

Quanto basta

L'unica gioia al mondo è cominciare. È bello vivere, perché vivere è cominciare, sempre, ad ogni istante.

Cesare Pavese

Indice

About forty essential life recipes whole hearted

1. *La crostata di ricotta e visciole* – Federica
2. *Lu ciammellottu* – Maria Federica
3. *Il caffè* – Silvia
4. *La torta di mele* – Giuseppina
5. *Il tiramisù* – Linda, Claudia e Valerio
6. *Le ostriche* – Raffaele
7. *Hummus di ceci* – Ehab e Chiara
8. *Guacamole* – Tommaso
9. *Risotto con zucchine e guanciale* – Fatima
10. *La spremuta d'arancia* – Jo
11. *Ricetta per marmellate fatte in casa e pasta frolla per la crostata* – Silvia
12. *Orange biscuits* – Federica
13. *Gli gnocchi* – Lucia
14. *Pane e lessia, nun c' mette fantasia* – Alessandra
15. *Apple and Raisin Scones* – Federica
16. *Pizza dolce di Pasqua* – Federica
17. *La pastiera al tempo del Corona virus* – Tina
18. *Biscotti rotti* – Federica
19. *Ricetta di Nonna* – Alessandra
20. *Impasto per la pizza* – Federica
21. *Pizza con la burrata e i pomodorini* – Federica
22. *La pizza con la mortadella* - Roberta
23. *La pizza di Granturco* – Federica
24. *Il castagnaccio* - Fausto
25. *Il pollo alla romana* – Federica
26. *Burrobirra* – Silvia

27. *Basbousa della diaspora* – Laura
28. *Bom Dú Ratas* – Stefano
29. *Nonno Libero, 25 aprile 2020* – Federica e Ines
30. *La storia della Squadra e degli Abbracci spezzati* – Federica
31. *Cappelletti di “nonnanonna” Tecla* – Annamaria
32. *Crepes alla nutella* – Silvia
33. *Le rose di Antonia* – Federica
34. *Nankurunaisa (le cose andranno da sé)* – Federica
35. *Aglia, olio e peperoncino* – Francesco
36. *1 Maggio (in corsia)* – Federica
37. *Glicine* – Federica
38. *Salame di cioccolato* – Chiara
39. *Torta del compleanno di Vittoria durante il Covid19* – Vittoria
40. *Hotai 2.0* – Emanuele
41. *Pasta fatta in casa* – Manuela
42. *Passata di pomodoro* – Gabriele
43. *Caffè alla salentina* – Laura
- Macedonia e ringraziamenti* – Fausto e Federica

About forty essential life recipes whole hearted

Quando ero piccola giocavo a fare il pirata sulla nave, che era il mio letto. Mi immaginavo di essere nel bel mezzo di una tempesta e lì sopra non mi sarebbe potuto accadere nulla. Oggi sono a casa, in realtà da un mese, e per la prima volta sto riprovando quella sensazione: il mio letto è di nuovo la mia nave, io sono un pirata, ma fuori non c'è una tempesta, c'è silenzio, perché abbiamo lasciato che un estraneo, un ospite inquietante entrasse nelle nostre vite, contagiandole.

Quello che sento è un silenzio forte, carico della paura di chi è fragile, della stanchezza e del coraggio di medici, infermieri e tutti coloro che stanno rischiando la vita per salvare quella degli altri. Da due settimane è iniziata la primavera, la stagione dell'attesa, è la condizione delle cose che devono accadere. I fiori sbocciano, i girasoli possono rivolgersi al sole e le rondini finalmente tornano a casa. La primavera è un passaggio, è il momento in cui togliamo i vestiti invernali, pesanti, per fare spazio a qualcosa di più leggero e forse anche più colorato, ma il cambio di stagione può e deve aspettare. Perché proprio adesso? Perché la vita è imprevedibile, è prepotente e non siamo noi a fare le regole, tuttavia possiamo scegliere se essere parte del problema o della soluzione. Allora penso che anche dalla nostra finestra è possibile vedere il sole e sentire l'arrivo della primavera. Il tempo si è fermato e per questo motivo dobbiamo impiegarlo nel modo giusto, ripartendo da ciò che è essenziale, la cura di noi stessi, della nostra casa e di chi questo spazio lo abita. Poi prendiamo acqua, farina, sale e lievito e facciamo il pane, rispettiamo il tempo che ci vuole perché cresca e capiamo il valore del "quanto basta": è il tocco segreto che arricchisce il nostro pasto, è l'ingrediente personale che rende unica la nostra ricetta e forse anche la nostra vita, facendo ognuno la propria parte.



L'idea del progetto è quella di presentare quaranta ricette o poco più, che ci accompagneranno verso la fine di questo isolamento, destinato a prolungarsi. Perché quaranta? La risposta è piuttosto ovvia: perché ognuno di noi, chi prima e chi dopo, ha affrontato, sta affrontando o affronterà un periodo di reclusione di circa quaranta giorni. Non sarò certo io a trarre conclusioni sul motivo per cui il nostro ospite inquietante abbia sconvolto o fermato le nostre vite, ma posso fare qualcosa perché non diventi un mio nemico, un avversario che, nei momenti in cui cedo alla noia, alla nostalgia o alla tristezza, mi ricordi quanto sia importante mettersi in gioco e confrontarsi con le proprie capacità. Per concludere, attraverso schizzi, scarabocchi, disegni, pensieri, ricette di piatti della tradizione rivisitati dal “quanto basta” o ricette degne di essere definite “gourmet”, ecco che queste pagine proveranno ad essere un buon compagno di viaggio durante il nostro isolamento.

1. *La crostata di ricotta e visciole*

Quando ho iniziato a capire la gravità del problema e la necessità, dunque, di contenere al massimo il contagio restando a casa, ho chiesto a me stessa: quale sarà la prima cosa che farai finita la quarantena? Camminare per la mia città. Vorrei fermarmi sul ponte Garibaldi, come faccio sempre, ogni volta che mi trovo lì, ripeto, come fossi una macchina impostata, gli stessi gesti: leggo la targa dedicata a Giorgiana Masi, una studentessa italiana uccisa il 12 maggio 1977 durante una manifestazione; poi cammino

fino a quando davanti a me non vedo ponte Sisto e la cupola di san Pietro, uno scorcio perfetto. A volte sembra non mi basti perché cerco di guardare oltre, lasciando che la mia immaginazione si lasci trasportare da un cielo senza nuvole, azzurro, limpido. Vorrei tornare a sentire quella domanda che mi manca "lo vedi quanto è bello?".

Non lontano dal ponte c'è il ghetto, fino a poco tempo fa sbagliavo spesso la strada per arrivarci, adesso invece ho imparato il nome della via: Santa Maria del Pianto. È una via triste. Quando entro al ghetto, quasi come fosse un rito, vado in un piccolo forno, il primo che si vede all'angolo, sulla sinistra. Sin da piccola, mamma mi diceva che nonno Federico comprava lì la crostata di ricotta e visciole da portare a casa la domenica. Peccato non averlo conosciuto. Mi sarebbe piaciuto. Nonno, mi chiamo come te e come te amo leggere, scrivere e lo sai che, quando a casa trovo un libro, la prima cosa che faccio è vedere se dietro la copertina c'è la tua firma? Voglio sapere se prima di me ci sei passato tu. Come so per certo che entrare in quel forno, respirare l'odore forte di cannella, di biscotti o vedere i bruscolini bruciati, sempre presenti sul bancone mi riportano a un passato che non ho conosciuto, ma che sento così presente.

Al ghetto c'è una fessura con sopra scritta una frase, non tutti la vedono, ma c'è: date per gli orfani. Orfano vuol dire privo di una guida, di un sostegno, di un affidamento o più genericamente privo di qualcosa. Su un muro, una crepa, una fessura dalla quale non passa la luce, è buia. Un sottile squarcio nero. Più avanti una porta chiusa, serrata, ma piena di colori. Sono dettagli sui quali non tutti si soffermano, forse perché attraggono solamente chi quei dettagli li abita: una ferita da curare e pulire, nera per questo; o una porta attraente per i suoi colori e per questo da aprire. Sono dettagli che sembrano chiedere: aspetta, fermati un po', non andare via. Sii paziente e prenditi cura di me.

2. *Lu ciammellottu*

Allora, spesso la iende me chiede:

- ma che se magna nelle Marche?
- Eh, nelle Marche se magna 'nzacco de robe vone, che ve posso dì? Li vincisgrassi, 'sta sorta de lasagne mageradesi, poi ce sta li frascarelli, che po' in realtà io magno più lu

risu corgu, come lo fa mi madre co' lo sugo de lonza che è tanto vono. Sennò ce sta le pappardelle co' la papera, lu brodittu 'nzomma tanta roba.

Io però me so' ditta "da che partimo? Ho pensato "partimu" da lu pasto iniziale: la colaziò. Per cui ho deciso de davve la ricetta per lu dorge della colazione. E qual è lu dorge della colazione più famoso delle Marche? Lu ciammellottu, anche chiamato in italiano "il ciambellone". Che poi lu ciammellottu dalle parti mie è anche un modo per di uno un po' scemo, ma a parte questo, so' deciso de annà a reprenne lo libro de Ermete che era un coco e mi madre m'ha mannato la ricetta e mo ve la regalo, però parto prima da lu racconto stesso che Ermete fa e inizia così:

- O ma', mamma? Domenica adè la festa mia, che me lo faresti lu ciammellottu?
- E scine, cocca mia, scine, con la cioccolata, come piace a te.
- O Marì, st'ardra settimana adè tand'anni che ce semo spusati. Che faresti moccò de ciammellottu co l'uvetta e lu cetro?
- Scine, Pè, scine. Lu sacco vene che te piace lu dorge.
- Nò, nonna! Lunnerì adè la festa mia te che me faresti li ciò-ciò?
- Scine cocco de nonna, carinu carinu, cu li convittucci colorati sopra. Te lo fa cuscì, nonna tua.

Mo ve daco le dosi:

- menzo chilo de farina 00
- tre ovi
- n'etto e mezzo de zucchero
- cendo grammi de vuro
- poco latte
- na cartina de lievito da mezzo chilo
- na cartina de vanijia

N'amico pasticciere me dicea che per fa venì bene lu ciammellottu c'è lo segreto sua, per cui, primo:

- Ccenni subito lo fornu
- Mischia lu levito cu la farina e mettila drendro na terina nzeme all'ovi, lo zucchero, lo vuro già squajato e la vanijia.

Terzo passaggio:

- Mischia cu la forchetta, come se dice, più de fuga che de prescia, e te deve venì fori n'impasto che è varzotto.
- Pe' lo latte regolate da solu.
- Quanno s'è fatto, metti sta pasta su lo sole che deve esse già stungato e infarinato.
- Poi lo devi buttà subito subito dendro a lu forno.
- L'ultimo consiglio che me sento de dà anche se stemo a parlà de colaziò, quindi diciamo più in altri casi, quanno lo facessi pe' la merenda è che se c'hai lo vi cotto, come se dice: stemo apposto!

3. *Il caffè*

Il caffè è una scusa per dire ad un amico che gli vuoi bene.

Luciano De Crescenzo

Volevo essere precisa, questa volta.

A settembre ho comprato un quadernino per segnare tutte le lezioni, per evitare di sovrapporle e anche per essere sicura che tutte mi venissero pagate.

A dicembre ho comprato il calendario settimanale da Tiger: ogni settimana un foglio da staccare e attaccare al frigo, per segnare tutti gli impegni. E, precisa per precisa, usavo colori diversi: blu per gli impegni di Gabriele, nero per gli appuntamenti seri, soprattutto visite mediche di Pino, rosso per le ricorrenze e i compleanni e verde per la vita sociale, quella vera.

Sul frigorifero il foglio c'è ancora. Ci sono le scritte nere e verdi.

Ma è il foglio di un mese fa...

Al 4 marzo, in verde, sottolineato, c'è scritto: "caffè con Roser?"

È rimasto il punto interrogativo, ma il caffè siamo riuscite a prendercelo. Con Roser e con Maria Federica.

Al bar "la giudecca", dietro casa. Ha le poltroncine in vimini, dove puoi chiacchierare in tranquillità.

Roser è arrivata in bicicletta, mi è sembrata un po' stanca. Maria Federica è arrivata con i suoi capelli vaporosi, i suoi occhi grandi e ridenti, i suoi vestiti colorati.

Ci siamo abbracciate strette. Era già sconsigliato, forse già illegale. Ma di quell'abbraccio avevamo bisogno. Appena ci siamo viste e poi anche dopo, prima di salutarci, dopo due ore di parole fitte fitte, con mille discorsi iniziati e non finiti.

- Mica ci faremo arrestare per un abbraccio, no? Ci siamo dette con un sorriso tirato.

Poi il pomeriggio, l'annuncio della chiusura delle scuole.

Tutte le notizie che giravano, che ci preoccupavano ma sembravano ancora distanti, sono piombate dentro la mia vita. Ho sentito in pericolo le mie persone. Ed è iniziata una paura che paralizza.

Poi è arrivato tutto: il distanziamento sociale, la chiusura, la vita sospesa, i balconi, i cori e le ipocrisie, le analisi delle cause e delle conseguenze, la rabbia.

Non sono capace di usare bene questo tempo: non ho spolverato e riordinato tutti i libri, non ho rivoltato sottosopra armadi, non ho sistemato o guardato vecchie foto, non ho nemmeno mai cercato un panetto di lievito di birra.

Solo, ogni tanto, prendo fili colorati e uncinetto, intreccio fili e districò pensieri.

Sono ferma, a "disposizione": dei miei piccoli studenti sballottati tra una lezione online e, una qualche piattaforma, tra un vuoto di rapporti e un carico di compiti; di Pino che, per fortuna, è a casa ma troppo poco attivo e ho sempre paura che ogni "pausa" per lui significhi un passo indietro; per Gabriele.

Con lui è più difficile. Cerca di mantenersi occupato e sereno, ma non dorme. Sta per finire gli esami, ha iniziato da qualche mese una storia, bella e importante. E adesso tutto sembra procedere in qualche modo, ma non come vorrebbe lui.

Gabriele cucina. Molte volte, di pomeriggio, prepara dolci in videochiamata con la sua fanciulla. La torta con le carote, il ciambellone con la nutella, lo yogurt frozen (?).

Secondo me è bravissimo a fare le crostate. Mette lo zucchero a velo per fare la frolla.

Prepara una palla, sembra quasi che l'accarezzi, prima di metterla a riposare.

Intanto, imburra lo stampo.

L'ultima volta ha diviso la crostata in quattro spicchi, divisi da cordoncini di pasta frolla, e in ogni spicchio ha messo un tipo di marmellata diverso. Un gioco di colori, profumi, sapori.

Ecco, forse ci vorranno altre conferenze stampa di questo presidente che distilla giorni di clausura, aprile passerà, forse maggio. Ma poi finirà.

E io me la immagino la mia cucina piena (assembramento?) di persone care, profumo di crostate e ciambelloni, tazzine di caffè e succhi di frutta. Con il sole bello che entra dalla finestra. Troppo piccola la cucina? Per una volta sarò meno ligia a regole e regolamenti e, allora, tutti su, in terrazzo.

Nel frattempo mi è capitato spesso di tornare dentro quell'ultimo abbraccio "fuorilegge": l'abbraccioforte di Roser e l'abbracciosorriso di Maria Federica. E' un posto bello per aspettare.

4. *La torta di mele*

Quaranta giorni o poco più.

Quaranta giorni o poco più. Questa è l'unità di misura del nostro tempo, una misura non esatta lontana da ogni logica o modello matematico, una misura che ci ha buttato dentro il problema alla ricerca disperata di una soluzione. Ma come raggiungerla? Troveremo la formula giusta? Se è vero che la soluzione è dentro il problema stesso, non possiamo fare altro che seguire tutti i passaggi e confidare che ci sarà una via di uscita.

Che fare allora? Come impiegare il tempo? Sembra che questo non basti mai per fare tutto quello che vorremmo e ora che ne abbiamo in abbondanza restiamo comunque interdetti...sapete cosa? Oggi cucino. A conferma di come tutto questo sia fuori dal comune.

Prendo il libro delle ricette di mamma, osservo gli ingredienti che sono in cucina e mi decido a fare una semplice torta di mele. Nel tentativo di trovare la ricetta giusta, mi accorgo che tra le pagine ormai consumate è piegato un foglio ancora più friabile degli altri. Lo apro. Gateau di patate. La scrittura è quella di mia nonna, che sa benissimo quando è il momento giusto per venirmi a trovare.

Quaranta giorni o poco più. Quei maledetti giorni che ti hanno portato via da noi, da me che porto il tuo nome che solo ora apprezzo. Diciamocelo, Giuseppina per una bimba nata nel 1987 non è stato un nome proprio moderno, suscettibile di prese in giro e

diminutivi che ho sempre odiato. Eppure, da quando non ci sei più nonna, la festa di San Giuseppe non è più la stessa con te che mi chiamavi puntualmente di buon mattino come fosse il nostro compleanno. Tante cose non sono più le stesse...il pane cotto a legna a Ferragosto, la stracciatella a Natale, le bruschette sulla stufa, le pizzette fritte con il pomodoro a primavera, le uova raccolte in campagna. Lo sai che la paura delle galline non mi è passata? Da piccola mi portavi con te in quel pezzetto di terra che hai curato anche quando le gambe non ti reggevano più, ma quelle galline dispettose che ti rincorrevano qua e là proprio non riesco ad amarle.

Quaranta giorni o poco più sono bastati a spezzare un equilibrio di cui fino ad allora non avevo capito la preziosità. Quarantasei giorni, per l'esattezza, in una stanza di terapia intensiva dove il tempo non scorre, non ha forma, dove per darti un saluto di dieci minuti se ne impiegavano molti di più per prepararti a dovere. Quella maledetta stanza, dove la vita si quasi priva della sua sacralità, è l'ultimo posto in cui ti ho dato un bacio sulla fronte. Ed oggi sono costretta, incredibilmente, a rivivere attraverso una tv tutta quella angoscia.

Mi sto comportando bene nonna? Che dici, sono educata, rispettosa, coraggiosa abbastanza da non farmi mettere i piedi in testa come mi dicevi sempre tu? Ce la metto tutta e so che lo sai. Tu hai saputo molte cose da lassù, forse anche prima di me... mi vuoi bene lo stesso? Anche io. E visto che sei sempre stata un'outsider rispetto all'epoca che hai vissuto, una che amava farsi le regole a modo suo (come un vero sagittario), sicuramente non ti farai problemi a dire a Dio, in tono risoluto ma con devoto rispetto, che stiamo capendo la lezione e che può andare bene così. Torneremo a comportarci bene, amando sul serio.

Mamma mi passa le mele. Il gâteau è solo rimandato per mancanza di ingredienti. Farina, uova, burro, latte, lievito e perché no...un pizzico di cannella.

Il forno è caldo a 180 gradi. Osserverò la torta crescere con la faccia appiccicata al vetro, proprio come una bambina, e aspetterò che sia pronta.

Sì, aspetterò...quaranta minuti o poco più.

5. *Il tiramisù*

- Ciao Tobia, come stai? Ho bisogno di chiederti una cosa, poi ti spiego il perché. Sai dirmi, per caso, qualcosa sull'origine del tiramisù? Te lo chiedo perché so che è un dolce veneto e chi meglio di te?

-
Dunque, nell'attesa della risposta, ho fatto una ricerca: la parola *tiramisù* deriva dal dialetto trevigiano *tireme su*, sollevami. Si tramanda infatti che il dolce nasca a Treviso alla fine del Settecento grazie ad una *maîtresse*, proprietaria di una casa di tolleranza. La leggenda vuole che la *sióra* avrebbe creato questo dolce composto da ingredienti nutrienti e afrodisiaci, quali uova, zucchero, savoiardi, mascarpone, caffè e cacao, proprio per “tirare sù” i suoi clienti.

