrimonio. Non le ho mai creduto. Non ho mai avuto il coraggio di dirglielo in faccia. Le avrei fatto male. Ho il dubbio che lei non sappia nemmeno chi era mio padre.

Forse mio padre è quest'uomo. Non è possibile ma mi piace pensarlo. Incontrarlo qui, in questo piccolo parco cittadino, seduto sopra una panchina di legno e ferro battuto in un pomeriggio d'inizio estate, mi è sembrato un segno del destino, un messaggio di speranza perché possa fare pace con me stessa. Per questo sono attenta ai suoi atteggiamenti, alle sue espressioni e alle sue parole. Lo lascio parlare a lungo, senza mai interromperlo, perché voglio

che non perda mai il filo del discorso. Anche quando si concede qualche pausa, io annuisco ma non dico nulla e rimango ad aspettare.

È solo in quel caso che io riesco ad attendere. Per il resto ho sempre fretta. Rimango volentieri con lui perché in sua compagnia mi si allenta l'ansia. Ho fiducia perché mi trasmette le sue esperienze in un modo tranquillo e naturale, senza volermele imporre. Mi sembra di avere trovato il padre che non ho mai avuto. Il padre che ho desiderato conoscere da bambina, specialmente quando mi sentivo in balia dell'apprensione di mia madre, che mi schiacciava con il suo amore nevrotico. Sentivo il bisogno di avere vicino qualcuno che mi permettesse di lasciarmi andare e sentirmi libera, senza nessun timore. Invece, essere costretta a trangugiare il cibo, anche quando non mi piaceva o non avevo appetito, mi aveva provocato un rifiuto. Allora mi rifugiavo in bagno a vomitare quello che avevo appena mangiato. Anziché crescere, come sperava mia madre, dimagrivo e stavo male. Furono anni terribili e ricoveri continui.

Riuscii a uscirne dopo sette mesi di permanenza in una casa di cura, lontano da lei. Ripresi a considerare il cibo una necessità per sopravvivere, a volte anche un piacere, mai più una costrizione. Lei non l'ha ancora capito. Forse la sua incapacità di darmi amore mi ha reso indisponibile agli affetti. Quando ho avuto l'occasione di impegnarmi, mi sono sempre ritirata per paura. Non ho mai avuto il coraggio di lasciare crescere i miei sentimenti, li ho soffocati e lasciati morire in solitudine.

Nelle poche amicizie avute con ragazzi della mia età, troncai presto il rapporto perché mi apparivano troppo giovani. Non li capivo, non c'era sintonia fra noi; allora, preferivo lasciare.

Lui continua a parlare senza accorgersi che sono andata per conto mio col pensiero. Il distacco da mia madre me lo fa sentire più vicino. Ah, se ci fosse stato da bambina, avrebbe avuto voglia di giocare con me. Anziché stare seduti sopra questa panchina, saremmo stati là, con quei piccoli, mi avrebbe spinto sull'altalena o lasciata andare dallo scivolo ed io non avrei smesso di ridere. Sì, perché ho smesso presto di ridere, senza di lui. Fin dai primi anni di scuola mi sono sentita in debito con non so chi. Volevo essere brava, più delle mie compagne, per guadagnarli l'affetto di cui non mi sentivo degna. Fu del tutto inutile.

Anche dopo essere cresciuta, non mi sono mai sentita giovane, spensierata. Avevo sempre sulle spalle il peso di un'esistenza faticosa e il vuoto degli

affetti. Mi sembrava che mia madre si fosse pentita di avermi fatta nascere e se la prendesse con me.

Ora mi trovo a vivere ancora con questa donna, ormai anziana, bisognosa di cure e incapace di comprendere il passato. Forse non l'ho ancora perdonata. Rimango con lei per darle modo di chiudere la sua vita serenamente.

Sembra che l'uomo abbia ascoltato i miei pensieri perché mi sorride. Forse vuole consolarmi. Sono contenta che lui sia qui. Sono rimasta ad ascoltarlo tutto questo tempo, mentre una parte della mia vita mi è passata nella mente e mi ritrovo ancora con due ciliegie in mano.

Vorrei anche ringraziarlo per avere indovinato il mio frutto preferito. Ricordo di essermi arrampicata con i miei amici per raccogliere, nei giorni di festa del paese, nel mese di giugno. Anche nel periodo in cui rifiutavo il cibo, riuscivo a mangiare soltanto ciliegie. Ora non ne ho bisogno ma mi piacciono ancora. Lui sembra invitarmi a mangiarle ma io resisto. È bello tenerle nella mano e guardarle, quasi accarezzarle come si fa con un piccolo passerotto che si trova, nella tarda primavera, in campagna.

Ho gli occhi fissi sulle ciliegie. Mi assale un senso di benessere e di gratitudine verso quest'uomo quasi sconosciuto. Ho voglia di chiamarlo papà.

Alzo la testa per rivolgergli lo sguardo.

Alle sue spalle due uomini in divisa: mi sembrano poliziotti. Un altro di fronte gli mette, facendole scattare, un paio di manette ai polsi. Lui si alza, impassibile, e, in mezzo agli altri tre, si allontana senza neppure voltarsi.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Il cibo dell'anima

di Alfio Nicosia

Driin, Driin

Con gli occhi ancora assonnati rispose al telefono dando un rapido sguardo alla sveglia che segnava le 4:35.

“Buongiorno dottore, mi scusi per l’ora, dovrebbe venire qui subito. Il numero 38 ci ha lasciati”. “Bene... cioè”, rispose accorgendosi di essere stato inopportuno, “volevo dire che arrivo subito, il tempo di vestirmi” e riattaccò senza aggiungere altro.

Venti minuti più tardi osservava il corpo ormai senza vita del numero 38, il “Professore”.

L’appellativo Professore, al numero 38, derivava dall’essere stato un uomo di cultura superiore: amante della letteratura, della poesia, della musica e dell’arte, aveva vissuto tra Musei e Teatri, Opere e Concerti.

E biblioteche naturalmente, impegnato nella lettura dei grandi classici, ma anche della letteratura più frivola, narrativa, favole e poesie.

Le note sulla sua cartella clinica indicavano che le sue abitudini alimentari di tutta una vita erano costituite da un’alimentazione varia e moderata, senza eccessi e senza privazioni.

Faceva i classici tre pasti al giorno cominciando la giornata con una colazione molto leggera, integrata poi a metà mattina da un frutto di stagione, quindi tra mezzogiorno e le due consumava un pranzo composto spesso da un secondo di carne bianca o pesce, più raramente di carne rossa, accompagnato da un sano contorno di verdure di stagione e da buon un bicchiere di vino.

Completava la sua alimentazione una cena molto leggera a base di un modesto piatto di pasta con condimenti semplici alternato a minestre o zuppe e, a volte, del formaggio o del prosciutto rigorosamente magri.

Il poco pane che accompagnava questi alimenti era integrale e non

consumava abitualmente dolci, anche se, in occasione di feste o inviti non disdegnava una buona fetta di torta o tiramisù e qualche pasticcino farcito di crema o cioccolata.

Il dottore, leggendo le note si pentì subito di non aver lasciato squillare il telefono a vuoto e di essersi precipitato in clinica, visto che le abitudini estremamente regolari del morto nulla avrebbero potuto aggiungere ai suoi studi.

