

Silvano Balestro



BEATRICE E LE SUE SCARPETTE BIANCHE

Seduta su un grande sasso... un bel musetto di bambina. Beatrice sta aspettando la mamma.

La donna ritorna dalla città e reca, tra le altre cose, il regalo promesso a Beatrice, che da ore la sta aspettando in cima al sentiero. La loro casa è sulla montagna, dove la corriera non arriva. Quindi Loriania deve percorrere un lungo tratto di strada bianca, tutta in salita. Barcollando e sbuffando, Loriania sale verso la figlia che la guarda da lassù e prova a offrirle il suo aiuto: ma Loriania teme che la bambina, nel correrle incontro, possa cadere e le ordina di aspettare. Beatrice ha cinque anni ed è abituata a camminare nei campi e sui sentieri, ma Loriania teme che l'eccitazione per il regalo promesso possa farla cadere.

Già, il regalo. Si tratta di un paio di scarpette bianche. E quando Beatrice le può finalmente tenere in mano, le rimira, le accarezza, le alza verso il cielo per vederle luccicare come gioielli alla luce del sole di agosto. Poi le ripone con cura dentro la loro scatola e se le tiene strette fino a quando non le può mettere al loro posto nella propria cameretta.

La notte è calata sulla casetta di montagna. Beatrice sta cenando coi genitori e le sorelle. Però non vede l'ora di coricarsi perché la mamma le ha promesso che l'indomani potrà calzare le sue scarpette bianche e scendere con esse in paese.

Siamo sul finire degli anni Cinquanta, a casa di Beatrice non c'è ancora il televisore e i discorsi del dopocena non la interessano. La bambina ha fretta di coricarsi perché pensa che prima si addormenterà e prima giungerà il mattino. Ma, a notte fonda, Beatrice è ancora sveglia e pensa alle scarpette. Non può trattenersi dal levarsi dal suo lettino per lucidare bene le scarpette immaginando la bella figura che farà giù in paese passeggiando con la mamma.

Beatrice, attenta a non fare rumore, scende in cucina con la scatola delle scarpette e quella dei lucidi e delle spazzole.

C'è ancora il fuoco acceso e non c'è bisogno di accendere le candele. Emozionata e felice, Beatrice estrae le scarpette dalla scatola e le accarezza mormorando: «Quanto siete belle! Vi farò ancora più belle!»

Intanto la fiamma del fuoco è diventata fiavole e quasi non ci si vede più. Beatrice si affretta e spazzola energicamente le scarpette intingendo più volte nella scatoletta del lucido. Quindi ripone le scarpette nella loro scatola e, stanca per il tanto spazzolare, a tastoni ritorna verso il suo lettino e si addormenta soddisfatta. Di primo mattino, si sveglia mentre sta sognando di correre con le sue scarpette nuove su un grande prato fiorito. Il resto della famiglia ancora dorme.

Beatrice si leva dal suo lettino e subito va a prendere le scarpette bianche, immaginandole belle e luccicanti, ma, quando apre la scatola, le scarpette non sono più le stesse, non sono più bianche, ma decisamente nere.

«Oh, mio Dio!» esclama, «Che è successo? Perché ora le scarpette sono nere? Qualcuno ha voluto farmi un dispetto.» Beatrice crolla seduta in terra e scoppia in pianto. Poi le sorge un dubbio. Prende la scatola dei lucidi e si accorge che la scatola del lucido nero è ancora aperta, mentre è ben chiusa la scatola del lucido neutro. Tutte le sue

fantasticherie sulle felici passeggiate in paese calzando le scarpette bianche le crollano addosso aumentando la sua disperazione.

Ancora oggi, che è donna matura ed è una mamma felice, quando racconta la storia delle sue scarpette bianche le si inumidiscono gli occhi e io, che ho la fortuna di viverle accanto, la stringo a me teneramente.

Un giorno, passeggiando in una strada di paese, dove c'era un piccolo mercato, il mio sguardo fu rapito da un paio di scarpette bianche, bene esposte su un banco. Le ho comperate e, alla prima occasione, le ho regalate a Beatrice. Si è commossa e le ha lucidate con tanta cura, stando ben attenta a non sbagliare lucido. Poi le ha riposte tra suoi ricordi più cari.

Silvano Balestra

I libri non sono strumenti di perfezione, ma barricate contro il tedio.



Essere prolissi è permettere al lettore di anticipare ciò che stiamo per dire.

Si deve leggere solo per scoprire ciò che va eternamente riletto.



Una vocazione genuina porta lo scrittore a scrivere solo per sé: dapprima per orgoglio, poi per umiltà.



La letteratura, se diverte chi la fa, annoia chi la legge.

Mirko Belliscioni



QUEL VINO

Era ora di cena e la famiglia sedette per degustare le prelibatezze preparate da Franca. Barbara chiese a suo padre se avesse comprato del vino, e la risposta fu come sempre affermativa. Roberto disse inoltre di aver sentito parlare di un libro intitolato “Quel Vino” che gli sarebbe piaciuto leggere. Giorni dopo Barbara si trovava in libreria per un regalo e scorse un libello dal titolo “Quel Vino”; la sera stessa Roberto iniziò a leggere: «Durante la vendemmia, in quel 2010, i viticoltori italiani notarono un livello di bontà dell’uva mai raggiunto a memoria d’uomo. Dal Piemonte alla Sicilia, dal Veneto all’Umbria, dalla Toscana al Lazio si potevano constatare risultati di un’annata strepitosa. Sembrava esplosa dalla terra una benedizione, poiché anche in Francia, California, Cile, Argentina e Australia c’erano uve fantastiche. Iniziò così un circo di telefonate, mail, fax, lettere, passaparola, e in poco tempo moltissimi produttori si accordarono per attuare un’iniziativa sperimentale. L’idea era di unire i migliori grappoli internazionali per la creazione di un bianco e un rosso dal nome “Quel Vino”. La produzione non fu di eccezionale quantità e nel novembre del 2014 si aveva notizia di sole due casse rimaste integre. Una finì durante una cena in un ristorante di Tokyo, l’altra era in Italia, a Corbara, nell’Orvietano...

Atterrò nel piazzale antistante l’abitazione di Giulio uno strano velivolo, due esseri scesero dalla navetta e suonarono il

campanello. Giulio aprì la porta e si trovò di fronte due uomini di statura media dai lineamenti indefiniti, che in un italiano perfetto si presentarono e chiesero di potersi accomodare all'interno. Spiegarono che il motivo di quell'incontro era l'ultima cassa di "Quel Vino"; i due provenivano da una base spaziale costruita circa 12.000.000 di anni prima da una civiltà avanzatissima che viveva sulla terra. In un tempo relativamente breve anche l'ultimo uomo appartenente a quell'umanità si trasferì nei cieli, e la terra proseguì in quel ciclo di trasformazione che oggi conosciamo. L'evoluzione fisica era al pari della nostra ma non quella intellettuale: parlavano ogni singolo idioma terrestre, potevano cucinare e nel frattempo dipingere un quadro, o correre mentre edificavano un'abitazione. Erano tornati per offrire il loro aiuto, avevano saputo della squisitezza di "Quel Vino", di quante persone avevano lavorato a quel progetto dalla campagna alla vendita, di quanto avesse funzionato da collante fra diversi Paesi e continenti. Desideravano collaborare con l'uomo in questa, al fine banale, storia di vino, per poter poi guidarlo in altre situazioni più complesse e gravose. Avevano in definitiva deciso di presentarsi così alla terra, con un brindisi, per poter in seguito lavorare con la civiltà umana alla risoluzione delle sue affezioni più pesanti...

Giulio corse in cantina e consegnò un bianco e un rosso ai due, tanto gli occorreva per ricavarne nuove viti da impiantare. Essi salirono sul loro velivolo e inserirono le bottiglie in una scatola metallica, dopo aver attivato un timer attesero cinque minuti ed estrassero molte barbatelle di uva bianca e nera. Le consegnarono a Giulio che non riusciva più a parlare, e se ne andarono dicendo che sarebbero tornati.

Mirko Bellixioni

Marianna Bosco



IL SOLE DOLCE DELL'AFRICA

Guardò le valigie pronte ai piedi del letto, un nodo difficile da sciogliere le bloccava il respiro, lottava strenuamente contro tutti i pensieri che in quel momento le invadevano testa e cuore. Avrebbe semplicemente voluto chiudere gli occhi, addormentarsi e risvegliarsi solo quando tutto quel dolore e quella che si prospettava una lunghissima e faticosissima giornata fossero finiti. Credeva di non potercela fare, sentiva le gambe molli, vedeva le sue mani tremanti e nessuna parte del suo corpo rispondeva più ai segnali e ai comandi della ragione. Per una sola, maledettissima volta avrebbe voluto smettere di seguire la ragione e cercare di dare un senso e un motivo ad ogni cosa che le accadeva. Per quell'unica, disperata giornata, avrebbe voluto solo seguire il cuore, disfare le valigie, rimandare indietro il taxi che di lì a poco sarebbe venuto a prenderla e dimenticare tutto il resto del mondo. Avrebbe voluto dimenticare tutta la sua precedente vita, resettare gli anni trascorsi e decidere di costruirne una nuova, far nascere una nuova se stessa, ricominciare da zero, lì, in quel luogo, tra quei posti che in così poco tempo l'avevano stregata e le erano entrati nell'anima, fin nel profondo. Ma era ancora lì, ferma, immobile a guardare la stanza, il letto ordinatamente rifatto anche quella mattina e i fiori di ibisco e *bouganville* adagiati in una perfetta e armonica composizione che lasciavano nell'aria quel profumo di buono e di dolce che l'aveva

accompagnata, seguita e inseguita in tutti quei giorni. Le piaceva tantissimo quel gioco di colori accesi sul bianco candido delle lenzuola e tutte le mattine, provava un dolce sentimento di tenerezza pensando alle mani delicate di quelle signore che lavoravano tenacemente per rendere più sereno agli ospiti di quell'albergo. Le piaceva così tanto che a volte aveva anche timore a disfare il letto per non disfare anche quella magia che si creava e si ripeteva tutte le mattine. Al solo pensiero di questa che era una piccola goccia nell'immenso mare di emozioni provate, calde lacrime scesero copiose sulle sue guance e lei non aveva né possibilità né volontà di fermarle. Continuava a domandarsi perché una cosa così bella potesse procurarle così tanto dolore e la risposta era una sola: non voleva partire, non voleva ritornare alla sua vita di sempre, voleva continuare a provare quella meravigliosa sensazione di libertà, voleva continuare a sentirsi leggera e viva. Sapeva bene che appena avesse messo piede su quell'aereo, tutto quello che stava provando sarebbe svanito e non sarebbe più tornato, non avrebbe più sentito sulla sua pelle il caldo abbraccio di quel sole talmente delicato e avvolgente, da permetterle di respirare un nuovo anelito di rinascita e speranze. Tutti questi erano sentimenti che non aveva mai provato in tutta la sua vita ed ora il pensiero di doversene privare, di doverli lasciare lì insieme a tutte le cose che aveva visto, conosciuto e ammirato e che potevano entrare solo nella valigia effimera dei ricordi, la faceva veramente stare male. Si sentiva come se forti mani le strappassero direttamente dal corpo, insieme alla sua pelle abbronzata, tutta quella magia, tutto quell'incanto vissuti in pochi giorni che lei avrebbe voluto diventassero eterni. Era tenacemente sicura che da quel momento in poi niente sarebbe stato più come prima,

poteva sembrare assurdo, ma dentro di lei sapeva che tutta la sua vita, tutti i suoi pensieri erano arrivati ad un punto di svolta e davanti ai suoi occhi si stavano aprendo nuovi orizzonti, nuove prospettive. Ma una vocina perfida dentro di lei, da qualche giorno, dal momento in cui aveva realizzato che l'incanto stava per finire e che inesorabile sarebbe arrivata la partenza, continuava a ripeterle che quei suoi nuovi pensieri erano solo illusioni. Qualcosa dentro di lei, continuava a rodere come un tarlo e le ripeteva che era tutto frutto della sua immaginazione, dovuto al rilassamento della vacanza, al desiderio di stare per un po' lontana dai problemi e dalle faccende quotidiane. Ma no, lei imperterrita continuava a scacciare questi pensieri e a sentirsi convinta fino al limite della sua testardaggine, che tutto era vero. Era sicura che ciò che provava la stava cambiando fin nel profondo le stava dando la possibilità di sciogliere quei nodi che la tenevano legata ad una vita sì, piacevole e bella, ma diventata ormai troppo ordinata e meticolosa, assurdamente incanalata nei suoi prestabiliti canoni. Doveva esserci qualcosa di vero in quel cambiamento che sentiva se da primo istante che aveva messo piede su quella terra, aveva sentito un brivido percorrerle tutta la schiena, una scossa elettrica l'aveva fatta tremare in tutto il corpo. Lì per lì non fece caso a tutto questo, forse la novità di quel viaggio per la prima volta così lontana da casa, le stava facendo provare quei brividi per la paura dell'ignoto e del diverso. Ma assaporò l'aria fresca della sera e da subito capì che lì il sole aveva un altro respiro, non batteva forte, ma dava leggero il benvenuto a tutti coloro che curiosi o indifferenti avevano deciso di trascorrere le vacanze in quella parte di mondo. Capì subito che tutto sarebbe stato diverso, i suoi occhi attratti da luci e colori, sembravano come trottole impazzite perché

voleva assolutamente cogliere e fotografare ogni più piccolo particolare di tutto ciò che li circondava. La lunga strada dritta correva veloce in quelle praterie brulle e immense, alberi di olivi a perdita d'occhio, interrotti qua e là da macchie biancastre di capre o scure di dromedari che davano subito l'essenza della particolarità di quei luoghi. Eppure il paesaggio le rimaneva nel cuore, con immagini familiari della sua infanzia, i fichi d'india, gli oleandri, i cespugli di capperi appesi tra le rocce e gli ulivi stessi, la riportavano indietro nel tempo. Di colpo successe la prima magia, il suo cuore smise di battere troppo forte per la paura di trovarsi in un paese straniero, d'un tratto capì di essere a casa, di essere stata catapultata verso qualcosa di consolante e protettivo, come tra le braccia della mamma quando era piccola. Da quel momento in poi cambiò la prospettiva di quella vacanza, arrivata per caso, non del tutto assimilata e che per giorni prima della partenza le aveva procurato ansie e notti insonni. Non aveva mai provato pregiudizi o paure verso il mondo al di fuori della sua normale vita, ma quella volta forse, proprio l'idea di quel cambiamento improvviso rispetto ai suoi soliti schemi, le aveva procurato tutte quelle incertezze e inquietudini. Ma dopo aver fatto e disfatto le valigie centinaia di volte, era arrivato il momento di vivere quei giorni. Non avrebbe mai creduto di viverli così intensamente con la passione del suo cuore e l'entusiasmo di una bambina. Voleva sentirsi parte di quel mondo, voleva essere diversa dalla sua solita se stessa. I suoi occhi continuarono per tutto il tempo ad imprimere nella sua memoria immagini e particolari, le case bianche e azzurre che illuminavano il giallo della terra. La sabbia fine sembrava volesse intrufolarsi ovunque. I dromedari pazienti con la loro calma, giocavano con i turisti. Tutto per lei era motivo di emozione e

voglia di conoscenza e un profondo senso di appartenenza maturava dentro di lei. Lei voleva impossessarsi di tutto ciò che vedeva, non bastavano le foto, testimonianza del suo passaggio tra quei luoghi. Tutto ciò che lei ricercava erano i moti dell'anima, i battiti accelerati del cuore, tutti i suoi sensi erano risvegliati all'ennesima potenza da suoni, colori e profumi e sapori. Era una terra così piena di contrasti ed enormi differenze, tra antico e moderno che in tutti i modi cercavano di convivere e questo rendeva ogni escursione estremamente affascinante. La sacralità antica di Kairouan con la sua leggendaria fondazione, il mercato variopinto e ammiccante di Nabeul, dove avrebbe voluto comprare tutto e la mente spaziava su ogni oggetto libera di desiderare, di avere per sé tutto quello splendore. La modernità di Yasmine, di Sousse con le sue Università e Monastir incredibilmente occidentali nella loro tradizionalità. Il fascino del deserto e dei suoi Berberi tenacemente legati, mai sopraffatti, a quella terra così apparentemente ostile, ma che poteva dare rifugio e protezione a chi sapeva amarla. E poi Tunisi, metropoli viva e solare, con le sue grandi strade e il ricordo di un passato coloniale ma con l'orgoglio sempre vivo di un'indipendenza conquistata con passione, forza e intelligenza. Quante altre città e cose avrebbe voluto vedere, amare e imprimere nei suoi ricordi per sempre. Ma come sempre il tempo tradisce quando cuore e mente trovano la loro dolce via di fuga e non sarebbero bastati pochi giorni di vacanza per poter godere in pieno di quelle enormi emozioni che lei continuava a provare. Ma lei osservava tutto con enorme trasporto, affascinata di conoscenza, rispettosa e ammirata di tutte quelle tradizioni che erano ancora vive e che a volte le davano davvero l'idea di fare un salto a ritroso nel tempo mentre percorreva le vie del mercato,