- Ciao! Che richiesta fantastica. Una mia carissima amica – Linda – ha una storia in merito, le ho chiesto di raccontarmela: “sì, in realtà sembra che abbiamo conosciuto i discendenti della famiglia che ha creato il tiramisù. Quell'anno in cui abbiamo ospitato la ragazza malese è successo che, essendo questa ragazza un po' una giramondo e in vari scambi aveva conosciuto altre persone, una volta in Giappone ha conosciuto una ragazza italiana di Treviso e, una volta tornata in Italia, si era messa d'accordo con la ragazza di Treviso di trovarsi. Una sera, la ragazza di Treviso è venuta con il padre qua da noi, dopo cena, e fatalità avevo preparato il tiramisù, insomma, tra una cosa e l'altra, mi fa: in realtà il tiramisù l'ha inventato la nostra famiglia! Da uno che ti dice così rispondi - ah sì, ok -, ma non è che ci credi proprio tanto. Lui ci ha spiegato la storia, adesso non ricordo se era la nonna o la bisnonna che, appunto, ha creato questo dolce, ma che in realtà, succede sempre, era nato come un esperimento per usare avanzi, quindi era un dolce povero. Se non sbaglio questa famiglia si chiama di cognome Campeol e lui mi fa: - beh, se non ci credete andate pure a cercare! -

Di fatto su internet s'era detto che il tiramisù ha origine dalla famiglia Campeol”.

Cara Giulia,

ho paura. Guardo fuori dalla finestra e non vedo nessuno, solo cassonetti pieni di sporcizia che continuiamo ad accumulare, i negozi sono chiusi, le uniche persone che

circolano camminano per strada con una mascherina sul viso. Ho paura. Ho paura perché i giorni passano e la situazione non cambia, se avessi saputo con certezza che quello sarebbe stato l'ultimo giorno di scuola, all'uscita ti avrei abbracciata forte, poi sarei andata dalla professoressa e le avrei detto "mi mancherà non fare lezione con lei". Per fortuna, il modo per restare in contatto si trova, la tecnologia tanto biasimata, la stessa che porta a isolarci gli uni dagli altri, adesso è l'unico mezzo che abbiamo per accorciare le distanze. Pensarti, sentirti, mi tira sù. Grazie per esserci sempre, amica mia, soprattutto quando non ti vedo, soprattutto adesso che sono chiusa in questo spazio così stretto, so che posso trovarti nei pensieri felici, in quella frase che mi dici spesso e che ripeto a me stessa quando cedo un po': andrà tutto bene.

Tutto è cambiato adesso che il Corona virus è arrivato, la mia quotidianità è molto diversa da quella di prima, ho perso la cognizione del tempo, per me è sempre sabato ma in realtà non è così, a volte mi chiedo perché sta accadendo tutto questo, sono morte e continuano a morire tante persone e ciò mi rende triste, altre per fortuna stanno guarendo, grazie al supporto di dottori e infermieri che stanno dando il massimo per salvare i malati. Allo stesso tempo però bisogna pensare alla vita normale, in questo periodo noi dovremo andare a scuola, studiare, divertirci, vedere i nostri cari, ma purtroppo non possiamo. Grazie alla tecnologia l'unica cosa che stiamo facendo per rimanere in contatto con la nostra famiglia, i nostri amici e la scuola è fare chiamate e videochiamate sfruttando i tanti programmi disponibili che ci sono su internet.

Questa nuova situazione, ci ha colti tutti di sorpresa, è passato già un mese da quando il presidente del consiglio Conte ha comunicato che dovevamo restare tutti a casa e non sappiamo ancora per quanto tempo dovremo rimanerci. Le giornate sono completamente cambiate, prima mi alzavo presto, andavo a scuola, alle 14 tornavo a casa per mangiare e -il pomeriggio facevo i compiti. Due volte a settimana andavo in piscina, la domenica c'era la messa, il catechismo, le partite di calcio, spesso si pranzava fuori, tutto questo ora non si può fare e mi manca molto.

Questa brutta storia però, mi sta facendo scoprire anche nuove sensazioni, stando molto più tempo in casa con la mia famiglia faccio cose che prima non avevo tempo per farle,

addirittura insieme a mia madre abbiamo fatto il tiramisù per il compleanno di mio padre che quest'anno ha compiuto 50 anni, il dolce era buonissimo e anche se eravamo solamente io, mia sorella, mamma e papà siamo stati molto bene. Spero al più presto di tornare tutti alle nostre abitudini e ai nostri piaceri, credo che in futuro tutti noi li apprezzeremo di più.

Visto che scrivendolo non c'è nessun pericolo mando baci e abbracci a tutte le persone del mondo.

6. *Le ostriche*

- Il tuo rapporto con la letteratura?
- Che cosa devo dire?
- Cos'è per te la letteratura?
- È stata il momento più interessante della mia comunicazione col mondo.
- Il primo libro che hai letto te lo ricordi qual era?
- Mi pare *Guerra e pace*.
- E il tempo della guerra invece come l'hai passato? C'era quella cosa che mi raccontavi di un generale che passando a cavallo...
- ...Sì, guardando quel soldato ho capito che avremmo perso la guerra. Sai perché? Perché c'è stata una specie di trasmissione mentale: mentre lui passava, io avevo dei pensieri di disprezzo e lui l'ha ricevuti. E si vede che questa trasmissione ha funzionato.
- E che cosa ti facevano fare in caserma?
- Facevo il parassita.
- Mi ricordo che sei rimasto con delle cose legate al cibo, delle fisse legate a quel periodo lì. Perché tu mi dicevi che facevano queste pentole in cui infilavano tutto il braccio dentro...
- Fino al gomito. E tu vedevi i peli dell'avambraccio nei fagioli... Io non ho mangiato il rancio per mesi, poi alla fine...
- Hai ceduto per la fame. Quell'immagine lì te la sei portata avanti. Tu non ami i sughi, per esempio. Ti piacciono le ostriche però.

- Quelle sì.
- Pure nel cibo ci deve essere il mare.
- Beh, poi l'ostrica è una cosa viva.
- E ti piace l'idea che te la mangi viva?
- Sì.
- E invece il tuo rapporto con la noia?
- La noia? Eh, è grande, a volte, ci sono giornate in cui la noia vince la mia resistenza.
- Quando dicono che nell'educazione bisogna educare i figli a convivere con la noia, è una cosa giusta secondo te o no?
- Bisogna stare lontani dalla noia perché la noia non produce.

7. Hummus di ceci

المقادير (ingredienti):

حمص حب مسلووق جيذا (hummus bollito bene)

لبن حامض (latte acido)

طحينية (halva)

ملح (sale)

كمون (cumino)

طريقة التحضير (come prepararsi):

يوضع الحمص في الخلاط الكهربائي ويخلط جيذا

نضيف الثوم ويخلط معه

ثم نضيف اللبن والطحينية وعصير الحامض

والمح والكمون حسب الرغبة

- i ceci sono posti in un mixer elettrico e mescolati bene
- aggiungiamo aglio e mescoliamo

- quindi aggiungiamo latte, tahina e succo di limone
- sale e cumino quanto basta

- Che cosa provi quando mangi qui il tuo cibo?
- انا سعيد (sono felice)

L' uva di agosto

[...] Freddo, asciutto, autoritario è questo nonno (una naturale autorità che incanta i più piccoli), ma la bambina ricorderà quella commozione velata di ironia, sotto il denso pergolato di glicini dell'Albergo Alpino Fratelli Doglioni: "questa non è uva vera, è pallida, sa di poco; nel mio paese lontano fiorivano i grappoli immensi, e latte e miele avevano il sapore dell'arca d'Oriente".

"Non fermarlo mentre racconta" si dice la bambina - e per fortuna il vecchio signore come fra sé prosegue: "nessun sapore è come quello; con zia Mariam facevamo lo yogurt, ed ero così bravo che mi lasciava aiutare a preparare il Packlavà". Così la bambina si affaccia per la prima volta alla finestra che si apre sul Paese Perduto, attraverso il dolce senso del gusto, il sogno del sapore lontano.

Certo conosce Lukùm, Paklavà, Kourabiè, Shakalokmà, la torta ricciolina, i Kipfel viennesi, tutti i dolci d'Oriente e d'Occidente che zia Henriette porta alla sera, attraversando la strada con la fida Maria; ma il nonno le ha dato un'altra cosa: l'eco vivente di odori e sapori, un nutrimento vero, la nascita della nostalgia.¹

Oggi è il giorno "X". E della sua "ricetta". Non potevo non parlare di una parola meravigliosamente delicata. *Della* parola con la X per eccellenza. *Xenofobia*. Un'anima così squisitamente greca. Ma che di greco, purtroppo, ha solo la forma. Già. *Xenos*, straniero. *Fobos*, paura. Letteralmente: la paura per lo straniero.

Già.

Nel linguaggio comune indica un atteggiamento di ingiustificata paura nei confronti di una popolazione straniera o di una cultura diversa dalla propria. Questa fobia può

1

ARSLAN, A., *La masseria delle allodole*, Bologna, BUR, 2010, p. 38.

manifestarsi anche con aggressività, manifestazioni ostili ed episodi di violenza. Così tristemente vicini al razzismo più bieco.

Ma i greci, come sempre, ci insegnano qualcosa di più: dietro lo *xenos*, dietro il diverso, non c'era soltanto uno straniero, ma anche un ospite. L'ospite era sacro, era divino e in quanto tale andava onorato ed accolto a braccia aperte come un figlio, gli si offriva vitto e alloggio, poi si ascoltava quanto avesse da raccontare, si abbracciava insieme a lui anche la sua storia, il suo patrimonio di valori.

E questo perché capitava spesso e volentieri che sotto mentite spoglie, gli dei si trasformassero in viandanti e mendicanti, per mettere alla prova l'ospitalità e il buon cuore degli uomini.

Ma c'è di più.

L'ospitalità era reciproca. Era un vincolo che legava indissolubilmente i due ospiti ("ospitato" e "ospitante"). Una promessa non scritta.

Se tu capiterai dalle mie parti un domani, anche tra vent'anni, potrai contare su di me, perché io ti accoglierò così come tu hai fatto in casa tua oggi con me.

Amore dopo amore

Tempo verrà

in cui, con esultanza,

saluterai te stesso arrivato

alla tua porta, nel tuo proprio specchio,

e ognuno sorriderà al benvenuto dell'altro

e dirà: siedici qui. Mangia.

Amerai di nuovo lo straniero che era il tuo Io.

Offri vino. Offri pane. Rendi il cuore

a se stesso, allo straniero che ti ha amato

per tutta la tua vita, che hai ignorato

per un altro e che ti sa a memoria.

Dallo scaffale tira giù le lettere d'amore,

le fotografie, le note disperate,
sbuccia via dallo specchio la tua immagine.
Siediti. È festa: la tua vita è in tavola.

Derek Walcott

8. *Guacamole*

Di bellezza ce ne è tanta, anche dentro casa, basta cercarla. Allenare lo sguardo, affinare l'occhio e come un cecchino stanare poesia, bersaglio mobile, sempre in movimento, non è facile beccarla.

Occorrono i seguenti ingredienti:

- perdersi per qualche momento.
- per poi ritrovarsi
- tornare bambini
- e riscoprire lo stupore delle piccole cose.

E allora di bellezza ce ne può essere, bisogna guardare sotto, tra, dentro. Sotto il letto, tra le fessure delle persiane, dove passa luce che illumina la polvere o dentro una lavatrice, e guardo il mondo da un oblò ma non mi annoio un po', resto a fissarlo, i colori si mescolano, i panni si abbracciano tra di loro, loro possono. Il blu prende sulle spalle il giallo, il marrone con l'arancio, il rosso e il verde. Verde come la speranza. Apro il frigo, e c'è solo un avocado, mi basta. Lo taglio e tolgo il nocciolo, lo poggio lì, da parte. Solo il verde dell'avocado, lo schiaccio con la forchetta, unisco un po' di pomodori, tabasco, olio, sale, scalogno, lime per non farlo ingrigire, e i nachos per accompagnarlo. Questa ricetta la preparo sempre quando ci sono le cene con Tamara e le ragazze, e oggi la faccio pensando a loro. E' buono. Riprendo il nocciolo che avevo da parte, ce l'ho tra le mani e sento di avere tra le mani finalmente il nocciolo della questione: donare, saperlo fare, che poi tutto ti ritorna. Guardo la finestra e vedo solo un angolo d cielo, e il cielo mi sembra che sia sempre più blu, giorno dopo giorno, perché? Se ci pensi il cielo è sempre lo stesso, quello è... forse è cambiato il mio sguardo. Stare a casa, sì ma quale? Tu, quella che hai sulle spalle. Accendo il camino nello stomaco, apro la finestra del cuore e finalmente mi posso affacciare perché tutto questo è abbastanza per me.

9. *Risotto con zucchine e guanciale*

Mi ricordo ancora il profumo della stanza, quel venticello fresco che entrava dalla finestra semi aperta e quel rumore di olio che friggeva in pentola con un pò di cipolla. Ero seduta sul divanetto di fronte alla televisione, sulle mie gambe vi era poggiato il computer che stava riproducendo le nostre canzoni preferite e lui cucinava. Stava preparando un risotto, con zucchine e guanciale. Il risotto che per mesi avevo potuto solamente guardare attraverso le foto che lui mi inviava su WhatsApp, perché non c'era stato modo di vederci. Distanti chilometri e chilometri, quel profumino, prima di quel momento, avevo potuto solamente immaginarlo. Ma ora ero lì. A vedere ogni singolo procedimento, ogni singola azione da lui compiuta che fino a quell'istante era da me sconosciuta. Il taglio del guanciale a dadini, la cottura di quest'ultimo in padella insieme alla cottura delle zucchine, anch'esse tagliate a dadini, nella pentola che faceva rumore. La tostatura del riso e l'aggiunta del brodo, per rendere il tutto più cremoso e avvolgente. Infine l'unione dei dadini di guanciale nella pentola, mescolandolo e riservandone una parte per la guarnizione finale del piatto. Era tutto pronto. Tra le nostre risate e quelle canzoni cantate da noi a squarcia gola, mi disse di sedermi a tavola, e così feci. Era apparecchiata in modo molto semplice, senza tovaglia, solamente con due piatti fondi, due tovaglioli, due forchette e due bicchieri da vino, il tutto l'uno di fronte all'altro. Mise il risotto all'interno dei piatti, facendo due porzioni molte grandi, li guarnì e poi versò del vino rosso all'interno dei bicchieri in vetro. Brindammo a quel risotto, dicendoci e promettendoci che sarebbe stato solamente il primo dei tanti piatti, o la prima delle tante ricette, che avremmo condiviso nella nostra vita.

Sono passati molti mesi da quando mangiai quel risotto. Mesi nei quali, però, ho avuto l'opportunità di poterne mangiare dell'altro, fatto sempre nello stesso modo, dalla stessa persona.

Ciò che sto vivendo, o meglio, che stiamo vivendo tutti noi in questo periodo, ha fatto sì che io e lui fossimo di nuovo distanti, chilometri e chilometri. Ha fatto in modo che quel risotto lo potessi vedere di nuovo solamente attraverso le foto, ma qualcosa è cambiato. Quando lo guardo, so cosa c'è dietro, e rivivo tutto. Mi lascio trasportare dai ricordi,

immaginandomi lì. Utilizzo la fantasia, che molte persone ormai reputano infantile, ma di questi tempi è un buon mezzo per raggiungere chi è lontano, è un treno che ti porta ovunque tu voglia, ed io adesso ho scelto come meta quella stanza profumata, quel tavolo spoglio, quel ragazzo e quel risotto con zucchine e guanciale.

10. *La spremuta d'arancia*

Le arance, di origine asiatica, giunsero in Sicilia durante la dominazione araba tra il IX e l'XI secolo. *Sicilia* deriva da *sik*, termine di radice indo-germanica che denota la crescita, la fertilità, dunque non è un caso se questi agrumi siano arrivati proprio lì, in una culla pronta ad accoglierli, a rispettarli. Il clima, col tempo, non ha fatto altro che favorire la crescita di questi frutti i quali, da gialli e amari, sono diventati dolci e rossi. Le arance hanno incontrato una terra fertile in cui rinnovarsi, fortificandosi piano piano, nutrendosi giorno dopo giorno, hanno aspettato il momento favorevole per poter cambiare colore, prospettiva. Forse l'amarrezza del frutto era dovuta a un clima non adatto alla sua natura, a un territorio non conforme a quella scorza e, se prima la domanda era "perché proprio a me?", una volta giunta in una terra nuova e dopo aver visto l'abbondanza e la prosperità di agrumi come lei, ma allo stesso tempo diversi, l'arancia ha imparato a chiedersi: "perché io no?".

Nel momento in cui si è sentito accolto, il frutto è ri-nato, ha avuto pazienza, ha indurito la sua scorza, imparando ad amare il profumo del suo aroma e, guardandosi in profondità, assaporando la freschezza della sua polpa, una polpa ricca di succo, ha iniziato ad amare quelle proprietà che solamente lei, l'arancia, ha.

Ho buttato un paio di jeans che adoravo, ma erano vecchi e ormai scoloriti. Ecco, buttare quei pantaloni significa aver accettato che hanno fatto il loro corso, che hanno cambiato colore, che erano adatti ad una persona diversa da questa. Bisogna imparare a capire che ogni cosa ha il suo tempo per nascere, fiorire e, sì, anche appassire. Proprio in quel momento tocca fermarsi, attraversare il buio, starci in quel nero che fa paura, ma necessario per conoscere la parte più fragile di noi stessi: una delusione difficile da sopportare, una ferita tanto dolorosa e troppo profonda perché si rimargini. E non ti senti adatta alla realtà che vivi, come le arance, hai bisogno di un terreno fertile che ti accolga,

quando la prima a doversi accettare e amare con tutte le sue sfumature, belle o meno belle che siano, sei tu. Solo così potranno tornare i colori e quella ferita sarà una feritoia dalla quale potrai scorgere finalmente la luce.

Scegli chi essere, scegliilo ogni giorno, guarda il tuo riflesso sugli specchi d'acqua e sorridi, sei tu e sei bella.

11. *Ricetta per marmellate fatte in casa e pasta frolla per la crostata*

All'età di ventisei anni, un giorno imprecisato di novembre, ho detto a mia madre: "Mamma, io vado a vivere da sola". Lei ha annuito, come se già lo sapesse da un pezzo; poco dopo, mi sono trasferita in un villino con un grosso albero di limoni tondi, gialli e profumati, ed è da lì che scrivo.

La prima volta che ho visto l'albero di limoni ho pensato: marmellata. Mia madre, che pure non è dedita alla cucina, ha sempre prodotto marmellate in quantità, tant'è che fin da piccola ho sempre saputo quale fosse la frutta di stagione in base alla produzione in corso a casa mia. Però non ho un buon ricordo della marmellata di limoni, troppo aspra e dura per una bambina. È difficile da fare, perché non bisogna lesinare sullo zucchero, cosa che invece mi hanno sempre insegnato; e non deve cuocere troppo, perché nei limoni c'è la pectina, che fa addensare rapidamente il composto. Io questa informazione sulla pectina l'ho fatta così mia che la marmellata di limoni non l'ho sbagliata quest'anno, eppure era la prima volta che la facevo. Non l'ho sbagliata grazie ad alcuni ricordi emersi nella mia memoria: mia madre che si lamenta a colazione della marmellata di limoni troppo gelatinosa (per questa benedetta pectina), e la signora Marisa, nonna di un'amica di infanzia, che mi prepara la camomilla con zucchero e scorza di limone in sottili lembi giallastri. La scorza va tagliata sottile per non prendere anche il bianco farinoso, che è amaro, diceva la signora Marisa. Io ho messo anche la scorza nel pentolone, tagliata come me la tagliava lei, e la scorza si è candita come una caramella profumata.

Quando ho assaggiato il primo barattolo e ho sentito la consistenza compatta ma morbida e gentilmente spalmabile, e le note aspre del limone stemperate dallo zucchero e dalla scorza caramellata, ho pensato trionfante "non ho sbagliato la marmellata di limoni" e ne ho regalato un barattolo a mia madre, perché ora che sono a casa mia e faccio le cose a

modo mio voglio farle vedere che sono capace senza che nessuno mi abbia mai insegnato.

Però una cosa non la sapevo, e cioè che sbucciare e sgusciare i limoni brucia le mani, ed è un lavoro che andrebbe fatto almeno in due. Insomma, di tutti i frutti comodi che potevo trovare in questo giardino, come le albicocche o le susine, che suscitano molto più entusiasmo come frutti e come ingredienti per marmellate, proprio questo agrume ostico e difficile mi doveva capitare, questo albero verde squillante dalla chioma folta e ricciuta, che gronda grappoli di limoni gonfi da scoppiare, tanto che non sappiamo più che farne.