Tuttavia, ormai era lì e, con poca convinzione, estrasse dal computer, collegato al letto del professore, la scheda con i dati che avrebbe analizzato a casa con calma. Riprendendo la cartellina che aveva appoggiato sul comodino notò la presenza del volume “La Divina Commedia”, e non poté fare a meno di pensare all’inutilità, secondo i suoi parametri, di un libro sul comodino di un uomo coi giorni contati.

Durante il viaggio di ritorno, assorto nei suoi pensieri, rifletté su tutti i pazienti in fin di vita che aveva avuto modo di analizzare in quegli anni, e ripassò mentalmente le caratteristiche alimentari con cui aveva, a suo tempo, suddiviso gli stessi in gruppi.

I Vegetariani anzitutto, che scartavano qualsiasi alimento di origine animale nutrendosi esclusivamente di frutta e verdura, formaggi e cereali.

Poi, ancora più estremisti, i Vegani, che rifiutavano di mangiare tutto ciò che in qualche modo fosse riconducibile a uno sfruttamento diretto o indiretto degli animali, vincolo che riduceva enormemente la varietà dei cibi consentiti.

Un'altra categoria era quella degli alcolizzati che sostituiva quasi interamente il cibo vero e proprio con le più disparate bevande alcoliche.

C'erano poi diverse categorie di Ipernutriti; si cominciava con coloro che da anni mangiavano esclusivamente quello che viene genericamente chiamato Cibo Spazzatura, il prodotto dei fast food all'americana, comprendente i cibi in assoluto più sconsigliati per l'organismo come Hot Dog, Hamburger, patatine e bocconcini di carne macinata, rigorosamente fritti in olio usato più volte e conditi con le salse più improbabili.

Del secondo gruppo facevano parte coloro che abusavano del consumo di carni rosse o di maiale, Costate, Filetti, Salsicce, Spiedini, cotti su fuoco vivo o su braci incandescenti su cui colava abbondante il grasso fuso.

Costoro attendevano la cottura del cibo consumando come aperitivo abbondanti quantità di Salumi e Formaggi.

Seguivano gli amanti dei carboidrati, che divoravano ogni tipo di pasta:

Lasagne, Tagliatelle, Spaghetti, Bucatini, Rigatoni, condita con una varietà impressionante di Ragù e Sughì all'Amatriciana, alla Carbonara, alla Puttanesca, e ancora Panna, Besciamella, Uova e Pancetta rosolata nel Burro. Condimenti che, finita la pasta, venivano raccolti dal fondo del piatto con un paio di fette di buon pane casereccio usato a mo' di scarpetta.

I seguaci del quarto gruppo si dichiaravano sempre carenti d'affetto e dunque sfogavano questa loro depressione ingurgitando enormi quantità di Pasticcini, Cannoncini, Bignè, senza disdegnare Crostate e Millefoglie, Profiterole e Tiramisù.

Con una media di 25-30 pazienti per ogni gruppo aveva monitorato il peso di oltre 150 persone in fin di vita e, nel momento del trapasso, di altrettante anime.

Era infatti noto che, secondo gli studi del dottor MacDougall vissuto nei primi del novecento, pochi istanti dopo la morte il corpo perde circa 21 grammi di peso; 21 grammi che sarebbe dunque il peso di un'anima.

Con i moderni strumenti di un secolo dopo sarebbe stato un gioco da ragazzi mettere in relazione questo peso dell'anima con le abitudini alimentari e le caratteristiche fisiche di ciascun ospite.

Invece, per gli oltre 150 casi esaminati, la lettura dei dati aveva fornito sempre lo stesso responso: 21 Grammi esatti, sia che il paziente pesasse 40 chili e fosse nutrito a flebo o avesse addosso 120 chili di cibo spazzatura.

E ora, oltre al danno la beffa, l'ultimo caso iscritto al protocollo, quello che avrebbe potuto dare la svolta alla ricerca e non vanificare anni di indagini, era invece proprio quello della persona più virtuosa della lista, colui che era stato monitorato proprio a conferma della banalità di un'esistenza alimentare ordinaria.

Rientrato a casa analizzò di nuovo con cura tutti i dati precedentemente raccolti, anche se era certo di conoscere già il risultato.

Nessuna delle misurazioni effettuate negli anni si discostava, come aveva sperato, da quei 21 grammi teorizzati dal dottor MacDougall cento anni fa.

Il suo stupore fu grande almeno quanto la sua gioia quando, guardando il monitor, si accorse che il dato registrato dalla schedina appena prelevata dal numero 38 corrispondeva a 22 Grammi, e improvvisamente realizzò quella grande verità che sua nonna, diploma di terza elementare, gli aveva rivelato fin da quando era un bambino: "Godi dei piaceri della buona tavola, ma non farti mancare mai una sinfonia, una statua, un quadro. E leggi, leggi un buon libro, sempre, perché quello è il cibo dell'anima".

In cucina non è tutto oro ciò che luccica

di Guido Penzo

A tutta birra. Bicchiere mezzo pieno e mezzo vuoto, trova la differenza. Acqua in bocca. Rosso di sera ma bianco col pesce. Chi ha i denti non ha pane e chi ha pane può fare la scarpetta. Il riso abbonda sulla bocca di chi ama i risotti. Fare di tutta tutta l'erba un minestrone. La donna è come la castagna, bella di fuori e con i capelli ricci. Se non è zuppa, cameriereeeee! Nella botte piccola c'è poco vino. Telefonare ore pasti ma non parlate a bocca piena. Chi rompe le uova nel paniere sempre si domanda: chi ce le ha messe al posto del pane?

Sono tanti i modi di dire sulla cucina, ma quanti sono i modi di fare una ricetta coi fiocchi? E se non avete i fiocchi quali altri ingredienti potete utilizzare perché rimanga un piatto del buon ricordo per chi l'avrà, come dice il saggio, assaggiato?

È sufficiente mescolare assieme spaghetti, pollo, insalatina ed una tazzina di caffè come se la suonava e se la cantava quel bongustaio di Fred?

Bando alle chiacchiere, fritte o al forno, toglietevi le fette di salame dagli occhi, tirate fuori le mani dalla tasca del pasticciere, rimboccatevi le mezze maniche, lasciate i rispettivi maritozzi davanti a Mister Chef e mettete dell'acqua a bollire. Potrebbe non servire ma darà l'idea che qualcosa bolle in pentola.

Per preparare cosa? Un pan egirico o idem con patate? Un riso amaro o una torta salata per dolce? Preparare un buio al pesto o fare orecchiette da mercante? Linguine biforcute alla puttanesca o una ricetta segreta alla carbonara? Una crostata di frutti di mare o una ciambella riuscita senza buco che c'è più torta? Un tiramisù che non so nuotare o un affogato al caffè? Sicuramente un gran pasticciaccio.

Per rompere il ghiaccio prendete tutta la farina del vostro sacco. Versatela

senza una forma precisa, a mucchio selvaggio, sulla tavola calda.

In precedenza avrete munto delle mandorle ottenendo il loro latte che andrete a versare, piangendo, sulla farina.

Rompete poi le uova del paniere separando l'albume dal tuorlo, prima che vengano alle mani. A parte montate la panna facendole credere d'essere la migliore. Togliete la camicia ad uno spicchio d'aglio cantando "e levt'à cammesella... à cammesella 'gnor no 'gnor no!" Fatelo poi a pezzi e mettetelo a soffriggere nell'olio in attesa di una risposta.