della Medina o si soffermava rapita e in religioso silenzio ad ascoltare il muezzin richiamare i fedeli alla preghiera dal Minareto della Moschea, in quella lingua sì, incomprensibile, ma al tempo stesso calda e coinvolgente che riusciva a toccare le corde più profonde dell'anima. Poi si guardava intorno e si domandava se tutti quei turisti che sembrava facessero a gara per riempire le borse di souvenir, stessero provando quel suo stesso desiderio di conoscere, di assaporare la vera natura di quella terra e di quelle persone. Sicuramente non poteva negare che saltavano agli occhi, fossero le enormi differenze rispetto al suo modo di vita occidentale, organizzato e schematico, ma questo non le creava nessun tipo di sconvolgimento emotivo, anzi, le piaceva sempre più l'idea che dietro ad ogni angolo sarebbe rimasta sorpresa e sconvolta da immagini, scorci e scene di vita quotidiana sempre diversi, continuando ad aprirle la mente su tutti quei misteri d'oriente che la circondavano. Scoprì il senso profondo della religione, di quanto fosse potente la presenza di Dio e quanto fosse assurdo pensare che fosse così completamente diverso dal suo Dio. Niente meritava più rispetto di chi riusciva ancora a credere così tenacemente nelle proprie tradizioni, che non avevano nulla di sbagliato, che potevano contribuire a rendere migliore la convivenza tra i popoli così troppo facilmente vinti da pregiudizi e falsi miti. I suoi occhi venivano costantemente colpiti dai colori accesi delle sete e dei vestiti, dai tappeti intrecciati a mano da mani sapienti con tecniche tramandate da madre in figlia per generazioni e dalle spezie e dagli oggetti di antiquariato che ovunque formavano un eterogeneo arcobaleno. Sembrava davvero che sotto la luce di quel sole tutti i colori prendessero vita e giocassero un perfetto girotondo intorno a lei riempiendole il cuore di allegria e sorrisi piacevoli che davvero da

tempo non la emozionavano più. Si faceva cullare in quel dolce abbraccio e respirava profondamente l'aria leggermente salmastra del mare, scrutava l'orizzonte infinite volte, lasciando così andare la mente ai voli della sua fantasia. Sorrideva felice pensando che in quel piccolo angolo di mondo così misterioso e affascinante, era riuscita a ritrovare anche la sua capacità di sognare ad occhi aperti. Rimase colpita dall'affabilità fin troppo sfacciata, che ogni abitante aveva nei confronti di tutti. Era straordinario notare come la parola ricorrente fosse "amico", bastava un sorriso o una parola detta con gentilezza per poter ricevere in cambio sorrisi accesi e braccia sempre aperte e accoglienti, come se ognuno di loro volesse racchiudere tutto il mondo in un unico grande abbraccio fraterno. C'era chi le faceva notare la malizia in tutto questo, il più pratico e poco sentimentale secondo fine di attirare nelle proprie reti turisti inconsapevoli ai quali "svuotare le tasche" con effimeri attimi di svago e divertimento e ricevere in cambio la possibilità di facili guadagni. Ma lei con tutto il suo cuore gentile e generoso, vedeva solo lo slancio emotivo di un popolo che desiderava proteggere ma al tempo stesso valorizzare la propria terra, sfruttandone al massimo tutte le potenzialità. Amava farsi baciare tutte le mattine da quel sole così gentile e rasserenante; l'unica cosa di cui fosse veramente certa, era che per la prima volta sarebbe tornata a casa con un'abbronzatura così perfetta da fare invidia a tutte le sue amiche. E a tutte loro avrebbe raccontato la gioia di aver provato quell'esperienza unica e meravigliosa. Avrebbe voluto far vedere a tutte le persone che conosceva, quelle cose stupende che lei aveva avuto la fortuna di ammirare. Ma ancora una volta la sciò che anima e cuore si riempissero di quelle sensazioni, per poterle tenere dentro di sé, consapevole che in

pochi, forse nessuno, avrebbero potuto comprendere la grandezza del suo entusiasmo. Vedeva davanti a sé i volti perplessi di chi avrebbe ascoltato il racconto delle sue emozioni senza riuscire a capirne neanche la metà di tutta la loro profonda intensità. Sapeva che le emozioni, così soggettive e intime, avrebbero colpito poco l'attenzione di chi avesse ascoltato il suo racconto. Già immaginava tutte le domande alle quali avrebbe dovuto rispondere sul cibo e sull'igiene e su tutti i luoghi comuni che inesorabilmente vivevano nella mente di ognuno. Lei non avrebbe smentito nulla, avrebbe solo cercato di mettere in evidenza le meraviglie scoperte e che l'avevano lasciata esterrefatta e incantata. Del resto ogni nazione aveva e viveva dei proprio luoghi comuni, ma lei sapeva che la grandezza di un popolo, qualsiasi popolo, si poteva vedere andando ben oltre tutto questo, avendo la pazienza e l'umiltà di conoscerlo fin nel profondo delle sue infinite e multiformi sfaccettature, squarciando il velo assurdo dei pregiudizi. E in quella vacanza lei stava facendo tutto il possibile per vivere non come turista annoiata, indifferente e alla ricerca del relax, ma sentendosi parte integrante del territorio e del carattere delle persone, scoprendo con sua enorme gioia, che nonostante tutto, quel modo di essere e di fare si assimilava al suo. Si sentiva bene proprio perché riusciva un po' a riconoscersi in quei sorrisi e in quel coinvolgimento emotivo che ogni persona le regalava. In questo modo capì di poter provare quella leggerezza dell'anima che le stava permettendo di conoscere un'altra se stessa. Allora si faceva inebriare e coccolare da ogni nuovo sentimento che nasceva attimo dopo attimo in lei, sapeva che forse il ricordo impresso dentro di lei a fuoco vivo, sarebbe stato l'unico modo per vincere la malinconia inevitabile che l'avrebbe colpita una volta tornata nel mondo reale,

una volta lasciato per sempre il suo nuovo, piccolo e grande volo della fantasia. Avrebbe voluto riempire le sue valigie di tutto questo, ma il dolore che provò al momento della partenza la lasciò senza fiato e completamente svuotata di ogni volontà. Non poteva mettere al sicuro in una scatola qualcosa che scorreva dentro di lei come l'acqua di quel mare cristallino scorreva tra le sue dita. Un ultimo immane sforzo contro i suoi desideri, la allontanò da quei recenti e brucianti ricordi. Era arrivato il momento, non poteva più fermare lo scorrere del tempo. Salì sull'aereo priva di forze e incapace di pensare. Sentiva solo che quella che credeva solo una leggenda metropolitana, l'aveva totalmente impregnata e sedotta, travolta e lasciata senza più difese. Così l'unica cosa che le sfiorava la mente mentre sorvolava il Mediterraneo, era quel prepotente, feroce mal d'Africa che, ne era ormai convinta, si era insinuato in lei e aveva trovato dimora nel suo cuore e certamente non l'avrebbe più lasciata.



Forse non c'è scempiaggine pari a quella di passare la vita a leggere scrittori mediocri perché sono nostri contemporanei.



I grandi libri hanno la cortesia di re magnanimi: accolgono il lettore come un loro pari. Lo scrittore mediocre cerca di umiliarci per nascondere la sua bassa posizione.

Laura Calderini



ROBERTA

«A Robè, ma tu non te trucchi mai?»

Era bastata questa stupida domanda per farla incazzare.

Ma poi con chi! Con se stessa, con il mondo, con questa stramaledetta vita!?

Si era sbirciata nello specchio dietro il bancone, aveva allungato poi sulle scarpe da ginnastica logore, sui jeans con quella macchia di varechina in fondo, sul maglione sformato.

Aveva scolato il suo cappuccino che quasi le era andato di traverso, aveva arraffato la borsa e dopo aver risposto all'insolente barista semplicemente con uno sguardo, aveva infilato la porta.

Era la sua mezza giornata libera e doveva correre a scegliere il regalo di compleanno per Beba; ma, lo sapeva, avrebbe portato qualcosa anche alla piccolina.

In fondo, erano loro la ragione per la quale aveva accettato di fare la vita che faceva.

*

La sveglia suonò come tutte le mattine alle cinque.

Fece fatica a rendersi conto che stava per iniziare di nuovo la spossante, sempiterna arrampicata col macigno sulle spalle.

La sera prima, alle undici, dopo aver rassettato la cucina, stirato le due lavatrici che l'aspettavano impietosamente al varco, fatta la doccia, era crollata sul letto e al timido tentativo di Ernesto di mendicare anche una sveltina ché erano settimane che non lo

facevano, aveva grugnito qualcosa e si era girata dall'altra parte.

L'urgenza, a quel punto, però, non poteva accettare rifiuti; così allungò la mano: l'ultimo servizio della giornata.

Mise i piedi fuori del letto, avrebbe voluto ... niente si alzò andò in cucina a preparare il caffè, la borsa con il pranzo per il marito, la colazione per le ragazze.

Le sue ragazze! Le aveva desiderate così tanto pur sapendo che i mille euro di Ernesto sarebbero stati troppo pochi.

«Troverò qualcosa da fare anch'io» diceva.

Aveva accettato un posto da lavapiatti in un piccolo ristorante del paese, la sera.

Tutto sommato se la cavavano bene.

Lei, però, non soddisfatta, aveva voluto anche Lara.

Dopo quattro anni.

«Beba ha bisogno di un fratello. I figli non possono crescere senza un fratello» diceva.

E avrebbero dovuto farlo finché erano giovani.

Ma c'era la rata del mutuo che incombeva, il lavoro di Ernesto che sembrava traballare di fronte ad una vita che diventava sempre più famelica, e la cinghia rischiava di doversi stringere di almeno un paio di buchi.

Pazienza, poteva anche andare; ma non per le ragazze.

Loro avevano il diritto di non soffrire, di essere al passo con gli altri, di non dover rinunciare perlomeno al giusto.

«Scusami per ieri sera, ma non ce la facevo più» disse a Ernesto dandogli il bacio dell'arrivederci alla sera alle otto.

Ernesto non aveva nemmeno risposto. Capiva perfettamente, ma si sa che i lombi non hanno cervello ed era uscito chiedendole perdono con una carezza.

Continua a pag Beba avrebbe pensato lei alla sorellina perché Roberta alle sette e mezza sarebbe stata già fuori di casa.

«Buongiorno Emma. Tutto bene? Ha dormito stanotte?»

«Sì, è stato piuttosto calmo. Gli ho preparato la colazione. Ti sta aspettando in camera. Credo abbia bisogno del bagno, ma devo scappare. Ciao Roberta.»

Come tutte le mattine.

Prese un gran respiro, tirò su le maniche, appiccicò un sorriso alle labbra e caricò: «Buongiorno Gianni. Come stai?»

«Che cazzo vuoi? Mamma, mamma, mamma, mamma, mamma. Chi sei? Devo fare la cacca, devo fare la cacca, devo fare la cacca...»

«Sì, stai calmo Gianni, aspetta ... dai corri che andiamo in bagno.»

Non aveva fatto in tempo. Si era fatto tutto addosso.

Acqua, catino, spugna, puzza, nausea.

Beba, Lara domani vi compro un bel regalo.

Le mie belle bimbe, i miei tesori.

«Su ora ci vestiamo e andiamo a berci il nostro latte; poi faremo un bel gioco.»

«Non voglio fare un bel gioco. Voglio fare la pizza. Così ti voglio bene. Altrimenti ... lalla lalla la, che palle ...»

«Ehi non fare il cattivo. Ti ho portato le caramelle ok?»

Le due! Quando arrivano le due!

Quattrocento euro.

Di corsa a casa di sua madre per mangiare un boccone e controllare la situazione: Beba e Lara, loro, le piccole badanti, dopo la scuola stanno dalla nonna, sola e spesso malata.

«Beba mi raccomando. Fate i compiti e fate le brave. Ma voi siete brave, lo so e io vi ho preparato una bella sorpresa, vedrete.»

«Che cosa? Diccelo, dà mamma.»

«Eh no altrimenti che sorpresa è? Scappo che vado da Elvira. Ci vediamo stasera.»

«Eccomi qua Elvira. Come siamo belle oggi!»

Elvira la guardava con gli occhi vacui e lo straccio in mano.

«Nico buongiorno. Tua madre mi sembra tranquilla.»

«Insomma. Accontentiamoci. Non fa altro che spolverare!»

«Non preoccuparti, vai pure.»

Pulisci, lava, stira, afferra Elvira che tenta la porta; tienila vicino, non farla allontanare.

Quando arrivano le sette, le sette!

Cinquecento euro.

«Pronto tesoro. Metti l'acqua per la pasta per il babbo. Il sugo è nel frigo. Scaldate la parmigiana. Lascia fare poi che faccio quando torno. Un bacio.»

Di corsa al ristorante. Cinquecento euro.

*

Un bel vestitino nuovo per Beba e quei trucchi che le piacciono tanto e la Barby per Lara. Non se lo aspetta di certo.

«Mamma ma non è il mio compleanno!»

«Lo so tesoro. Ma non c'è bisogno che sia il compleanno di qualcuno per fargli un regalo!»

Eppoi la sorpresa! Quella vera. Una settimana al mare. Quest'anno ce le porto dovessi morire.

Come saranno contente le mie ragazze.

Giuro, ancora un anno.

La fine delle rate e poi smetto di andare almeno da Gianni.

Cominciò a ridere.

Che poi, quando rideva, di rado, era anche bella.

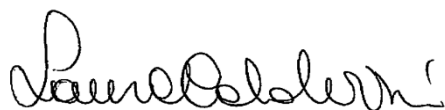
Già, non sono proprio un catorcio. Mi riprenderò. Sono ancora giovane.

Mi truccherò, stronzo! disse ai suoi occhi nello specchietto.

Lo scintillio che le avevano restituito, fu l'ultima fregatura della vita.

Non fece in tempo a schivarlo.

«Babbo ci porti al mare? La mamma sarebbe stata contenta.»



Aurora Cantini



1216-2016

GIUBILEO DOMENICANO O DEI FRATI PREDICATORI

Quest'anno, oltre al Giubileo straordinario della Misericordia, proclamato da Papa Francesco, vi è anche un'altra importante ricorrenza: si celebra, infatti, l'ottavo centenario della istituzione dell'Ordine Domenicano, nato nella Francia meridionale, agli inizi del XIII secolo, per opera dello spagnolo Domenico di Guzman, da cui prese il nome, col fine di lottare contro la diffusione del catarismo, la più importante eresia medievale. Stante il divieto di fondare nuovi ordini religiosi, imposto dal IV Concilio Lateranense, indetto da Papa Innocenzo III, Domenico dovette adottare una regola già esistente e collaudata. Scelse perciò la regola di Sant'Agostino, riveduta e corretta con innesti di statuti ispirati a quelli dei canonici regolari premostratensi, detti anche norbertini o canonici bianchi - per via del loro abito completamente bianco- ordine fondato nel 1126, sempre in Francia, da Norberto di Premontré, la cui regola si

ispirava alla vita contemplativa, unita all'esercizio del sacro ministero e all'apostolato missionario. E finalmente, il 22 dicembre 1216, papa Onorio III, da poco succeduto a Innocenzo III, con la bolla "Religiosam vitam", riconobbe e approvò il nuovo ordine religioso di San Domenico, detto dei Frati Predicatori. Domenico e i suoi compagni scelsero di contrastare le dottrine eretiche, sia attraverso la predicazione, sia attraverso l'esempio di una severa ascesi personale, vivendo in povertà e mendicizia. Per confutare le dottrine eterodosse i frati predicatori, oltre a praticare la povertà, dovevano avere anche una solida preparazione culturale; fu così che fiorirono numerosi conventi domenicani, vicino alle chiese, che divennero importanti centri di studi teologici e biblici. Appartennero all'Ordine dei Frati Predicatori alcuni dei più famosi teologi medievali come Alberto Magno e Tommaso D'Aquino, ai quali si aggiunsero più tardi, personalità carismatiche come Beato Angelico, Vincenzo Ferreri, Girolamo Savonarola e Caterina da Siena, solo per citarne alcuni. Tra i diversi motti dell'Ordine, tutti carichi di spiritualità, mi piace ricordare quello del Dottore Angelico Tommaso D'Aquino e contenuto nella "Summa Theologiae", la sua opera omnia: "*contemplari et contemplata aliis tradere*", ovvero "contemplare, attingere la verità nell'ascolto e nella comunione con Dio e donare agli altri il frutto della propria contemplazione". Quindi, non una predicazione qualsiasi, ma una predicazione che è il frutto di una esperienza contemplativa. Infatti, se si scopre qualcosa dell'infinito amore di Dio, perché non comunicarlo subito agli altri, per farli partecipi di questa gioia ?