Ma mi hanno detto che l'anno scorso quest'albero era morto per la neve, e che quest'anno invece è scoppiato di frutti: forse per scongiurare la morte è tornato alla vita più carico che mai. Del resto, direi che quest'albero mi rappresenta: aspro e solerte, si annulla e poi rinasce.

Mia madre deve aver imparato a fare le marmellate da mia nonna, che però a quanto ricordo non faceva altro che susine, in grossi barattoli che conservava per le crostate. La pasta delle crostate di nonna era davvero insuperabile, e lei non ha mai scritto la ricetta, così ora che non c'è più di quella pasta non v'è più traccia e io mi sono arrangiata con quest'altra ricetta:

300 g di farina

150 g di zucchero

125 g di burro

1 uovo intero

1 tuorlo

scorza di limone grattugiato

1 pizzico di sale

un cucchiaino di lievito per dolci (per i giorni in cui avete voglia di una pasta più soffice)

Comunque, credo sia stata mia madre ad ampliare per prima il repertorio di frutta con cui fare la marmellata, ma con l'avanzare dell'età ha preso una cattiva abitudine, quella di farla addensare poco e poi frullarla, cosicché più che marmellata sembra una bibita zuccherosa. Io invece lascio pezzi interi nel composto, come avevo visto fare a lei da

piccola, e se posso aggiungo scorza d'arancia a tocchetti o listarelle di scorza di mandarino, perché mia madre in giardino ha un alberello di mandarini profumati da far venire il capogiro, e la scorza di limone la metto grattugiata o a lembi. Ma questo si può fare solo con le marmellate invernali, ovviamente. Inoltre sono stata la prima della famiglia a fare la marmellata di mele, e vi ho aggiunto succo d'arancia che stempera il dolce della mela.

Tutte queste marmellate sarebbero l'ideale per le crostate fatte in casa, ma io sono così golosa che per le crostate finisco per comprare la marmellata al supermercato, uno di quei barattoli dal gusto dolciastro senza profumo, senza irregolarità, senza personalità, con la pectina industriale, e la marmellata mia, quella buona, diversa da quella delle altre donne della mia famiglia, la spalmo a colazione sul pane, o ci nutro il mio compagno, che loda ogni barattolo come se fosse oro e poi lo finisce in due giorni come se poi si ricaricasse da sé. Io invece ci metto una gran fatica a fare la marmellata, ma tutto sommato non mi sembra tempo sprecato; ricordo che mia madre una sera, per stirare in salotto, lasciò bruciare la marmellata di fragole, e mio padre le disse stizzito: "Ma perché ti ostini a fare la marmellata? Non ne abbiamo bisogno, non la mangia nessuno". Ed era in parte vero, perché io da piccola sognavo una colazione con la nutella, e non potevo accontentarmi di qualcosa che non fosse così scandalosamente proibito; ma mia madre non rispose nulla, ed io intuii che in questa faccenda della marmellata c'era qualcosa di più del semplice passatempo, e che c'era un valore in quelle file doppie, triple di vasetti colorati nel ripostiglio che non sapevo descrivere, e al quale neppure ora so dare parole adeguate. È come un filo diretto che dalla nonna passa alla madre e poi alla figlia sotto forma di fragole schiacciate, scorzette candite, pesche imbevute di zucchero, prugne caramellate, profumi inebrianti che si sollevano dai nostri concavi calderoni ribollenti. È come un rito che ci passiamo di donna in donna senza sapere esattamente in cosa consista il suo significato, ma che forse trova il suo senso proprio in questa costante ed eterna ripetizione: ho osservato quel che faceva mia madre, l'ho appreso per esperienza tacita e diretta, ho visto che era Bene, non l'ho messo in discussione (le ricette di famiglia sono sempre una verità rivelata) e l'ho ripetuto tante e tante volte fino a fare mia questa esperienza, mia una nuova regola, mia una nuova casa con il ricordo di un'antica tradizione.

Ecco delle indicazioni generali per le vostre marmellate:

Per qualsiasi marmellata, basta pesare la frutta sbucciata e aggiungere la metà del suo peso in zucchero; poi cuocere a fuoco lento per il tempo che ci vuole a far riassorbire la schiuma e addensare il composto. Bisogna fare attenzione, perché la marmellata bollente è più liquida di quella fredda; perciò quando comincia ad addensarsi vi consiglio di versarne qualche cucchiaino in una tazzina e lasciarlo in frigo dieci minuti, e poi controllare se è della densità che vi aggrada. È un difficile equilibrio tra il liquido e il solido, per creare una crema profumata...non allontanatevi dalla cucina, altrimenti rischiate di bruciarla! Se riuscite a fare la marmellata non troppo solida, farete delle crostate più buone, dato che nella crostata la marmellata va in cottura una seconda volta e quindi tende a solidificarsi.

Per la marmellata di limoni, se volete un composto liquido e spalmabile, spremete il succo di cinque limoni, aggiungete tre mele a pezzetti, e appena le mele sono cotte (ci mettono pochissimo!) frullate tutto e spegnete; anche se vi sembra molto liquida, nelle mele e nei limoni c'è così tanta pectina che, una volta freddo, il composto risulterà subito denso. Aggiungete tanto zucchero quanto è il peso del succo di limone, e metà del peso delle mele.

A fine cottura, prendete dei barattoli di vetro sterilizzati, riempiteli fino all'orlo della marmellata bollente (davvero più che potete: non deve rimanere aria), chiudeteli bene e capovolgeteli. Non spostateli per qualche ora: meglio se li lasciate lì per un giorno intero. Deve crearsi il sottovuoto: così potrete conservare la vostra marmellata anche per un paio di anni. Se il barattolo non è pieno, va messo in frigo e consumato.

Questa marmellata contadina viene da Cellere, paesino del Viterbese laziale di poche centinaia di abitanti, di cui ricordo la casa con la scaletta di pietra irregolare e la cantina con il portone di legno scheggiato e il maniglione battente, piena di botti che odoravano di uva pesta e leggermente alcolica. È un profumo che mia nonna ha portato in città come le nonne di tanti come me, che sono venute a Roma dalle campagne, a colonizzare una città ben lontana dalla Roma roboante e imperiale dei film d'epoca in bianco e nero, ma

la periferia ancora sterrata e silenziosa, una mezza campagna, non dissimile dai luoghi che avevano lasciato.

12. *Orange biscuits*

A casa mi è sempre stato insegnato il valore del cibo. Il cibo non si spreca e non si butta. E, quando qualcosa rischia di ammuffire o andare a male, si trova il modo di usarla. Funziona un po' come la legge della conservazione della massa di Antoine-Laurent de Lavoisier, che ci hanno insegnato quando eravamo piccoli: nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma.

Chi si occupa delle scadenze a casa mia è papà, sia nella credenza che in frigorifero ha l'abitudine di mettere ben in vista il cibo da consumare celermente, sennò va a male. Per quanto riguarda il pane, invece, se ne occupa mamma: il pane raffermo si può trasformare in un ingrediente per il polpettone, le zucchine ripiene o la panzanella, piatto povero toscano, fatto sostanzialmente di avanzi.

Apro il frigorifero e, in bella vista, c'è un'arancia. A me l'arancia non piace, ma temo stia per ammuffire, mi sento in colpa, non voglio buttarla. Dunque penso a come trasformarla in altro: farò i biscotti.

Vedo anche una carota, che bella coincidenza cromatica.

Prendo la bilancia e un recipiente, dopodiché vado in camera e tiro fuori il mio ricettario, ma ogni volta, quando lo guardo, penso: perché mi ostino a usarlo se tanto poi cucino "a occhio"? Cucinare "a occhio". Ci sono due categorie di persone: chi si attiene rigorosamente alle dosi e ai passaggi richiesti in una ricetta e chi, appunto, cucina "a occhio". Io faccio parte della seconda categoria, tuttavia, stavolta ordinerò le idee e, passaggio dopo passaggio, illustrerò la mia ricetta, per non deludere il lettore della prima. Caro fruitore della prima categoria, voglio confessarti che i miei *Orange biscuits* partono da una base ben dosata di ogni ingrediente, quindi hai ragione tu, ma se trovo un'arancia, una carota o talvolta una mela, una banana annerita, allora per la quantità delle dosi vale la regola del "quanto basta".

L'unica cosa certa che posso dire, per dare un'idea almeno sulla forma dei miei biscotti, è che sono dei tozzetti, per quanto riguarda la quantità, ora che ci penso, non li ho mai contati, ma ho sempre riempito due scatole. Veniamo alla ricetta e ai vari passaggi:

- due uova
- 500 gr circa di farina 00
- 100 gr di olio di semi
- 240 gr di zucchero
- una bustina di lievito per dolci
- una carota
- il succo di un'arancia e la sua scorza
- un pizzico di sale
- cannella o anice a piacere
- una manciata di uvetta o gocce di cioccolato

Prima di iniziare ad impastare gli ingredienti, io consiglio di lavarvi le mani, non bisogna mai dare le cose per scontate poi, per una questione di comodità, come dice mia nonna “vantaggiatevi” grattugiando la carota, la scorza dell'arancia e infine estraetene il succo. Prendete le uova, rompetele e abbiate cura nel farlo, perché, almeno secondo me, poche cose sono fastidiose in cucina quanto dover togliere i pezzetti del guscio che, mescolandosi con la chiara, finiscono nel recipiente. Una volta sbattute le uova, unite lo zucchero e la scorza d'arancia, cercando di tenere lontana la voglia di mangiare questo “quasi zabaione”. La tentazione dura poco perché nel passaggio successivo bisogna versare l'olio e il succo d'arancia poi, a vostro gusto, consiglio di aggiungere all'impasto la cannella o, meglio ancora, l'anice in polvere (va bene anche in semi), l'uvetta o le gocce di cioccolato. Prima che mi dimentichi, cosa del tutto normale quando cucino, mettete un pizzico di sale, non ho mai capito a che cosa serva, ma voi fidatevi. Infine, veniamo alla parte divertente, quella per la quale avete lavato bene le mani: versate la farina e il lievito, se non li setacciate, non succede assolutamente nulla, soprattutto non abbiate timore di abbondare con l'utilizzo della farina se l'impasto lo richiede. Vuole la “chimica intuitiva”, perla suggeritami da Silvia che, qualora il composto risultasse

piuttosto ammassato, sarebbe bene aggiungere un goccio di latte, in assenza di altro succo d'arancia, sia chiaro, per rendere il nostro preparato più morbido.

Adesso potete impastare tutti gli ingredienti, fino a quando non otterrete il classico “panetto liscio”, in realtà io formo sempre due rotoli senza guardare se siano lisci o meno perché mi baso sulla loro consistenza. Dopo aver adagiato il vostro panetto o i vostri rotoli su una teglia, precedentemente foderata, appiattiteli e inserite tutto nel forno, anche questo, precedentemente riscaldato a 180 gradi. Io devo ancora capire due cose: se sia meglio usare la modalità statica o ventilata e, soprattutto, quanto l'impasto debba cuocere. Se dopo dieci minuti, da quando avete posto il/i panetti in forno, sentite che la consistenza è dura, allora tirate fuori la teglia e con un coltello tagliate l'impasto formando biscotti molto simili ai tozzetti, dopodiché riportate la teglia in forno e aspettate che i vostri *Orange biscuits* si scuriscano e ottengano la consistenza desiderata.

Un altro modo per capire se i biscotti siano ben cotti, dopo aver utilizzato la vista e il tatto, è mettere in funzione l'olfatto: se qualcuno entra in cucina o, addirittura, entra in casa e la prima cosa che dice è “che buon odore!”, beh, allora ci siamo, i biscotti sono pronti.

13. *Gli gnocchi*

La sig.ra Assunta tutti i giovedì preparava gli gnocchi ai nostri fragili genitori. Mi diceva che le patate non vanno cotte troppo ma devono rimanere un po' durette (io preferisco cuocerle a vapore) poi schiacciarle calde e solo dopo che sono fredde impastarle con la farina, non troppa, quel che basta per rendere l'impasto non appiccicoso.

Il giovedì li vedevo seduti a tavola con gli occhi felici per quel piatto saporito e qualcuno osava chiedere pure un bicchiere di vino.

Proprio loro oggi più che mai dobbiamo proteggere.

A volte li preparo, ma quasi mai il giovedì!

Poi Francesca mi mostra delle foto arrivate dalla Norvegia, dal Portogallo, dall'Austria, dall'Irlanda e dalla Germania di gustosi piatti di gnocchi preparati dalle amiche ed amici conosciuti in Erasmus.

È orgogliosa di aver insegnato loro a cucinare un piatto italiano e capisco dal suo sorriso che mi sta ringraziando.

Tra un po' anche Alessandra vuole partire per l'Erasmus e in questo periodo di resilienza mi chiede spesso di insegnarle a cucinare.

Oggi insieme abbiamo preparato gli gnocchi con amore.

14. *Pane e lessia, nun c' mette fantasia*

Uno dei primi ricordi che ho in assoluto è quello di me, bambina, seduta di fronte al forno a legna, mentre mia nonna sta facendo il pane. Ecco forse non è proprio un ricordo di prima mano, ma uno di quei ricordi per interposta persona. Quelle storie che nelle famiglie si raccontano con regolarità e anche se tu già sai benissimo come andranno a finire, ogni volta le ascolti come fosse la prima. Non so perché queste storie riguardano sempre il passato più lontano, in particolare quelle della mia famiglia riguardano spesso gli anni '90. Ebbene, in queste storie mia nonna prepara il forno a legna per il pane, mi mette in un seggiolone di fronte al fuoco e mi tiene buona dandomi da mangiare il pizzo appena sfornato. Eh sì, nel nostro dialetto la pizza è maschile, chissà perché. D'altra parte la piattina è femminile, quindi c'è una specie di compensazione... Per tornare al ricordo, ci sono io che mangio felice nel seggiolone. In quel momento, quei sapori sarebbero diventati il mio comfort food.

Quest'anno per la prima volta ho deciso di farlo io, il pane. Mettiamoci la quarantena, le foto su facebook, il fatto che il pane dove vivo adesso non mi piace. Proverai sì come sa di sale lo pane altrui, diceva il primo poeta italiano che ha forgiato la nostra lingua, e non solo. Allora, ecco trovati tutti i presupposti per motivarmi alla grande opera. La prima cosa da fare: raccogliere informazioni. Cugine, nonne, zie, ogni donna ha una storia di pane da raccontare. Perché il pane è tradizionalmente un'attività da femmine. Un know how che si tramanda per via esclusivamente matrilineare. Mia nonna, per esempio, ha iniziato a fare il pane a diciassette anni quando si è sposata e, insieme a suo marito, si è presa la responsabilità di nutrire la sua famiglia. La prima infornata non ebbe un grande risultato. La suocera le consigliò di regalare quel pane ai poveri, ma alla fine non fu così. Da allora, due volte al mese, ha preparato il forno per il pane. Fino agli anni duemila

almeno, quando poi tutto è cambiato. Ma veniamo al mio, di pane. Io di anni ne ho quasi trenta e cosa significa nutrire una famiglia non lo so ancora. In questi giorni, però, ho capito che per fare il pane ci vogliono due giorni e proprio lì sta il bello: nel tempo che ci metti a farlo.

Mattina del giorno 1: il crisci.

È sabato, mi sveglio con un po' più di calma e decido di dedicarmi al pane. Ne farò un chilogrammo. Vivo da sola, quindi mi basterà per alcuni giorni. Le mie informatrici mi danno, dall'Italia, le quantità: 800 grammi di farina, 400 di acqua, 18 di sale e 4 di lievito. Tutto qui. La base di tutto. L'impasto però va fatto in due tempi. Si inizia con il crisci: la pasta che andrà a lievitare. Mia nonna mi diceva che il crisci, in passato, si andava a chiedere ai vicini. Mettiamo che sapevi che la tua vicina aveva fatto il pane da pochi giorni. Come facevi a saperlo? Lo sapevi sicuramente perché, se aveva fatto il pane, ti aveva anche portato in regalo il pizzo. Allora le andavi a chiedere un po' di pasta. Questo non è il mio caso. Perciò ho messo la metà della farina, dell'acqua e tutto il lievito in un recipiente. Ho mescolato un pochino e lasciato il tutto molto morbido, quasi bagnato. Poi si copre. La pasta comincerà a gonfiarsi. Si faranno delle bolle. C'è da aspettare.

Sera del giorno 1: l'impasto.

A fine giornata il crisci dovrebbe essere lievitato. È arrivato il momento di aggiungere tutti gli ingredienti: il resto della farina, dell'acqua e il sale. Finalmente si aprono le danze. Si inizia ad impastare sul serio. Ci vuole tempo, ricordiamocelo. Diamoci come durata minima almeno trenta minuti, così per iniziare. Poi comincia la fase delle "pieghe". La pasta deve essere ripiegata su stessa numerose volte finché, grazie a questo movimento regolare, prende consistenza, volume e stabilità. Bisogna continuare il movimento fino a quando l'impasto non diventa sodo. Mi dicono come il culo di una signorina. Vai a capire. Penso di esserci vicina però. In ogni caso mi sono stancata. Faccio dei tagli con il coltello e, ancora una volta, lo metto al caldo. Aspetto.

Mattina del giorno 2: la cottura.

Mia nonna cuoceva il pane nel forno a legna. Capire se il forno era pronto per il pane era la parte più difficile del processo. Bastava un niente per sbagliarlo, il forno. Io, invece, mi sono limitata ad accendere al massimo il forno della mia cucina, almeno mezz'ora prima. Perché il pane vuole il forno caldo, si sa. Guardo l'impasto, è cresciuto bene. Lo metto sulla placca senza usare nessun contenitore. Primi dieci minuti di cottura con il forno al massimo della potenza, dopo lo abbasso a 200/180 gradi. Per la durata, dipende. Il tempo le ricette non lo dicono mai chiaramente e le mie informatrici nemmeno. Nessuna vuole prendersi la responsabilità. Ognuno conosce il suo forno. Eppure da questa variabile dipende la riuscita o meno dell'inornata. Quello che è importante è non perdere mai d'occhio il forno. Rimanere nei paraggi sempre e per tutto il tempo che è necessario. Mettiamo che vuoi cuocere il pane e nel frattempo leggere, guardare una serie tv oppure, peggio ancora, metterti a scrivere la tesi. È matematicamente certo che il pane non ti riuscirà. Ci sarà sicuramente un momento in cui sarai leggermente distratta e basterà quel piccolo attimo per farti spegnere il forno troppo tardi o, al contrario, troppo presto. Se invece sarai pronta a metterci tutto il tempo che è necessario, dall'impasto alla cottura. Con calma e dedizione. Allora non correrai alcun rischio. Basterà semplicemente attenersi al proverbio "pane e lessia, nun c' mette fantasia".

15. *Apple and Raisin Scones*

26 febbraio 2018: un biglietto andata e ritorno per Dublino. Partenza 3 settembre e ritorno il 7.

Non sono tanti giorni, anzi, ma per una persona che non ha mai viaggiato da sola si tratta comunque di un'esperienza forte. Mi organizzo prima di tutto acquistando una guida per poter studiare bene l'itinerario, l'Irlanda è divisa in regioni e, per quanto sia grande la voglia di visitarle tutte, cinque giorni sono pochi, allora faccio una scelta ben precisa, promettendo a me stessa che in Irlanda ci tornerò.

Oltre a Dublino, segno la costa occidentale del Clare e quella a Est di Wicklow, due contee della Repubblica irlandese. Passano i giorni, i mesi e finalmente arriva la mattina del 3 settembre: mia sorella, mamma e Peggy mi accompagnano all'aeroporto di Ciampino. Mamma e Fra mi salutano con un abbraccio e due parole: "stai attenta", Peggy

invece lo fa a modo suo, scodinzolando. Allora, io e la mia valigia rossa, piccola, ma capiente al punto giusto, ci incamminiamo verso i controlli.

Prima dell'imbarco prendo dal mio zaino una delle poche cose essenziali per questo viaggio, un regalo di Matteo: *Quaranta poesie* di W. B. Yeats. Apro il libro, leggo la dedica: "e se trovi una barca in Irlanda, una barca che aspetta in un porto, una barca ribaltata sulla spiaggia, o se te la vende un vecchio marinaio o la vinci a carte in una piccola taverna in Irlanda, salici. Parti per Itaca".