Spremete quindi un'arancia originale, che non sia tarocco.

Se vi serve del buon brodo fatevi aiutare da una gallina vecchia. L'arrosto magari non le riesce ma gallina vecchia fa buon brodo. Per la pancetta, invece, fate jogging. Per la coppa dovete allenarvi di più.

A parte preparate in un tegame che non vuole capire, praticamente di coccio, un ragù alla bolognese. Se doveste avere ospiti a pranzo ricordate che alla bolognese piace il ragù. Se avete come ospite una romana consiglio gli gnocchi, gli gnocchi alla romana. Il baccalà alla vicentina e le melanzane alla parmigiana. Il pesto potete prepararlo sia alla genovese che alla siciliana. Con le sarde? La pasta. Mai preparare gli gnocchi alla vicentina o il ragù alla parmigiana altrimenti potreste ricevere una pizza che vi lascerebbe l'amaro in bocca.

Se volete della musica nuova in cucina, magari per un timballo di coppia, mettete un disco di Zuccherò.

Unite infine tutto quello che vi circonda in una ciotola, compreso gli ingredienti indispensabili che avrete preso dalla dispensa, e mescolate con un mescolo di legno se non volete avere le mani in pasta. Sale in zucca q.b.

Versate il pasticcio ottenuto in una teglia che avrete unto sottobanco e infornate per 25 minuti a 200 gradi.

Sfornate lo sformato e dopo aver cosparso del pepe nero della Tanzania, che è afro-disiaco, aspettate che sia semifreddo prima di servire.

In cucina non utilizzate prodotti OGM. Come riconoscere un prodotto geneticamente modificato da uno proveniente da agricoltura biologica? L'OGM è quello che applaude quando fate una battuta.

Il cuoco consiglia: Non accettate crème caramel dagli sconosciuti.

Bon appétit.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

La bottiglia del nonno

di Eugenio Felicori

L'ho notata subito, appena entrato in casa. Stava al centro del tavolo tondo del soggiorno, insieme a due bicchieri vuoti. La luce dell'alogena che spioveva dall'alto evidenziava la ceralacca oramai grigia che sigillava il tappo, la polvere e lo sporco sedimentato sul vetro da anni di permanenza in chissà quante cantine, la strisciolina di carta slabbrata ai bordi, ma su cui ancora si poteva leggere il mio nome e la data di nascita. Quasi l'avevo dimenticata. Un ricordo dell'infanzia, delle lunghe estati trascorse in campagna nella casa dei nonni.

“Tienila da conto” mi aveva detto nonno Alfredo, “che questo è un vino da far resuscitare i morti! Il giorno che la comare secca busserà alla tua porta, bevilò con lei e vedrai che la scampi! Ma solo se toccherà a te l'ultima bevuta”. Però con lui non aveva funzionato. L'avevo trovato io, la testa reclinata sul tavolo, pane e finocchiona ancora in mano, la bottiglia col suo nome aperta, due bicchieri vuoti.

“Siediti, che ci beviamo questa bottiglia. La regola della partita te la ricordi?” mi ha detto una voce.

È allora che l'ho vista, seduta nella penombra dall'altra parte del tavolo: i lunghi capelli neri sciolti sulle spalle, due occhi pesti, labbra sottili, esangui, che faticavano a risaltare su quel volto terreo.

Ho avvertito un brivido gelido lungo la schiena. Quella sera in effetti avevo esagerato: ostriche e crostacei inaffiati da una magnum di bollicine e poi quella pillolina blu, per assicurarmi di far fronte con onore al prevedibile infuocato dopo cena, era stato il colpo di grazia per le mie arterie già intasate di colesterolo. Però non avevo nessuna intenzione di stare al suo gioco!

“Ma per bere un Chianti che ha settant'anni, bisogna aprirlo ore prima! Farlo

respirare!” le ho detto deciso. “E poi abbinarlo con cibi adatti, altrimenti lo sciupiamo. Beviamolo la prossima volta. Intanto ti preparo qualcosa da mangiare, anche se non ho molto in casa. Sai, non ti aspettavo!”

In frigo avevo solo delle uova, ma in cassaforte del tartufo bianco d’Alba. Mi è parso di intravedere su quelle labbra esangui un sorriso, quando le ho presentato il piatto.

Tutta la stanza era invasa dall’aroma del prezioso tubero. Mi stava costando una fortuna, ma non era il caso di risparmiare, visto la posta in gioco!

“Le uova richiedono un bianco ben strutturato” le ho suggerito aprendole una bottiglia di Arneis. Lei mangiava in silenzio, mentre io continuavo a riempirle il bicchiere.

Alla fine si è alzata in piedi. Barcollava un po’. “Tornerò domani sera” mi ha detto, indicando la bottiglia del nonno.

La mattina seguente sono andato a fare la spesa. Dovevo scegliere dei menù che mi permettessero di distoglierla da quella bottiglia di Chianti super invecchiato. Quindi niente formaggi stagionati, salumi, carni rosse. Cibi da abbinare necessariamente a vini bianchi, un equilibrio fra toni morbidi e note fresche e sapide.

Così la seconda sera le servii un risotto con Zola dolce, uva e nocciole, accompagnato da un eccellente Chiaretto del Garda.

La terza: crostacei in guazzetto e cozze ripiene, abbinati a un sicilianissimo Anthilia.

La quarta: trofie al pesto e orata al cartoccio, innaffiati da un fresco Pigato.

Siamo andati avanti così per un mese. Nel congedarsi, non tralasciava mai di indicarmi la bottiglia del nonno, ma senza più tanta convinzione. Era anche un po’ ingrassata, le guance colorite, le labbra sottolineate dal rossetto. Nel suo sguardo coglievo ora la stessa espressione con cui certe signore mi facevano intendere che si aspettavano qualcos’altro, oltre la cena e l’interessante conversazione.

Eh, no! Di finire fra le sue braccia proprio non ne avevo voglia! Dovevo reagire, tentare il tutto per tutto.

Così ho stappato la bottiglia del nonno, messo in tavola due bicchieri, un tagliere di formaggi di prima qualità (Castelmagno, Bitto, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino di Pienza), fettine di polenta grigliata e un biglietto: “Scusami, ma oggi arrivo in ritardo”. Se la trappola avesse funzionato, questa volta ce l’avrei fatta a salvarmi.

Poi mi sono nascosto dentro un cespuglio, ma in una posizione da cui potevo osservare la scena attraverso i vetri della finestra.

Lei è arrivata puntuale. Ho visto chiaramente il suo sorriso di soddisfazione, quando si è accorta della bottiglia stappata e dei due bicchieri pronti.

Ha letto il mio biglietto, si è seduta e ha versato il vino nei bicchieri.

Guardava continuamente l’orologio, visibilmente spazientita del mio ritardo.

Ho incominciato a preoccuparmi. Sembrava proprio che tutto quel ben di dio che le avevo preparato non la interessasse. Eppure quei formaggi emettevano profumi così intensi che avrebbero fatto resuscitare anche i morti!

Poi finalmente si è decisa: col coltellino si è tagliata una fetta di Bitto, l’ha unita alla polenta calda e un po’ timidamente l’ha assaggiata...

