

# VALENCIANA

Ilaria Testa

*Partire è come morire.*

*Partire è lasciare morire una parte di noi.*

*Partire è fare i conti con la brevità del tempo che ci viene concesso.*

*Partire è sapere che non ci saremo per sempre.*

*Partire è come nascere.*

*Partire è mettere al mondo una nuova parte di noi.*

*Partire è vedere chi ci ama davvero, tolta la quotidianità.*

*Partire è gioire del tempo che ci viene concesso, vivendolo al doppio.*

*Viaggiare invece è cucinare.*

*Le nostre esperienze, emozioni, parole e immagini*

*si frullano, si cuociono, si mescolano*

*fino a dare vita ad un nuovo piatto, un nuovo te.*

*Le ricette sono come le cartine geografiche, su cui segniamo il nostro percorso.*

*Le ricette sono le nostre pagine di diario.*

*Ecco il mio.*

## 1. COSA BOLLE IN PENTOLA

*La prima cosa da fare è assicurarsi che l'olio si distribuisca uniformemente su tutta la padella, affinché tutto il riso risulti ben cotto. Per fare questo sarà sufficiente concentrare l'olio a freddo in mezzo alla padella e aspettare che cominci a friggere.*

Al secondo anno di università ero in fase di stallo. Studiavo, mi divertivo ma qualcosa mi rodeva dentro. Ogni tanto, dal nulla, questo tarlo emergeva alla mia coscienza e la attanagliava: andiamo, andiamo, andiamo...Ed io cercavo di tenerlo a bada "Non si può ora! Devo studiare, devo laurearmi, devo..." Ma le battaglie diventavano sempre più violente e non sapevo più come uscirne vincitrice; finché la soluzione è arrivata dalla bocca di un'amica: andare in Erasmus! Ho compilato l'*Application Form* senza pensarci troppo, mi hanno accettata, ho confermato: era il Maggio 2011, ero pronta a partire dopo 6 mesi, nel Gennaio 2012. Ero pronta a volare, a crescere e a mettermi in pista: il mio olio aveva cominciato a friggere.

## 2. QUANTA CARNE AL FUOCO

*Una volta che l'olio è ben caldo, saliamo e aggiungiamo il pollo e il coniglio: continueremo a girarli finché non siano ben dorati. Di solito i pezzi di carne più grandi si lasciano al centro della padella, per farli cuocere meglio, mentre quelli più piccoli verso il bordo. È molto importante dorare bene tutta la carne a fuoco dolce e senza fretta. Qui si trova parte del segreto di una buona paella.*

Giorno prima della partenza: 24 Gennaio 2012. Era giunto all'improvviso cogliendomi impreparata. Quei sei mesi dalla mia partenza si erano sgretolati e io ora ero a casa, per l'ultima notte. Valigie, ovunque. Vestiti, libri, scarpe, altri libri. E una domanda: quanto di te è giusto portare via per sei mesi? Mi siedo su una sedia in cucina e appoggio la testa tra le mani: non voglio più andare via. È troppo difficile, troppo duro, io non sono pronta. E poi c'è lui, Simo, che è entrato nella mia vita ora, proprio ora che devo partire, proprio ora che noi dovremmo stare vicini. Maledetta me quando ho puntato questa bomba ad orologeria!

Piango. Partire è difficile, proprio come venire al mondo. Partire è: valigie, pianti, abbracci, regali, baci, promesse, tornerò e ti aspetto. Ma è anche molto di più.

### **3. IL DOPPIO DI ACQUA**

*Dopo aver aggiunto le taccole e la salsa di pomodoro, lasciamo soffriggere tutti gli ingredienti insieme per qualche minuto. Poi aggiungiamo il peperoncino e l'acqua: quest'ultima in quantità doppia rispetto a quella del riso. In questo modo tutti gli ingredienti saranno letteralmente "sommersi".*

Dopo due settimane che ero a Valencia ho dovuto cambiare casa; fare traslochi è sradicarsi ancora, muovere le fondamenta piantate a fatica. Avevo bisogno di uno spazio fermo nel continuo girare di quel mondo non mio. Così, grazie ad una ragazza italiana che avevo conosciuto lì, sono approdata alla casa di *Calle Poeta Artola, 20*: il mio rifugio. È lì che il mio Erasmus ha cominciato a prendere forma, a piacermi. È lì che ho conosciuto due coinquilini italiani che sono diventati due miei veri amici: Lolla e David. La loro presenza, leggera ma vitale, ha protetto le mie radici che cercavano di piantarsi. Lolla mi aspettava prima di dormire per "l'ultima sigaretta", che poi era la prima di una serie, tra confessioni e risate. Io invece le preparavo il caffè da prendere al sole, sul terrazzino di camera mia, dopo pranzo. Quel terrazzino era il mio ingresso sul mondo: uscire lì ogni mattina e specchiarmi nell'azzurro di quel cielo era il mio modo di dire "Buongiorno Valencia!"