Io non sono Ulisse, non sto tornando a casa, sto realizzando un sogno, uno dei miei desideri.

Desiderio, dal latino *de-sidus*, il *de* ha una funzione privativa e *sidus* vuol dire stella, letteralmente il significato di "desideri" è "mancanza di stelle" e, si sa, le stelle sono irraggiungibili, come per me l'idea di fare un viaggio da sola, ma col tempo ho imparato che bisogna avere pazienza perché ogni cosa, anche la più improbabile, ha un suo tempo. E l'Irlanda è diventata per me una mèta possibile.

Salgo sull'aereo, cerco il mio posto e accanto a me si siede una ragazza; al momento del decollo le viene istintivo tenersi al sedile e io, senza pensarci troppo, le chiedo: "hai paura?" lei si gira verso di me, mi guarda, quasi vergognandosi, mi risponde "è la prima volta che prendo un aereo".

Continuo a parlarle e sembra funzionare, si sta calmando. Vorrei poterla chiamare per nome, ma non me lo ricordo, la nostra conoscenza è durata il tempo di percorrenza da Ciampino a Dublino, due ore e mezza: atterriamo, sia io che lei prendiamo i nostri bagagli pronti per questa nuova esperienza: "è stato un piacere conoscerti" "anche per me", lei raggiunge la sua amica e io cerco di capire come arrivare al mio ostello.

I primi due giorni io e la mia Canon abbiamo visitato Dublino, perdendoci nelle strade della città, fedeli ad una sola regola: free fallin.

Il terzo giorno ho fatto un'escursione alle Wicklow Mountains, caratteristiche per le sue vaste distese di brughiera, alternate a colline e conche di laghi, e a Glendalough, dal gaelico, *Gleann dá Loch*, Valle dei Due Laghi, una valle glaciale, appunto, resa suggestiva dalle rovine di quello che un tempo era un villaggio monastico. Di quel

giorno, oltre all'incantevole bellezza della valle incontaminata e della natura selvaggia, quasi fiabesca, ricordo il clima rigido e piovoso e una fame piuttosto accecante. Dunque, uscendo dal villaggio sono andata alla ricerca di un posto dove potermi riscaldare e mangiare qualcosa e, nonostante lo avessi intravisto, davanti a me, proprio all'uscita del sito monastico di San Kevin, c'era un chioschetto all'aperto che vendeva tipici scones irlandesi, muffin e bevande calde. Bellissimo.

Se ci penso, riesco ancora a sentire il sapore dello scones che scelsi: mela e uvetta.

Dato che a Roma si dice "chi magna da solo se strozza", voglio riportare qui la ricetta di questo piccolo dolce trovata proprio sul *Book of Scones*, regalatomi da Gaia:

- 500 g di farina manitoba
- 70 g di zucchero
- un pizzico di sale
- 90 g di burro a cubetti
- una mela, sbucciata e tagliata a dadini
- 100 g di uvetta
- 250 ml di latte
-

Mi permetto di fare una modifica: anziché usare il tono meccanico tipico delle ricette, mi rivolgerò direttamente al lettore, anche perché ormai siamo arrivati ad avere una certa confidenza, no?

Prima di tutto, preriscalda il forno a 220 gradi e foderà una teglia. Poi passa all'impasto: setaccia la farina, lo zucchero e il sale in una ciotola e, usando la punta delle dita, lavora il burro.

Dopodiché aggiungi la mela e l'uvetta; fai una fontana al centro e versa il latte: mescola gli ingredienti per ottenere un impasto soffice, rigiralo su una superficie leggermente infarinata e forma un cerchio. Premi leggermente fino a raggiungere uno spessore di circa 3 cm, prendi un coppapasta da 7 cm e inizia a tagliare i tuoi scones, posizionali sulla teglia, lasciando spazio tra di loro.

Spennella la superficie con il latte, poi spolvera con la farina.

Infine, cuoci per 15-20 minuti fino a quando gli scones non saranno dorati.

Dopo questo piccolo *excursus* culinario, dedicherò la fine del mio racconto al quarto giorno di viaggio, per il quinto ci sarà un'altra ricetta.

Il 6 settembre 2019 rimarrà uno dei giorni più belli della mia vita. Sveglia all'alba, appuntamento alle 7.30 davanti al Savoy Hotel, direzione: città di Galway e Cliffs of Moher. Alle 7.30 precise arriva la guida, Giovanni, un signore veneto di cinquant'anni, trasferitosi con la famiglia a Galway da dieci anni, per tutto il tragitto alterna musiche celtiche a racconti storici e aneddoti riguardanti personaggi o simboli irlandesi per passare poi, in modo confidenziale, a parlare del cambiamento radicale della sua vita una volta giunto in Irlanda. Dopo tre ore di viaggio arriviamo a Galway, il nome gaelico di questa città, *Gaillimh*, deriva da *gaill*, forestiero. Giovanni tiene a precisare l'importanza per gli irlandesi di distinguere l'etimologia gaelica, quindi autoctona, da quella inglese dopo che, finalmente, l'Éire (la Repubblica d'Irlanda) ottenne l'indipendenza dall'Inghilterra nel 1922.

Questa città nasce come piccolo villaggio di pescatori, chiamato Claddah, che dà il nome alla fede irlandese, un anello raffigurante due mani (il simbolo dell'amicizia) che stringono un cuore (il simbolo dell'amore) con la corona (il simbolo della lealtà).

Visitata questa meravigliosa città pittoresca io, Giovanni e gli altri compagni di viaggio, partiamo per le Cliffs of Moher, *Aillte an Mhothair*, in gaelico, "scogliere della rovina". Dalla città di Galway le scogliere distano due ore, il panorama cambia, le vaste distese verdi che avevo visto fino a quel momento lasciano il posto al paesaggio aspro e roccioso del Burren. Dopo chilometri e chilometri di curve, finalmente arriviamo e davanti a me si apre subito uno spettacolo di sconcertante bellezza: le scogliere a picco sull'Oceano Atlantico. Ecco, camminando da sola lungo uno dei sentieri presenti in questo posto di straordinaria imponenza, ho iniziato a piangere, capendo per la prima volta le parole di Chris McCandless: *happiness is only real when shared*.

16. Pizza dolce di Pasqua

Io e la mia famiglia, pur vivendo tutti e quattro sotto lo stesso tetto, prima della chiusura domiciliare, accadeva che ci ritrovassimo riuniti a condividere un unico pasto la sera oppure il sabato e/o la domenica. Questo è il trentacinquesimo giorno in cui mangiamo insieme, tutti i giorni, sia a pranzo che a cena, cercando di variare i pasti, se possibile e, allo stesso tempo, divertendoci a sperimentare piatti nuovi. Invece una cosa che non ci appartiene, neanche durante la quarantena, è condividere la colazione dal momento che ognuno di noi ha orari e abitudini diverse, ma oggi è Pasqua, questo e il 6 gennaio sono gli unici due giorni dell'anno in cui io, mamma, papà e Francesca mangiamo insieme anche a colazione.

Mi sveglio presto, come sempre, ne approfitto allora per allestire la tavola: preparo le uova sode, porto a tavola le uova di cioccolata, la colomba e la pastiera preparate da mia sorella, ahimè, dimentico il salame, infine taglio a fette la pizza salata e la pizza dolce di mamma. Io lo so che la pizza dolce non è una specialità inventata da mamma, bensì una specialità pasquale ben radicata nella cultura romana e del Centro Italia, tuttavia io mangio solamente la sua, quella di mamma.

Da quando sono piccola, se c'è un odore che desidero sentire per casa è quello dell'anice in prossimità della Pasqua. Da quando sono piccola è viva in me l'immagine di mamma in cucina che nel recipiente più grande che abbiamo assembla gli ingredienti della pizza dolce. Lei lo sa che aspetto questo momento, lo ricorda, perché ogni volta che completa la ricetta mi dice "ho messo a fare la pizza dolce" e io sono felice. Credo che fin da bambina abbia cercato di attingere, rubare, quell'insieme quasi magico di sapori, prima immergendo le mie dita nell'impasto crudo e mangiandolo, poi semplicemente guardando i vari passaggi, non riuscendo a capire però la giusta quantità di dosi, perché mia madre stessa non le sa, io e lei non siamo mai state portate per i numeri. Ma se c'è una cosa che ho imparato da lei è la bellezza di cucinare per gli altri e quando ti prendi cura di qualcuno non serve domandarsi quale sia la giusta quantità, il giusto peso. Mamma, la ricetta non la chiederò a te, perché sono sicura che se provassi a rifare la pizza mancherebbe di qualcosa ed è l'amore che ci metti tu. Allora provo a cercare nel reparto della libreria dedicato alla cucina una ricetta valida. Vedo un libro grosso, consumato, rilegato bene, lo apro e stavolta non leggo il nome di mio nonno, per la prima volta, trovo scritto quello di nonna: Caterina.

Ed è sul *Talismano della felicità*² di Ada Boni. Si legge nella *Prefazione*:

Le vecchie signore custodiscono gelosamente le prime edizioni, con le antiche rilegature del tempo, sciupate dall'uso, e sorridono con riconoscenza guardandole; le mamme che furono giovani quando il Talismano fece la prima comparsa e gli accordarono la loro fiducia, l'ostentano come un loro merito personale; le giovani spose gli si affidano per creare la loro felicità avvenire.

[...] Affidiamo dunque quest'ultima fatica di Ada Boni alle gentili lettrici. Ricorrendo al Talismano, nella loro diuturna opera, esse sappiano adoperarlo con intelligenza e con amore; e non soltanto vi scopriranno tesori di esperienza e di sapienza gastronomiche, ma giudicheranno leggera e piacevole la cucina, l'opera più necessaria alla serenità e al benessere della propria famiglia.

Oggi, per la prima volta da quando lo ricordo, non mi muovo da casa per passare la Pasqua con i miei nonni, i miei zii e i miei cugini, resto a casa mia, ma come ha detto Erri De Luca, «anche nel condiviso divieto di spostarsi, si sta compiendo un viaggio. Si sta dentro un avvento, si va in un tempo nuovo». Quel *Talismano* è sempre stato nella libreria, sotto i miei occhi. Pasqua, dall'ebraico *pèsach*, vuol dire “passare oltre” e i miei occhi, le mie mani oggi hanno compiuto un viaggio, hanno visto e toccato qualcosa che tanto tempo fa è appartenuto a mia nonna, poi a mia madre e adesso è passato a me: una tradizione che si ripete e che di generazione in generazione “passa oltre”, rinnovandosi. Cerco la ricetta della pizza dolce, tuttavia prima ancora di trovarla nell'indice per ridurre i tempi, apro il libro e ci sono dei fogli a indirizzarmi, sembrano messi apposta come “segna libro”, fermi a pagina 719: *Pizza romana di Pasqua*.

Questo è uno di quei casi in cui le parole non bastano per spiegare un'emozione.

Riporto la ricetta così com'è scritta, aggiungendo la mia variante: l'anice.

- Farina, g. 500
- Lievito di birra, g. 20

- Pasta da pane, g. 500
- Burro, g. 150
- Zucchero in polvere, g. 150
- Cannella/anice, g. 50
- Sale, g. 10
- Uova intere, 6
- Scorzetta candita, g. 150
- Strutto per ungere

Si mettono sulla tavola di cucina grammi 500 di farina, lievito di pane grammi 500, burro grammi 150, zucchero in polvere grammi 150, cannella (o anice) grammi 50, sale grammi 10, uova intere 6. Si lavora il tutto piuttosto lungamente per ottenere una pasta elastica alla quale si aggiungono in ultimo grammi 150 di scorzetta candita ritagliata in dadini. Si unge di strutto una teglia grande e ci si pone la pasta, lasciandola tutta la notte in luogo tiepido affinché possa ben lievitare. Il giorno dopo si cuoce in forno di buon calore per circa un'ora.

17. La pastiera al tempo del Corona virus

Il tempo sospeso ha immobilizzato le parole che prima scorrevano limpide e che ora non sanno sintonizzarsi con il pensiero corto, lento, silenzioso.

Ho perso le parole che sento come intruse nell'immensità che mi avvolge in questo tempo infinito e ora, d'improvviso, come per incanto, le ritrovo nella memoria di una bambina napoletana e nei ricordi della preparazione della pastiera napoletana che si faceva in vicolo Sant' Eligio 3, tanto tempo fa.

Mia nonna, le sue sorelle, Matilde e Maria Grazia, mia mamma, le rivedo tutte lì a darsi i turni nella notte delle pastiere.

Eh sì, si facevano di notte, perché durante il giorno eravamo troppi e quella folla quotidiana avrebbe impedito il libero svolgersi del rito pasquale.

Non dimenticherò mai l'odore fortissimo che arrivava alle narici di noi bambini, un odore misto di acqua di mille fiori, di ricotta, di cannella, di zucchero e di grano (che veniva regolarmente "spugnato " nei giorni precedenti).

Con il tempo sono diventata la spettatrice silente di quel rito e, ricordo, attimo per attimo, tutti i passaggi di quel rituale pagano che non aveva regole scritte, ma che si ripeteva sempre uguale nella sua magia.

Presto sono stata ammessa al tavolo degli assistenti (tagliavo le listarelle di pasta frolla) e intanto catturavo tutti i momenti, sognando la mia prima PASTIERA.

Qualche giorno fa, nell'emozione a cui ero abituata da sempre, ho pensato a quei momenti, e a come Paolo abbia ereditato tutta quella passione, prima come assistente, oggi come "suggeritore", di razionalità negli ingredienti, che mia madre non mi aveva mai trasmesso, sostenitrice convinta del pensiero "A' pastier' e' fa' a' uocchie".

Ed io sua erede disciplinata, la faccio così: a' uocchie'.

Farina, zucchero, uova, buccia grattugiata di limone, e poi grano, latte, ricotta, cannella, acqua di mille fiori e acqua di arancia, tutto come sempre.

Eh no, come sempre no! Quest'anno mi si era arrestata, per un tempo indefinito, tutta la memoria di quell'eredità, non ricordavo tutti i passaggi, tutto il tempo di cui godevo e, che mi era stato regalato, non era mio.

Il silenzio mi era caduto addosso e le parole insieme ai ricordi erano finite nello scantinato di quelle assenze.

Poi, mi ha chiamato Paolo, che da Londra mi è venuto in aiuto per chiedermi un suggerimento sulla sequenza degli ingredienti.

Il rito si è rinnovato tutto: è tornato nella memoria di ricordi anneriti da lacrime di gioia, ho pensato a mia madre alle sue regole non scritte, a mio padre indomabile goloso che non riusciva ad attendere l'arrivo di Pasqua per inaugurarla e alle listarelle di pasta frolla tutte irregolari, ma rigorosamente nel numero di sette (quattro in un senso e tre in senso trasversale) a croce greca per ripetere la planimetria di Napoli, equilibrio tra decumani e cardini.

Le parole sono tornate nella memoria per declinarsi al passato, in un presente che può essere un dono se è tempo di cuore, se è tempo di rinascita, come il simbolo che le

sacerdotesse di Cerere portavano alla sirena Partenope, insieme alle uova e ai fasci di grano come offerta sacrificale per la rinascita primaverile.

18. *Biscotti rotti*

Di continuo l'uomo si è interrogato sulle ragioni delle proprie azioni, delle proprie idee, delle proprie emozioni e dei propri desideri. Ed è per questo che io mi chiedo spesso: perché cerco sempre i biscotti rotti in una scatola? Oppure perché sono contenta quando mi accorgo che, in fondo alla stessa scatola, ci sono le briciole? Ma questo non vale solamente per i biscotti, vale anche per le persone.

Ho una spiccata sensibilità per le "persone rotte".

Se volessimo psicanalizzare il fatto potrebbe uscire fuori, probabilmente, che io sia uno di quei soggetti che si accontentano di poco o che non si considerano abbastanza. Non è così. Cerco le briciole, mangio gli avanzi, ma butto gli oggetti rotti. Non li aggiusto quando cadono, non li ricucio quando si strappano, piuttosto preferisco sostituirli o non averli più e non perché mi piacciono le cose perfette, sennò non amerei mangiare i biscotti rotti, è proprio questo il punto. C'è una sottile differenza tra un oggetto rotto perché fragile all'urto e un biscotto spezzettato all'interno di una scatola insieme ad altri esemplari come lui: se una cosa cade e si rompe non possiamo farci niente, quello era il suo destino e, qualora provassimo a rimettere insieme i pezzi, si vedrebbero comunque le crepe, piccole ferite che ogni tanto brucerebbero. I biscotti invece sono costretti a stare in uno spazio limitato, in una condizione di cattività (dal latino *captivitas*, -*atis*, derivato di *captivus*: prigioniero) e forse hanno bisogno di uscire fuori.

Allora perché oggetti rotti, come alcuni rapporti – rotti – tra persone, tante volte proviamo a rincollarli o tentiamo di inondare di acqua legami ormai secchi che non danno più frutti o che addirittura l'acqua la rigettano? E perché persone e biscotti rotti vengono messi da parte? Sono lasciati lì, sul fondo di una scatola o ai confini della periferia.

Qui ci manca tutto non ci serve niente, si legge sotto il murales realizzato da Zerocalcare all'entrata della stazione della metro di Rebibbia, per un anno ho fatto il servizio civile presso una biblioteca comunale a san Basilio e, per tornare a casa, ogni volta, prendevo la

metro lì, a Rebibbia. Non c'è stata una volta in cui, passandoci, io non sia rimasta colpita dall'incisività di quelle parole e proprio adesso, pensando ai miei biscotti rotti, ho capito davvero il senso della frase. Perché è tanto difficile chiedere aiuto? Forse perché è più facile mostrarsi forti, dei “biscotti pieni”, quando invece avremmo bisogno di qualcuno che, guardando dentro, ci raccolga e ci porti fuori.

Roma, ore 11 - Quarticciolo:

Qualche volta me sveglio col rumore de na macchina che passa come fosse un'onda che si infrange sulla nave su cui attraversiamo il mare, poi me sveglio e penso che il Quarticciolo già prima della quarantena era una nave alla deriva nella tempesta. Dice che la tempesta non se sa quando finisce, figurate, io non me ricordo manco quando è iniziata, sicuramente prima de mo. Dice “andrà tutto bene, siamo tutti sulla stessa barca” – eh no, la barca nun è la stessa. La nostra procede in mezzo alla tempesta senza timone, da sempre. Ogni cosa qui si sgretola, ogni convenzione si frantuma, qui se arzi la testa te la tagliano, se parli forte te pijano a cinquine perché qui è servaggia, zì, nun ce stanno le buone maniere, qui non ce sta salvezza. Qui se proteggemo tra de noi, qui anche se le case so' troppo vecchie e crollano, noi se mettemo de santa pazienza e le mantenemo in piedi. Dice “ma chi te lo fa fa?” – eh perché ce vivemo, je faccio, sennò crolla la vita de chi ce sta dentro. Dice che dietro a ogni finestra c'è una storia diversa: tante facce che portano la stessa croce sopra il precipizio e io intanto passo la vita a pensare che quello che c'ho me basta ma pure che appena c'ho la possibilità me ne vado da n'altra parte, magari co' na barca che un timone che funziona ce l'ha e me porta in un posto dove nun devo occupà casa pe' vive. Qui arrivano solo le briciole, quello che avanza, arriva solo la carità pelosa, qui se pjamo cura da soli delle gente che vive de' gnente, de chi c'ha un parente malato, un figlio disabile, na vicina de casa che nun ce la fa a fa le scale perché nun c'ha l'ascensore. Semo noi stessi che s'aiutamo, qui non c'avemo santi in Paradiso [...]. Ao', s'è fatta primavera pure su sta nave, tra un po' è tempo de pecorino e fave, dice “andrà tutto bene, torneremo alla normalità e speriamo de no, perché qui era brutto prima, figuriamoci dopo. Vabbe' va, se so' fatte le 11, meglio che scendo che ce sta da fa'.”³

19. *Ricetta di Nonna*

Di qualsiasi cosa si trattasse, l'appetito e la felicità avevano tre sinonimi: nonna, domenica e crosticine. Forse dovremmo anche aggiungere "forno" ma la maestria della cuoca in questione non ne risentiva comunque, le polpette avevano croccantezza anche in padella, o nella pentola con il sugo! Che di per sé essendo quest'ultimo acquoso, avrebbe dovuto rendere molli le consistenze delle pietanze cucinate. Tuttavia a completare l'immagine quella vetrinetta con la lampadina accesa dentro servirebbe a completare il quadro, anche se non sempre era necessaria, perché l'obiettivo ultimo, quello di una pietanza con una crosta croccante, lo si poteva raggiungere anche in padella con certe pietanze. Il segreto, che in realtà è ben conosciuto, stava nel rosolare le polpettine con un poco di aglio, olio e rosmarino prima di aggiungere la passata, cosicché la consistenza della loro superficie doveva essere colorata ed indurita, nonostante l'interno non fosse completamente cotto, da poter aggiungere il pomodoro. Il calore e il vapore del sugo bollente in cottura avrebbero fatto il resto. Dove accadeva questo? Nella mia infanzia. La scoperta dell'importanza della croccantezza, di come renda più gustosa una pietanza. Mia nonna era una donna fortissima, e le sue crosticine la firma di ogni piatto con una marcia in più di gusto. Erano perfette: sulle patate, il pollo, le lasagne. Rompendone la consistenza si provava la stessa emozione nell'aprire uno scrigno prezioso, perché era allora che si sprigionava il profumo. Mia nonna aveva insistito perché imparassi a rendere più croccanti persino i petti di pollo alla piastra, e a farli colorare con la loro tostatura. Che abbia voluto insegnarmi che nella vita è bene avere un guscio che ci protegga? O forse il guscio era lei che cucinava per me con amore, come solo una nonna sa fare. Quando succede questo? Ancora oggi. Non riesco a non far venire la crosta ad un piatto che cucino che mi rifiuterei di mangiare se fosse cotto ma solo molle. In quei momenti sono quasi sicura che mi nonna sia lì, in un angolo, con le braccia conserte sulla pancia coperta dalla parannanza, vestita di uno di quei suoi vestitini a fiori e appoggiata al mobile che scuote la testa bianca e ben pettinata in segno di approvazione. Il primo amore, anche quando si mangia e si cucina, non si scorda mai perché non ti abbandona.