Poi è stato tutto un crescendo: formaggio, polenta e vino... formaggio, polenta e vino... finché, con suo grande disappunto, si è accorta che dalla bottiglia non usciva più neppure una goccia.

Così se n’è andata, certo delusa per il mancato amplesso e un po’ barcollante sulle gambe per il troppo vino.

Quando sono rientrato in casa, ho visto sul tavolo il mio bicchiere ancora pieno.

Alla tua salute, nonno! Questa volta ha funzionato!

Ma so che Lei implacabile ritornerà e la prossima volta non avrò più una bottiglia speciale da offrirle.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all’INDICE](#)

La croce matta

di Francesca Vergani

Lo Scirocco siciliano alita calmo e cocente sulla strada di campagna prosciugandola e fa ciondolare i rami degli alberi ai bordi della strada. La lenta corsa viene sgarbatamente interrotta da una folata di vento più audace che solleva un mucchio di polvere ocra da un disgraziato formicaio e con questo crea un caldo vortice opaco che inizia a oscillare sinuoso a pochi centimetri dal terreno: un lieve e magro turbine che si riadagia poi in un soffio, dolcemente, pochi passi più avanti, concludendo la breve danza e lasciando le sventurate formiche a disperdersi nella nube di polvere, smarrite in uno sciame scomposto.

Maria indossa un ruvido foulard lilla in cui ha ordinatamente raccolto, con alcune forcine, gli ispidi capelli ricci, inariditi dal vento. I sandali ai suoi piedi sono di un verdognolo reso opaco dalla polvere della strada e mostrano i chiari segni del tempo e delle molte cuciture rimediate in modo casalingo, con lo spago e con aghi dalla punta sicuramente troppo grossa per delle calzature così minute. In una mano stringe un ampio cesto di vimini color caffè in cui ha accuratamente riposto le pagnotte appena impastate e rimboccate con un panno candido e pulito, con l'altra mano si protegge gli occhi dalle frustate di vento mescolato alla terra.

Un nuovo alito alza dal terreno un secondo e altrettanto sfortunato vortice di polvere rossastra che, non appena si libra da terra ad iniziare la sua danza, viene impietosamente calpestato, rompendosi in una nuvoletta scompigliata e sgraziata che si disperde ai lati del piede di Maria. Con passo deciso e veloce ha già percorso un chilometro e, mentre il tramonto è ormai alle porte, il cielo diventa rossastro e venato di raggi dorati: la ragazza alza lo sguardo verso la linea dell'orizzonte e inquieta accelera il passo, ha gli occhi strizzati in un'espressione rigida e le labbra impallidite e secche sono strette in una piega preoccupata.

Nel cesto di vimini ci sono otto pagnotte tutte uguali, odorano di lievito e sono di un intenso giallo grano, morbide come seni, una accanto all'altra, meticolosamente infarinate; al centro di ciascuna Maria ha tracciato 'a cruci matta con il coltello: con la lama ha inciso una croce per il cui centro passa una terza linea obliqua che corre da sinistra verso destra. Ai lati del braccio orizzontale della croce ha infilato nella pasta l'estremità del manico del coltello, ricavando due fossette arrotondate che a fine cottura saranno deliziosamente colme d'olio.

Mentre il cielo s'incupisce diventando più scuro e violaceo il vento inizia a calmarsi, quasi abbia premura di rincasare prima del buio, i rami degli alberi ai bordi della strada smettono di ondeggiare e anche le sventurate formiche rientrano in quel poco di casa che gli è rimasta.

Maria è quasi arrivata al forno delle comari con le sue pagnotte: si scosta dalla fronte i ciuffi di capelli che si sono liberati dal foulard, in balia delle folate, e imbocca alla sua sinistra una stradina che si dirama dalla via principale.

Il forno è una costruzione compatta e imponente di pietra grigia e mattoni ormai rosei e logorati dal tempo, è alto circa due metri e termina con un comignolo stranamente stretto per una struttura così tarchiata: largo tre metri e mezzo e profondo quattro, riesce a contenere il pane di tutte le donne provenienti dai paesi limitrofi che vi si recano, a piedi, almeno una volta a settimana per cuocere il pane. Ciascuna di loro incide il proprio simbolo al centro di ogni pagnotta, per poterle riconoscere una volta cotte.

Maria raggiunge quasi marciando il forno che, già a qualche metro di distanza, inizia a mescolare il proprio calore a quello del vento facendo colare due gocce di sudore dalla fronte della ragazza, già spossata dalla frenetica camminata. Posa delicatamente a terra il cesto di vimini e toglie il panno dalla morbida pasta, rincuorata nel vederla salva dalla polvere, prende la grossa pala addossata sul fianco del forno, vi appoggia sopra due pagnotte alla volta e le inforna, speranzosa che cuociano entro un'ora, per riuscire a rincasare prima che sia del tutto buio.

Il vento si rinforza nuovamente, non è ancora il momento di andarsene. È passata un'ora, il pane è cotto e Maria si alza dalla sedia per andare a sfornarlo: si congeda dalle altre comari e, mentre finisce di aggiustarsi i capelli, inforca la pesante pala e tira fuori dal forno le pagnotte fumanti con la croce matta, dilatata dalla cottura ma ancora perfettamente riconoscibile; si accovaccia per riadagiarle nel cesto di vimini e le ricopre con il panno bianco preparandosi alla camminata del ritorno.

Il sole sembra uno spicchio d'arancia appoggiato sul confine tra cielo e terra, Maria è preoccupata per il buio che sta ormai inghiottendo tutto il paesaggio, i suoi quattro figli sono a casa ad aspettarla, suo marito Saro sarà rincasato dal lavoro da ormai mezz'ora. Accelera il passo irrigidita e intimorita dai rumori del vento che, accompagnati dalla cupezza del cielo, diventano sempre più inquietanti: riconosce in lontananza le luci delle case di Lentini e il suo cuore si solleva.

Imbocca la strada principale e si avvia verso casa, la scorge da lontano, tutta sgangherata e con le finestrelle illuminate.

Avvicinandosi vede Filippo in piedi davanti alla porta che trotterella sul posto con il collo allungato verso la strada. Sta parlando con Nello che, seduto sugli scalini, gioca con un bastoncino disegnando dei cerchi a terra.

“Mamma!” Filippo le corre incontro e Nello rientra urlando di gioia: “Mamma è arrivata!” Silvana e Patrizia escono quasi volando e Maria viene investita dai quattro bambini in corsa verso di lei. Saro è appoggiato allo stipite della porta e si gode la scena con un sorriso stampato in volto, fumando una sigaretta; vede Maria avvicinarsi con i bambini aggrappati addosso come scimmiette, le si avvicina e la bacia sulla guancia, felice di rivedere la propria famiglia riunita e di avere del pane da mettere in tavola.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

La vendemmia di Angelina

di Giuseppina Gigliotti

Il blu del cielo si sta facendo meno profondo ma la luna è ancora alta sopra il vicolo. Angelina rabbrivisce nel vecchio vestitino di cotone. Le è stato regalato che aveva dieci anni, le andava grande allora. Ora è quasi una ragazzetta però, di anni ne ha tredici e l'abito, ormai passato ai giorni di lavoro, le va appena. Il vicolo deserto all'improvviso si anima di bisbigli: “Anciulineddja!”, “Rusina!”, “Talia!”, “Vicenza!”