Maria Virginia Cinti



LA VOCE DEI CALANCHI

Gli abitanti di Civita di Bagnoregio erano consapevoli di avere un teatro all'aperto alle loro pendici.

Dagli speroni dei calanchi risaliva e si spandeva qualsiasi suono.

Erano un po' di giorni che al calare del sole, quando i raggi indoravano il tufo delle tante case dipinte dal tempo e restituite al garbo e al rispetto che avevano una volta, si alzava come una nuvola un canto carico di vita, profondo come il mare con i suoi milioni di anni.

Dalle quinte di questo teatro scavato dalla natura Akin recitava a se stesso tutta la sua vita aggrovigliata ai suoi 15 anni.

Dall'alto si vedeva l'ombra che il sole proiettava mentre Akin camminava; quell'ombra era la sua vita.

Akin aveva imparato a vedere le cose invisibili ma essenziali, troppa guerra era passata davanti ai suoi occhi, si sentiva come una barca che allontanandosi diventa sempre più piccola.

È la vita che si accorcia, è la morte che ti segue come un'ombra. Così si vive quando i diritti umani sono violati, la schiavitù, la tortura sono il quotidiano, la paura ti soffoca; per alcune persone esiste solo il carcere, la miseria, le violenze visibili e invisibili.

Da tutto questo è scappato Akin.

La sua forza d'animo, il suo coraggio erano le medicine che curavano la sua malattia ormai endemica che si chiamava rassegnazione, così anche lui come queste terre emerse dal prosciugamento di antico

mare riemergeva dal magma del suo passato.

Aveva tanto camminato e affrontato pericoli, ma voleva arrivare in questo posto arrampicato e più vicino al cielo che non apparteneva al suo mondo; non sentiva dolore per aver lasciato la sua terra, la stanzialità non era il suo destino.

Civita apparteneva al mondo dei suoi sogni, da quando tre anni prima aveva incontrato nel suo villaggio in terra eritrea Paolo, un medico inviato in un ospedale da una Ong.

Il villaggio fatto di case di fango e paglia si affacciava sulle montagne abbracciate da un cielo bluastro.

Akin passava il suo tempo a parlare con Paolo. Voleva sentirsi raccontare di un mondo che non conosceva, ma di cui sentiva che là l'uomo era al centro di tutto l'esistente, e la sua vita era una esperienza meravigliosa da saper leggere.

Paolo era per lui il suo Virgilio nell'esplorazione di un altro mondo che a volte si inventava a modo suo; con lui percorreva il linguaggio e la comunicazione con internet, così lui lanciava la sua sonda spaziale in attesa di conoscere nuovi elementi.

Era un ragazzo intelligente, curioso, si misurava con le sue sfide, avvertiva forte la voglia di conoscenza e la consapevolezza di essere venuto al mondo per lasciare una traccia di sé, amava la tecnologia e l'informatica, si procurava di nascosto alcuni libri che venivano da altri Paesi e così aveva imparato a usare il cellulare e il computer, sapeva che esisteva un mondo tecnologico, avrebbe voluto sentirsi connesso a questa porta spalancata sul futuro dell'umanità.

Quando Paolo terminò il suo periodo di missione, regalò uno dei due telefoni che aveva ad Akin. L'uso e il collegamento era limitato al solo passaggio del satellite.

Dentro a quel telefono Akin scoprì un mondo a lui sconosciuto, trovò tante fotografie conservate nella memoria, alcune di queste lo colpirono così tanto che si ripromise di far diventare realtà i suoi desideri.

Si fermava a guardare un piccolo villaggio adagiato in alto, le cui case sembravano fatte di terra e sassi, quelli che a lui sembravano sassi non erano che il tufo dei muri delle case; una sola strada sospesa in aria da alcuni piloni, gironi di fango indurito lo tenevano legato alla terra, l'acqua che scorreva ai suoi fianchi le regalava una folta vegetazione.

Decise così che un giorno sarebbe arrivato fin lassù a costo di qualsiasi pericolo da affrontare.

Del resto la sua vita e quella dei suoi familiari era una vita priva dei più elementari diritti umani, dove il futuro è senza futuro soprattutto per i giovani, con la negazione di qualsiasi libertà di espressione, tutta la popolazione era repressa da un regime dittatoriale, dove avvenivano esecuzioni senza regolare processo, torture e sparizioni di persone.

Gli uomini venivano richiamati a combattere, la lunga guerra con l'Etiopia e anche tra fazioni diverse nello stesso territorio aveva sterminato intere famiglie, queste ormai erano costituite solo da donne, la maggior parte degli uomini morivano, i riservisti diventavano anche i ragazzi molto giovani.

Akin sapeva che sarebbe arrivato anche il suo momento, un rifiuto era la morte.

Decise di tentare il grande viaggio sfidando la sorte.

Partì una mattina con altri uomini ancor prima dell'alba, il deserto dinanzi a lui.

Portava con sé una sola bisaccia con alcune cose essenziali, solo un po' di acqua; altra ne avrebbe trovata se fosse stato fortunato.

Il viaggio l'eccitava, l'incoscienza e la paura lo tenevano vigile, per superare ogni giorno sfogliava la pagina dei sogni.

Ogni giorno percorreva circa trenta chilometri, dopo una settimana sarebbero dovuti arrivare in un posto da dove con dei pick up avrebbero attraversato la parte più difficile del deserto.

Il telefonino che aveva con sé era la sua ancora di salvataggio, quel piccolo aggeggio elettronico era il suo pensatoio, il suo osservatorio.

Le fotografie che aveva scattato Paolo appartenevano a quel mondo che avrebbe voluto conoscere, e si univano ad altre fotografie scattate nella sua terra tra miseria, terra brulla, incursioni di militari.

Accadeva che i militari all'improvviso anche di notte arrivavano a sequestrare chi si opponeva al regime.

Una mattina aveva visto partire per la guerra suo padre e suo fratello più grande, sapeva che era l'ultima volta che li avrebbe visti. Dopo un abbraccio straziante quasi a strappare la pelle corse come una scimmia su un albero e lì appollaiato filmò quegli ultimi momenti per averli sempre con sé.

La sera dopo aver tanto camminato si accasciava esausto sulla sabbia a guardare la luna, poi si addormentava abbandonato all'oceano della notte.

Nei sogni arrivavano persone che lo abbracciavano, vedeva il mare e una barca sempre in viaggio; rivedeva suo padre, le sue capre affamate di erba che non c'era, e che mangiavano la terra e si nutrivano di sali minerali.

Due mesi durò il viaggio terra-mare vedendo cose orribili e disumane.

Stava ancora sognando adagiato sul prato nella parte pianeggiante dei calanchi quando alcune persone scesero alla fontana per capire cosa stava succedendo. Quando le sentì si svegliò sobbalzando.

Aveva paura degli uomini.

Erano ormai una ventina di giorni che si era fermato in questo angolo di terra per recuperare le sue forze, per rigenerarsi nella natura. Amava guardare il cielo e si divertiva a leggere le nuvole, non amava il cielo quando era terso, osservava la creazione, il mutamento e la nuova rappresentazione che la natura si sbizzarriva a disegnare come un pittore che coi suoi colori crea e distrugge.

A volte nel cielo vedeva un oceano in tempesta, altre volte si delineavano forme di animali preistorici, volti umani, oasi di verde, laghi, fiumi in continuo divenire, la poesia nasceva dentro questi ammassi in continuo mutamento.

Aveva costruito una piccola capanna fatta di arbusti e fango secco; lì aveva sistemato il suo giaciglio.

Arrivate le persone alla sua dimora cercarono di metterlo a suo agio facendogli capire che non aveva nulla da temere: «Siamo qui per aiutarti, di cosa hai bisogno? Come hai fatto ad arrivare fin qui?»

Con voce spezzata e timorosa, si guardava tutt'intorno con gli occhi spalancati, cercando di rispondere: «Sono venuto da molto lontano, cercavo questo posto, vedi queste fotografie...» mostrò il suo cellulare, «sono rimasto incantato da questo posto. Ho fatto tanta strada, ho visto morire tanta gente, il deserto e il mare ne hanno uccisi tanti.»

«Ma da dove sei partito, qual'è la tua terra?»

«Vengo dall'Eritrea, eravamo duecentocinquanta persone su cinque pickup, nel deserto i più vecchi non ce l'hanno fatta, il sole prosciugava anche il sangue nelle loro vene, la sete toglieva la forza di reagire. Si sdraiavano a terra e dopo poco morivano, si essiccavano al sole e diventavano come delle mummie. Non ci era permesso portare più di tre bottiglie di

acqua per tutto il tragitto, chi non aveva la forza di volontà terminava l'acqua dopo poco tempo, e il sole e l'arsura lo condannavano a morte. Ci avevano detto di mettere dell'ovatta zuppa di acqua tra le labbra per più volte al giorno, così avremmo resistito. Solo due volte al giorno potevamo bere un po'... Ho scritto per non dimenticare tutto quello che ho visto... Quando sono arrivato in Libia, ci hanno imbarcato su una vecchia barca, io ho pagato. Volevano sempre soldi. Sono riuscito a nascondere un po'. Così è cominciato il mio viaggio tra la vita e la morte... Ce l'ho fatta a sopravvivere ma sulla mia barca diverse persone sono morte, le buttavano a mare. Di notte, sognavo questi corpi che scendevano nel mare inghiottiti per sempre.»

«Questo tuo amico Dottore dove vive? Vuoi che lo cerchiamo? Vorrai rivederlo.»

«Sì, voglio vederlo. Lui era una persona buona, so che vive in una città di cui non ricordo il nome, ma lui mi raccontava che vicino alla sua città c'era una altra città famosa perché ci aveva vissuto un santo, si chiamava Francesco, ora ricordo... sì, ecco, si chiama "Assisi". Forse è il santo che mi ha aiutato ad arrivare sin qui.»

«Ti aiuteremo a ritrovarlo, ora però vieni con noi; saliamo su in paese per mangiare un buon pasto e trovarti un posto per dormire.»

«Grazie, amici miei, voi siete uomini buoni. Voglio dirvi una cosa, io vorrei che tanti giovani come me invece di abbandonare il loro Paese potessero, col vostro aiuto, restare nelle loro case; ma per fare questo bisogna rimuovere la mentalità di chi comanda. I giovani hanno voglia di fare, venite ad aiutarci a farci lavorare nella nostra terra... Io sono sicuro che nella mia Africa nel futuro la vita migliorerà. C'è tanto da fare, come diceva il mio amico Paolo, bisogna lavorare sulla salute, sul

cibo, sulla scuola. Manca l'istruzione, tanti bambini non possono studiare, né mangiare. Il dottore diceva che chi comanda deve essere onesto, allora un giorno io potrò ritornare a sognare nella mia terra. Noi siamo tenaci, non ci abbattiamo. Amiamo la vita.»



Il testo completo del racconto AL DI LÀ DEI TETIL di M.V. Cinti, di cui abbiamo pubblicato quattro puntate, potrà essere letto nel volume che sarà prossimamente nelle librerie.

Luciano Farina



È SUCCESSO DI NUOVO

Nel bel mezzo di un periodo di confusione mentale, di confronti e resoconti, di instabilità e repulisti, di ricerca interiore a trazione anteriore, sento il bisogno fisico della musica.

Mi serve assolutamente qualcosa che attenui questa sensazione di inadeguatezza, di apnea.

Scorro i titoli dei 17.456 brani del mio iPod ma sono troppi, mi stanco pure a leggere.

Penso al Blues naturalmente, ma non calza con questo stato d'animo: se devi accenderti una sigaretta, non ti avvicini al primo altoforno della Thyssen-Krupp di Terni perché il rischio è di rimanerci.

Mi affido alla funzione random, ed al primo colpo è successo di nuovo.

Volume al massimo, cuffie isolanti, il mondo resta fuori, vaffanculo al mondo.

Steso sul letto al buio schiaccio il tasto "play". Parte una ritmica acustica preludio all'inserimento di una elettrica distorta da un BigMuff inconfondibile.

È Alternative-Rock ma quello vero, quello puro. Riconosco i ritmi industriali/tribali di Steve Hewitt ed il basso extraterrestre di Stefan Olsdal.

Mi arriva tutto nelle narici, nei ventricoli, nelle sinapsi.

Sono rilassato ma frenetico.

Ultimo stacco dell'intro, inizia il viaggio. Brian Molko entra con la voce e, come se sapesse come mi sento, urlando nell'orecchio mi racconta cose che fotografano il mio momento:

"Questo Ladro di Coronarie va oltre la mia immaginazione.

Molto più che un'ossessione, più caotico, senza pace.

Provo a descriverti come mi sento: Ho ferite spalancate che non guariscono mai.

Tu sei davvero quello che mi salverà o sei solo il mio settimo sigillo?

Senza indugio né esitazione mi arrivi come la Ketamina,

Ora torno a volerne ancora ed affondo nelle sabbie mobili.

Gravità, non si sfugge alla gravità, non c'è modo. Non senza pagare un prezzo.

Cado giù, colpisco la terra con un tonfo sordo ogni volta che sei qui intorno.

Descriverò come mi sento: sei il mio nuovo tallone d'Achille.

Sei davvero quello che mi salverà o sei solo il mio settimo sigillo?"



Igino Garbini



CHIUDI BENE IL PORTONE

«Zia, sono io, apri il portone! Lascio due scatole nel garage, ci vediamo dopo...» diceva Flavio al citofono.

«Ma non puoi salire? C'è anche Lorena, la moglie del veterinario, voleva vederti. Sali un attimo dà!» rispose la vecchia zia signorina dai capelli sempre ossigenati.

«Ho promesso a Molly di portarla da un parrucchiere italiano, sta in macchina, ripassiamo dopo!» rispose Flavio che non aveva nessuna voglia di farsi irretire da quella coppia di megere.

«Su, salite tutti e due, solo per un salutino! Porta anche lei, spingi il portone fino a che non senti lo scatto della serratura» gli raccomandò la zia abituata a dar per scontata l'ubbidienza del nipote.

«Speriamo di trovare posto per la macchina...» aggiunse Flavio tanto per predisporre una buona scusa in caso di ostinata opposizione da parte della sua compagna.

«Questa è Molly, la ragazza inglese di Flavio» spiegò la zia alla sua amica che sperava da tempo di poter vedere dal vivo l'ultima di Flavio.

«Carina l'inglesina» commentò la signora Lorena dopo averla scannerizzata senza ritegno dalla testa soffermandosi in modo particolare sui piedi.

«Inglesina! Insomma, uno e settantatré senza tacco, piedi quarantadue, rossa di capelli, la faccia semolosa, viso equino, insomma, diciamo una cavallona. Una bella

cavallona però...» aggiunse Flavio guardandola con la tenerezza dell'innamorato.

«Che hai detto? Parla piano!» gli disse Molly sottovoce ché spesso non riusciva ancora a capire bene tutte le parole italiane pronunciate in fretta.

«Ti ho presentato, le ho detto che sei una gran puttana» le rispose Flavio all'orecchio. «Vero!» confermò lei prima di premiarlo con un bacetto sulla guancia.

«Sedete, prendete una tazza di tè, tutti gli inglesi alle cinque non prendono il tè?» chiedeva la zia mentre versava del tè deteinato nella tazza della sua amica.

«Ma Molly non è inglese, è australiana. Io non lavoro in Inghilterra zia... In Australia, da quattro anni in Australia!»

«Ma Molly è un nome inglese» replicò la zia. «In ogni caso, io, sono una cavallona che però beve vino sangiovese rosso italiano o birra lager, non il tè» disse, stendendo le gambe su un pouf ricoperto di leziosi merletti per rendere chiaro di non aver nessuna intenzione di stare alle regole delle due babbione.

«Sì, confermo, è così, in Australia alle cinque si beve birra o vino Sangiovese con braciolette di canguro allo scottadito. San, gio, ve, se.» affermò Flavio scandendo bene l'ultima parola a beneficio della sua amata.

«Sì, però parla inglese, mi avevi detto...» continuava a dire la zia sempre diffidente.

«Parla inglese ma è australiana, vuoi vedere il passaporto? Forse la nonna era inglese» ipotizzò Flavio guardando Molly.

«Irlandese!» rispose la cavallona che con abilità stava confezionando una sigaretta con una cartina e tabacco australiano dolce.

«Se fuma lei, fumo anch'io!» dichiarò la signora Lorena.