20. Impasto per la pizza

Quarantesimo giorno di quarantena. Sì, quaranta giorni iniziano a pesare. Le due cose che mi mancano di più sono: mangiare una pizza e gli amici. Per non parlare delle due cose insieme.

Il senso di oppressione si alterna alla rabbia, alla noia, allo sconforto e pure alla consapevolezza di quanto tempo per fare le cose la quarantena ci abbia tolto e di quanto, in realtà, ci abbia donato, mi riferisco alla voglia di viverlo questo tempo. Mi ritornano in mente parole che per giorni ho letto e sentito: niente sarà più come prima. È vero, ma precisamente che cosa? Secondo me non sarà più come prima il senso che daremo al tempo, a come sceglieremo di impiegarlo e soprattutto a chi decideremo di dedicarlo.

Allora, sia io che mia sorella decidiamo che oggi si fa l'impasto per la pizza, in due è meglio: forse è una regola che vale un po' per tutto.

La prima voglia, dunque, verrà soddisfatta, penso alla seconda: condividere la pizza con i miei amici. Sapendo bene che il sabato è il giorno in cui loro mangiano la pizza, io e Francesca optiamo per l'impasto che lieviti ventiquattro ore:

- 500 grammi di farina 0
- 400 ml di acqua
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 10 grammi di sale
- 3 grammi di lievito di birra fresco
- un cucchiaino e mezzo di zucchero

Prima di impastare gli ingredienti, io uso una parte dell'acqua per sciogliere il lievito, dopodiché lo unisco alla farina e alla quantità di acqua rimanente, verso l'olio, lo zucchero e infine il sale. Se l'impasto dovesse risultare piuttosto morbido è normale, l'importante è non aggiungere ulteriore farina perché verrà fatto nelle fasi successive, quando il composto avrà bisogno di incorporare aria. Dunque, bisogna lasciar riposare l'impasto per circa un quarto d'ora, al termine del quale è consigliato rilavorarlo e ripetere l'operazione per altre due volte. Infine, coprire l'impasto con un panno da cucina o con la pellicola trasparente e lasciar lievitare per ventiquattro ore.

Poi, per quel che riguarda la condivisione vera e propria del pasto, mi aiuto con la migliore via di fuga che ci sia: la fantasia. È sabato sera e stiamo tutti insieme, non importa dove, ma come: felici. Dopo tanto tempo finalmente siamo noi, gli amici di una vita, quelli “dei banchi di scuola”, al completo. In realtà l’unica persona ad essersene andata ero io, però quando qualcosa è destinato a te trova inevitabilmente il modo di raggiungerti ed, ora, eccoci qui. Se tornassi indietro annullerei ogni distanza pur di non perdere nemmeno un momento nostro, ma la consapevolezza che ho adesso mi spinge a dire che è stata una fortuna perderci, per ritrovarci più forti di prima. Buon appetito amici miei!

21. *Pizza con la burrata e i pomodorini*

Da quando ho iniziato a fare la pizza, ce ne è una in particolare che sulla tavola non manca mai: quella con la burrata e i pomodorini. Sono particolarmente legata all'unione di questi due ingredienti, ai loro sapori, al ricordo di quando mangiai per la prima volta questa pizza e con chi la condivisi.

A mano a mano che ho cominciato ad assemblare le ricette di questo libro, ho capito senz’altro l’importanza della regola del "quanto basta", eppure ce ne è un'altra che fa da sfondo a tutte le parole messe insieme ed è una regola implicita, non ci richiede alcuno sforzo, alcuna abilità da mettere in pratica: è la regola del tessere, del ri-costruire, il cui ingrediente principale è il ricordo.

Il ricordo è un filo rosso che unisce ogni ricetta, *ricordare*, dal latino *recordor*, - *aris*, in cui *re*, che è la radice, vuol dire “indietro” e *cor*, cuore: richiamare nel cuore.

Il ricordo non è da confondere con la memoria, seppur appartenenti allo stesso campo semantico, memoria, dal greco *μυμνήσκω* (*mimnèsco*), è una funzione della mente atta a rievocare momenti passati, il ricordo invece è una spia che nella maggior parte dei casi emerge quando meno te lo aspetti.

Per scrivere una ricetta che abbia a che fare con una tradizione legata al paese d'origine o alla famiglia di appartenenza, tiriamo in ballo la memoria, la cui specifica esigenza è quella di selezionare tracce utili, reminiscenze, frammenti sparsi e confusi o al contrario

nitidi e ordinati, insomma, grazie all'attività della memoria sappiamo in quale punto della mente trovarli.

Che cosa succede, tuttavia, quando ritroviamo quell'odore o assaporiamo di nuovo quel gusto per tanto tempo "dimenticato"? Torna il ricordo. La mozzarella e pomodoro che si fondono insieme col calore del forno si sa, sono una scelta vincente, sennò la Margherita non sarebbe una tra le pizze più buone, ma la burrata e i pomodorini, due ingredienti freddi, sconnessi, sono a mio avviso una combinazione altrettanto straordinaria, perché il ricordo, il mio, dà loro un tocco diverso, aggiunge un sapore che non trovo in nessun altro condimento se non nella pizza burrata e pomodorini.

22. La pizza con la mortadella

In questo periodo di quarantena quello che mi manca è l'aria e le passeggiate. E se penso alle passeggiate e all'aria penso ai vicoli di Roma, tutta quella zona che va da Piazza Argentina al Ponte di Castel Sant'Angelo, Piazza Navona, via del Governo Vecchio, via dei Coronari, via di Panico, Salita di Monte Giordano, Palazzo Taverna. Un dedalo di vie, di piazze inaspettate e cortili segreti. E se penso alle passeggiate penso alla pizza con la mortadella. Non conosco la ricetta della pizza con la mortadella. La pizza con la mortadella non si fa, si compra. E non inventiamoci tentativi perdenti di ricreare a casa la pizza bianca sottile e unta di olio che va mangiata rigorosamente con la mortadella, col pistacchio. Si compra dal pizzicarolo, punto.

E se penso alle passeggiate, ai vicoli di Roma, alla pizza bianca con la mortadella penso alla pizza dello Zozzo. Lo Zozzo era un pizzicarolo che aveva il negozio in via del Governo Vecchio, accanto alla vecchia Casa Internazionale delle Donne. Lo Zozzo era tappa fissa la mattina dopo le manifestazioni studentesche che finivano a Piazza Navona. Erano i primi anni '80. Lo Zozzo ti aspettava dietro al bancone a vetro che conteneva ogni possibile variabile di condimento: affettati, formaggi, verdure, sottaceti, salse, con la pizza bianca già aperta e pronta per essere riempita dalla tua fantasia. Ma c'era poco da fantasticare o immaginare abbinamenti, bastava che uno solo riempisse la pizza ancora calda con la mortadella e l'odore contagiava tutti, non è possibile mangiare niente altro se sotto il naso ti arriva l'odore della pizza con la mortadella.

E ricordo il respiro di libertà a passeggiare per i vicoli addentando la pizza tenuta a malapena con la carta oleata... dopo le manifestazioni, quando ancora pensavi di poter cambiare il mondo.

Dallo Zozzo ci sono tornata poi agli inizi degli anni '90, quando accompagnavo a passeggiare uno sgangherato gruppo di mattacchioni di un centro diurno. Non c'è passeggiata senza pizza e mortadella, non c'è pizza senza lo Zozzo. E allora ho scoperto che lo Zozzo era generoso come il suo bancone: per i mattacchioni la pizza era sempre gratis. E tanti ragazzi dalle vite complicate avevano trovato posto dietro al bancone della sua pizzeria.

Ora lo Zozzo non c'è più e non c'è più la pizzeria al Governo Vecchio. Gli eredi e le persone che gli stavano accanto hanno creato un altro spazio, molto più vicino a Piazza Navona, molto più adatto al turismo di massa, è rimasta la pizza ripiena alla come vuoi tu, adattata ai gusti del mondo e ad ogni tipo di intolleranti alimentari, ma è difficile riuscire a mangiare pizza e mortadella...

Forse perché l'ingrediente fondamentale della pizza con la mortadella è la libertà di passeggiare senza una meta e con un sogno di rivoluzione in testa.

23. La pizza di Granturco

Quando penso alla preparazione di una ricetta penso a te, è inevitabile.

Si dice che i ricordi che rimangono intatti siano legati a momenti che hanno una grande carica emotiva, e che riescano a tornare alla mente con gli stessi sentimenti immutati provati nell'esatto momento in cui si sono vissuti. Non è un caso che la maggior parte dei miei ricordi riguardino te, riguardino noi. Cambiano i posti, rivedo me bambina, adolescente, piccola donna ed accanto a me ci sei sempre tu, il mio punto fermo. Tu, con la tua innata eleganza, i tuoi meravigliosi occhi grigi e i tuoi dolcissimi sorrisi, una tripletta che sapeva conquistare chiunque. Chissà cosa proverebbero i tuoi occhi davanti tutto quello che sta accadendo oggi, nonostante tu abbia vissuto realtà che noi possiamo conoscere solo attraverso i libri, so che riuscirei a leggerne ogni variegata sfumatura. Il timore figlio dell'incertezza. La paura riservata solo alle persone che ami profondamente, la paura per un futuro tanto incerto. La consapevolezza che questo momento presto o

tardi passerà, ma che noi non saremo più gli stessi. La speranza di trovarci migliori, e grati per tutto quello che troppe volte abbiamo dato per scontato. L'animo di cambiare le cose che non ci fanno stare bene, il coraggio di ricercare la felicità senza perderci l' adesso. La forza di non arrendersi di fronte a nulla, di riuscire a mettere il bene sempre al primo posto. Tutto questo lo capirei da uno sguardo, e chi ha avuto la fortuna di conoscere quegli occhi sa di cosa parlo... Quegli occhi che si ritrovano solo nelle persone che ne hanno viste tante ma ogni volta hanno trovato un motivo per sorridere.

Ti immagino fare avanti ed indietro tra i fornelli e la spianatoia, intenta a preparare la pasta fatta in casa, la torta di formaggio, le frittelle di Alchermes... "Quanto Alchermes ci vuole?" "Eh, vai a sentimento." A sentimento.

I sentimenti hanno a che fare con l' Amore e tu di amore te ne intendevi, forse per questo le tue frittelle rimangono ineguagliabili! Ma una cosa che certamente non mancherebbe mai è la pizza di Granturco.

La pizza di Granturco ha un sapore diverso da tutto il resto. Ha il sapore delle origini, ha il sapore della terra, ha il sapore dell'umiltà e della fierezza, ha il sapore delle cose belle, ha il sapore delle cose importanti. Profuma di famiglia. La pizza di Granturco non deve mancare proprio mai sulla tavola. Ognuno di noi ha la propria pizza di Granturco, questa è la mia, questa è la nostra:

- Acqua;
- Farina di granturco;
- Sale;
- Olio;
- Uvetta.

"Nonna, ma quanta uvetta?"

"Quanta te ne piace, né più né meno."

24. Il castagnaccio

Chi ha passato una qualsiasi guerra sa apprezzare a tavola tutto quello che il buon Dio passa.

I ricordi più belli dell'infanzia sono quelli che ci legano ai nonni, pilastri della famiglia. Era una fredda serata invernale e mia madre, come ogni giorno che la mia memoria ricordi, tornava da lavoro con le buste cariche di spesa. Sempre di corsa e sempre con la solita domanda:

- Amori, cosa vi faccio da mangiare questa sera?

Naturalmente alla solita domanda identica risposta:

- A mà, che palle! Mangiamo quello che c'è!

Nonna, nata a Treviso, amava sorseggiare del buon latte caldo prima di coricarsi, magari con una bella fetta di polenta bianca abbrustolita sopra la fiamma. Ricordo che quella sera mamma era passata anche in pizzeria ad acquistare un bel pezzo di castagnaccio, l'ideale con un bicchiere di buon latte caldo. Come da manuale, il "pizzettaro" aveva aggiunto sotto il castagnaccio un foglio fino fino di cartone, per evitare che il castagnaccio stesso si attaccasse al fondo del forno durante la cottura.

Nonna, quando vide quel ben di Dio sopra la tavola, perché per chi aveva passato due guerre come lei era veramente una manna dal cielo, disse: "Stasera me manio un toco de castagnaccio con un goto de late caldo". Impugnò il coltello e cominciò a tagliare una bella fetta di castagnaccio, la guardò, la mise in bocca, masticò e con le guance piene urlò "Sita, ti sà che sè proprio bon? El gà anca el crostoetto" (Teresita, sai che è buono? C'è anche la crosticina!).

Io la guardai, guardai il vassoio dove aveva tagliato il castagnaccio, la riguardai, sgranai gli occhi e dissi – A nò, te stai a magnà er cartone altro che el crostoetto!

25. Il pollo alla romana

Di spalle a un tramonto, su una strada che non cambierà mai. Tante macchine corrono e i pensieri con loro, come se non ci fosse tempo. Ferma a un semaforo, una spia si accende, avaria del motore. Forse ho corso troppo, la spia dice che devo moderare la velocità. Eppure credevo di aver imparato ad andare più piano, ad aspettare, pensavo di aver capito finalmente quanto sia importante aspettare, aspettarsi, abbassare il finestrino e prendere una boccata d'aria. O magari la spia non si è accesa per questo. Forse il motore si sta

fondendo perché sto ferma e il piede schiaccia l'acceleratore, ma col freno a mano. Non vado avanti. Brucio la terra sotto i piedi e non vedo chi mi sta intorno e magari vuole dirmi qualcosa. Il punto è che sto avendo paura di ciò che provo, il punto è che non riesco più a distinguere ciò che sento. Allora ridimensiono, piano piano, tutto ciò che colora la mia vita, gli dò un posto, un nome, un'etichetta no perché non si sa mai, la vita si diverte spesso a mescolare le carte. Da giorni sono sola e chiusa in me stessa, guardo il mio passato andare via, senza disturbare ancora, di rumore ne ha fatto tanto. Finalmente vivo un presente che ho atteso a lungo, lo tengo tra le mani attenta a non sporcarlo, come quando ricevi un regalo tanto desiderato, vorresti non aprirlo per paura si rovini, ma i regali vanno scartati e la vita va vissuta.

Quando ho scritto queste parole ero in viaggio verso casa, dopo una giornata di lavoro, non c'era alcun divieto di circolazione e con me avevo ancora tutti i documenti. Un mese dopo il portafoglio mi è stato rubato. Dopo due settimane ci ritroviamo in isolamento. È incredibile quanto in pochissimo tempo le cose possano cambiare. D'altronde l'ho scritto: la vita si diverte spesso a mescolare le carte e a volte con una velocità disarmante ti costringe a cambiare abitudini, stile di vita. Ti costringe a fermarti.

Siamo in primavera eppure io vedo solamente la pioggia. Mi condiziona questo tempo, mi mette tristezza, malinconia, mi fa sentire l'assenza delle persone. Sono triste, mi dispiace, lettore, non voglio deprimere anche te, ma non escludo tu possa capire ciò che provo.

Oggi è il Natale di Roma, la mia città, forse anche la tua, mi manca attraversarla, mi mancano i suoi vicoli, il suo traffico non lo so, ma i rumori sì, mi manca la gente e pensare che ho sempre odiato la folla. Non pensavo sarei mai arrivata a dirlo, eppure mi manca la domenica a Porta Portese, adesso vorrei essere lì, vorrei che qualcuno mi urtasse e ridere di ciò anziché dire "ma guarda questo, oh!"

Oppure penso alla bellezza di una delle mie piazze preferite: Campo' de fiori. Allora mi perdo tra la gente, tra i banchi di spezie, stoffe, cappelli e sciarpe, e poi tra i banchi della frutta e della verdura con i loro colori e odori che fanno casa. Accanto a me c'è la sora Lella:

- C'hai i peperoni boni, Gigé?
- Ammazza, meglio de questi!
- Famme mpò vede quella cassetta là se me piace.
- Questi so' speciali!
- Ma va, ho paura che so' quelli a tre punte che pizzicheno.
- No. Questi so' smielati, dorci dorci.
- Voi dovete sta attenti che quando pijate i peperoni nun so' a tre punte perché tante vorte ponno pizzicà. Quanno che uno fa un piatto che pizzica, buttamo tutto. Eh, signò?
- No, nun pizzicheno.
- Famme mpò vede. No, so' smielati, so' dorci. Ammazza quanto so' boni!
- E te l'ho detto!
- Dammene tre o quattro chili, oggi voglio fa na ricamata ai clienti miji.⁴

[...]

- Ve faccio vedé il piatto forte: cioè il pollo alla romana. È il pollo più forte che esiste a Roma. È una cosa tradizionale, è speciale: taglia il pollo a pezzi, poi lo metti sur fòco, ce metti sale e pepe, er pepe sta bene dappertutto. Poi lo fai bene rosolà. Quando è bene rosolato, ci metti na bella schizzata di vino. Quando che er pollo è dorato, metti giù er pomodoro, fate coce bene er pomodoro, quanno è fitto fitto fitto, viè sto pollo che è n amore. Io, poi me dicono tutti che so' speciale a fa er pollo alla romana, modestia a parte, è così. Per aggiungere il pollo coi peperoni io faccio tutto a parte. Prendo i peperoni, li faccio a pezzi, li metto dentro una teglia. Ce metto olio, cipolla, pomodoro, e sale. Faccio coce tutto insieme. Poi quando il pollo è cotto si unisce insieme ai peperoni, si cucina bene pe altri cinque minuti sui fornelli, è tutto bello ammaganato, rosolato. Quando è pronto il pollo coi peperoni sentirete che è, è na cosa straordinaria, io me ce incanto, sarà che a me la cucina me piace tanto.

26. Burrobirra

Rigorosamente alcolica.

- ½ di latte
- ½ di birra scura
- 60 grammi di zucchero
- 4 uova
- 4 chiodi di garofano
- un pizzico di cannella

Frullare tutti gli ingredienti e scaldare a fiamma bassa fino a quando il composto si addensa, dopodiché servire in tazze o boccali.

Ho trovato questa ricetta su *Il Magico libro*,⁵ regalatomi da mia sorella al mio dodicesimo compleanno. Da qualche anno avevo iniziato a leggere Harry Potter e chi ci è cresciuto come me sono certa dia importanza ad ogni singolo dettaglio della storia, dei protagonisti e, sì, anche delle bevande o dei cibi che vengono citati. Confesso di non aver ancora bevuto la Burrobirra, per il momento ho solo riportato la ricetta, attendendomi fedelmente alle indicazioni del libro, comunque è mia intenzione provarla alla fine di questo periodo di quarantena.