Angiulineddja la chiamano, con affetto, perché è la più piccola tra le braccianti.

Ieri mattina 'Ntoni 'Mbrosiu, il mezzadro, ha chiesto loro di tornare anche oggi, domenica, perché i ventidue ettari di vigneto di Don Niccoli non possono aspettare: la luna è piena stanotte, l'uva è pronta, è ora di vendemmia. La prima per Angelina. 'Mbrosiu l'ha chiesto come favore, magari un fiasco di vino da portare a casa, magari. Ma prima bisogna aspettare S. Martino, quando spillano le botti, per vedere se sarà buono. Arrivate al Fiume Grande, l'unico modo di attraversare è guadandolo. Il ponte di ferro battuto d'inizio secolo è precipitato nel fiume durante un bombardamento, un paio d'anni prima, e rimane là, come una suggestiva scultura di metallo, frammenti ritorti tra la corrente e le pietre. Le acque del torrente già iniziano a gonfiarsi, in quei primi giorni d'ottobre. Le donne sollevano le gonne fin quasi sopra le cosce, certe di non essere osservate da anima viva, ma Angelina è corsa su per la riva, fino alle pale del mulino di Compare Italo, il mugnaio. Il movimento perenne della possente ruota l'affascina.

“Anciulì, hoi Anciulì, Anciuliina!” Le donne sono quasi a metà del guado quando s'accorgono che la piccola del gruppo non è con loro. Vincenza torna indietro, muovendosi con cautela e vigore sulle pietre del fondo e contro la corrente. Angelina corre verso l'acqua, a saltelli, anticipando mentalmente i

rimproveri. La mulattiera di pietre e sabbia sale su per le colline. Le donne cantano, ridono per non pensare al sonno, alle ore di cammino, alla lunga giornata di lavoro. Il cielo si schiarisce piano e l'aria si fa meno umida, mentre la luna tramonta. L'alba non è sorta da molto, mentre percorrono la strada sterrata tra gli ulivi della proprietà.

Poi finalmente il vigneto! Angelina non ha mai visto niente di più bello: i grappoli turgidi di Malvasia bianca rilucono di riflessi quasi rosa nella luce tersa del mattino, ancora madidi della rugiada notturna, nell'aria una fragranza che ad Angelina ricorda le rose bianche del giardino delle suore, in paese. Su questo versante meridionale della collina, sempre esposto al sole, la terra è *siccagna*, arida in superficie. Le piante devono abbeverarsi delle rugiade notturne e mattutine, dei rari umori del cielo e dell'umidità segreta della terra. È qui che la dedizione di 'Ntoni è riuscita a produrre questa qualità d'uva prodigiosa, che rende inconfondibile il suo Savuto, più profumato, meno asciutto.

Ora l'aroma di quelle gemme risplendenti al sole inonda le narici di Angelina... acino dopo acino sembrano liquefarlesi in bocca! Le mani acerbe maneggiano per la prima volta il pericoloso roncolo, ma presto i grappoli iniziano a cadere nel suo cesto alla stessa velocità che in quello delle donne più esperte. Angelina è sveglia, veloce e resistente. Si lavora ininterrottamente. Si riempiono i canestri, poi li si svuota in ceste più grandi che, una volta colme, vengono caricate sul carro e portate al casale, all'enorme tino della pigiatura. È già passata la mezza e il tino è colmo. Niente pausa per il pranzo. Le donne si coprono il capo con fazzoletti e grembiuli, si nutrono di chicchi rubati tra un taglio e l'altro.

'Ntoni sceglie otto ragazze che porta al casale, Angelina è tra quelle, là si lavano i piedi con sapone d'oliva e acqua calda, poi montano dentro al tino e iniziano la danza, mentre un contadino, seduto su uno sgabello, attacca a suonare l'organetto. Mano a mano che il livello dell'uva scende vengono svuotate nel tino altre ceste colme di grappoli. L'odore di mosto si fa intenso, inebriante, stordisce. Angelina ride felice, e balla sull'uva, per una, due, tre ore, con le sue compagne, tutte ebbre dell'odore forte e buono. Tra poco altre donne verranno portate dal vigneto per dare il cambio. Il suono dell'organetto incalza una tarantella dietro l'altra, ad un tratto la piccola del gruppo barcolla vistosamente, socchiude gli occhi, poi crolla a faccia in giù tra grappoli e mosto.

Fa caldo qua dentro, Angelina si sveglia avvolta dall'odore familiare di patate,

cipolle, melanzane e peperoni fritti insieme, scosta la coperta che qualcuno le ha disteso addosso, su una branda nello stanzone-cucina del casale. Le gira un po' la testa e ha una gran fame. Teresa, la moglie di 'Ntoni 'Mbrosiu il mezzadro, le si avvicina, le tocca una spalla: “Vo' manciare higliama?” La ragazzina annuisce, si alza; sul tavolone di legno massiccio ogni ben di Dio: verdure e salsicce fritte, sott'olio, forme tagliate di pane, Magliocco giovane, uova, formaggio pecorino, olive nere, soppressata.

Dall'esterno arrivano i suoni stanchi di voci e risate, dell'organetto e di una chitarra. Gli altri hanno già mangiato: per oggi il lavoro è finito e lei non ha fatto la giornata intera. Non le daranno il bottiglione per *papuzzu*, papà suo. I crampi della fame le attanagliano lo stomaco, ma lei rimane immobile, in piedi davanti alla mensa apparecchiata, mentre gli occhi le si riempiono di lacrime.

Teresa sembra intuire: “Tu dunamu u vinu pè pattrita, tu dunamu” la rincuora, mentre preme una forma di pane di granturco contro il ventre, per affettarla. Finalmente Angelina si siede e prende a mangiare in fretta, prima con gli occhi che con la bocca, come se avesse paura di veder sparire tutta quell'abbondanza. Poi esce all'aperto, qualcuno ha ancora energie per accennare qualche passo di tarantella, la luna è di nuovo là, circondata da un miliardo di stelle. Anche loro in festa.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Ogni promessa

di Alessandro Mosconi

Da più di un anno Tonio attendeva quel momento; da quando era partito militare negli alpini, verso il fronte, costretto a combattere una guerra non sua e ad abbandonare tutto ciò che più amava, per difendere una Patria alla quale di fatto non si sentiva di appartenere più di tanto.

Ora, dopo tanto soffrire, la prima licenza.

Finalmente poteva tornare alla sua terra, al confine tra pianura e colli, sulle sponde di quel fiume, il Piave, che soltanto pochi mesi prima era stato testimone non neutrale della riscossa dell'esercito italiano contro l'invasore.

Lo stesso fiume che tempo dopo avrebbe ispirato la famosa canzone patriottica il cui ritornello recita pomposamente: "Il Piave mormorò: non passa lo straniero!"

Non appena la vide affacciarsi sulla porta della cucina, Tonio non poté fare a meno di commuoversi, e una lacrima che inutilmente tentò di trattenere rigò il suo volto. Lo stesso volto che fino a pochi minuti prima era simile ad un campo arido, scavato com'era dall'aratro della fame e del dolore accumulati nei troppi mesi trascorsi in trincea.