«Ma in Australia come si sta? Ci stanno i supermercati come da noi? L'Italia non è

più quella di quando eravamo giovani, oggi non si sta più tranquilli. Ogni volta che accendi la televisione ne senti di tutti i colori, sono gli extracomunitari che entrano dentro casa nostra e poi succede quello che succede...Tu Flavio, hai sentito bene lo scatto quando hai chiuso il portone sotto?» diceva la zia tossendo per il troppo fumo nella stanza.

«Gli extracomunitari sono persone troppo diverse da noi, si capisce anche da come vestono» aggiunse la signora Lorena che anche da giovane non avrebbe mai indossato una t-shirt viola come quella di Molly, scolorita e ritirata per troppi lavaggi «Però questa tua extracomunitaria ha degli occhi stupendi, questa Molly!» affermò ad un certo punto la zia per mostrare un po' di benevolenza nei confronti della compagna del nipote.

«Te lo avevo detto zia che era bella, guarda che occhi tra il grigio e il verde, per questo mi sono innamorato a prima vista» disse Flavio, sicuro che una nota romanticona sarebbe stata gradita alle due signore.

«Ho sempre avuto il dubbio che tu abbia finto di innamorarmi di me per non pagare la camera con bagno che ti avevamo dato in affitto» rispose Molly per scherzare.

«Io, che tu ti sia concessa per avere lezioni di italiano gratis» rispose Flavio per non essere da meno.

«Comunque state bene insieme, siete una bella coppia, poi in Italia per i giovani non c'è più lavoro. Tu sei ingegnere, vero? In Italia non si costruiscono più case. I politici in Italia sono tutti corrotti, di tutti i partiti» commentò la signora Lorena.

«Sì, ingegnere, informatico però, non costruisco case» chiarì inutilmente Flavio.

«Purtroppo in Italia c'è la fuga dei cervelli; i migliori, per vivere, devono andare all'estero, per sopravvivere» aggiunse la zia che seguiva sempre quei programmi

televisivi apocalittici tanto amati dal pubblico di terza età.

«Tu saresti un migliore, un cervello in fuga? Non me ne ero accorta» sottolineò Molly divertita.

«I giovani italiani vanno all'estero soprattutto per i soldi. In Australia sono tutti più ricchi, non è vero?» ipotizzò la signora Lorena per capire meglio i motivi della migrazione dal Bel Paese.

«Mah, più o meno, credo che la situazione sia molto simile all'Italia» osservò Molly stupita da questo strano convincimento.

«Sì, ma in Australia non ci sono tutti quegli extracomunitari che stanno qui, non mi riferisco a te cara, ma...» osservò la zia sicura di aver centrato il vero problema nazionale.

«In Australia più di un quarto della popolazione è composta da immigrati di prima generazione, ci sono tanti come Flavio. Molti vengono dall'Oriente.»

«Sì ma in Italia si esagera. Ad esempio se tu ti sentissi male noi dovremmo curarti nei nostri ospedali e con i nostri medici, a spese nostre. Ti sembra giusto?» replicò la zia.

«E poi questi extracomunitari portano anche tante malattie, diciamolo. Se ognuno stesse a casetta sua, sarebbe tutto più semplice ma il problema sono i politici, il male viene purtroppo da chi ci governa» aggiunse l'amica a sostegno.

«Ma se in Australia non sono più ricchi di noi, se laggiù ci stanno tanti extracomunitari come qui, le belle ragazze ce ne sono quante ne vuoi... Ma belle veramente, anche eleganti, di classe. La casa dei tuoi ormai che sta andando in rovina, perché ti ostini a stare laggiù tra i selvaggi e i canguri? A me sta bene tutto, lo sai, non lo dico per me, non ti capisco proprio.»

«Nemmeno io posso capire» disse Molly che dopo aver spento la sigaretta su una delle fettine di limone contenute in un lezioso

piattino di ceramica. Si alzò e rivolse le spalle ai presenti per uscire dall'appartamento senza salutare.

«Buonasera signora Lorena, devo andare» disse Flavio in fretta per seguire la sua fidanzata.

«Però mi avevi detto che oggi mi avresti accompagnato al supermercato» ricordò senza pietà la zia al nipote.

«Devo andare, zia».

«Comunque hanno chiuso bene il portone, l'ha chiuso lei, la cangurona!» commentò sorridendo la zia dopo aver sentitolo sconquasso del portone sbattuto con violenza.

«Bene così! Meglio chiudere bene. Adesso gira anche un sacco di strana gente dalle nostre parti» replicò la signora Lorena soddisfatta.



Adriana Goffredi



STORIE DI ORDINARIO CATECHISMO

«Signora maestra, posso andare al bagno?»

«Come “signora maestra”? Miche’, come mi chiamo io?»

«Adriana!»

«Ah, bene! Quindi come mi devi chiamare?»

«Signora maestra Adriana!»

«Ma no, Miche’... mi puoi chiamare solo...»

«Signora catechista!» interviene Nicolò.

«Ma no, no, mi dovete chiamare solo...»

«Signora maestra catechista Adriana!!» urla Beatrice.

«Oh santamiseria!! Noooo, è sufficiente solo...»

«Maestra signora catechista Adriana!!» A strillare ora è Simone...

«NOOO,» urla Francesco, detto Checco, «si deve dire: signora catechista maestra Adriana.»

«Ma quando mai! Non c'è bisogno, chiamatemi solo...»

Ma tu perché non hai figli?» chiede Gabriele, ragazzino dagli occhi sveglissimi.

«Io? Ma adesso che c'entra?»

«Non ti piacciono i bambini?»

«Ma sì, certo, sennò non starei qui con voi.»

«E allora? Perché non ce li hai i bambini?»

«Be’, non ce li ho perché...»

Interviene Michele: «Mia zia voleva proprio tanto un bambino, poi è andata alla banca dei bambini e ne ha comprato uno.»

«Ma che dici Miche’, mica si comprano in banca i bambini...»

«Siiiù, gliene hanno dato uno, e ci ha pure gli occhi tutti strani...»

«Come gli occhi strani?»

«Siiiù, come un bambino cinese...»

«Ma allora è un bambino cinese...»

«Noooo, parla come noi in italiano.»

«I bambini cinesi parlano come i cinesi, signora maestra,» ci tiene a precisare Azzurra.

«Ma no, è che...»

«Ma tu, mae’, perché non ti fai la comunione? Non ti piace mangiare quel dischetto bianco?» dice Michele.

«Ma come dischetto bianco! Quella è ostia...» puntualizzo.

«Siiiù, mio zio è andato a Ostia proprio ieri e mi ha portato una macchinina che cammina da sola,» strilla Nicolò.

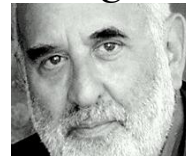
«Signora maestra catechista Adriana, mi scappa la pipì!»

«E corri subito al bagno, Azzurra, che aspetti?»
 «Mi ci devi accompagnare.»
 «Io? Giulia, tu che sei un'altra catechista, vacci tu!»
 «Io? Figurati! L'ha chiesto a te,» dice Giulia.
 «Maestra signora catechista....mi esce sangue dal naso.» (Questo è Michele; la cosa capita spesso e mi preoccupa un po').
 «Giulia! Vuoi pulire il sangue dal naso di Michele o accompagnare al bagno Azzurra?»
 «Azzurra ! Andiamo al bagno subito subito.» E Giulia si defila.
 Michele intanto ha sparso il suo sangue dappertutto... e io con tremila fazzoletti riesco un po' a pulire...
 Tutti i suoi amichetti intorno a lui...interessati, penso, più alla vista del sangue che alla sua salute.
 «Maestra catechista, ma se esce tutto il sangue, poi che succede??
 «Uffa, Nicolò, per favore... chiamami solo...»
 «MUORI SUBITO!» tiene a precisare Tommaso.
 «Ma no, non proprio subito subito,» dico io per tranquillizzarli.
 «Catechista Adriana maestra, quando facciamo merenda?» Questo è Francesco, che pesa circa ottanta chili! No... forse esagero Boh...
 «France', pensi sempre a mangiare tu! Eppoi, per favore, chiamatemi soltanto...»
 «Uffa, signora maestra catechista Adriana...ma perché tutti questi nomi?»
 «Ma infatti, vi stavo proprio dicendo che non c'è bisogno di...»
 «MAEEEEESTRAAAAA!!! Ci ho tutto il mocciolo sul quaderno...»
 «Ma che schifo, Tomma'! Aspetta che ti pulisco... Noooo, aspetta ! levati le dita dal naso...ti aiuto io...»

Insomma,dalle tre e mezzo alle quattro e mezzo, tutta 'sta giostra...
 Poi al momento di lasciarci, Michele viene da me, mi guarda fisso negli occhi e mi dice:
 «Ahó, mae', sta a senti'... tutti 'sti nomi m'hanno stufato...ti posso chiamare solo Adriana, signora mae'?»
 «Certo Miche', è quello che cercavo di dirti nell'ultima mezz'ora ... sì, insomma, come vuoi tu.»

Adriana Giffred.

Pier Luigi Leoni



GIOVANNI E GIACOMO

Non pioveva in quel tardo pomeriggio di primavera. Così Giacomo non mancò al consueto appuntamento con Giovanni al Camposanto Vecchio. Può capitare che due fratelli siano anche buoni amici.
 I due anziani si sedettero su un'ampia pietra addossata al vecchio muro di recinzione, nella parte rivolta a mezzogiorno.
 Il cimitero napoleonico era stato colmato dall'epidemia di spagnola ed era stato sostituito, qualche decennio prima, da uno nuovo all'altro capo del paese. Ormai era un luogo rispettato, ma schivato dalla gente, suggestionata dai racconti dei fuochi fatui che effettivamente dovevano un tempo sprigionarsi dalle salme inumate dentro nude assi.
 Durante una pausa della loro affettuosa conversazione, Giacomino, che soffriva di cataratte, ma era ancora forte di udito, avvertì un fruscio proveniente dalla vicina

boscaglia, come di persone o grossi animali in movimento.

«Hai sentito anche tu?»


«Purtroppo no, ma so di che si tratta.»

Così Giovannino raccontò al fratello che in quella boscaglia s'incontravano clandestinamente Marta, la moglie del pastore, e il cognato, marito della sorella Maria. Marta era piacente, focosa e sterile. Il pastore, che aveva l'aria di trovarsi più a suo agio con le pecore che con la moglie, rientrava a casa dalla Maremma ogni quindici giorni. Mentre il cognato era frustrato dalla assoluta frigidità della moglie Maria. Un contesto ideale per un bell'intrigo amoroso.

«Non c'è che da essere solidali» osservò Giacomino, «ma non hanno paura delle chiacchiere? La gente è impietosa e distruttiva.»

«Per ora lo sappiamo, oltre ai due amanti, solo io e te. E noi non siamo “la gente”, ma due fratellini che si vogliono bene e vogliono bene a tutti. E i due amanti, da parte loro, istintivamente s'attengono alla massima fratesca: se non riesci a essere casto, sii almeno cauto (*nisi caste saltem caute*).»

Giacomino percepì un gemito compiaciuto di donna e poi un fruscio via via più distante. Ne riferì al fratello, che si compiacque.



Se non ha dignità, sobrietà, maniere fini, nessuna prosa ci soddisfa appieno. Al libro che leggiamo non chiediamo solo talento, ma anche buona educazione.



Non c'è stupidaggine che non possa essere riscattata da una prosa elegante.

Aldo Lo Presti



IL SEGRETO DELLA PASSIONE

Chi scrive è l'autore della commedia più breve che mai sia stata concepita.

È un'opera talmente concisa da risultare, forse, davvero irrepresentabile.

I personaggi sono solo due: un Lui ed una Lei.

L'ambientazione è assolutamente superflua ed il tema è quello classico d'una passione illecita e perciò colpevole.

Non è neppure necessario specificare l'epoca degli avvenimenti, dal momento che i due attanti agiscono sotto l'impulso d'un delirio che non conosce limiti, né fisici, né temporali: devastante, pieno ed assoluto.

Anzi, il delirio per eccellenza, quello che domina tutte le nostre pulsioni, sopraffacendo ogni residuo di ragionevolezza.

Ambedue i personaggi ne sono vittime consenzienti, subendone tutto il fascino ambiguo ed opprimente.

Nei rari momenti di lucidità si rendono perfettamente conto che la loro, in realtà, è una vera e propria ossessione, provandone vergogna, a volte persino sdegno. E odio.

Sì odio, dal momento che dopo averla soddisfatta provano rimorsi e sensi di colpa quasi del tutto irredimibili.

D'altra parte il loro è un trasporto dolce e totalizzante, che non lascia scampo.

Insomma, i motivi canonici di una commedia che volge al tragico, o al tragicomico.

Già, perché i personaggi non sono solo due: in realtà ce n'è un terzo, diciamo così, catalizzatore, mai evocato esplicitamente, ma presente e vivo nei cuori di Lui e di Lei, che altrimenti non esisterebbero neppure. Si tratta, è ovvio, del denaro.

Gli Avari

(scena prima)

- *Caro* – disse Lei.

- *Cara* – disse Lui.

E si lasciarono.

(scena seconda)

- *Tesoro mio* – disse Lui.

- *No, mio!* - disse Lei.

E s'odiarono. Per sempre.



Non dobbiamo scrivere come parliamo, ma come dovremmo parlare.



Chi cita un autore dimostra di non essere stato capace di assimilarlo.



Giornalismo è scrivere esclusivamente per gli altri.

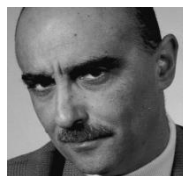


L'originalità di un'opera dipende a volte da ciò che il suo autore non sa fare. C'è un'impotenza creatrice.



Grande scrittore è quello che intinge in inchiostro infernale la penna che strappa dall'ala di un arcangelo.

Gianni Marchesini



MACUMBA NATALE '92

Quando furono le 21 della vigilia di Natale del 1992, Kall suonò alla porta di Luigi Rasi.

La porta si spalancò per la zampata di Maria Rosaria mentre stava ancora baciando Luigi il quale le tolse la mano dal culo e la strinse a Kall perché non si sentisse escluso dalla scena.

«Adiòs Luigi, t'è gustato?»

«Mucho. Lei però non è arrivata...»

«Luigi, se tu me lo quieres io me vuelvo ancora da te... forse con màs tiempo ella se ritorna... È che tu pones mucho fuego quando prende me. Se tu me demuestras desiderio evidente para mi, ella è gelosa e non torna...»

«È che tu me gusta assai Maria Rosaria...»

«Nel caso, tu chiama Kall, dopo èl avvisa me. Ora tu scorda. Vedrai che lei prima o poi ritorna...Ma tu non te excita con migo, piensa a l'amor para ella.»

I due scendono le scale. Kall ha la macchina dietro l'angolo.

«È disponibile l'hotel?»

«Sì è libero.»

«Tu quieres proprio volver lì?»

«Sì, stessa camera.»

«Sai Kall, Luigi è mucho posseduto. Lui non dimentica lei, lei era muy linda, muy joven, io siento che ella se vuelve. Insomma lei ritorna.»

«Tu quale vudu gli hai fatto?»

«Io ho fatto macumba mucho seria. Non mi va di fregare Luigi. Anche hoy tambien me ha dato 500 euro. Ho chiamato a me quasi el santo, el santo Candelo, ma Luigi me

tomé, m'ha presa insomma antes che avessi el santo dentro de me. Lui se excita, non è paziente, mi afferra come una preda.»

«Quando fa l'amore con te lui con chi parla?»

«Habla con migo. Està normal che si Ella no me posee, non mi possiede insomma, esce la mia de voce.»

«E tu fagli ripetere le parole che diceva a lei.»

«Error. El tiene que esperar que el santo la porta a me, entra nel mio spirito y habla con su voz.»

«Il suo nome?»

«Elena.»

La porta dell'albergo era socchiusa. Nessuno nella reception.

«Kall, sei te?» La voce del portiere uscì svogliata dallo stanzino dietro il banco.

«Salgo» rispose Kall. Siamo in due...»

«Lasciala qui la rivoltella, la nascondo io...»

«Non ce l'ho, tranquillo.»

«Kall, tu hai pistolo, io ho visto che tu hai» disse Maria Rosaria indicando il fondo dei pantaloni.

«Non è pistolo quello» disse Kall ridendo, «Il pistolo sta più su ed è carico.» Rise anche Maria Rosaria che gli dette una spinta sulla schiena.

Kall si tolse da sopra di lei e scivolò dalla sua parte.

«Sono mucho, mucho stanca. Tu crees che io soy una macchinetta de sesso.»

Maria Rosaria chinò il capo a sinistra e chiuse gli occhi: «Duermo. Tu metti pigiama allacciato zoppo e un calzino rovesciato.»

Kall non rispose.

«Fai subito questo sino tù tambien te duermes...»

«Ora lo faccio...Ora lo faccio, ma ormai non ti impossessi più di nessuno, tranquilla..»