Invio a Silvia l'inizio della ricetta, mi risponde: "che stai combinando?" E io con determinazione le propongo la mia intenzione di dedicare una ricetta ad Harry Potter. Silvia non mi risponde più. A distanza di giorni, inaspettatamente ricevo queste parole:

A scuola con Harry Potter

Per noi Millennials non c'è scuola più affascinante di Hogwarts, e fin troppe volte abbiamo sperato, da qualche parte del nostro cuore, di ricevere anche noi la lettera che ci avrebbe catapultato nel mirabolante mondo dell'istruzione magica. Io non faccio eccezione, anzi: alla tenera età di 29 anni ho ancora un legame profondissimo con la saga di Harry Potter, ma ora che sono diventata insegnante (ahimè, in una scuola per Babbani) non posso fare a meno di interrogarmi sul modello didattico che fornisce.

5

VESCO E., *Il Magico libro*, Sperling & Kupfer Editori, Milano, 2002, p. 121.

Per noi docenti, bombardati di discorsi teorici sulla didattica, sull'inclusione, impegnati costantemente a stendere verbali di riunioni e PDP per gli studenti DSA, in perenne scontro con le idee tutte personali (e a volte fantasiose) che i genitori hanno riguardo ai loro figli e i consigli che non esitano ad elargirci quando vengono a colloquio, può essere divertente constatare che la scuola più affascinante che esista non è affatto tale perché perfetta; possiede, in realtà, un corpo docenti bizzarro, parziale, non sempre qualificato e talvolta seriamente pericoloso. Analizziamo i professori uno per uno, e vediamo quali sono i loro punti di forza e di debolezza.

La professoressa McGranitt è sicuramente il modello ideale di vicepresidente. Competente, estremamente corretta, ferrea nella sua disciplina; apparentemente un'ottima insegnante, ma che dire delle sue capacità di comprensione delle difficoltà degli alunni? "Paciok, sei pregato di non far sapere a nessuno studente di Durmstrang che non sei in grado di eseguire un semplice Incantesimo di Scambio!" Una frase del genere, gridata nel bel mezzo di una lezione di latino in una scuola italiana, basterebbe per far correre in presidenza entrambi i genitori del poveretto. Per non parlare del quantitativo di compiti, sempre più grande man mano che si avvicinano i G.U.F.O., al punto da far venire un collasso nervoso a metà degli studenti del quinto anno.

Sicuramente più gioviale è la professoressa Sprite; non è certo colpa sua se le piante magiche possono rivelarsi pericolose (mettere male i paraorecchi mentre si rinvasano le mandragole potrebbe mettervi fuori gioco per parecchie ore, e attenzione al pus di bubotubero non diluito!), ma è un'insegnante responsabile e si limita a parlare di piante veramente letali come il tranello del diavolo, che strangola chi lo tocca, senza portarlo in classe alla portata dei ragazzi.

Veniamo ora a due situazioni spinose: Hagrid e la professoressa Cooman. Purtroppo, anche se si tratta di Silente, è pur sempre vero che questi due insegnanti sono diventati tali solo grazie alla sua influenza. Hagrid non è un docente qualificato, anzi, per dirla tutta, non ha nemmeno completato il ciclo d'istruzione: le sue lezioni non sono soltanto pericolose, ma spesso raffazzonate e deludenti, tant'è che nessuno dei compagni di Harry si iscrive al suo corso dopo aver preso il G.U.F.O. Ed è vero che la Cooman ha bisogno di un posto sicuro dove stare, ma insomma, non al prezzo di farsi predire ogni settimana la

propria morte! Insomma, quando nel quinto volume apprendiamo che la Umbridge li ha messi entrambi in verifica, non possiamo certo sorprenderci.

Ed eccoci alla quintessenza dell'assurdo: il professor Piton. Ex Mangiamorte, non si pone minimamente il problema di essere imparziale nei voti e nei giudizi, ma non solo. La lotta quotidiana ingaggiata con Harry è fatta di malignità, sevizie psicologiche, punizioni costanti e talvolta ingiuste o comunque esagerate, che rivelano senza dubbio l'odio indiscusso del professore nei confronti dell'alunno. E nemmeno gli altri Grifondoro sono esenti dal pericolo: "5 punti in meno per essere un'insopportabile so-tutto" dice beffardo a Hermione, quando la ragazzina si permette di dare la risposta giusta senza essere stata interpellata. Dunque quando durante l'esame del G.U.F.O. Harry "scoprì che senza Piton era in grado di preparare una Pozione Corroborante senza troppi problemi", abbiamo la prova che l'atteggiamento di un docente nei confronti dell'alunno può effettivamente essere d'impedimento nel risultato di quest'ultimo. Per non parlare delle lezioni di Occlumanzia, che falliscono miseramente proprio a causa della diffidenza di Harry nei confronti di Piton. Ma in cinque anni di istruzione magica, con la faida Potter-Piton sotto gli occhi di tutti, qualcuno si è mai preoccupato di dire a Piton due paroline? Tra l'altro, ho sempre avuto qualche dubbio sulle sue capacità di trasmissione dei contenuti: Piton è sicuramente un genio delle pozioni, ma se si limita a scrivere le istruzioni alla lavagna e poi a passare tra i banchi commentando malignamente i risultati degli studenti, che cosa pensa di ottenere?

Altro grande parziale, seppur non crudele, è Lumacorno: la sua decisione di classificare i ragazzi in interessanti e ordinari, promettenti e perdenti, ammettendoli o escludendoli dal Lumaclub è un atto totalmente arbitrario, ma quale insegnante non ammetterebbe di avere qualche preferito? E vogliamo forse negare l'importanza di avere contatti utili per la vita futura? Ma che dire del fatto che tra le perle del Lumaclub qualche decina di anni fa c'era nientemeno che un Voldemort in erba?

Parliamo ora di Lupin: grand'uomo, senz'altro, ma ammettiamo che forse avere un Lupo Mannaro come insegnante potrebbe rientrare nell'esposizione al rischio di studenti minorenni. Tuttavia, la McGranitt lo reputa l'unico insegnante competente di Difesa Contro le Arti Oscure che Harry abbia mai avuto, segno che non importa tanto quale deformazione fisica tu possa avere, ma quello che riesci a trasmettere ai ragazzi.

Del resto, almeno di Lupin Silente conosceva i segreti; ancor più grave è forse il fatto che non viene controllato adeguatamente l'identità e il curriculum degli insegnanti assunti. Allock può farsi tranquillamente passare per un grande mago, per poi essere smascherato da un banalissimo Club dei Duellanti, Raptor può portarsi Lord Voldemort dentro al turbante senza che nessuno gli chieda mai di levarselo e Moody non è realmente Moody e si nutre di pozione polisucco per tutto l'anno. Per non parlare del programma delle sue lezioni: far vedere le Maledizioni senza Perdono a una classe di quattordicenni equivale a mostrar loro come si spara con una pistola. Ma Dean Thomas griderà accalorato alla Umbridge: "Beh, è saltato fuori che era un pazzo, no? E comunque abbiamo imparato un sacco di cose!" Segno che talvolta le lezioni fuori dagli schemi possono risultare interessanti. Del resto, sappiamo bene cosa significa assistere a una lezione approvata dal Ministero: lezione frontale, libro standard sui principi di base, condizioni di sicurezza, tutta teoria e niente pratica. "Via le bacchette, prego". I ragazzi si scambiarono sguardi cupi: alla richiesta "Via le bacchette" non era mai seguita una lezione interessante. Così si dice della Umbridge, quando tenta di mettere in pratica il mirabolante piano del ministro Caramell di intromettersi negli affari di Hogwarts. Hogwarts è una scuola, non una succursale dell'ufficio di Caramell, dice il membro anziano del Wizengamot Griselda Marchbanks; eppure al giorno d'oggi il nostro, di ministero, e chiunque con lui, è impegnato in una continua definizione e ridefinizione della didattica, nel tentativo di rendere la nostra scuola uguale o simile a quella estera, che ai nostri occhi risulta così vincente. Non la pensavano così i ragazzi di Hogwarts, Beuxbatons e Durmstrang, ognuno fiero di portare i colori della propria scuola e convinto della propria superiorità nella diversità.

Per quanto riguarda il carico di compiti, per cui la scuola italiana è perennemente sotto accusa, è evidente dall'impegno di Hermione che la mole di compiti rende necessario addirittura possedere una Giratempo, e spesso e volentieri si sottolinea la quantità di temi che i ragazzi devono svolgere (temi per cui è richiesto addirittura il numero di rotoli di pergamena!) e di incantesimi in cui devono esercitarsi.

Eppure, in tutta questa girandola di insegnanti, più o meno severi e competenti, una cosa appare abbastanza chiara: la scuola è e rimane faccenda tra alunni e professori. Niente genitori, anche quando la situazione lo richiederebbe, e non solo perché, come quelli di

Harry, non ci sono più; ma perché la scuola di Hogwarts ha ancora un vecchio codice, che da noi sembra essersi smarrito, secondo cui l'ambiente scolastico è difficile e talvolta ingiusto, ma è una palestra di vita. E quando la politica prova a intromettersi sono gli studenti stessi a cacciarla via. Segno che, anche nel dramma di una lezione di Divinazione in cui compare l'ennesimo Gramo minaccioso, non è comunque bene accetta una Umbridge e la sua didattica ministeriale, troppo spesso volta a soddisfare le esigenze elettorali più che i reali bisogni della scuola.

Cos'è che rende però Hogwarts la scuola migliore che ci sia? La risposta appare semplice: la magia. Qualsiasi studente sarebbe pronto a scommettere che a scuola di magia si metterebbe sotto a studiare. Ma io non credo che sia semplicemente questa la risposta. A fare la scuola sono anche le sue peculiarità; i suoi docenti, quali che essi siano; la possibilità di vivere l'ambiente scolastico come una casa, scorrazzando ovunque si voglia, senza divieti eccessivi; l'accettazione di quel minimo di rischio che comporta il riunire tutti insieme tanti ragazzi in età adolescenziale; un preside che invece di fare discorsi pedanti sull'importanza dell'istruzione dice pigna, pizzicotto, manicotto, tigre. Voglio che sia anche questo parte della risposta, perché la magia non possiamo inventarla, ma una scuola più libera sì. Libera non dentro le aule, dove possono coesistere vari gradi di severità, ansia e fatica, bensì nel suo insieme; libera dal peso della teoria, delle sfiancanti direttive ministeriali, dell'ingerenza degli adulti, che nel tentativo di proteggere non permettono ai loro figli di affrontare le giuste battaglie della vita.

27. Basbousa della diaspora

Nei giorni in cui la farina andava a ruba, non era difficile trovare quella di cocco. Il resto era veloce da comprare: burro, tanto zucchero, semolino, le noci le avevano a casa e anche lo zibibbo (l'uvetta), yogurt bianco, certo non era quello di bufala fatto in casa, ma bisognava accontentarsi. La verità è che non conosceva il procedimento. Se ne era sempre occupata Zeynab, la seconda dopo Tarek, era lei che cucinava. Mamma no, lei stava al campo, doveva occuparsi degli animali, cucinava solo l'essenziale. Zeynab non rispondeva, quindi chiamò Tarek, lui in Libano per un periodo aveva lavorato come pasticciere. Lentamente gli aveva spiegato i passaggi, "mi raccomando, ricorda di

mescolare poco, delicatamente (Laura, lo sapevi che *basbousa* in dialetto significa solo “un bacio”?). E stai attento, state in casa, che Allah sia con voi. Hai chiamato Mohamed? Sta bene, grazie a Dio.”

Mohamed, il quarto, non tornava in Egitto da 15 anni, era rimasto intrappolato nelle pieghe della Bossi-Fini e aveva fatto di Roma una casa un po’ precaria, ma pur sempre una casa. Si sentivano spesso, ma si vedevano poco, Roma è un anello a volte interrotto.

Al momento di toglierlo dal forno e versare lo sciroppo caldo, gli squillò il telefono: “Papà stiamo preparando basbousa”. Il padre si era messo a ridere immaginando il settimo e ultimogenito e la sua compagna più simile ad un’egiziana che ad un’europea, cucinare basbousa. “Siamo preoccupati per voi e per Mohamed, no qui in Egitto la situazione è tranquilla, dicono che ci sono pochi casi...”

Era inutile insistere sul fatto che i casi sono sempre pochi quando non si fanno tamponi, suo padre era della vecchia generazione, quella che non mette in discussione le parole del regime. Loro avevano chiamato tutti: i genitori, le sorelle, i cugini, gli avevano spiegato che il modo migliore di proteggersi era sospendere il pilastro dell’accoglienza e vietare ai bambini di scorrazzare nei campi a giocare con i vicini. “Inshalla passa presto e veniamo a trovarvi”.



29. Nonno Libero, 25 aprile 2020



Ho un ricordo di quando ero piccola: stavo andando a fare la spesa con mamma al Pigneto. Da lontano, da una parte, vedevo i tedeschi coi fucili e gli americani dall'altra, allora mamma mi dice preoccupata:

- Ines, questi ce sparano, damme la mano e iniziamo a corre!

Corriamo, ma ce cascano le buste della spesa:

- A mà, le patate!
- Ma che te frega delle patate, corri!

Quando so' tornata a casa, so' andata in terrazza, vedevo gli americani e li salutavo con la mano, io però non ero felice perché ripensavo alle patate.

30. La storia della Squadra e degli Abbracci spezzati

Storia Quasi Uguale A Delle Regole Astratte: le regole astratte sono regole esistenti ma, essendo astratte, possiamo interpretarle e raccontarle come vogliamo, come si fa con le storie.

Prendiamo la storia della Squadra spezzata: la prima cosa che ci viene in mente è che il/la protagonista sia uno strumento da disegno oppure un insieme di persone. Invece è qui che applicheremo il principio di base di questa storia: le regole astratte.

La Squadra può essere tutto ciò che vogliamo, purché si tenga a mente che, prima di essere spezzata, la Squadra aveva un'identità solida.

Tuttavia, un giorno la sua fermezza è stata messa a dura prova da un trauma, al quale non ha saputo reggere. Secondo il principio "si dice il peccato, non il peccatore", sorvoleremo su chi abbia spezzato la Squadra, un gesto forte, ma necessario, dopo il quale nulla sarebbe stato più come prima. Una volta divisa a metà, la Squadra ha perso inevitabilmente qualcosa, la brillantezza del suo colore: il Giallo. Il Giallo è un colore fondamentale, primario, basta a se stesso per diffondere la luce, d'altra parte un Giallo spezzato perde energia, diventa opaco, tende a isolarsi, a mischiarsi con altre forme pur di essere invisibile, non ha pensieri gentili. Il suo unico cruccio è quello di ricongiungersi con la sua Squadra.

Giallo è a Bologna e A Bologna, Bea Rincorre Ale Che Cammina Indietro.

Ale e Bea sono cresciuti insieme, da sempre inseparabili, tant'è che da piccoli si erano soprannominati Panna e Cacao e avevano fatto del pensiero di Ludo la loro filosofia di vita: dove c'è diversità c'è bellezza. Ed era vero, quando si abbracciavano formavano un accostamento perfetto. Un giorno però il destino di Giallo e della Squadra è toccato in sorte anche a loro: sono stati spezzati. Ognuno di noi reagisce al dolore in modo diverso, Giallo si è spento, Squadra è diventata fragile, mentre Bea, per non cedere alla disperazione e allo sconforto, si è fortificata non solo per se stessa, ma soprattutto per il suo amico che, dopo il triste fatto, ha perso la testa. In effetti Ale ha cambiato le sue abitudini, tanta era la paura di dimenticare la bella sensazione che provava quando era vicino a Bea, ha interrotto il presente per vivere nel passato, camminando all'indietro. Da quel momento Bea, ha iniziato a rincorrere il prezioso amico senza riuscire, tuttavia, a tenere il suo passo, anche perché la legge di allora richiedeva ad ogni abitante di rispettare una distanza di almeno un metro per vivere in modo sicuro.

Più Bea correva e più perdeva fiato ed energia, diventava pallida e il respiro si faceva corto. Un giorno incontrò Giallo, il quale, preoccupatosi per l'aspetto della ragazza, le chiese di fermarsi. Bea dunque si sfogò e il Colore stette lì ad ascoltarla, ripensò alla sua Squadra, accennò un sorriso: entrambi stavano provando la stessa mancanza. Giallo guardò Bea negli occhi velati di lacrime, si riaccese e la faccia pallida di lei riprese vita: l'empatia è un potere speciale che non tutti hanno.

Passarono i giorni e inaspettatamente un incantesimo rimise a posto ogni cosa, gli abitanti della città scoprirono che gli abbracci erano stati spezzati dalla gelosia di un brutto Virus che non riusciva lui per primo ad abbracciare perché, anziché guarire, contagiava le persone. Giallo e Bea uscirono felici dalle loro case, si presero per mano e andarono alla ricerca di Ale. Eccoli lì che correva, stavolta nella giusta direzione: un futuro felice con la sua amica. Si abbracciarono tutti e tre, formando una Squadra perfetta.



31. Cappelletti di "nonnanonna" Tecla

Sono in fila: guanti, mascherina, carrello. Il sole di Aprile è caldo, confortevole, finalmente un po' di calore. Sono in fila, tranquilla e i pensieri sono dolci: "Allora ricorda per ogni etto di farina un uovo, altrimenti la sfoglia non viene bene, hai capito?"

Certo, nonna Tecla, avevo ed ho capito, sia io che Andrea mio figlio, tuo nipote, abbiamo capito e lo ripetiamo ai tuoi bisnipoti Emanuele ed Elena che, fortunati, ti hanno conosciuta.

Eccomi dentro il mio mercato. Cammino con attenzione senza parlare e stando attenta alle distanze; il sole è caldo e confortevole.

"Allora fatta la sfoglia deve riposare almeno un'ora ben coperta, intanto prepariamo il ripieno:

½ kg di carne di vitello tritata con ½ etto di prosciutto, devi rosolare la carne con uno spicchio di aglio e del prezzemolo. Si rosola con il burro, mi raccomando, Anna, niente olio. Quando il ripieno è freddo si unisce un uovo, una bella manciata di parmigiano reggiano, della noce moscata e del pangrattato. Ora si riprende la pasta e facciamo la sfoglia."

Prendevi il mattarello quello lungo, era il momento di Andrea: si metteva davanti a te e insieme, mani nelle mani, preparavate la sfoglia.

Ecco fatta la spesa, un sorriso al macellaio e veloce a casa. Dunque, levare le scarpe fuori dalla porta, buttare i guanti, igienizzare la mascherina e i vestiti e stendere tutto fuori. Mi siedo, sfinita.

"Fatta la sfoglia si taglia in piccoli quadretti, piccoli, capito? Metto poco ripieno e faccio il cappelletto. Guarda!"

Quanti ne ho fatti, ragazzi! Ora sono veloce, ma non precisa come lei, "nonna li faceva perfetti tutti uguali" – mi dice sempre Andrea e sorride.

Elena ed Emanuele li hanno chiesti ora ad Aprile con il sole che è caldo ma confortevole. Cappelletti in brodo! Si fanno a Natale.

Noi no, li facciamo ora per la voglia di "coccole" di ricordi dolci che fanno "famiglia".

32. Crepes alla nutella

Prima che arrivasse questo virus e interrompesse la frenesia delle nostre vite, il giorno della settimana che più aspettavo era l'arrivo del sabato sera; quel giorno dove si ritorna liberi e dove si ritorna se stessi e non ti importa della velocità con la quale scorre il tempo, ma ti importa solo di non sprecare neanche un minuto di quel tempo vissuto fuori di casa. È quel giorno in cui ti scrolli di dosso tutte le preoccupazioni della scuola e del lavoro, dove il tuo unico pensiero è quello di divertirti insieme ai tuoi amici, quelli con cui da sempre condividi momenti di felicità e di tristezza ma che ora di certo non avresti mai immaginato di dividerli attraverso lo schermo di un telefono o computer da circa due mesi.

Il sabato è per me la Roma illuminata dai lampioni mezzi spenti, è quel maledetto autobus che ti fa fare sempre tardi con i tuoi amici ed è quel desiderio che esprimi lanciando una monetina nella fontana di Trevi ma soprattutto è quella favolosa crepes alla nutella della mezzanotte a San Callisto!