La contemplò a lungo, mentre gli si avvicinava preceduta da quel suo profumo giovane, intenso, così caratteristico, unico, mai dimenticato, che tuttavia percepì con sorpresa e gratitudine, perché spesso nei momenti di sconforto e solitudine vissuti nei mesi di guerra lontano da casa lo aveva creduto perso per sempre.

Era un profumo di gioventù, di bellezza, di armonia del creato.

Avrebbe voluto alzarsi per sottolineare la solennità di quel momento e

accorciare anche solo di pochi attimi il tempo necessario a quel ricongiungimento così intensamente e a lungo desiderato.

Ma non lo fece, non ci riuscì.

Forse aveva paura di non ritrovare e riprovare più le sensazioni di un tempo.

Perché lui era cambiato.

E lei?

Così rimase immobile, seduto al suo posto, con lo sguardo pieno di gioia, timore e soprattutto incontrollabile desiderio.

Solo quando lei fu finalmente a un passo dal suo viso, e poteva chiaramente percepirne addirittura il profumo ed il calore, la sua espressione si distese appena in un goffo e imbarazzato tentativo di sorriso.

Prima di compiere un qualsiasi gesto non poté fare a meno tuttavia di scrutarla con aria interrogativa, confrontandone tutti i particolari con i propri ricordi, forse ancora incredulo della sua presenza, nonostante il tempo trascorso.

Ma lei era lì. Per lui, solo per lui.

Senza distoglierle nemmeno un attimo lo sguardo di dosso, avvicinò piano il volto e la bocca avida di desiderio; infine al culmine dell'eccitazione protese con decisione le labbra verso di lei e chiuse gli occhi.

Non appena sentì la sua lingua, calda e invitante, farsi strada tra le sue labbra socchiuse, un mondo di gioiosi ricordi esplose in una miriade di sensazioni, luci e colori.

I sensi erano espansi oltre ogni limite di cui si ricordava capace.

Il sapore di lei era ancora puro, sincero, pieno di aromi invitanti di frutta appena matura, promessa di felicità.

E lo riempiva tutto, inebriandolo con il suo fuoco umido di un'intima certezza.

Sì, era ancora lei.

Quando, dopo un minuto lungo però un'eternità, riuscì a sottrarsi a quell'orgasmo di sensazioni violente e meravigliose, si lasciò andare esausto ma felice sullo schienale della sedia.

Respirò, deglutì... e finalmente riaprì gli occhi.

Fu in quel momento che incrociò lo sguardo perplesso e un poco imbarazzato di Salvatore, che non poteva ancora capire quel trasporto.

Salvatore era il suo compagno fidato in guerra, il suo amico di trincea.

Siciliano, e almeno in quella circostanza fedele al significato esplicito del proprio nome di battesimo, gli aveva un giorno salvato la vita riportandolo in trincea tra gli spari dei cecchini austriaci, quando era stato colpito da una scheggia di granata mentre stava tagliando il filo spinato nemico, per permettere l'assalto decisivo che sarebbe avvenuto di lì a poco.

Tonio si ricordò con terrore della promessa fatta allora a Salvatore, in virtù della riconoscenza che gli doveva:

“Da oggi tutto ciò che ho di più caro sarà anche tuo, Salvato’...”

E Tonio era uomo di parola.

La guardò per un'ultima volta, pieno di commozione e nostalgia.

Poi si rivolse all'amico, e dalla sua bocca uscirono come da un automa le parole che non avrebbe mai voluto dire, e che, forse con la segreta speranza di non essere compreso fino in fondo, decise di pronunciare nel suo dialetto natio, così lontano dal siciliano stretto che parlava Salvatore:

“Desso la se anca tua”.

E con un misto di orgoglio e tristezza gliela presentò, allungando titubante il piatto verso di lui:

“Lingua de baccalà al vin bianco, non ghé se niente di mejo!”

Vai al [RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Patate e cenere

di Rita Priuli

Erano gli anni '50. La casa della nonna paterna aveva accolto me, profuga bambina, con il calore di una vecchia, austera signora.

Amavo soprattutto la grande cucina con il pavimento di mattonelle rosse tirate a cera, il profondo camino con il paiolo di rame appeso, l'enorme acquaio di graniglia grigia, la stoffa a quadretti bianchi e rossi sui ripiani della credenza. È in quella stanza, dove mi sentivo rassicurata e coccolata, che nasce uno dei miei ricordi più buoni.

Durante le domeniche autunnali capitava che la mia bella e numerosa famiglia paterna si riunisse per il rito delle patate cotte nella cenere. Lo celebrava il fratello maggiore, mio padre. Non ho più vissuto un atto culinario tanto accessibile e democratico come quello di infilare le patate nella cenere e, tutti assieme, attendere con pazienza, nelle narici l'odore che si sprigiona lentamente dentro la cucina, a metà tra quello che ti aspetti e il bruciacchiato e in bocca, poi, un sapore che sa di semplicità e di genuina bontà.

Il fuoco era acceso fin dal primo mattino: era un buon fuoco, che scaldava il cuore e la stanza. Lo lasciavamo scoppiettare allegro quanto voleva e lui ricambiava gioioso con piccole effimere scintille. Mentre i "grandi" parlavano attorno alla tavola, seduta su una seggiolina guardavo incantata le "monachine" volare scoppiettanti su per la cappa del camino. L'importante era che, a un certo punto, smettessimo di dargli legna e lo lasciassimo piano piano spegnere le fiamme: lui si acquietava e ci fissava con occhi incandescenti.

Mio padre prendeva le patate da un cestello di vimini, le puliva una a una usando uno straccetto appena umido, ne incideva la buccia con un leggero taglio a forma di croce che, mi diceva, aveva un doppio significato: uno pratico – evitare che le patate scoppiassero durante la cottura – e uno sacrale

– ringraziare il Creatore per il dono della patata. La sua estrema razionalità suggeriva a mio padre un sano scetticismo nei confronti delle credenze popolari, ma mi ha insegnato che la tradizione va rispettata perché è questo che tiene ancorati alla saggezza di chi ci ha preceduto.

Poi avvolgeva ogni patata nella carta gialla che, allora, si usava in bottega. Così si impediva al "buono" della patata di uscire e se ne conservava l'umidità che l'avrebbe resa più morbida e gustosa al palato.

Con un grosso cucchiaino di legno annerito dall'uso formava delle piccole conche nella cenere. Come tutti i riti, sacri o profani, anche questo esige il rispetto di ogni passaggio. La cottura sotto la cenere era cosa seria, da crederci e per quelli che non hanno fretta. Non poteva essere di tutti i giorni e ne faceva un momento tanto particolare per la mia famiglia.

Deposte le patate nel loro nido, le ricopriva di cenere caldissima. A me piaceva che qualche brace fosse vicina alla patata che così si bruciacchiava un po', ma non troppo.

E cominciava l'attesa che sarebbe durata a lungo: nonna puliva le verdure per il minestrone che avrebbe riempito la cucina di un fresco profumo di salvia e rosmarino; le zie si affacciavano attorno alla grande credenza prendendo i piatti; mamma affettava su un tagliere di legno fessurato dagli anni una grossa pagnotta; gli zii fumavano davanti a un bicchiere di vino rosso. Due di loro, tornati dalla Germania dopo aver resistito soltanto pochi anni nei cunicoli delle miniere di carbone, raccontavano di portarsi ancora nelle ossa l'umidità gocciolante dalla roccia, negli occhi il buio rotto dalle lampade ad acetilene, nella gola il gusto metallico dell'aria pesante, nelle orecchie il debole scricchiolio delle travi di sostegno.