«Eppure si, io lo siento que si. Metti pigiama e calzino, no te quedar desnudo,

por favor..»

Kall non si mosse. Continuava a fumare. Maria Rosaria dormiva con il culo polputo e alto delle dominicane rivolto verso di lui.

Kall si eccitò. Ebbe un'erezione violenta, dolorosa quanto impensabile per la sua età come se con Maria Rosaria avesse interrotto l'amore a metà.

«Kall, Kall!» Maria Rosaria ora lo chiamava. Ma la sua era un'altra voce.

«Chi sei?» domandò Kall.

«Elena.»

«Girati verso di me...»

«Prendimi così, da dietro. Non sono così bella come un tempo. Nemmeno io voglio guardarti.»

Kall si accostò, la donna alzò la gamba destra piegandola sulla sua.

Si mossero uniti a lungo.

«Girati, ti prego» chiese con voce soffocata Kall.

Elena si girò lenta facendo restare Kall dentro il suo corpo. Era bellissima invece. I due si avvinghiarono con dissennato furore, gemettero insieme.

«Tu manda Maria Rosaria da Luigi» furono le sue ultime parole. «Lei mi chiama attraverso il santo. Così io torno, ma torno per te.»

Qualche ora dopo Maria Rosaria si svegliò. Ho la pipì disse. Si diresse nuda verso il bagno.

«Tu no duermes?» domandò. «Mira cosa succede se tu non te proteges con pigiama e calza.»

«Cosa succede, sentiamo...»

«Sucedede que faccio el amor toda la noche con Luigi Rasi.»

Questo racconto è stato scritto nel locale VALVOLA e si è avvalso della conoscenza dello spagnolo del maître Federico Sabatini.



Maria Beatrice Mazzoni



LA CORSA

Alle sette in punto Matilde si svegliò. Non ricordava nulla della sera prima, né di qualunque altra sera precedente. Curiosamente non le importava! Era una sensazione nuova, di rinascita, e sentiva di volerla condividere solo con la bianca pura luce del mattino che le accarezzava le palpebre voluttuosamente. Pensò ad Angelo e al sogno che aveva fatto. Lui la baciava e in quel bacio c'era tutta la loro storia, una surreale sequenza di immagini, ricordi, condivisioni. Cosa importava se era una falsa memoria, se quella storia non era mai iniziata. Da quel sogno Matilde avrebbe ricominciato. Sentì il bisogno di andare incontro a questa nuova vita e, vestitasi in fretta in tuta e scarpe da ginnastica, uscì nel candido mattino di primavera aspirando con decisione l'aria fresca che le si offriva. Decise che avrebbe corso lungo la strada sterrata che portava al villaggio. Sette curve lungo la stradina bianca, poi avrebbe fatto colazione: in effetti sentiva un certo languore. Partenza dunque! Dietro la prima curva il ruscello scorreva limpido e col suo rumboreggiare di cascatelle l'attraeva irresistibilmente. Matilde si fermò, s'inginocchiò sulla riva e portò alle labbra quell'acqua fresca con le mani chiuse a coppa, ma stranamente più ne beveva più aveva sete. Ricominciò a correre e superò la seconda curva. Non ricordava che il sentiero diventasse tanto ripido in quel punto e, sdruciolando sui sassi, per poco non andò a sbattere contro un mendicante. Era

sdraiato a terra a faccia in su e mostrava dalla bocca semiaperta un dente d'oro che stonava prepotentemente con la sudicia coperta strappata. Doveva essere intirizzito, ma Matilde non aveva voglia di verificare se dormisse o fosse morto. Continuò anzi più veloce la sua corsa verso la terza curva. Svoltata questa la strada diventò improvvisamente scoscesa e la velocità di corsa di Matilde diventò tale da non permetterle di staccare gli occhi da terra: il terreno sassoso era tutto ciò che poteva vedere. Decise che alla quarta curva si sarebbe fermata. Ma c'era qualcuno là dietro e si sbracciava urlandole dietro qualcosa d'incomprensibile tra un'intimidazione e un incitamento. Lei non riusciva a fermarsi né a rallentare, anzi aveva la sensazione di rotolare insieme ai sassi. Alla quinta curva inciampò ma non riuscì neanche a cadere, le sue gambe sembravano impazzite! Cominciò ad essere furiosa con lo sconosciuto che l'aveva spaventata con le sue acrobazie senza senso e con il mendicante che non doveva essere lì. Non voleva ammettere di avercela con se stessa per aver ceduto alla tentazione di prendere quella strada impervia. Alla sesta curva arrivò praticamente volando e un maledetto fil di ferro sporgente dalla roccia la ferì profondamente strappandole la pelle con un dolore lancinante. Urlò di disperazione: era impossibile che tutto questo accadesse proprio a lei che non sbaglia mai! Dietro la settima curva un pesante masso si staccò e la travolse costringendola a cadere ancora. Verso cosa? Là dove doveva esserci il villaggio non c'era più nulla, neanche la strada!

Mentre precipitava nel vuoto Matilde alzò un'ultima volta gli occhi verso la montagna del Purgatorio.

Roberto Moncelsi



IL MIO AMICO FRANZ

La legge del dono fatto da amico ad amico è che l'uno dimentichi presto di aver dato, e l'altro ricordi sempre di aver ricevuto.

Seneca

Quante persone incontriamo nella nostra vita! Alcune ci irradiano l'esistenza, ci donano emozioni, ci insegnano a riflettere. Alcuni di loro condividono con noi anni di incontri e di parole. Io ho incontrato il mio amico per qualche istante e a lui devo il dono più grande che potessi ricevere: la possibilità di scampare a una morte certa. Non dimentico quel momento in cui un amico conosciuto in un momento tragico si mosse a compassione e mi lasciò scappare via dalla tragedia. Tutta la vita fu segnata dall'essere sfiorato e aver scampato eventi tragici. Riuscii a salvarmi all'orrore della Grande Guerra perché si concluse prima che anche i nati del 1902 fossero chiamati a versare il loro contributo di sangue inutile. Scampato a quell'orrore pensai che mai la follia umana potesse ripetere un simile orrore. Vissi la mia gioventù dedicandomi al lavoro dei campi, sperando di vivere in un mondo aperto al libero pensiero e alla possibilità di esprimere serenamente le proprie opinioni. Purtroppo mi sbagliai, la speranza fu vana, decisi di formare una famiglia anche se i tempi erano bui. Nei primi mesi del 1939 avevo due bambini piccoli quando fui richiamato nell'esercito,

quando mi apparve chiaro che le "esercitazioni" dei riservisti erano solo un anticipo dell'entrata in guerra. Di fatto tornai a casa solo di tanto in tanto per vedere crescere i miei figli e non passò neanche un anno quando fui chiamato a vestire l'uniforme nelle sperdute montagne della Grecia. Non eravamo pronti, non eravamo attrezzati ad affrontare questa folle avventura. Si capiva dagli equipaggiamenti e dalle armi vecchie e inadeguate. Impantanati in Grecia, in una situazione paradossale in cui senza l'intervento dei Tedeschi non saremmo riusciti a muovere un passo in avanti, ebbi la fortuna, se così si può dire, di essere ferito non gravemente alla spalla in un conflitto a fuoco con un commilitone ubriaco. Per evitargli delle brutte conseguenze, sul rapporto scrivemmo che il proiettile era probabilmente partito dalla boscaglia per mano di un civile greco. Dopo quell'episodio, per premiare la mia collaborazione, fui imbarcato su una nave di ritorno in Italia. Dopo la breve convalescenza a casa fui richiamato per comandare una polveriera nei pressi di Empoli. In quel posto di campagna arrivavano e partivano continuamente armi e munizioni destinate all'esercito italiano. Più che fare la guerra ero incaricato di tenere i conti e annotare sui registri i movimenti in entrata e in uscita delle munizioni. In mezzo ai disastri di quel conflitto, a noi soldati di quella polveriera sembrava di avere un incarico privilegiato. Fino a quando apprendemmo la notizia dell'armistizio firmato dall'Italia, mentre i compagni d'armi faticarono a capire quello che stava accadendo, io ebbi la consapevolezza immediata che quei soldati tedeschi presenti in massa sui nostri territori, da alleati sarebbero improvvisamente diventati nostri nemici. Radunai tutti gli uomini, spiegai loro la mia visione degli eventi e li pregai di recuperare gli abiti

da civili e di scappare velocemente dall'edificio che stavamo occupando.

Purtroppo non facemmo in tempo neanche ad uscire tutti insieme dall'edificio, che piombarono sull'unica via di accesso alla polveriera delle camionette di soldati tedeschi. Alcuni soldati riuscirono a scappare per i boschi, la maggior parte di noi ripiegò all'interno della polveriera cercando di organizzare una sorta di resistenza. Una volta accerchiati ci sembrò che ci restasse la scelta solo sul modo di morire. Nei momenti concitati che seguirono, un ufficiale tedesco si fece avanti per iniziare una specie di trattativa. Ci fu chiesto di deporre le armi e di abbandonare l'edificio in cambio della nostra libertà. L'offerta ci sembrò inverosimile, ma non avevamo altra scelta. Deponemmo le armi e in fila ci avvicinammo ai soldati tedeschi, i quali ci perquisirono, ci rinchiusero in una stanza e ci fecero prigionieri. Non uscimmo neanche dalla nostra polveriera. Durante la trattativa, il mio attendente mi propose di farci saltare in aria con gli esplosivi per non consegnarci ai nemici e per non dare la possibilità ai nostri ex alleati di poter confiscare tutti gli armamenti. Non lo ascoltai, confidando che l'ufficiale tedesco avrebbe rispettato la parola data. Fui un ingenuo e mi giocai la stima dei miei soldati. Per alcuni giorni rimanemmo sequestrati dentro una stanzone buio utilizzato in precedenza per accatastare le armi non più funzionanti, prima di essere destinate alla riparazione o al macero. In quel periodo riuscii a parlare con uno dei soldati tedeschi di guardia che, quando era sicuro di non essere notato dagli altri soldati tedeschi, si avvicinava per scambiare qualche parola con me. Mi raccontò di essere in Italia da tre anni, di essere innamorato dalle bellezze del nostro Paese, del carattere gioviale degli italiani e di non capire perché a un certo momento del conflitto ci doveva trattare dai

nemici. Un giorno ci lasciò un pacchetto di sigarette. Mi confidò che temeva di non riuscire a tornare in Germania ad abbracciare i propri figli. Per me fu l'occasione di mostrare a Franz, questo era il suo nome, la foto dei miei due figli, e lui fece altrettanto. Il giorno seguente mi disse che pensava che la Germania sarebbe caduta rovinosamente, temeva per la propria famiglia. Io cercai di consolarlo, ma poi gli chiesi se sapeva qualcosa sul nostro destino, se i suoi superiori avessero deciso di ucciderci tutti. Lui voltò lo sguardo e si allontanò come se si fosse dimenticato di fare una cosa urgente. Questo suo atteggiamento mi agghiacciò. Nei giorni a seguire Franz cercava di evitare il mio sguardo. Quando rimanevo solo cercavo di chiamarlo per parlare con lui, ma mi rispondeva con un segno della mano, come a chiedermi di stare zitto. Nei primi giorni Franz mi era sembrato felice di poter di scambiare qualche parola furtiva con me, come se sentisse il bisogno di sfogarsi, di darmi qualche speranza. Negli ultimi giorni persino il suo sguardo mi sembrò cambiato. Era cambiato notevolmente il suo atteggiamento nei miei confronti, sembrava che il mio amico tedesco stesse lontano da me proprio per evitare di parlarmi. Tutto questo non lasciava presagire nulla di buono. Ero stato ingenuo a fidarmi dell'ufficiale tedesco, ma adesso ero convinto che non avevamo scampo. Nei lunghi giorni di inerzia forzata non potevamo parlare tra di noi ad alta voce, perché i solerti soldati tedeschi si avvicinano al primo rumore sospetto impugnando i fucili e urlandoci in faccia parole che non comprendevamo a pieno, ma che di sicuro erano alquanto minacciose. Sottovoce ci interrogavamo sul nostro destino. Chi ipotizzava la fucilazione immediata e chi si chiedeva se saremmo stati internati in quei campi di lavoro da cui

trapelavano le atrocità cui erano sottoposti gli sventurati prigionieri. Andammo avanti così quasi una settimana ad arrovellarci sul nostro futuro, quando una mattina, all'alba, i soldati tedeschi ci fecero vestire e ci costrinsero ad uscire dalla polveriera. Ci incamminammo verso un destino sconosciuto, ma ci fu chiaro, dopo pochi metri, che saremmo dovuti andare a piedi, sorvegliati a vista dai tedeschi, alla stazione ferroviaria. Addio Italia, chissà dove ci avrebbero portati. Ci dirigemmo verso il nostro patibolo, senza speranze. Quella mattina non avevo visto neanche il mio amico Franz, a cui, pensai, fu risparmiato l'ingrato compito di accompagnarci verso la nostra fine. Appena arrivati in un tratto di campagna attraversata dai binari, ci accorgemmo che una parte dei soldati tedeschi aveva raggiunto in anticipo il nostro luogo di partenza. Era proprio lì Franz, lo vidi che nervosamente si avvicinò a noi, messi minacciosamente in fila a compiere lentamente i pesanti ultimi passi lungo i binari. I soldati tedeschi si disposero a breve distanza l'uno dall'altro, io ero l'ultimo della fila e Franz mi affiancò. Mentre io gli facevo un saluto con lo sguardo, lui mi dette una leggera spinta sulla schiena, quasi ad invitarmi ad accelerare il passo. Dovevamo percorrere una curva lungo i binari per entrare definitivamente dentro la stazione. A mezzo della curva, Franz mi si avvicinò repentinamente e mi dette una spallata violenta sul mio fianco sinistro, talmente brutale che mi fece volare dal terrapieno che sosteneva i binari. Rimasi talmente sorpreso da quel gesto che una volta finito di rotolare in basso, ripresomi dal gesto inaspettato, rivolsi lo sguardo verso Franz, come a volerlo ringraziare, ma lui non si girò neanche e proseguì la sua marcia senza la minima esitazione. Cominciai a correre con tutte le mie forze per allontanarmi il

più possibile da quel luogo pieno di soldati, sperando di non essere nuovamente catturato. Camminavo di notte lungo le vie di campagna meno battute dalle truppe nemiche, mi nascondevo di giorno per evitare di essere avvistato. Ci misi quasi cinque giorni per tornare a casa, sempre di notte, ad abbracciare i miei cari furtivamente e riprendere la via della clandestinità, fin quando, nel giorno Sant'Antonio del giugno successivo, le truppe alleate mi liberarono dall'incubo della cattura per mano dei tedeschi. Ripensai molto al gesto di quel soldato. Pensai che se avessi incontrato Franz in quel periodo di pace, avremmo potuto vivere la nostra amicizia in maniera più profonda. Avremmo potuto parlare a lungo e conoscerci più a fondo. Pensai spesso al motivo per cui Franz mi liberò in maniera così pericolosa da mettere a rischio la propria incolumità. Riflettei sul suo gesto di grande umanità in un periodo in cui la guerra riduce il rispetto per le persone e per loro vite a meno di niente. Pensai che lui rimase colpito nel giorno in cui ci mostrammo a vicenda le foto dei nostri figli e si rese conto che le nostre vite non erano tanto diverse. Forse sperò che almeno uno di noi due ce la potesse fare. Lo aspettai per anni e anni pur sapendo che sarebbe stato impossibile incontrare di nuovo il mio amico. Il suo gesto mutò il mio senso della vita. Vissi cercando sempre, o cercando di creare, attimi speciali. "La vita non si misura attraverso il numero di respiri che facciamo, ma attraverso i momenti che ci lasciano senza respiro" diceva Maya Angelou.



Santina Muzi



PELLEGRINI SULLA FRANCIGENA

Avvolta nell'accappatoio matrimoniale, acciambellata sulla panchina gusto il mio panino all'aria aperta, lo sguardo perso sul verde lontano. Piccole gocce, sempre più rade.

Zaino in spalla il ragazzo osserva le vasche. «Quanti gradi di temperatura è quest'acqua?»

Dalla inflessione dolce con cui parla, sembra spagnolo.

Non so quanti gradi farà l'acqua. Senza dubbio è molto più calda dell'acqua della doccia. Alla sorgente la temperatura è così elevata che può cuocere.

« Per cosa fa bene?»

Mi metto a elencare le infinite proprietà dell'acqua.

«Molti vanno a Lourdes. Ma anche questa è acqua miracolosa. Da quando vengo qui non ho più avuto nemmeno un raffreddore. Fa bene alla pelle, alle ossa. Senza contare il senso di rilassamento e di benessere che dà una bella immersione in queste vasche.»

Si bagna gradatamente, l'acqua è abbastanza calda.

« Sei spagnolo?»

No, è francese e viene da Grenoble.