Ebbene sì! Quella crepes sempre troppo calda per essere mangiata subito, ma che per qualche strano arcano ha sempre fatto in modo di unire me e i miei amici in maniera indissolubile. Infatti non c'era litigio che teneva davanti a una delizia del genere, perché il sentimento di piacere che suscitava superava tutto. Crepes che nella sua semplicità sublimava i palati e ciò mi ha sempre fatto riflettere su quanto noi siamo molto attenti nel ricercare le cose “impossibili” o difficili, ma mai quelle semplici. È come voler fare a tutti i costi un dolce come la cheesecake (difficilissima), che invece dilettersi nella semplice esecuzione di una crepes. E così nella vita: ricerchiamo l'impossibile, l'indecifrabile e mai la semplicità. E mai come ora che dobbiamo riflettere sulle cose vere della vita e apprezzare ciò che abbiamo e sublimare la semplicità della vita come la semplicità di una crepes alla nutella.

33. *Le rose di Antonia*

Il telefono squilla da un po', non risponde nessuno. “Dove sono andati?” – penso tra me. Poi, senza nemmeno chiedere chi ci fosse dall'altra parte, nonno risponde: “siamo vivi, stiamo bene!”

Ci intratteniamo a vicenda con le riflessioni sulla quarantena, io so quanto a una persona come lui pesi stare a casa. Prima dell'isolamento andava tutti i giorni al bocciofilo con i suoi amici, a giocare a bocce, a carte, a passare il tempo, oppure prendeva l'autobus, il 716, che dalla Garbatella lo portava al centro. E lì, “daje a camminà”. Era impossibile trovarlo a casa durante il giorno.

- Dov'è nonna?
- È uscita un attimo per fare la spesa al Todi(s), tra dieci minuti sta a casa. Quando torna ti faccio richiamare.

Dieci minuti dopo nonna ha telefonato. Al discount, come lo chiama lei, ha comprato la spesa che le mancava per stare a posto per tutta la settimana: il minestrone per il martedì e il baccalà per il venerdì, sì perché il lunedì si mangia il brodo e ce l'ha pronto, il mercoledì “du' fettuccine al sugo” e il giovedì gli gnocchi. Nonna è organizzata, fedele

alle sue abitudini. Quando nonno esce, lei non resta sola, c'è sempre la signora Fletcher a farle compagnia, qualche volta anche il tenente Colombo.

- Nonna, c'è una ricetta a cui sei particolarmente legata?
- Le rose di Antonia, mia madre.

Mi dice che per fare queste rose, la mamma Antonia preparava la pasta fatta in casa, la tagliava a strisce e formava delle rose dentro le quali metteva il miele. “Questo dolce lo mangiavo a Natale – ma non solo – aggiunge – anche nei momenti di festa”.

Facendo una ricerca, scopro che le rose sono le cartellate, in dialetto *carteddate*, un tipico dolce pugliese; chiedo a papà che è vicino a me:

- Nonna ha origini pugliesi, vero?
- Sì, è di Andria, ma è nata a Roma.

Una caratteristica di nonna è la sua riservatezza, la sua essenzialità quando si esprime, nonna usa parole semplici. Allora cerco di contenere la mia curiosità sull'origine e sulla storia delle *carteddate*, scriverei parole senz'altro utili per chi volesse replicare il dolce, ma non sarebbero le parole di nonna.

34. *Nankurunaisa (le cose andranno da sé)*

Ciao,

non so come stai e mi manca saperlo. Che giorno è? Per me ieri è uguale a oggi e oggi sarà identico a domani, deve essere questo il colore del tempo quando si ferma: bianco. Sì, oggi è un giorno bianco. E adesso, dopo due mesi, ne sento tutto il peso. Ho contato i giorni: cinquantadue. L'orologio invece mi ricorda che non ho messo l'ora legale, sono indietro di un'ora ma, a pensarci bene, l'unico tempo che scorre è quello fuori da questo spazio, quello dentro di me è sospeso sui progetti, sul futuro, sulla vita.

Tu che progetti hai? Fino adesso ho cercato un modo per riempire ogni singolo momento delle mie giornate, non riflettendo mai su che cosa abbia lasciato fuori, se dovessi darle

un nome la chiamerei crisi, con una sfumatura positiva. La crisi è stata necessaria affinché irrobustissi la mia identità, una volta chiesi ad Andrea che cosa significasse per lui questo concetto e mi rispose l'identità è un tratto su un disegno, che divide due colori. Il tratto cambia e anche i colori, ciò che non deve cambiare è il sentirsi sinceri su questo disegno, saperlo spiegare e sapere ciò che è diverso dagli altri disegni, sapere perché c'è. E poi riconoscersi e conoscere il cambiamento che deve avvenire.

Dalla crisi è scaturita proprio questa consapevolezza: qualcosa deve cambiare, crescere. Il mio tempo ha bisogno di colori, profumi e sapori nuovi, apro la finestra, chiudo gli occhi, voglio sentire l'aria sulla pelle, l'azzurro del cielo negli occhi; sembra sia quasi giunta al termine questa fase di isolamento, io non sono ancora pronta per scendere, ho bisogno di uno scivolo per attutire il colpo: questi giorni mi mancheranno. E a te? Sai che cosa ho imparato in questi mesi? A planare sulle cose, non a precipitare come facevo prima, quando era necessario correre per tutto. Invece ho capito che non serve perché le cose, per essere fatte bene, hanno bisogno di tempo e io voglio prendermene cura come si fa con una pianta quando decidi di coltivarla, di farla crescere bella e rigogliosa. La pianta vuole acqua, quanto basta affinché abbia il tempo di assorbirla per nutrirsi e quando verrà il suo momento sboccherà. Vorrei venire a cercarti, ma non sono pronta, ho bisogno di fiorire ancora.

E tu mi aspetterai?



Pensieri migranti in quarantena

35. *Aglio, olio e peperoncino*

Se c'è qualcosa di assolutamente semplice ma assolutamente efficace nella cucina di casa nostra è un piatto di Aglio, Olio e Peperoncino. Semplicissimo, ma di un'efficacia senza pari. Si comincia.

Uno spicchio di aglio, bello grosso, da poterlo fare a pezzi e spargere su un fondo di olio extravergine che diventerà la miscela alchemica di un pasto da dio. Rigorosamente, però, da dover liberare dell'anima. L'aglio. Senza l'anima. Perderà di sicuro la pesantezza tipica di un fritto buono ma di prolungata digestione. Poi, il lato intrigante, stuzzicante, quello che può far rimanere a bocca aperta il fortunato commensale: il peperoncino. Il rosso, il carminio, il colorante sanguigno di un piatto di pasta sportivo, alla portata dei più. Quasi da potersi dire democratico. Meritocratico se il nostro commensale saprà placare il fuoco nella bocca della sottile buccia e dei semi che ti sfrigolano nel palato. Tutto questo lo si lascia a fuoco vivo per un cinque-sette minuti, il tempo che l'olio si colora di quelle materie prime preziosissime, plebee a tratti, ma preziosissime. Il fuoco si alza, vivo, assolutamente vivo. Mentre il bianco placido dell'aglio diviene ambra, lo si dora. Più la fiamma è viva, più si dora e più rilascia il sapore incisivo, appuntito al naso, che, però, al palato, arricchisce il tutto di un velo più ricco, setoso. E intanto che l'olio canta, facendo ballare quei ballerini infuocati, si passa all'altro elemento imprescindibile: la pasta. Solitamente (sottolineo, solitamente) il mio compagno di questo condimento è lo spaghetti, se grezzo di superficie anche meglio: trattiene più in sé quell'ambrosia in padella. Ogni forchettata, ogni inforcata, diventa l'avvolto involucre di un boccone che sa di esplosivo, di Girandola di Castel Sant'Angelo. Uno scoppio di sapori e le papille travolte, a tratti anche anestizzate per chi non apprezza il piccante...importante. Rigorosamente, anche stavolta, lo spaghetti si mostra per il re di questo piatto assurdo per la magnifica sua resa. Così, infine, l'acqua bolle e la pentola borbotta e lo spaghetti vede spiegarsi il suo destino: a spirale, in un crescendo di acqua salata, alta temperatura ed amido. Intanto, di là, nell'altra sala da ballo, l'olio (ormai diventato una perfetta ed equilibrata miscela di colori, sapori e piccantezza) si riposa, quieto. Fermo. Lo spaghetti è quasi fatto, lo si toglie al dente. Il ritmo si riaccende e l'olio risale alla ribalta. Lo spaghetti, ancora tosto ai denti, lo si butta nel bollire generale e l'amido, ancora avido di vita sulla pasta, diventa il legante di un quadro degno di Caravaggio. Tutto questo, rigorosamente. Esattamente come per l'intero iter scolastico, ci si sente dire "non è

rigoroso, non approfondisce”, “prende in pugno l’argomento e passa al prossimo, senza fare un lavoro dettagliato”. Parole ripetitive, ripetute tante volte, nell’attesa che dall’altra parte ci fosse una risposta “rigorosa” a questa richiesta. La pressione, l’alzarsi di aspettative da chi, da fuori, diceva e pensava, confidando in qualità che tu, ancora, non riuscivi a riconoscerti. E qui il paradosso si palesa: tanto più il fuoco si alza, tanto più aumenta la doratura. Rigorosamente è così! Senza, però, dimenticare la possibilità di poter bruciare tutto. La delicatezza degli ingredienti deve sottostare ad un attenta osservazione dei tempi e dell’intero controllo della situazione culinaria. Si alza di poco il fuoco: un lavoro frettoloso che porta a bruciare olio, aglio e peperoncino in una nube deludente di fumo tossico (mi è capitato e lo scongiuro vivamente a tutti). C’è chi mette più aglio e meno peperoncino: saprà di un altro piatto, ma non di sicuro di quello che hai scelto di volerti mangiare. Troppo peperoncino? Buttate subito all’istante, perché nessuno mangerà! Forse che forse, gran parte di quel che noi viviamo è questo: l’equilibrio tra ogni impulso. Le occasioni, le qualità, tutto può mettersi in piedi su un equilibrio importante, delicato, ma decisivo. Aumentare le pressioni come a voler dorare le qualità di un alunno...chissà che ne esca un piatto da chef?

36. 1 Maggio (in corsia)



37. Glicine

Avrei voluto concludere questo libro con una ricetta speciale, quella di Ines. Ines l'ha scritta per me, ma io adesso non posso averla. Ines è quel tipo di persona che, se dice una cosa, quella è, guai a te se fai di testa tua. E io la rispetto.

- Ti va di leggermi che cosa hai scritto?

- No.

- Lo sai che non posso venire a trovarti...

- Sì, lo so. Tanto mica ti servo mo', no? Quando puoi venire, ti prendi il foglio.

- In realtà l'idea era quella di chiudere il libro con la fine della quarantena e oggi è l'ultimo giorno.

- Ma io mi vergogno, non rileggo mai le cose che scrivo. Quando puoi, vieni, e prendi quello che ho scritto.

Quando puoi, vieni.

Va bene, ovviamente decido di rispettare la sua volontà e non insisto. Quando le ho proposto di scrivere per me, le ho anticipato che la sua "ricetta" sarebbe stata per me un'ispirazione, non avrei riportato le sue parole, perché lei si imbarazza. Allora Ines ve la racconto io.

È una signora adulta, una nonna acquisita, direi, una di quelle persone che la vita ti regala. Ci siamo conosciute un anno fa, ad aprile, prima andavo a trovarla una volta a settimana, il martedì mattina, oppure il lunedì pomeriggio, poi ci siamo rese conto che non bastava vederci una volta a settimana, per cui abbiamo alzato la cornetta del telefono ed è diventata prassi chiamarci il giovedì e la domenica. Ines ha girato il mondo, ha visto quasi tutto tranne un posto: la Sardegna. I viaggi migliori li ha fatti insieme alla sorella, si erano promesse che in Sardegna ci sarebbero andate, "tanto c'è tempo", non abbastanza però, perché la sorella l'ha lasciata così, con quella promessa.

Ines è quella che un mese fa mi ha accolta così:

- Pronto, chi è?
 - Come chi è?
 - A Federì, non ce se crede, proprio a te pensavo. Poco fa ho detto tra me e me "finisco de custodimme e la chiamo".
 - Stai bene?
 - Sì, segregata. So' quindici giorni che non esco, me sveglio, magno, un po' m'arrabbio e ridormo. Ogni tanto esco sul balcone, faccio le parole (in)crociate, poi me rompo e smetto, ma quando sto qua fuori me fa ride guardà uno che corre avanti e indietro sul terrazzo. Senti, mamma come sta?
 - Bene bene, ora te la passo!
 - Sì, ma poi ritorna tu.
 - Certo che ritorno io, nel frattempo ti abbraccio.
- Silenzio. Una risata e poi:
- Magari.

Quando ci siamo conosciute ho avuto l'impressione che fosse una tipa scontrosa, non amichevole, diversa dalle altre, per questo motivo mi sono avvicinata a lei. Piano piano, scoprendola, mi sono accorta che dietro la sua scorza dura c'è il passato di una donna forte, alla quale la vita non ha regalato niente. Ines è quella che non può avermi scritto una ricetta culinaria perché le pentole o le padelle le ha bruciate tutte, ma è una delle prime donne negli anni '60 ad essersi emancipata per aver comprato una macchina.

Ines è quella persona che ti ringrazia per averla chiamata o per essere andata a trovarla, perché secondo lei, fuori dal posto in cui sta, ci sono cose più interessanti da fare, senza sapere che ogni volta che mi racconta qualcosa la sua piccola stanza per me diventa il mondo.

La prima volta che andai nella struttura in cui vive mi accorsi della bellezza dei glicini, era aprile, il periodo di fioritura; una delle particolarità di questa pianta è la sua capacità di arrampicarsi su qualunque tipo di sostegno, perché sennò non potrebbe fiorire. Ines non chiede mai niente, soprattutto aiuto, tuttavia c'è solo un momento in cui mette da parte la sua fierezza: quando mi prende sotto braccio e, come un glicine, piano piano si aggrappa. Non è facile essere un sostegno, immagino i pergolati, le pareti, le piante stesse

che accolgono il glicine, quanto siano attenti nel prendersene cura perché è un rampicante vigoroso e loro per primi devono essere abbastanza forti per riceverlo.

“Quando puoi, vieni” non è un’esortazione a stare tranquilla, che non ci corre dietro nessuno, piuttosto credo sia:

Quando puoi, vieni?

38. *Salame di cioccolato*

Cominciamo col dire che il "quanto basta" non mi è mai riuscito bene, tendo a metterci sempre "troppo", sono fatta così, in cucina come nella vita. Troppo sale, troppo pepe, troppo entusiasmo, troppo tempo, troppa fantasia! Mi chiedo se questo possa, in qualche modo, essere condizionato dal fatto che vivo circondata dai bambini. Sono mamma di due bimbe più una in affido e sono una maestra; inutile dire che non sono una brava cuoca, ma proverò comunque a condividere la ricetta dell'unica cosa che mi riesce piuttosto bene: il salame di cioccolato! L'ingrediente segreto di questo dolce è il divertimento che si genera nella prima cruciale fase: la rottura dei biscotti. Lasciate che ogni bimbo trovi la sua personale strategia, ho visto biscotti distrutti a gomitate, altri colpiti da caffettiere o dinosauri di plastica, altri sbattuti contro il muro o presi a ginocchiate. Una volta sbriciolati i biscotti, bisogna amalgamarli con burro, cioccolato fuso, zucchero e uova freschissime. Si impasta tutto insieme e si modella in una forma allungata che va lasciata raffreddare e successivamente fatta rotolare nello zucchero a velo e avvolta in un paio di giri di spago. A questo punto suggerisco di tagliarne un paio di fette e adagiare il tutto sopra un tagliere, sembrerà un salame di puro suino!!! Personalmente trovo che sia un dolce geniale e le facce soddisfatte dei bambini mentre assaggiano quest'opera buffa e squisita è impagabile!

Amo davvero i bambini, ammiro in particolare quel loro modo di viverci le cose prendendole esattamente per ciò che sono: niente ansie preventive o pregiudizi, una fiducia incondizionata nel prossimo e nel futuro, straordinarie capacità di ripresa dopo una delusione ed un viso che mostra apertamente ciò che il cuore prova.

A un certo punto di questa quarantena, nel bel mezzo dei miei pensieri adulti e filosofici e in preda a emozioni contrastanti, ho cercato, forse per fare chiarezza, di osservare la situazione dal punto di vista di un bambino.

Ne è uscita una poesia:

PENSIERI DI BAMBINO

Qualche giorno dentro casa
non sembrava una gran cosa,
pensavo: gioco, disegno e cucino
e alla mia mamma resto vicino,
tra le coccole e gli arcobaleni
trascorreremo giorni sereni.
Ma di giorni ormai ne sono passati assai
e questa quarantena sembra non finire mai.
Adesso mi mancano parenti, amici
e anche il parchetto e i giri in bici
e tutte le cose che facevo a scuola,
con la maestra il tempo vola!
Perciò ascoltami virus bruttone,
devi smettere di spaventar le persone!
Dottori e infermieri son coraggiosissimi
e i poliziotti per strada sono attentissimi.
Ora rispettiamo le regole tutti quanti,
anche se ci dispiace restare distanti;
così nel giro di poco tempo,
tu non sarai più felice e contento.
Restando a casa avremo saputo,
sconfiggere il virus tanto temuto.
Ci sentiremo tutti un po' supereroi,
perché questo è certo: vinceremo noi!
Tornare all'aperto sarà bellissimo

Pensieri migranti in quarantena

e riabbracciarci sarà dolcissimo.
Pensando a ciò restiamo soli ma insieme,
con la certezza che tutto andrà bene!

39.

Torta del

compleanno di Vittoria durante il Covid19

Mi chiamo Vittoria e oggi compio sette anni. È un compleanno diverso, senza amici, senza parenti, però io mi diverto lo stesso perché cucino insieme a mamma la mia torta di compleanno. Questi giorni ho sperimentato tante ricette e alla fine ho scelto di fare un pan di spagna con la crema e le fragole, se volete provarlo anche voi, poi ditemi come è venuto. Ecco gli ingredienti per il pan di spagna:

- 4 uova
- 125 grammi di zucchero
- un pizzico di sale
- ½ bustina di lievito

Per la crema pasticcera:

- 2 uova intere
- ½ litro di latte
- scorza di limone
- 4 cucchiaini di zucchero
- 4 cucchiaini di farina

Per la farcitura:

-	500
grammi fragole	
-	250
grammi di panna	
-	zucchero e
limone	

Adesso possiamo iniziare il dolce: prima di tutto tagliamo le fragole a pezzettini, poi ci mettiamo lo zucchero e il limone e aspettiamo che si fa il succo.

Ora prepariamo il dolce: rompiamo le uova e iniziamo a mescolare, uniamo zucchero, farina e il lievito, continuiamo a mescolare fino a quando l'impasto è pronto per essere versato sulla teglia imburata e messa nel forno caldo a 180 gradi e lasciamo cuocere per 40 minuti circa. Dopo che il pan di spagna è cotto lo tagliamo in due strati.

Prepariamo la crema: versiamo in un pentolino il latte e aggiungiamo la scorza di limone, nel frattempo lavoriamo le uova, lo zucchero, la farina e versiamo tutto nel latte e mescoliamo fino a quando la crema diventa densa.

Finalmente possiamo farcire la torta: mettiamo nel primo strato il succo di fragole, la crema e poi le fragoline, uguale nel secondo strato. Chiudiamo il pan di spagna e sopra ci mettiamo il succo di fragole e panna, alla fine decoriamo come ci pare. La mia torta ha i fiorellini e le decorazioni fatte con la panna con la scritta di cioccolata: *Auguri Vittoria*.

Io e la mia amica Ginevra stiamo pensando di aprire un ristorante, per davvero, non per finta, perché ci siamo accorte che siamo brave a cucinare, allora quando ci sentiamo in video chiamata organizziamo nelle nostre cucine i pranzi e le cene per i clienti, anche con le cose da portare via perché ora al ristorante non possono venire le persone.

40.