Dalla mia seggiolina li ascoltavo incantata: nella famiglia di mio padre, a cominciare da lui stesso, erano tutti degli straordinari affabulatori.

Intanto i miei cugini più piccoli si rincorrevano sotto il tavolo tra gli urli delle zie. L'ultimo nato, perché ce n'era sempre uno, frignava nella culla di legno. Io e papà stavamo di sentinella davanti al camino. L'ultimo fratello, quasi un ragazzino, e la sua giovane moglie si eclissavano, seguiti dalle risatine delle cognate e dallo sguardo invidioso dei fratelli: il loro era il modo migliore per colmare l'attesa. Su questo aspetto della vita avrei aperto gli occhi soltanto molti anni dopo.

Quando una zia intonava un canto di montagna, nella cucina si riversava una sinfonia di voci piene e genuine.

Poi i canti scemavano, i discorsi languivano, i bambini cercavano le ginocchia

delle madri, dalla culla non giungeva più alcun vagito, i due sposini ricomparivano rossi in viso. Allora mio padre tirava fuori dalla cenere una patata fumante, la scartava con delicatezza e ne saggiava la consistenza: se dentro era morbida e fuori aveva fatto una crosticina era giunto il momento tanto atteso.

Ciascuno mangiava le patate come preferiva: chi le inondava d'olio, chi le salava e le ammorbidiva con il burro, chi le coloriva con una fettina di salame, chi tra una fetta e l'altra inseriva la formaggella di montagna. Io, con la punta delle dita bagnate di saliva per non scottarmi, toglievo una parte della buccia increspata dal calore. Quanto mi piaceva il pizzicorino che mi solleticava i polpastrelli! Poi, con un cucchiaino, scavavo la polpa a piccoli bocconi fino ad arrivare allo strato più saporito, quello vicino alla buccia, e prolungavo così quella delicata fragranza mai dimenticata.

Ora che la cara, vecchia cucina è scomparsa e tutte le risate e i canti e le grida gioiose dei bambini tacciono; ora che la mia meravigliosa famiglia è stata lacerata da incomprensioni e ha seguito una sua triste, personale diaspora, a volte mi prende la nostalgia di quel semplice mondo accanto alla cenere, quando tutto si compiva in armonia con i ritmi degli abitanti della casa: rallentata la gestualità, piacere l'attesa condivisa, conforto il mangiare tutti insieme, rassicurante il senso di appartenenza, attorno le chiacchiere e la fragranza segreta della legna che toccava il cuore.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Profondo nero

di Anna Giudice

Chiudo gli occhi e lei si materializza. Bionda, né alta né bassa. Morbida. Calda. Queste sono le sensazioni che mi pervadono, quando nella mia mente esplose lei.

Mi immergo nel suo profumo. Dischiudo le labbra in attesa di incontrarla. Inspiro profondamente. Finalmente la mia bocca l'avvolge.

Fragrante, tenera. Quando la mordi ti senti in paradiso. Senti l'odore avvolgente del burro, la panatura croccante, il cuore morbido.

Come la faceva nonna Sara non l'ho mai più mangiata.

Era un rito, alla domenica. Comprava le "cutulete" dal macellaio all'angolo della nostra via. Oggi, al ristorante, se la ordini ti portano un piatto enorme, tutto per te. Però è più sottile di quella di una volta. "Orecchia di elefante" la chiamano. Allora, invece, le porzioni erano molto più piccole: ce n'era un pezzetto per ciascuno. Un po' per questione di costi, un po' perché era normale non abbuffarsi: mangiare troppo "l'è roba da maleducati", sosteneva la nonna.

Era orgogliosa della sua cotoletta. Più volte aveva tentato di spiegarne la ricetta a Maria, l'inquilina della porta accanto, emigrata dal Sud Italia. Ma "quella" non capiva. "L'ha cucinata con l'olio!" Sacrilegio!

Non ammetteva, la nonna, che a Montecorice (in provincia di Salerno) quasi non conoscessero il burro, bensì facessero abitualmente uso d'olio, frutto aromatico di quelle terre. Era curiosa, in compenso, delle ricette della "teruna". Maria apriva volentieri la sua casa, qualsiasi cosa stesse facendo, e ti accoglieva con un sorriso. Con il suo forte accento del Sud, ti offriva il caffè (forte pure quello!) che usava zuccherare direttamente nella moka (motivo di

aspre critiche da parte di mia nonna) e continuava a cucinare, spolverare, sbucciare i piselli o pelare le patate, senza mai abbandonare la conversazione.

Fu così che nonna scoprì “le cotolette sudiste” – come furono subito ribattezzate – cioè le melanzane impanate. Non l'avrebbe mai ammesso, ma le piacevano molto e qualche volta tentò pure di cucinarle per noi. Questi scambi culturali, però, all'epoca non erano accolti con molto favore. Noi preferivamo la nostra “cutuleta”. Con contorno di patate fritte, quando andava bene, altrimenti l'insalata e via andare! Erano ancora lontani le mode della cucina “fusion”...

Cara nonna, quanti dolci ricordi legati a te. Chissà che cosa diresti oggi se potessi vedere che la nipote che porta il tuo stesso nome ha sposato “un sudista!” In fondo, però, tu lo sai. Lo vedi. In quel mondo invisibile, dove tutte le verità vengono rivelate, non ha più importanza dove siano nate le persone, di che colore sia la loro pelle, l'età, il ceto. Tutti sono uguali. E sono sicura che ti piace pure il mio Tonino.

Com'è buio là fuori. Non ho mai visto un buio così profondo e, forse, non mi ci ritroverò mai più in vita mia. Se guardo fisso in un punto mi sembra di caderci dentro. Fluttuo. Non ho gambe, né braccia, nemmeno la testa. Soltanto il cuore, nel petto, continua a farsi sentire: bum, bum, bum, bum... Distolgo lo sguardo. Questo nero senza fine mi causa vertigine.

Concentrati, Sara, concentrati. Chiudi gli occhi. Cerca di nuovo il profumo della cotoletta alla milanese di quando eri bambina. Era la cosa più buona del mondo. Eccolo, arriva... che buona! Che gioia, che bello stare tutti attorno al tavolo, la domenica a pranzo. E poi c'erano pure i pasticcini che papà comprava di ritorno dal bar, dove andava a bere il “vermuttino” con gli amici, mentre io, mamma e nonna andavamo a messa.

A me piacevano quelli con la panna: erano bigné a forma di cigno con una soffice nuvola al posto del piumaggio. Ce n'era sempre uno, per me, nel piccolo cabaret domenicale. Ma prima si mangiavano il risotto giallo e la “cutuleta”. Mmmm, la cotoletta...

“Ehi Sarah, are you sleeping?” (Ehi Sara, dormi?)

Magari... una pennichella post-prandiale ci starebbe proprio bene. Ma che ne sai tu americano?

“I was just resting a bit, John” (Mi stavo solo riposando)

“Have you had something to eat”? (Hai mangiato qualcosa?)

Sì, ho mangiato, John. Oggi per pranzo c'era una magnifica, succulenta cotoletta alla milanese. Ne ho mangiato un pezzo enorme... e poi c'erano pure i cigni con la panna.