A piedi attraverso la via Francigena che "qui si identifica con la Nuova Cassia."

Intanto si osserva un'abrasione sulla pianta del piede sinistro.

Forse per camminare ci vorrebbero calze adeguate, che non "arrotino" la pelle.

È partito da Grenoble il 4 settembre. Adesso andrà a Viterbo. Poi a Roma, che è

la meta del suo viaggio. Poi tornerà in Francia in nave: Civitavecchia-Corsica-Marsiglia.

Qualcuno che sta tornando a casa si offre di dargli un passaggio fino in centro. Ma lui rifiuta. Deve andare a piedi.

Gli consiglio la Cassia antica. La strada bianca è più adatta dell'asfalto per viaggiare a piedi. È la stessa percorsa dai legionari al ritorno dalle campagne in Gallia.

Mentre si asciuga gli domando se ha bisogno di qualcosa, che so, una bottiglia d'acqua, una mela...

Non ha bisogno di nulla.

«Con questo bagno ho accumulato tanto calore che starò bene per tre ore.»

E se ne va sbocconcellando una mela.

Santina Muzi

Le frasi sono pietruzze che lo scrittore getta nell'animo del lettore. Il diametro delle onde concentriche che esse formano dipende dalla larghezza dello stagno.



Lo scrittore bene educato cerca di essere chiaro. Ma non imputiamo sempre la nostra inettitudine alla sua maleducazione. Spiegare invece di alludere presuppone sprezzo per il lettore.



Per il lettore che sa leggere tutta la letteratura è contemporanea.



Scrivere sarebbe facile se la stessa frase non apparisse alternativamente, a seconda del giorno e dell'ora, mediocre o eccellente.

Giulia Parrano



BERNARDINO

Erano rare le volte che passavo in quella strada senza marciapiedi, e immediatamente il mio sguardo si posava su quella piccola casa, stretta tra due vecchi palazzi. Quella casa adesso aveva un nuovo decoro: una bella porta, la maniglia d'ottone e una vezzosa tendina dietro la finestra. Il ricordo che ne avevo era di abbandono quando era la casa di Bernardino.

Lavoravo da poco nel piccolo ospedale, dove a pianterreno, su un'ala che sporgeva dal corpo centrale come un braccio abbandonato si trovava il ricovero per gli anziani soli del paese. Davanti c'era uno spiazzo con qualche albero di ligustro. E su quello spiazzo definito *giardino*, sopra un paio di panchine, alcuni anziani nelle belle giornate si godevano il sole.

Li accudiva Bernardino. Era un uomo magro, lo sguardo sfuggente. Tanto piccolo di statura che il nome gli cadeva addosso come un vestito di due taglie più grandi. Rispondeva con una voce di gola, un misto tra un lamento e un grugnito.

Usciva presto al mattino per andare al lavoro. E al buio, nei freddi mattini invernali spesso era seguito da un cane. Camminavano uno dietro l'altro. Due solitudini, nell'oscurità.

A volte un vociare discorde arrivava dal giardino fin sotto le finestre del primo piano, dove lavoravo. Due ospiti erano particolarmente litigiosi. Uno dei due seduto spesso su una panchina che occupava quasi interamente, tanto era grasso, disegnavo. Quei disegni dai tratti

primitivi con vaghi sfondi tra il rosa e il viola erano mondi: mondi appena nati, di galassie lontane. L'altro teneva un cappellaccio di feltro sulla testa pelata, calato fino agli occhi e, appeso al braccio come una borsa, felice come un bambino per un giocattolo tanto desiderato, portava un *giradischi a pile* e suonava, suonava: sempre lo stesso *liscio*. Per farlo smettere il vecchio grasso gli tirava le matite: gliele tirava tutte addosso. L'altro stizzito e insieme insolente alzava al massimo il volume di quella *diavoleria*, così le donne chiamavano il giradischi mentre si tappavano le orecchie con le mani. Gli uccelli posati sui rami dei ligustri svolazzavano confusi, i gatti drizzavano il pelo e scappavano via terrorizzati. Al centro, tra i due litiganti, si collocava Bernardino che non riusciva mai realizzare una pace duratura, ma solo brevi tregue che poi, insieme a loro, festeggiava in una trattoria. Riaccompagnati dopo le bisbocce dall'auto che avevano noleggiato, aiutati dall'autista scendevano traballanti su gambe già malsicure, mentre le donne li accoglievano con sguardi di biasimo da dietro le finestre chiuse.

Successe poi che i vecchi furono trasferiti in una casa nuova, più accogliente e più grande, in compagnia di altri anziani. Bernardino rimase solo, s'aggirava per le stanze desolate, pallido e malinconico. Una donna anche lei sola, lo accolse. Bernardino indossò così camicie pulite. Gli tornò il colore sulle guance e sparì la malinconia. Ma un brutto giorno la donna, colpita da un malore improvviso, morì.

Bernardino scolorì di nuovo. Vi ritornò il pallore della malinconia. Una garbata suorina, che insieme a lui si era occupata del piccolo ospizio, se ne prese cura. Lui l'aspettava fuori della cappella, quando lei usciva dopo le preghiere del mattino. Parlava piano Bernardino, lei ascoltava

paziente e garbata quell'uomo dalla voce di gola, che si esprimeva malamente, gli occhi stretti sul viso tirato.

Non molto tempo dopo, una sera, la suora mi pregò di accompagnarla con l'auto a casa di Bernardino, non lo vedeva da due giorni ed era preoccupata. Con noi venne anche un uomo, non ricordo chi ... forse l'organista, o il portiere. La suorina abbassò la maniglia, la porta malridotta non era chiusa a chiave. Mise una mano sull'interruttore, e una luce gialla illuminò una sordida stanza. Al centro, su una sorta di domestico catafalco, un materasso coperto da un lenzuolo bianco, giaceva Bernardino. Addormentato per sempre. Vestito di scuro, la camicia candida, le mani incrociate sul petto. E il viso... il viso nella morte era quello di un bambino che stanco del gioco si era serenamente addormentato. Sparsi intorno al corpo vi erano fiori rossi, di plastica. A terra, sul pavimento sudicio, diverse pentole piene di monete. Un misero tesoro e una spelonca. Mi sembrò di vivere una triste pagina, in un fumetto

Uscii, avevo bisogno di respirare. Strinsi il bavero del cappotto intorno al collo e inspirai profondamente l'aria gelida dell'inverno. La suora risalendo in macchina pregava. Nella strada buia due macchine passavano schiamazzando. Era giovedì grasso.

Giulio Ferraro

Il vantaggio dell'aforisma sul sistema è la facilità con cui si dimostra la sua insufficienza. Tra poche parole è difficile nascondersi come tra pochi alberi.



L'oscurità di un testo non è un difetto quando quello che dice può essere detto solo in modo oscuro.

Enzo Prudenzi



CHIARA: FIGLIA DEL VENTO

Una musica di flauto rallegrava l'aria, il cielo era blu e le nuvole si spostavano verso nord.

Stesa sull'erba Chiara sognava la libertà, ma non era quello di cui in realtà lei aveva bisogno, non sapeva di essere già libera perché non si era mai mossa dai monti dove abitava. Un' aquila che chiamava da lontano, il vento che portava l'odore delle erbe alpine: quella era la vera libertà.

La chiamavano *figlia del vento* perché era solita posizionarsi sull'alto costone del monte, aprire le braccia e librarsi nell'aria; passava ore a osservare le nuvole, ne seguiva i volteggi, conosceva ogni brezza e sentiva con sicurezza le variazioni del tempo.

Chiara era una pastorella di capre e, anche se spesso doveva rincorrerle qua e là tra le cime, di tempo ne aveva sempre in abbondanza. Amava quella vita ma sentiva che, oltre, c'era dell'altro anche se non era riuscita fino ad ora a capire cosa.

Il fido Leon, cane pastore di colore bianco, correva qua e là cercando di non far allontanare le agili caprette ma quelle si arrampicavano in ogni dove: quando si sentiva stanco il bel canone si adagiava vicino alla sua padrona e le appoggiava la testa sul petto.

Nella valle scorreva il torrente e le acque argentine sembravano sorridere mentre le capre saltavano tra una roccia e l'altra.

D'un tratto qualcosa iniziò a turbare quella calma. Un rumore lontano poi un altro e un

altro ancora e la *figlia del vento* scattò in piedi; con lei il fido Leon che partì di corsa abbaiano verso il cielo.

Chiara si mise a ridere e gridò al cane, «Andiamo, lascia perdere quelle nuvole oscure è tempo di rientrare, Zeus signore del cielo, *dio della pioggia* che chiama a raccolta cirri, cumuli, strati, nemi e che brandisce il terribile fulmine non aspetterà molto prima di scaricarci addosso l'acqua delle sue nubi». Era soprannominata *figlia del vento* anche perché conosceva le nuvole di tutti i tipi e le chiamava per nome: quelle che ora stavano arrivando non promettevano nulla di buono.

Non c'erano ripari in quella parte della montagna e bisognava attraversare in fretta il torrente prima che, alimentato dalla pioggia, diventasse pericoloso.

Leon radunò le caprette svolgendo egregiamente il suo lavoro mentre stava iniziando a piovere: ben presto le grosse gocce formarono rivoli di acqua e il torrente cominciò a ingrossarsi.

Le capre furono spinte a saltare il torrente e due a due si portarono sull'altra sponda. Quando fu il turno dell'ultima capretta nata, arrivò un'ondata di piena e se la trascinò via.

Chiara cercò invano di salvarla ma non ci fu nulla da fare: troppo pericoloso.

Si diresse allora, sotto la pioggia battente, verso il picco dal quale avrebbe potuto individuare il punto in cui la corrente avrebbe trascinato la capretta ma non vide nulla.

Dove poteva essere finita, visto che in lontananza si sentiva ancora il suo belare lamentoso?

La ragazza si guardò intorno e vide che giù, in basso, una figura si muoveva verso di lei ma non riuscì a individuare bene chi potesse essere.

Di nuovo il lamento che stavolta sembrava più vicino.

La pioggia continuava incessante, l'ombra riapparve più vicina e Leon iniziò ad abbaiano verso quella direzione; Chiara, girandosi all'improvviso avvistò poco lontano qualcosa di più di un'ombra intuendo che forse si sarebbe trattato della capretta.

Intanto Leon e le altre capre avevano trovato riparo sotto un costone dove la ragazza li raggiunse correndo, fermandosi ogni tanto per dare uno sguardo all'ombra che di nuovo era sparita. Giunse anche lei sotto il costone e, raccolti alcuni ramoscelli, si diede da fare per accendere un fuoco. Quando si girò, l'ombra che era dietro di lei saltò di fianco verso la parete e si mise a ridere.

La ragazza intanto aveva alimentato, con gli sterpi trovati in quel riparo di fortuna, un piccolo fuoco e tutti e due si scaldarono ridendo davanti alla fiamma.

Chiara si rese conto che Leon non stava abbaiano, quindi colui che si era avvicinato con addosso un lungo impermeabile e la capretta caricata sulle spalle non poteva essere che Pier Luigi, il figlio del vicino.

Era proprio lui e la capretta era salva. Il ragazzo la scese dolcemente dalle spalle e la lasciò libera: questa saltellando si diresse verso le compagne belando contenta.

Pier Luigi intanto si diresse verso Chiara e, arrivato sotto lo sperone di roccia, si tolse il cappuccio: sembrava diverso, più alto; da tempo si era trasferito in pianura per la transumanza, ormai erano passati sei mesi ed era del tutto cambiato.

Smise di piovere e un arcobaleno multicolore attraversò il cielo, le nuvole erano sparite e un blu intenso si faceva strada sopra le loro teste.

Chiara ringraziò il ragazzo per il suo provvidenziale aiuto e nel farlo le sue guance arrossirono. Lui se ne accorse ma

non disse nulla, si guardarono negli occhi e di nuovo si misero a ridere.

Quel temporale primaverile non aveva fatto danni evidenti ma senza dubbio aveva scatenato qualcosa di speciale nei cuori di entrambi

Chiara come al solito si portò sull'alto costone del monte, aprì le braccia e si librò nell'aria.

Capì che ora tra lei e Pier Luigi nulla sarebbe stato più come prima.



Ieri l'imperfezione di un testo era involontaria, oggi non è detto che lo sia. Le rotative vomitano immondizia che non aspira a essere nient'altro.



Lo scrittore cerca con la sintassi di restituire al pensiero la semplicità che le parole gli tolgono.



Ammirare soltanto le opere degne di ammirazione è indizio di gusto incerto. Il vero tatto letterario, la passione autentica, apprezzano il fascino del poeta minore e la finezza di prose secondarie.



I progressi della stampa hanno incoraggiato la moltiplicazione di libri sciatti e prolissi, mentre l'obbligo di ricorrere allo scrivano e al rotolo di papiro induceva all'accuratezza e alla brevità.

Antonietta Puri



PARABOLETTA

E ora basta! Ancora una volta ho sognato di perdermi nei meandri di una città ignota, creduta Venezia, pur nella consapevolezza onirica che Venezia non è. Ecco, sono a *Venezia-Che-Venezia-Non-È* e dimoro presso il mio amico; decido di uscire e di farlo da sola: so che non sarà facile per me ritornare, ma stavolta sono certa di farcela: mi vesto, mi trucco, indosso sandali dal tacco alto, prendo la mia tracollina e vado. Mi sento spedita e sicura, al limite della spavalderia. È mattina: intraprendo la mia passeggiata con lo spirito di Robert Walser. Cammino e non mi stupisco che lungo il tragitto non percorra calli, campi e campielli, ponti e *sotoporteghi*, ma vie ampie, sulle quali si affacciano alti palazzi e transitano automezzi. Il cielo è terso, una lieve brezza mi sfiora il viso: oh, come tutto promette bene! A un tratto, muta la pavimentazione stradale che sto calcando: le lastre diventano sampietrini e la via inizia a discendere in modo scosceso, formando una curva sghemba, tanto da crearmi problemi per via dei tacchi alti; sulla destra c'è il chiosco di un'edicola. Continuo a scendere con disagio, fino a trovarmi in uno spazio aperto, in riva a un fiume che scorre lento. Divento incerta; non riconosco la città, decido di tornare sui miei passi; non sono più

baldanzosa; mi volto indietro e arranco lungo quella che ora è un'erta; arrivata all'edicola, perdo ogni punto di riferimento. Non so che fare; non oso neanche chiedere informazioni a un passante: non conosco il nome della città, non ricordo in che via abita il mio amico. Mi assale un'ansia tremenda che presto diventa angoscia. Mi sveglio sudata, consapevole che il sogno si ripeterà, sino allo sfinimento.

Basta. Entrerò lucida nel mio sogno e lo emenderò. Memore delle lezioni di Castaneda, mi riprometto, nel momento in cui accederò all'inquietante dimensione, di guardarmi le mani e i piedi.

Ecco, ci siamo. Stavolta calzo un paio di sneakers e reco sulle spalle uno zainetto. Avanzo scrutandomi mani e piedi. Giunta all'edicola, chiedo al giornalaio in che città mi trovi. “*Città*”, mi risponde con naturalezza. Compro una mappa di *Città*, faccio dietro-front e, a naso, comincio a seguire sulla pianta vie evocative. In *Via dei Limiti Invalicabili*, affretto il passo decisa e vado oltre, senza perdere di vista i miei piedi. Nei pressi di *Via delle Zavorre. Buttale!*, il mio zainetto si fa pesantissimo. Vedo la spalletta di un ponte sotto cui scorre un fiume a carattere torrentizio: senza esitare vi scaravento lo zaino, tenendo d'occhio le mie mani: lo vedo sparire in un gorgo. Mi percepisco lieve e ispirata. Mi desto: non sono nel mio letto, sto entrando in casa mia, quella vera. Finalmente.