Pasta fatta

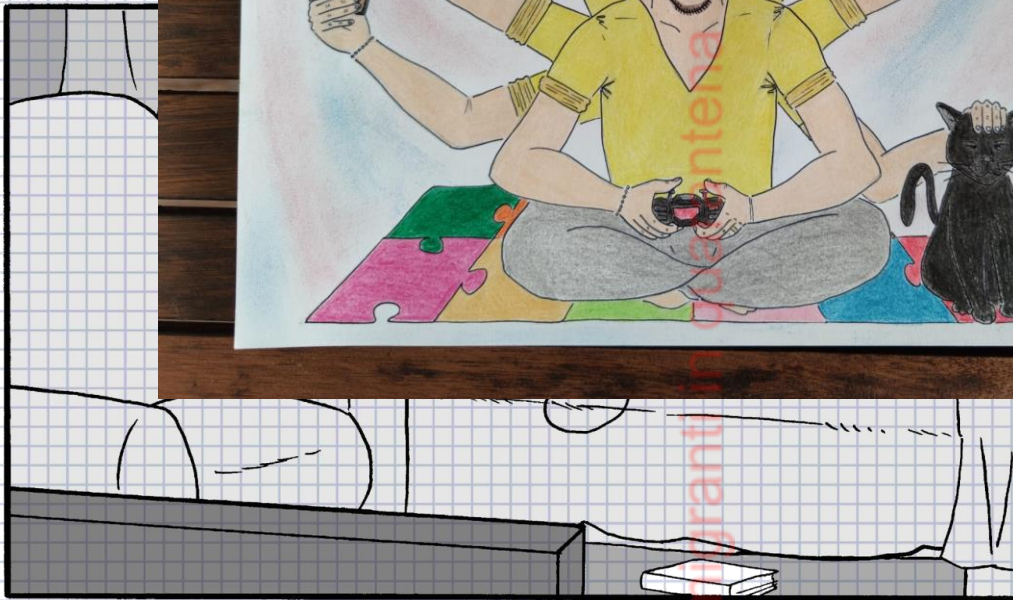
in casa

Come ogni importante cambiamento che ricordo, anche quello dettato da questa nuova emergenza mondiale, mi ha colto alla sprovvista. Personalmente, il giorno prima del

lockdown programmavo una delle poche sciate che questo strano inverno mi ha concesso. Invece quella mattina mi sono svegliata trovando un paese completamente paralizzato. Il resto, è una storia che tutti noi conosciamo e in questo caos in cui l'intera società è piombata, mi ritengo fortunata ad avere ancora un lavoro e a poter continuare a pianificare il mio futuro. Nella nuova routine che si è creata, ho comunque trovato rassicurante e bello guardare per un po' al passato. E quale miglior modo di farlo se non quello di mettere in pratica alcuni degli insegnamenti di mia nonna, con la quale ho trascorso tutte le estati della mia infanzia? Ricordo ancora quando mi svegliavo tardi e lei era già in cucina da ore: mentre facevo colazione, l'odore del sugo e quello della pasta appena fatta (rigorosamente in casa!) riempivano tutte le stanze della casa e io già non vedevo l'ora di pranzare, per assaporare quei sapori unici che non ho più incontrato. Chissà cosa direbbe mia nonna, che fortunatamente vive ben protetta tra le montagne del Cilento, a vedermi impastare durante questo lockdown! Ecco che bastano mezzo chilo di farina, un po' di acqua tiepida, un uovo, un pizzico di sale e dell'olio a crudo per sentirla vicino a me, nonostante i chilometri che ci separano. E mentre impasto e do forma ad ogni singola parte dell'impasto, mi rivedo bambina, quando in cucina mia nonna mi dava un pochino di pasta che mi teneva impegnata mentre lei preparava con amore il pranzo per tutta la famiglia. Improvvisamente il lockdown, l'epidemia, un paese che crolla, non esistono più: c'è solo la dolcezza di quel ricordo e la soddisfazione di portare avanti, nel miglior modo possibile, una delle bellissime e infinite tradizioni del nostro paese.

PAS

Rosso



Ma soprattutto rosso come la passata di pomodoro che io e i miei nonni facciamo ogni estate. Avendo lasciato le mie scorte nella casa di campagna sono costretto a comprare la passata del supermercato che non è buona come quella fatta in casa, non è buona Punto.

In compenso è molto simpatica!



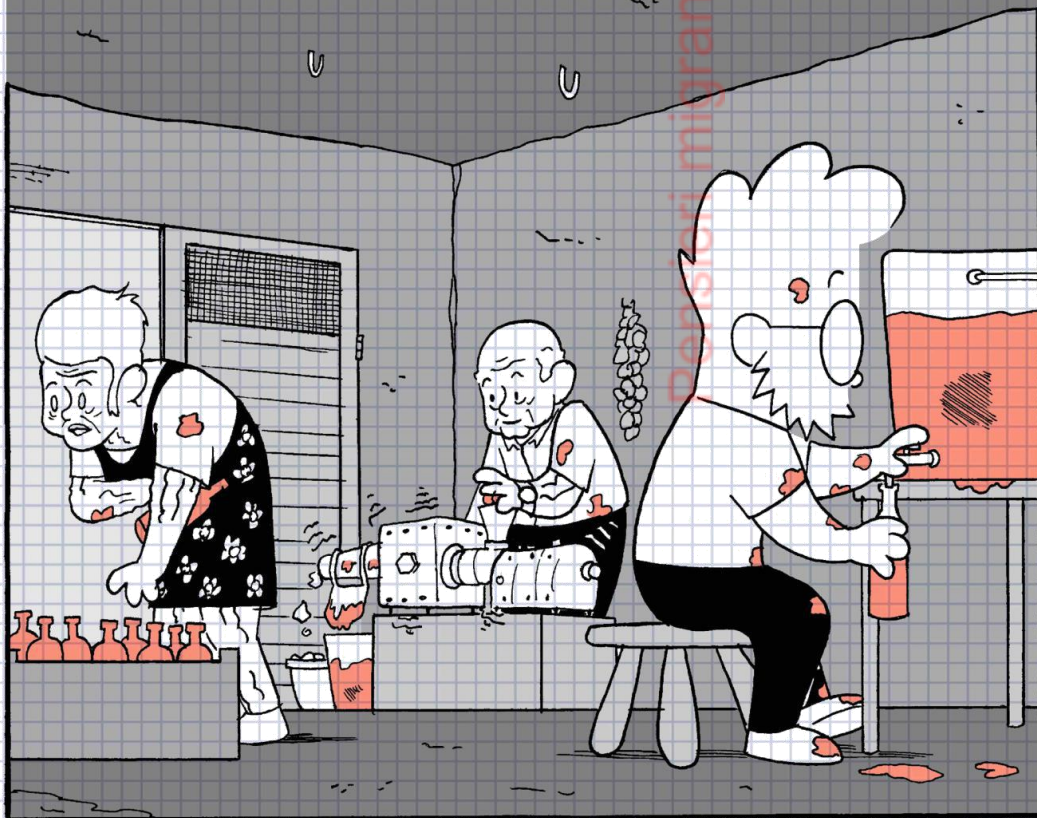
Ogni anno i miei nonni comprano dei pomodori sammarzani da un loro amico contadino che non ho mai visto in faccia.



Dopo averli lavati, spezzati e lasciati scolare li tritiamo con una macchinetta elettrica assemblata mezza costruita da mio nonno.

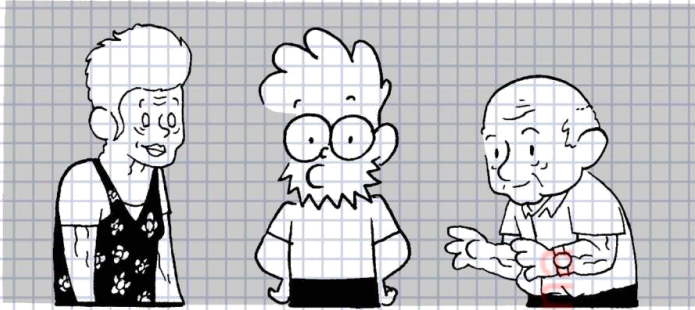


La macchinetta separa le bucce dalla polpa che finisce direttamente in un secchio che mia nonna svuota in un altro secchio con un rubinetto nella parte inferiore. Qui entro in gioco io, giro il rubinetto e riempio più bottiglie di vetro possibile.



Perché versare la polpa prima in un secchio poi in un altro?

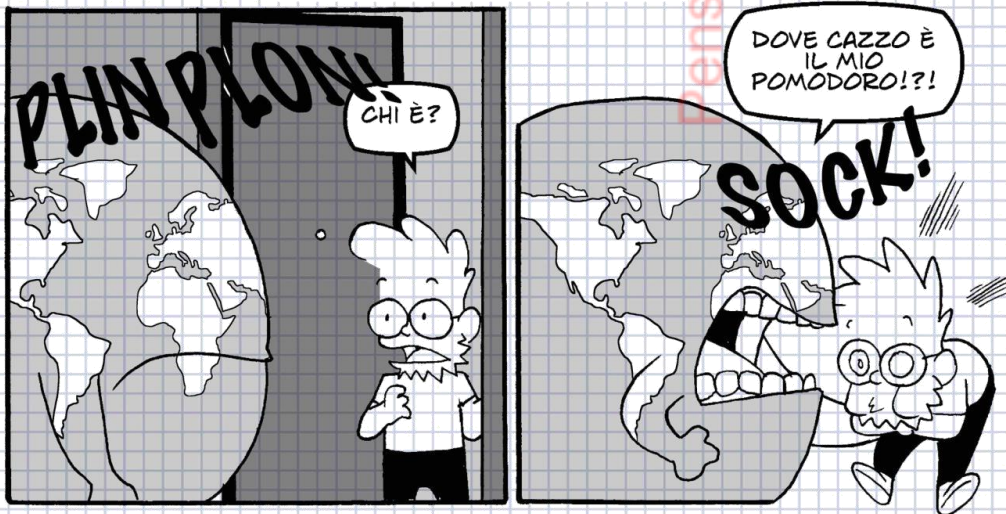
Facendo diversamente uno di noi tre sarebbe del tutto inutile e a noi piace farlo insieme.



Almeno una volta all'anno capita che un pò di passata mi cada per terra.

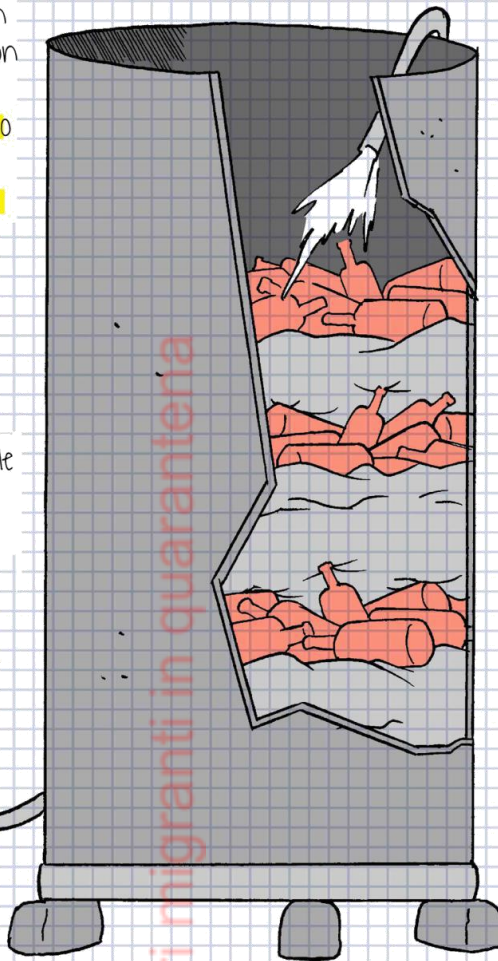


Solo un anno non ci è caduto niente...



Finito di imbottigliare, infiliamo le bottiglie in un recipiente che chiamiamo "fusto" e che non saprei proprio come altro chiamare. Tra uno strato e l'altro di bottiglie mettiamo degli stracci o della paglia, lo riempiamo di acqua e facciamo bollire per 40-60 minuti.

Il giorno dopo, quando tutto si è freddato, le tiriamo fuori e le dividiamo per tutta la famiglia. Le scorte durano un anno circa.



NON VEDO L'ORA DI
PRENDERE LE ULTIME
BOTTIGLIE RIMASTE E
FARMI UN BEL PIATTO
DI PASTA AL SUGO!

CHISSÀ SE
DOPO TUTTO
QUESTO
POTREMO
ANCORA FARE LA
PASSATA...

Nel frattempo sto con il simpaticone.

SONO FATTO DI
POMODORI
FRESCHISSIMI!



43. *Caffè alla salentina*

Non mi manca niente. Sosto. Ho fatto un elenco di parole, ho trovato alcuni verbi importanti e li ho scritti. Mi è venuta in mente una canzone e l'ho scritta. Un amico l'ha suonata. E ora lei è nata al mondo. Sta. A breve vi camminerà. Che bella che sei... creatura mia! Creata. Giocare. Sospesa. C'era quell'immagine nei miei occhi tempo fa che ha preso la sua forma, ho trovato il modo. Ho trovato la forza di riprendere a curare la mia anima, leggendo, scrivendo, guardando le figure come i bambini: seduta sul tappeto a sfogliare le riviste. Ho trovato un po' di pace, molta: pensa a quanta ne avevo rinunciato. Eppure... altra me ne serve. Tanta. Ma proprio tanta. Forse per sempre. Fallo Laura che ora lo sai. Non ho però ancora davvero tolto. Sradicato. Fatto posto. Liberato. C'è da fare. Molto da fare. E mi serve tempo. Devo darmi tempo. Prendermelo. Dice... eh... ma ce l'hai avuto... Mi è servito! L'ho consumato. Non solo sprecato. Anche usato. Ma non è

bastato. Ora che sono grande posso prenderlo. Una volta c'era una bambina, per mano a sua madre, mi guardava. Ero salita con i piedi, in equilibrio, su una catena. Di quelle grosse, agganciata alle estremità a due mezzi piloncini di marmo bianco... quelli che segnano un'area pedonale. Oltre il mio piloncino di destra, il suo pezzo di catena era lì davanti alle sue scarpette. Io già dondolante sulla mia, ho letto nei suoi occhi pronti. Ha guardato me, guardato la catena con quel brivido di emozione che ho visto nei suoi occhi neri e vivi, che come illuminati dal di dentro si sono espansi, ingranditi per focalizzarsi e forse per prepararsi nel coordinare i passi, i movimenti che le sarebbero serviti e io con un pizzico d'involontaria malignità ho goduto della mia possibilità, di poter fare una cosa che solo mi dava piacere e divertimento, e solo farla, assecondando un impulso esattamente dove e quando era comparso a chiamarmi. L'ho intercettata chiara, netta la sua intenzione - di salire e dondolare pure lei: era la stessa della mia - ma allo stesso tempo anche quella di sua madre, d'impedirglielo. Ho pensato: eh... questo è il bello di essere grandi, puoi fare quello che ti pare, quando ti pare, senza bisogno di permesso né aiuto, senza bisogno di nessuno, basti solo tu, provando con lei il dispiacere per il suo tentativo bloccato e dicendomi di ricordarmelo questo mio pensiero. Per me e per lei. E allora? Perché mi trovo qui, a questo punto della mia vita... bloccata coi piedi dentro le scarpe senza neanche la mano di qualcuno che mi abbia trattenuta? Sono convinta da tempo ormai che non bisogna sfidare la vita, neanche così senza volerlo, per sbadataggine dicendo io... mai o io... sempre, né pensarsi superiori a qualcuno, peggio se dicendoglielo, ma fosse anche solo come pensiero che ti scappa nella testa senza usare le parole. Perché poi la vita... neanche a farlo apposta... ti smentisce, ti mette alla prova quasi con l'intenzione proprio di... farti perdere. Ti chiedo scusa bambina. Non volevo. E' stata una cattiveria. Una grettezza. Mi dispiace. Una leggerezza. Inesperienza. Spero che tu mi abbia perdonata. "Sì, io ti ringrazio e ti perdono".

Una ricetta dunque? Non ce l'avevo. Eppure... Eccola! L'ho trovata. È quella del caffè alla salentina. Caffè caldo e amaro, sciroppo di latte di mandorla e qualche cubetto di ghiaccio. Tutto da mescolare bene con un cucchiaino. Che non lo so neanche io perché m'è venuta in mente ma so che è quella giusta. Perché parte non scritta della ricetta - che è buona anche a Roma, nella cucina di casa mia, anche d'inverno - è

poter bere, il primo caffè alla salentina sarebbe meglio ma almeno uno nella vita, seduti all'aperto guardando dall'alto il mare davanti a te, dopo una giornata sotto il sole, sugli scogli, tra l'acqua blu blu del mare e le frise coi pomodorini, bagnate per ammollarle in quella stessa acqua, col sale ancora sulla pelle, tra i capelli. Ecco, se dopo tutta una giornata così, con gli amici, a fare bagni, nuotare, scherzare, ma anche standosene per conto proprio su uno scoglio a fare non so che... a esistere, a stare, guardando a tratti, annusando se capita quel sentore di un odore, o l'aria, probabilmente quando ve ne tornate a casa, sulla strada costiera trovate un baretto, con le sedie improvvisate fuori, voi vi sedete e vi bevete un bel caffè alla salentina, che tanto non avete fretta, perché farete tutto nel vostro tempo di quella giornata... voi allora vi bevete il Paradiso!

42. Macedonia e ringraziamenti

Se vogliamo parlare di ricette, questa è una macedonia fatta di passato, presente e futuro. Semplice, si legge con facilità e molto spesso ci si ritrova nei "sapori" di chi scrive. Bello anche il coinvolgimento di persone di altre etnie riportate con scritti della loro lingua. Insomma, un minestrone di alti livelli, come lo faceva mia nonna con le croste del formaggio che insaporivano il tutto.

Fausto

Accade un giorno che i pensieri prendono forma, attraverso un disegno, una parola o più parole insieme che diventano frasi, poi periodi fino a trasformarsi in pagine. Io sono partita dall'essenziale, due parole: quanto basta. Non mi sono chiesta quale fosse il modo migliore per affrontare l'isolamento, non mi sono spaventata di fronte alle pagine vuote di un'agenda, né tantomeno ho iniziato a scriverci sopra come impiegare il tempo. Non mi sono posta domande. Ho semplicemente aperto la finestra e ho lasciato che un po' della primavera entrasse nella mia stanza. È così bella illuminata dal sole. Quando piove un po' meno, tutto diventa triste, ma non è un motivo valido per lasciarsi andare. Come non lo sono due mesi trascorsi dentro casa. Ci vuole pazienza, forza d'animo. Fiducia in se stessi. Non dico che sia stato sempre facile o che abbia vissuto tutti i giorni con questa grinta, anzi, mi sono permessa anche di piangere nella mia stanza. Poi è diventata una

palestra in cui allenarsi, una biblioteca in cui leggere e studiare, ho trovato nella mia scrivania un luogo adatto in cui disegnare e scrivere. Sulla mia scrivania, nella mia stanza è nata questa raccolta di suggestioni, pensieri, disegni. Ciò che c'è fuori dalla finestra è un valore aggiunto, ma non scontato, anzi è una ricchezza che apprezzeremo in modo diverso, forse di più, quando ci sentiremo liberi di uscire dalle nostre case.

Gianni Rodari ha scritto:

una storia può nascere solo da un binomio fantastico. [...] Occorre una certa distanza tra le due parole, occorre che l'una sia sufficientemente estranea all'altra, e il loro accostamento discretamente insolito, perché l'immaginazione sia costretta a mettersi in moto per istituire tra loro una parentela per costruire un insieme (fantastico) in cui i due elementi estranei possano convivere. Perciò è bene scegliere il binomio fantastico con l'aiuto del caso.⁶

Le ricette che presento nascono da un pensiero corale, dunque mi sento in dovere e in diritto di ringraziare chi, fin dall'inizio, ha accolto con entusiasmo la proposta di partecipare a un progetto forse non del tutto chiaro, perché privo di regole, rendendolo tuttavia un binomio fantastico. Ci abbiamo creduto insieme, guidati dai ricordi, dalle emozioni e dall'immaginazione, tutti ingredienti essenziali che ci animano costantemente.

La memoria è la pietra angolare che sostiene tutta la mia architettura di uomo e scrittore. La nostalgia non so cosa sia, però a volte la sento, e mi piace provarla, per ciò che è stato e per i propositi che hanno avuto la possibilità di diventare realtà.

Luis Sepúlveda