Sì, John, ora ti do le buste della minestra disidratata. Oggi tocca a te smaltire la spazzatura...

Appena torniamo a terra, alla fine di questa missione spaziale, devo ricordarmi di segnalare ai produttori di cibi per noi astronauti di preparare una bustina di cotoletta alla milanese stabilizzata o disidratata... Se vogliono, posso perfino passare loro la ricetta di nonna Sara.

[Vai al RACCONTO SUCCESSIVO](#)

[Torna all'INDICE](#)

Un po' d'olio e un po' di sale

di Luca Bollentini

Nella sala centrale del palazzo, con la sua solita espressione perennemente accigliata, il conte Artiglio si apprestava a consumare il suo misero pasto.

Un mozzicone di candela illuminava debolmente il tavolo su cui facevano brutta mostra un tozzo di pane più duro del marmo e una crosta di formaggio attaccata dalla muffa.

Ai margini della sala il maggiordomo James tremava dal freddo. Mai, però, si sarebbe permesso di chiedere al suo signore di accendere un fuoco.

Nella contea tutti sapevano bene quanto fosse taccagno il conte e James era certo che non sarebbe mai migliorato.

Quello che James ancora non sapeva è che da lì a poco le cose sarebbero cambiate.

La mattina seguente, infatti, si presentò il nuovo cuoco, un giovane che sembrava avere tutto l'entusiasmo necessario per sopportare le stranezze del conte.

“Buonasera signor Conte, è un onore potervi servire” si presentò il ragazzo.

“Cosa posso prepararvi? Un coniglio in umido con le patate? Un pasticcio di quaglia? Un...”

L'aspirante cuoco non fece in tempo a finire la frase che venne portato via quasi di peso dal maggiordomo.

“Cosa ti avevo detto?” sibilò non appena fu fuori dalla portata di orecchio del conte.

“Il Conte prende soltanto un poco di pane e un bicchier d'acqua la sera. Mi sembrava di essere stato chiaro!”

Visibilmente deluso, il giovane cuoco eseguì quanto gli veniva richiesto. Tornò in cucina e obbedì senza fiatare agli ordini ricevuti. Così fece per qualche giorno fino a quando una sera decise che era giunto il momento di osare.

Abbrustolì leggermente la fetta di pane, la imbevve nell'olio e aggiunse un pizzico di sale. Distribuí gli ingredienti così che sembrasse la stessa insipida fetta di pane di sempre e la porse al maggiordomo.

Quando il conte diede il primo morso, i suoi occhi si spalancarono. Guardò meglio la fetta di pane ma non notò nulla di diverso. Provò a dare un secondo morso e il sapore investì nuovamente il suo palato che ormai aveva dimenticato che cosa fosse il piacere. "JAMESSSSSS!" gridò infuriato.

"Cosa avete fatto a questo pane?" chiese fuori di sé dalla rabbia.

"Niente, mio signore" rispose il maggiordomo a testa bassa.

"Mi volete prendere in giro? Chiamate il cuoco!"

Il cuoco arrivò immediatamente.

"Cosa hai fatto alla mia cena?" tuonò il conte.

"Niente" rispose il cuoco. "Perché me lo domandate? Forse avete sentito un sapore diverso?"

Il Conte era dubbioso.

"Era peggiore del solito?" insistette il giovane, noncurante delle occhiate del maggiordomo "o migliore?" osò dire.

"Migliore" non ebbe dubbi il conte.

"Benissimo. Sono lieto di sentirvelo dire. Con permesso, devo tornare a pulire la cucina".

La sera successiva il cuoco sapeva cosa doveva fare.

Preparò il pane come aveva fatto il giorno precedente ma si azzardò ad aggiungere una spolveratina di origano. Invisibile all'occhio ma non alla lingua.

Quando il maggiordomo portò in tavola la cena, il Conte si accigliò nuovamente. C'era qualcosa di strano nel piatto e quando lo assaggiò i suoi dubbi vennero confermati.

Furioso, sbatté i pugni sul tavolo.

"Portatemi quel maledetto cuoco!"

Una volta dinnanzi al padrone, il ragazzo mantenne la sua espressione irriverente.

"Che cosa diamine hai combinato alla mia cena?" esplose il Conte.

"Niente, mio signore" si affrettò a rispondere il giovane. "Forse non è stata di vostro gradimento?"

Il maggiordomo dovette mordersi la lingua per non dare un calcio a quell'insolente.

Il Conte schiumava di rabbia. Mai, però, aveva mangiato qualcosa di tanto

gustoso.

“Avete sentito un sapore diverso? Peggioro o migliore?” insisteva il cuoco che amava scherzare con il fuoco.

“Migliore” dovette ammettere il Conte per la seconda sera consecutiva.

“Benissimo. Sono lieto di sentirvelo dire. Con permesso, devo tornare a pulire la cucina”.

La sera successiva il Conte era di pessimo umore. L'esattore delle tasse aveva appena concluso un'indagine sulle sue proprietà e aveva decretato che il Conte doveva alla corona un milione di denari. Quando il Conte consumò la sua cena si accorse che c'era ancora qualcosa di strano.

“Chiamatemi il cuoco!” gridò facendo vibrare i luridi vetri delle finestre.

Il maggiordomo ancora una volta spinse il ragazzo nella sala centrale del palazzo, maledicendolo per la sua avventatezza.

“Cosa hai messo nella mia cena?” sbottò senza freni il vecchio.

“Niente mio signore. Avete forse sentito...”

Il cuoco provò a riproporre la solita scusa ma il Conte lo interruppe.

“Smettila di prenderti gioco di me! Dimmi che cosa hai messo nella mia cena!”

Il cuoco, vistosi ormai scoperto, rivelò tutta la verità.

“Ho abbrustolito un poco la fetta di pane e l'ho cosparsa di un filo d'olio. Ho aggiunto un po' di sale e infine ho steso un velo di formaggio”.

Il Conte ingoiò a vuoto e con la coda dell'occhio spiò la fetta di pane che lo aspettava sul piatto. Un brivido di speranza attraversò la schiena del cuoco.

Il Conte sollevò lentamente la fetta di pane e la portò alla bocca. E infine affondò i denti.

Il maggiordomo e il cuoco attendevano trepidanti la reazione del conte.

Masticò una, due, tre volte e in pochi secondi aveva spazzolato via l'intera fetta di pane. Poi si rivolse al cuoco.

“Ce n'è ancora?” disse.

Il maggiordomo e il cuoco si scambiarono un'occhiata sorpresa.

“E non solo per me. Anche per tutti gli altri. Tutti devono apprezzare il sapore del cibo. Perché il cibo è vita e gioia”.

Il cuoco, ridendo, corse in cucina e tirò fuori tutti gli avanzi che poté trovare per preparare una cena degna di questo nome.

Da quel giorno, tuttavia, il giovane non ebbe più bisogno di cercare gli ingredienti tra le ragnatele.

Perché il Conte smise di essere il taccagno che la contea aveva imparato a

conoscere ed ogni anno, fino alla sua morte, organizzò una grande festa in cui offriva cibo e vino a tutti.

Anche se il piatto forte rimaneva sempre una fetta di pane con un po' d'olio e un po' di sale. A quella il Conte non avrebbe mai più rinunciato.

[Torna all'INDICE](#)