Antonietta Puri

Loretta Puri



I ROTTATORI DI ROTTERDAM

Pe anne e anne, so' venute giù pe' Borzeno, 'na decina de barde giovinotte dall'Olanda. Piantavano le tenne mar càmpigge d'Amedeo e a la sera, verso le dieci, doppo avé magnato l'aringa sotto sale, la frittata co' la cipolla e l'ajo a cazzimpero, venivono a rinfrescasse e a mollà 'r becco giù da 'r Moro. Erono tutte perticone arte e piene de semmala mar muso, rosse come le pomidore sfatte e sur capo ar posto de le capelle, c'evono tutte tòtere de granturco. Ce fosse stato uno da monno! Appena arrivavano, accoppiavano tre tavoline vicino a noe e se mettevono a siedo tutte 'ntorno 'ntorno. Le bottije grosse de la Peroni fiocavano a rumore e le cammeriere erono finite pe' carreggilla. Subbito doppo mezz'ora che s'erono acceciate, agghià se contavano 'na ventina de bottije, doppo 'n' oretta 'na quarantina, perciò, doppo du' ore, se contavano ottanta bottije de vòto a perde! Ste disgrate, inebbetite, erono rintronate come campane sganganate e rottavano a tempo de musica come le rospe quando sentono 'r tempaccio. Soprannome più azzeccato nu je potevamo metta! E anche si ormae erono come de casa, nun ne potevamo più! De cambià barre nun ciannàva, de cambià tavolino manco pe' un ziro d'olio, perciò emo finalmente capito che dovevamo solo accoppià l'utile ar dilettevole. Arrivavamo giù onte onte tutte 'n pallotto, nun ordinavamo più gnente, ma

solo 'na bottija d'acqua fresca co sett'otto bicchiere a calice e aspettavamo 'r momento bono. A 'na cert'ora, quando i "Rottatori" 'ncominciavano a girà l'occhie come Sant'Orcolano, a abbiocasse co la capoccia a pendolone e a rottà da rompete le timpene, noe, co' noscialanze, s'arzavamo e senza facce troppe probleme, je pijavamo 'n prestito... 'na bottija de birra pe' vorta! Pensate che certe vorte nun c'era manco bisogno de arzacce su da la sieda, abbastava allungà 'n braccio e via... Mamanco s'accorgevano de gnente! Le risate che emmo fatto quelle tempe, capirae, pe' anne e anne cianno pagato da beve "I ROTTATORI DI ROTTERDAM" senza manco passaje pe' l'anticamera der ciarvello... Se stava bene sapé allora, anche perché erono le frivole e luccicose anne ottanta. Ogni anno però quando venivono 'ste giovinotte oramae attempate, erono sempre di meno... finché sparirono per bene. Mó voe che dite? Nun venivono più perché c'evono sgamato, o perché 'r fetico je s'era 'n fricciolo 'ngrossato?

Ai posteri l'ardua sentenza!



Sono così numerosi i poeti che scrivono una sola buona poesia che dobbiamo considerare queste poesie solitarie come avventure di una poesia che si sbaglia di poeta.



Per trattare un argomento che conosciamo male ci serve un libro, mentre ci bastano poche frasi per quello che ci è familiare. L'ignoranza ci rende prolissi.



L'ironista diffida di ciò che dice senza per questo credere che sia vero il contrario.

Paola Sellerio



IL CERCHIO

(Pensieri in libertà sui quattro elementi, quasi una seduta psicanalitica, dove le associazioni di idee viaggiano sulle ali dell'esperienza e finiscono in gioco mentale)

ACQUA. Gocce trasparenti, fresca rugiada. Fonte sorgiva dolce alla mia gola assetata. Pioggia che bagna e nutre. Acqua desiderata che filtra l'aria dagli inutili veleni. Calde e oscure acque, in cui pensare la vita abbozzata navigare sognante, fino al momento obbligato per uscire inerme alla luce.

Culla tenera di cuccioli, nudi o appena pelosi e luogo vagheggiato per quando, come tali, ci troveremo spaventati e soli. Lacrime dolci di gioia materna per il miracolo che sempre si ripete. Ma anche acque limacciose e infide, che dilagano e rovinano, frutto dell'abuso sulla natura violata. Spavento che deve insegnare.

Quiete silenziosa trovata sulla riva di un lago o in una lontana oasi, dove arrivare con l'animo scosso dagli incerti dell'esistenza o del viaggio, per cercare infine, se stessi e la propria via.

Umanità assetata di acqua, di sapere, di denaro e di potere. Bramosa sempre di quello che non può avere, non riesce a godere del molto che le è stato concesso e resta riarso nel profondo, senza riuscire a dissetarsi mai. Quesiti irrisolvibili che alimentano le nostre vite.

Azzurro, colore del mare quando il cielo glielo regala, con tutte le e sue infinite e

splendide sfumature. Mare, orizzonte lontano e spazio aperto per fuggire o mettere alla prova il coraggio. Profondità liquida e sconosciuta, evocazione dell'incoscio e delle sue paure.

TERRA. Creta pastosa e duttile. Il mito antico racconta che con essa siamo stati plasmati, legandoci così per sempre nella stessa materia, al suolo che abitiamo. Che si chiami casa, paese o mondo, non importa, questo basta a farci sentire nel posto giusto. Anche alla fine, quando tutti ci accoglierà, finalmente senza distinzioni.

Eco di storia e popoli che l'hanno calcata, attraversata, conquistata o persa. Tracce di questi passaggi e regni, come moniti severi conservati nei musei e nelle biblioteche. A volte li cancelliamo indolenti, senza capirne il messaggio, come se potessimo scegliere di negare il passato, come è stato creato e anche distrutto.

Radici dei grandi alberi che nella terra affondano la loro tenacia. Simboli dei legami forti che a volte ci stupiscono con la loro durata, in questo tempo votato all'effimero. Principi nobili e moralmente sani, cui fare appello nei momenti difficili. Raccolto, magro o ricco delle semine personali, con cui fare il bilancio.

Roccia, ferma certezza, che tuttavia si sgretola con la goccia del dubbio. Realtà dura e necessaria, luogo di confronto con l'Io- pensante. Ragione, sovrana dispotica cui immolare i sogni.

Avere. Avidità. Il bene, ridotto a mero possesso. Gloria dell'accumulo inutile. Svilimento dei principi saggi che un tempo chiamavamo parsimonia e modestia. L'Essere soccombente all'Avere che prevarica.

FUOCO. Lo stupore di una fiamma, cui l'occhio non può negarsi. Scoperta del fuoco, come salto di civiltà, affrancamento dal

buio, dal freddo e dalla bestialità. Fuoco d'amore, cocente in gioventù.

Calore grato e appagante se felice, amaramente bruciato per la delusione, quando fallisce. Brama d'amore anche più tardi durante la vita, per le molte perdite che siano quelle dei compagni, dei figli o degli amici, o quelli ineludibili dei genitori. Per tutti brucia il senso della privazione. Il fuoco si incarna nella necessità di espressione. L'artista che arde finché non colora la tela, scolpisce il marmo o scrive una pagina.

Urgenza. Desiderio inafferrabile. Incapacità di accettare la privazione o l'insuccesso. Rabbia che brucia inutilmente le nostre vite, consumandoci dall'interno. Cambiamento che spazza via gli indugi e gli inganni, creati per compiacere la consuetudine.

Odio. Potenza di una divinità divoratrice, che nutre se stessa con le nostre stesse carni. Crea nemici dove invece esiste solo l'incapacità di amare e di dialogare. Ombra del nostro io e delle sue ceneri, arse.

Colpa e vergogna, che fa arrossire le nostre guance, quando un senso morale sepolto sotto strati di convenienze, ci riscatta in un solo secondo, denunciandoci al mondo. Sangue che ci ricorda gli affetti più grandi, pure quelli che vogliamo nascondere, anche a noi stessi.

Ordine, poco ossessivo, ma molto sostanziale, con cui affrontare, logicamente ogni problema, salvo sovvertire tutto con una rivoluzione illogica. Fuoco di idee che esplodono nella testa. Orma dei nostri passi resi arditi, ma spesso vani, se fatti per restare alla memoria.

ARIA : Arcobaleno di colori eterei. Impalpabile velo, mosso dal vento, attraverso cui sbirciare le cose lontane. Un carattere inafferrabile, nella sua vaghezza. Musica, note sospese, piacere impalpabile e

pervadente. Sentimento di distacco dalle cose materiali, senso di elevazione dalla gravità e dalla pesantezza.

Ricordi nostalgici di un passato mitizzato solo perché lontano. Ricordi affettuosi e piacevoli come raggi di sole che bucano le nuvole. Sorrisi sinceri ed amorevoli, che evaporano sfumando in un colore tenue. Luce dell'alba che entra dalla finestra a fuggire incubi e insonnie.

Infinito, immenso e misterioso. Spazi siderali. Grandezze iperboliche e piccolezze infinitesimali in cui perdersi, con una mente piccola e breve. Stupore cosmico. Promessa vana e forse mai rispettata dell'eternità.

Alito di vita. Speranze a termine, legate a tempo e spazio. Sguardi malinconici di addio. Disgregazione dell'Essere che dissolto in molecole di luce, si contrae e poi si fonde con i quattro elementi, infine torna a rigenerarsi, chiudendo, ancora una volta il cerchio.



Nulla è più difficile del non fingere di capire.



I libri più intelligenti dicono le stesse cose dei libri più stupidi, solo che gli autori sono diversi.



Idee confuse e acque torbide sembrano profonde.



Scrivere breve, per concludere prima di annoiare.

Angelo Spanetta



BREVE STORIA DELLA GASTRONOMIA

La storia della cucina è un percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento umano nel corso dei secoli.

LA PREISTORIA

Fino a circa 10.000 anni a.C. l'uomo era poco più di un predatore: viveva cacciando animali e pescando pesci e raccogliendo frutti dagli alberi e radici dal terreno. Parlare di "cucina" durante il Paleolitico o il Mesolitico si può definire decisamente azzardato.

Le prime pratiche gastronomiche apparvero con l'arrivo del Neolitico quando da nomade l'uomo divenne stanziale e cominciò a coltivare la terra e ad addomesticare gli animali; e conseguentemente comparvero i cereali e i latticini.

L'uomo del Neolitico non conosceva ancora il pane, ma con la produzione dei cereali raggiunse uno stadio di pre-panificazione, preparando semplici polente fatte di semi rozzamente frantumati e cotte in acqua riscaldata con pietre roventi. La scoperta della terracotta consentì la costruzione di contenitori ermetici che potevano sopportare la fiamma viva, e così nacquero le prime zuppe.

GLI EGIZI

Durante la millenaria Civiltà Egizia avvenne una complessa evoluzione

gastronomica, influenzata dalla civiltà ellenica e successivamente romana.

Gli antichi Egizi furono un popolo ricco di cibo, grazie soprattutto al Nilo.

Intorno al 1000 a.C. in Egitto si imparò a setacciare la farina di frumento, ottenendo in questo modo sfarinati più raffinati con i quali si produceva un pane bianco destinato alle classi più ricche, e queste ultime erano le uniche che si potevano permettere il consumo delle carni bovine e ovine, mentre il popolo si doveva accontentare del pollame.

Per quanto riguarda la cucina, sembra che le salse, gli umidi e gli intingoli fossero ancora sconosciuti. Le carni venivano per lo più arrostate, ma sicuramente gli Egizi conoscevano la lessatura e la frittura.

Gli Egizi erano forti consumatori di birra, ottenuta dalla fermentazione dell'orzo, del farro e dei datteri. Conoscevano anche il vino, che era preparato fermentando il mosto d'uva, di mele o di fichi.

Curiosità:

Nel continuo tentativo di rendere più gradevoli i cibi l'uomo arrivò presto a usare dei condimenti che sono facilmente classificabili in tre gruppi:

a) Per ingrassare: inizialmente si usava solo il midollo estratto dalle ossa degli animali, in seguito, con la pratica dei primi sistemi di cottura, si aggiunse il grasso fuso ottenuto dalla macellazione degli animali.

I primi oli ottenuti per spremitura o schiumatura arrivarono solo nel Neolitico.

b) Per salare: si usava essenzialmente il salgemma (sale minerale non facilmente reperibile) o il sale marino ottenuto dall'evaporazione dell'acqua marina.

L'importanza del sale per l'alimentazione è tale che fin dai primordi rivestì un ruolo fondamentale nelle economie di scambio.

c) Per addolcire: dopo la linfa dolce che sgorga dalla corteccia di certe piante (per

esempio, dall'acero dolce), l'uomo scoprì il miele prodotto dalle api selvatiche.

I GRECI

Nella Grecia antica (circa IX Sec. a.C.) la cucina era ancora rozza, le carni erano considerate cibo per ricchi o soldati e venivano cotte essenzialmente alla brace o allo spiedo. I pesci e le verdure erano invece destinati ai contadini, i quali li accompagnavano con cereali, legumi, fichi freschi o essiccati.

Molto praticata era la pastorizia e ben conosciuta era la tecnica di fabbricazione del formaggio, specie quello di capra, che veniva fatto anche stagionare.

La coltivazione della vite era praticata già a Creta nel 2000 a.C., i vini dovevano essere piuttosto corposi con gradazioni intorno ai 18 gradi e venivano allungati con acqua e aromatizzati con erbe e resine o profumi.

Nell'età classica la diversificazione delle portate e la maggiore disponibilità degli alimenti denotarono l'avvento di una vera e propria arte gastronomica, appannaggio di cuochi professionisti.

Le ricette di quell'epoca giunte fino a noi erano quasi tutte a base di pesce, e molto apprezzati divennero gli uccelli, la cacciagione e le lepri in particolare.

Curiosità:

GLI ALIMENTI DELL'ANTICO MONDO MEDITERRANEO:

Alimenti conosciuti

Ceci, fave, lenticchie, rape, frumento, orzo, miglio, farro e segale.

Meloni, fichi, melograni, mele, uva.

Miele, vino, pane, focacce.

Alimenti sconosciuti

Fagioli, pomodori, melanzane, patate, mais.

Agrumi (il cedro arrivò in Grecia e a Roma nel III sec. a.C.)

Albicocche, pesche, cotogne, ciliege (giunsero a Roma in epoca Imperiale)

Zucchero, caffè, tè, cacao, pasta e riso.

I ROMANI

Nella Roma arcaica (V e IV sec. a.C.) il modo di mangiare era piuttosto sobrio e frugale, infatti il piatto forte del pranzo meridiano sembrava fosse stato solo il pane senza companatico. Ma già nella Roma Repubblicana riscontriamo abitudini alimentari simili a quelle odierne.

La prima colazione (*ientaculum*) era a base di pane e vino, accompagnato da latte e uova, formaggi e frutta.

Il pranzo di mezzogiorno (*prandium*) era composto anche di pietanze calde.

La cena serale (*coena*) rappresentava il pasto principale della giornata.

Lo sfarzo e il lusso nell'epoca imperiale ebbero riflessi particolarmente importanti nei gusti a tavola.

Nacque così una spasmodica ricerca del raro, dell'appariscente, dello sbalorditivo, del perfezionismo, infatti nei famosi banchetti di Lucullo, Apicio, Trimalcione ecc. oltre ai classici maiali, polli, capretti, agnelli e cacciagione fecero la loro comparsa animali e uccelli particolari come: pavoni, pappagalli, fenicotteri, gru, ghiri e persino struzzi.

La carne bovina era considerata di qualità scadente e per questo destinata alla mensa dei poveri e dei plebei.

Sempre importante invece il ruolo del pesce che rappresentava il cibo più ricercato e preferito.

Il vino la faceva da padrone sulle tavole della Roma imperiale. Al tempo di Plinio e cioè agli albori dell'era cristiana si conoscevano circa 80 vitigni e più di 200 tipi di vino: il Falerno della Campania, il Cecubo laziale ed il Mamertino siculo erano quelli più conosciuti, ma nella capitale si potevano degustare anche vini d'importazione spagnola o gallica.

Curiosità:

Il garum romano

Questo condimento occupò un posto molto importante nella mensa della Roma Imperiale e venne usato frequentemente in moltissime preparazioni.

Il *garum* (chiamato anche *liquamen*) era un liquido dal gusto difficilmente immaginabile, ottenuto facendo macerare per una notte dei cascami di pesce con il sale, il vino e aromi vari.

Si trattava in pratica di un esaltatore di sapore che possiamo paragonare alla salsa di soia nella cucina cinese e al concentrato di brodo nella nostra cucina.

IL MEDIOEVO

Con le invasioni barbariche quasi scomparvero le coltivazioni di vite, olivo, quelle dei cereali e molte altre pratiche agronomiche.

Sparirono così di colpo spezie, salse, il notissimo *garum* romano, e il cuoco dell'Alto Medioevo si trovò una minore quantità di alimenti a disposizione per preparare le sue pietanze.

Gli unici luoghi dove era ancora possibile trovare coltivazioni agricole erano i Monasteri e le Abbazie, dove i contadini potevano svolgere il loro lavoro in relativa tranquillità.

Con l'arrivo degli Arabi intorno all'anno 800 arrivarono anche importanti novità nel campo alimentare: dall'Oriente fu introdotto lo zucchero (dall'arabo *sukkar*), il riso, molte varietà di agrumi, la palma e moltissimi tipi di spezie scomparse dopo la caduta dell'Impero Romano.

Anche le Crociate, iniziate nel 1096 contribuirono a portare in tutta Europa numerosi nuovi alimenti e le relative tecniche per poterli conservare.

Nel Medioevo fece la sua comparsa il burro, si cominciarono a produrre diverse tipologie di formaggi che tuttora apprezziamo nella

nostra gastronomia come il *parmesan* padano ed il *groviera* svizzero.

Il Medioevo fu il periodo d'oro del maiale, il consumo della sua carne divenne preponderante nei confronti di quella bovina, anche perché quella bovina non si prestava alla salatura e di conseguenza non poteva essere conservata a lungo.