### **4. METTIAMO IL RISO!**

*Poi alziamo il fuoco e aggiungiamo il riso, dividendolo uniformemente su tutta la padella. Come regola generale non aggiungeremo mai acqua dopo aver messo il riso.*

Ed è con David che ho cominciato a cucinare. In realtà io ero l'aiuto-cuoco. Lui, da uomo-ai-fornelli che si rispetti aveva la situazione in mano: nessuna variazione, attenersi alle ricette "Ila, per favore! Non inventare!" Insomma, non potevo sgarrare. La cucina era minuscola, con i fornelli alimentati dalla bombola di gas- il butano, "come in Sicilia negli anni '50" scherzavamo, senza andare troppo lontano dalla realtà. Cucinavamo per prenderci cura di noi e per sentire meno la mancanza di casa. Ci mancavano le piccole cose: la pizza, il famoso cappuccino che David beveva in piazza a Spello, la domenica mattina. Ci sorprendevo a parlare per ore di piccoli dettagli dimenticati, orpelli, che rendevano gustosa la nostra vita in Italia.

E poi, al nostro duo, si è aggiunto Massi: con lui grandi cene, grandi pedalate e partite a beachvolley; grandi pomeriggi di jogging con David sulla spiaggia mentre io leggevo. La *playa* di Valencia è immensa: fa respirare gli sguardi prima dei polmoni; noi ci andavamo la domenica. Per sopravvivere lontano da casa bisogna ricostruirsi una routine: in fondo la vita è fatta di azioni che ripetono, scandendola. Senza questa siamo in balia dei giorni; senza una certezza si può vagare, perdersi. Ma noi eravamo quella certezza.

### **5. BRUCIARE IL FONDO**

*Nella paella Valenciana è molto tipico il "socarrat": lasciare la zona inferiore della paella molto più cotta, quasi bruciata, con il riso crudo. Possiamo ottenere il socarrat alzando il fuoco gli ultimi minuti e mettendo bene la paella sul fuoco.*

*Las Fallas* è la festa di Valencia. *Las Fallas* in spagnolo significa "le pire": con questo nome si intendono enormi statue di polistirolo (una volta erano di legno), colorate e costruite da artisti, chiamati *falleri* a cui si dà fuoco; queste statue rappresentano uomini politici e non, situazioni ed avvenimenti dell'anno appena trascorso di cui ridere e liberarsi, bruciandole, all'arrivo della nuova

primavera. La festa infatti si svolge dal 15 al 20 Marzo, ogni anno: sono 5 giorni di canti, balli, gente in strada, città chiusa al traffico, fuochi d'artificio e petardi: è una sorta di secondo Carnevale. I momenti *clou* sono due; la *desperta* e la *mascletà*. Ogni mattina alle 9 del mattino la banda di ogni quartiere passa per le strade e sveglia tutti (una gioia, visto che la notte si fanno le ore piccole!). La *mascletà* invece è alle 14; nella *Placa de l'Ayuntamiento* per mezz'ora vengono sparati petardi e fuochi d'artificio: mezz'ora di bombardamenti che distruggono i timpani ma liberano il cuore. Ma il fulcro della festa è la notte tra il 19 e il 20 Marzo, quando avviene la *cremà*: si bruciano le statue di polistirolo, tra musica della banda e canti e festeggiamenti. Las Fallas è stato il fuoco della nostra primavera, del nuovo mondo che tornava alla vita. Las Fallas è fuoco, calore, amicizia e novità: è la gioia del nuovo inizio, della vita che si rigenera, sempre; dell'amore che torna, che ci rende vivi. Dell'amore che ci rigenera.

## 6. LASCIAR RIPOSARE PRIMA DI SERVIRE

*Una volta cotta, lasciar riposare la vostra paella per alcuni minuti, prima di servirla. Se sarete fedeli alla tradizione la mangerete direttamente dalla pentola, la paella appunto, con un cucchiaino di legno.*

Un giorno mangia l'altro e l'Erasmus giunge al termine. Dopo la reclusione del periodo degli esami mi concedo un po' di svago. E anche un colpo di testa: un tatuaggio sulla spalla destra. Poi mi raggiunge Simo: siamo riusciti a resistere lontani questi mesi e ora lui mi viene a prendere qui per riportarmi a casa. Ma la fine dell'Erasmus è come l'inizio: incasinato e burocratico. In più non mancano i colpi di scena: Simo perde il cellulare, a me rubano il portafogli. E gli ultimi giorni sono un valzer di commissariati, consolati, code e fotografie e alla fine posso partire. E sono ancora lacrime, sorrisi, arrivederci, *hasta luego, muchisimas gracias, te hecharè de menos* – mi mancherai. E valige che non possono contenere tutta questa vita nuova che voglio riportare a casa. Alla fine lo prendo, quell'aereo, anzi, lo prendiamo, io e Simo, e torniamo a casa.

*Ho lasciato riposare questa esperienza dentro di me per due anni.*

*Ogni viaggio ci pianta dentro un seme che ha bisogno di tempo per germogliare: bisogna solo coltivarne l'attesa.*

*Viaggiare è gustare piatti diversi, mangiare tradizioni per farle nostre.*

*Il mio viaggio poteva essere solo un piatto: la paella.*

*Naturalmente, Valenciana.*