La dieta delle popolazioni rivierasche del Nord Europa era invece ricca di pesce, soprattutto aringhe molto facili da salare e conservare a lungo.

Con il notevole frazionamento politico dell'Italia si svilupparono usi e tradizioni gastronomiche molto differenti fra loro che risentivano anche delle molteplici influenze straniere.

Da qui nacquero le prime cucine Regionali tra cui si distinsero quella *Veneziana* più ricca di sapori orientali e quella *Fiorentina*, più schietta e legata ai prodotti locali.

IL RINASCIMENTO

Il XVI secolo fu il periodo più fulgido e importante del Rinascimento Italiano, anche sotto il profilo gastronomico e delle buone maniere a tavola.

Comparvero per la prima volta sulla tavola la forchetta, il bicchiere individuale, gli stuzzicadenti, il tovagliolo e vennero inventati altri utensili per i più svariati usi culinari: le rotelle taglia pasta, i setacci, i recipienti per stufare, gli spremilimoni ecc. Nacque anche una vera e propria gerarchia di specialisti del servizio e delle preparazioni culinarie, preludio della più moderna brigata di cucina e di sala.

Con il matrimonio di Caterina de' Medici con il futuro Re di Francia Enrico II, il centro dell'attività gastronomica si spostò da Firenze a Parigi.

La futura Regina portò con sé una grande quantità di cuccinieri, pasticceri e altri professionisti che contribuirono a far

diventare grande la cucina francese del Seicento e del Settecento.

IL SEICENTO

Il XVII secolo vide la nascita della cucina classica francese, e fu codificata nel libro *LE CUISINIER FRANÇOIS* scritto dal cuoco professionista François Pierre de la Varenne nel 1651.

È in questo libro che si parla per la prima volta dei "fondi" o basi di cucina, sulle quali impernare la tecnica delle salse e l'abbinamento dei nuovi sapori: nasce l'impiego su larga scala del famoso *bouquet garni* o mazzetto di odori.

Sulla scia delle tendenze rinascimentali italiane nacque in Francia una vera e propria passione per i legumi, soprattutto i piselli, considerati una vera e propria sciccheria.

Per gli aromi e i sapori delle preparazioni gastronomiche si ebbe una vera e propria novità: venne quasi bandito l'uso del sale e delle spezie e i sapori venivano dati dai fondi rosolati e dalle salse che si ottenevano dalla cottura dei cibi stessi.

Anche la pasticceria conobbe un periodo di grande splendore e innovazione che consisteva nella preparazione di *pates* e pasticci salati, gelatine, confetture e altri prodotti di confetteria.

La fine del Seicento si distinse anche per l'impiego di cacao d'importazione americana, il tè cinese e il caffè arabico, per preparare dessert e dolci di varia fattura come sfoglie, amaretti, cialde e i *petits fours*.

Anche nel campo delle bevande, in Francia non mancarono le novità, prima fra tutte la produzione del vino spumante derivato da un vino di Champagne. Infatti nel 1688 Dom Perignon inventò il metodo *champenoise* per produrre lo *Champagne*.

IL SETTECENTO

Come tutti ben sanno il Settecento è il secolo dei Lumi e della Rivoluzione

Francese, e in Francia anche in gastronomia si avverte un forte movimento di trasformazione.

Basti pensare che è in questo secolo che nacquero: il formaggio *Camembert*, il *paté de foie gras*, le meringhe e il *Cognac*; si elaborarono i sughi di base (*coulis*), le *mirepoix* e le *brumaises* di carote, cipolle, sedano e altre verdure, si perfezionarono i rosolati, la salsa spagnola e le glasse; nacque la salsa maionese.

In questo secolo inoltre si perfezionarono anche la regolazione della fiamma delle cucine e questo consentì di poter effettuare più cotture contemporaneamente; questo, pur essendo solo un particolare tecnico, rappresentò un grande passo in avanti nella formulazione di ricette che permettevano la realizzazione di piatti abbinando delle preparazioni cotte separatamente in modo diverso.

LA GRANDE CUCINA FRANCESE DELL'OTTOCENTO

Sull'onda della Rivoluzione Francese e della successiva Restaurazione, la Francia rivestì il ruolo principale sulla scena gastronomica Europea ed Internazionale.

Personaggio di spicco e maggior interprete fu certamente Marie-Antoine Carême, il cuoco che a servizio di numerose casate europee seppe dare impulso e inventiva all'arte culinaria tanto da farla diventare argomento di discussioni filosofiche.

La sua opera più grande composta da ben 5 volumi dal titolo: *L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX SIÈCLE* è una panoramica completa dell'alta gastronomia internazionale di codificazione francese.

Molti discepoli del "Maestro" continuarono ad arricchire la cultura gastronomica francese esportandola in tutta Europa e oltre oceano.

Curiosità:

Le grandi novità alimentari dell'Ottocento.

La caratteristica principale dell'alimentazione dell'Ottocento è la maggior disponibilità di prodotti dovuta al miglioramento delle colture agricole e dall'ampliarsi dei mercati e dalla rivoluzione dei trasporti.

In questo secolo due sono le piante che rivestono una notevole importanza alimentare: la patata, che permise di risolvere i grandi problemi alimentari di popolazioni tradizionalmente più povere come i Tedeschi e gli Irlandesi, e la barbabietola da zucchero, la cui coltivazione, sostenuta da Napoleone I, permise di soddisfare i bisogni di zucchero degli europei, incrementando notevolmente l'arte pasticceria.

E, per finire, verso la fine del secolo in Francia nacque la margarina, inventata da un abate francese. Questo grasso vegetale costituisce oggi il condimento più usato a livello mondiale. Sempre a proposito di grassi di condimento è bene ricordare che nell'Ottocento mosse i primi passi l'industria degli oli di semi ricavati soprattutto dalla palma e dall'arachide.

LA NASCITA DELLA RISTORAZIONE MODERNA

È verso la fine del XIX Secolo che avvenne la grande vera trasformazione della gastronomia con la nascita della ristorazione moderna.

L'incontro di Auguste Escoffier (genio della cucina) con Cesar Ritz (mago dell'imprenditoria) segnò l'inizio di imprese colossali nel campo della ristorazione.

Alberghi, treni lussuosi, transatlantici cominciarono a diventare elementi fondamentali per il nuovo fenomeno nascente a livello mondiale: il turismo.

Ritz si occupò a livello imprenditoriale di aprire grandi lussuosi alberghi in tutta

Europa ed Escoffier si incaricò di curare il settore della ristorazione, perno fondamentale di queste strutture.

Fu proprio Escoffier che organizzò il personale di cucina in "Brigate", impostazione che tuttora vige nella ristorazione moderna.

La novità gastronomica introdotta da Escoffier fu quella di presentare gli alimenti con il loro aspetto originale, abbellito semplicemente dal contorno e reso gradevole da effetti cromatici di una salsa o dalla policromia di ingredienti naturali.

IL NOVECENTO

I grandi mutamenti storici del XX secolo e l'elevato sviluppo economico hanno profondamente trasformato la società con imprevedibili riflessi su ogni attività umana, compresa quella gastronomica.

Con l'avvento dell'automobile cambia anche la figura del turista medio che utilizza mezzi più veloci e maneggevoli per spostarsi.

Nel 1900 esce in Francia la prima "Guida Michelin", dedicata ai "Gastronomadi" (automobilisti-gastronomi) allo scopo di illustrare le caratteristiche dei numerosi ristoranti presenti sul territorio.

Seppur limitato rispetto alla Francia, anche in Italia vi fu nel primo quarto del secolo un certo fermento gastronomico sottolineato e testimoniato dalle diverse pubblicazioni uscite in quel periodo.

Nel 1909 si pubblicò **LA NUOVA CUCINA DELLE SPECIALITÀ REGIONALI** di Vittorio Agnetti dove per la prima volta si riportarono le ricette tipiche di tutte le regioni italiane compresi i piatti poveri come la "panzanella".

LA CUCINA NEL REGIME FASCISTA

Il ventennio fascista instaurò in Italia uno stile di vita basato sulla frugalità e sulla semplicità. Se si esclude il fenomeno della

cucina "Futurista" tutta la gastronomia nazionale subì un appiattimento, divenendo sobria e aliena da ogni frivolezza e lusso. Tuttavia nel 1929 l'editore Umberto Notari pubblicò il primo numero de **LA CUCINA ITALIANA**, un periodico che aveva come proposito di considerare la buona tavola non solo come utilizzazione di ricette ma anche come fatto sociale.

LA CUCINA CONTEMPORANEA

Il periodo del boom economico postbellico (1950-1960) portò in ogni casa italiana il frigorifero, il forno, la cucina a gas, gli elettrodomestici multiuso e di conseguenza si modificò profondamente il modo di cucinare. L'entrata della donna nel mondo del lavoro portò a uno sconvolgimento dei ritmi della vita familiare, con il risultato di avere sempre meno tempo da dedicare alla cucina.

Questi elementi fecero subire un cambiamento radicale al modo di mangiare, che diventò più rapido e valorizzò alimenti precedentemente considerati troppo costosi e poco "gastronomici" come la fettina di manzo o il petto di pollo ai ferri.

Nel contempo scompaiono dalle cucine alcuni piatti considerati "prebellici" e di lunga preparazione come la polenta, i legumi, le frattaglie e alcuni ortaggi (rape, verze, cavoli ecc.)

Con gli anni Settanta si delineano tre filoni gastronomici paralleli:

- La riscoperta delle tradizioni regionali
- L'adozione di modelli di cucina rapida, sana e attenta alla dietetica, con l'adozione di sistemi innovativi di cottura come il vapore, il forno a microonde, sottovuoto ecc.

- La **NOUVELLE CUISINE** opportunamente riadattata ai gusti italiani.

Curiosità:

LA NOUVELLE CUISINE

Verso la metà degli anni Sessanta del XX secolo in Francia si afferma una nuova tendenza culinaria, che i celebri giornalisti e autori di molte guide gastronomiche Henry Gault e Christian Millau, definiscono la "Nuova cucina" francese o *Nouvelle Cuisine*. Le regole di base di questa Nuova Cucina sono:

- Rifiuto delle complicazioni culinarie e riscoperta della semplicità.
- Riduzione drastica dei tempi di cottura.
- Cucinare le cose migliori che ogni giorno offre il mercato.
- Riduzione del numero dei piatti inseriti nei menù dei ristoranti.
- Abbandono delle frollature e delle lunghe marinature.
- Abbandono delle salse troppo grasse e pesanti sostituendole con salse più leggere e digeribili.
- Valorizzazione della cucina regionale con la riscoperta di piatti contadini.
- Uso delle moderne tecniche culinarie che rispettano l'integrità dei cibi.
- Ricerca continua di una cucina dietetica e povera di grassi.
- Creazione di nuove ricette con fantasia, introducendo nuovi ingredienti e sperimentando nuovi accostamenti.

Nella pratica la *Nouvelle Cuisine* abbandona i fondi classici, la besciamella e la farina come legante, esige materie prime di ottima qualità e valorizza il gusto di ogni ingrediente.

Le verdure vengono cotte al dente, utilizzando cotture delicate derivanti dalla cucina orientale.

La cucina diventa sempre più delicata e leggera per meglio adattarsi allo stile di vita moderno, dove il lavoro fisico è sempre meno presente.

In Italia è per primo Gualtiero Marchesi che lancia la *Nouvelle Cuisine* durante gli anni

Ottanta, dopo aver fatto molta esperienza in terra di Francia.

Nel 1980 pubblica il libro *LA MIA NUOVA GRANDE CUCINA ITALIANA*, dove raccoglie le ricette più rappresentative della sua cucina creativa.

Oggi la *Nouvelle Cuisine* è in crisi soprattutto nella Francia che le ha dato i natali.

Lo stesso Bocuse ne prende le distanze promuovendo una cucina semplice, dai buoni odori, "che riscalda il cuore".

In ogni caso ciò che conta è che questa moda culinaria è servita per creare una gastronomia più salutare, leggera e decisamente più libera che tuttora si ripercuote sull'attuale modo di cucinare.

BREVE STORIA DELLA TECNOLOGIA IN CUCINA:

800 a. C.: I Cinesi iniziano a utilizzare il ghiaccio per conservare gli alimenti.

1320: In Europa compaiono le prime pentole.

1680: Il chimico francese Denis Papin inventa la pentola a pressione.

1837: James Sharp progetta la prima cucina a gas.

1860: L'ingegnere francese Ferdinand Carré inventa il frigorifero.

1865: Il francese Louis Pasteur mette a punto il processo di pastorizzazione.

1913: A Chicago viene venduto il primo frigorifero per uso domestico.

1915: Clarence Birdseye inventa la surgelazione.

1916: Herbert Johnston inventa il frullatore.

1945: Maxson commercializza le prime pietanze surgelate e l'americano Spencer inventa il forno a microonde.

1946: Achille Gaggia italiano, inventa la macchina per il caffè espresso.

1954: Per caso il francese Marc Grégoire scopre il rivestimento in Teflon.

1955: L'industria alimentare utilizza per la prima volta il procedimento di liofilizzazione.

1960: In America nasce la cucina sottovuoto.

1967: Entra in commercio il forno a microonde.

1985: Entrano sul mercato alimentare le insalate pronte e già pulite.

1990: Invenzione della piastra a induzione.

I PROTAGONISTI DELLA GRANDE CUCINA:

Antichità:

Gavio Apicio (I sec. d.C.)

Gastronomo romano famoso per le sue bizzarre preparazioni e i fastosi banchetti patrizi dell'età imperiale. Gli si attribuisce l'invenzione della salsa di Apicio condimento molto usato nel mondo romano. Costituì un vero e proprio riferimento per lo sviluppo della cucina rinascimentale. Scrisse il *DE RE COQUINARIA*, un trattato di merceologia, gastronomia e cucina diviso in 10 libri. L'opera fu riscoperta e pubblicata verso la fine del 1400 e da allora influenzò il gusto e la cucina rinascimentale.

Medioevo:

Guillaume Tirel detto Taillevent (1334/35-1395)

Il soprannome deriva dal gran naso che aveva, con il quale sembrava "tagliare il vento". Fu capocuoco al servizio di Filippo IV di Valois, prima e successivamente del Re di Francia Carlo V il Saggio e Carlo VI il Folle. Scrisse il primo trattato di cucina in lingua francese dal titolo *Le vivandier*. Si tratta di un libro di gastronomia raffinata destinato alla cucina delle classi più abbienti, suddiviso in 10 sezioni, ognuna

dedicata a un particolare tipo di preparazione.

Cinquecento:

Maestro Martino da Como (Bellinzona Italia XV sec.)

Cuoco al servizio del patriarca di Aquileia, presso la corte Pontificia. Grazie alle notizie riportate dal Platina, Maestro Martino fu conosciuto per le sue preparazioni a base di pasta, rimaste fondamentali per la gastronomia dei secoli seguenti. Nel 1966 è stato pubblicato il suo manoscritto Libro de arte coquinaria rimasto inedito per secoli.

Bartolomeo Scappi (Bologna, primi decenni del Cinquecento -Venezia 1570)

Una delle figure più rappresentative della cucina rinascimentale italiana. Fu dapprima capo cuoco del Cardinale Lorenzo Campeggi; in seguito divenne "Cuoco segreto" presso la corte Pontificia ai tempi di Paolo III e Pio V. Poco prima di morire pubblicò l' OPERA DI BARTOLOMEO SCAPPI MAESTRO DELL'ARTE DEL CUCINARE. In questa opera oltre alle principali vivande si tratta anche della figura del cuoco e dei metodi di conservazione dei cibi.

Cristoforo da Messisbugo.(Fiandre-(Olanda verso la fine del Quattrocento - Ferrara 1548)

Servì tutta la vita gli Estensi in qualità di amministratore di fondi ducali, di mastro scalco e di cuoco palatino. Nel 1549 su pubblicato postumo il suo unico libro, **BANCHETTI COMPOSIZIONE DI VIVANDE E APPARECCHIO GENERALE**. L'opera è divisa in tre parti: la prima come preparare un banchetto per ogni occasione, la seconda in cui vengono elencati dieci tipi di banchetti e la terza raccoglie 315 ricette.

Giovanni Della Casa (Mugello 1503 - Montepulciano 1556)

Letterato e scrittore rinascimentale, segretario di Stato di papa Paolo IV con la qualifica di Monsignore. Scrisse il GALATEO stampato postumo nel 1158. Testo basilare sulla buona creanza alimentare e sul modo corretto di stare a tavola.

Seicento:

François Pierre de la Varenne (Digione 1618 - 1678)

Scudiero di cucina del Marchese d' Uxelles, ebbe il merito di codificare l'arte culinaria in modo preciso con regole riguardanti i tempi e i metodi di lavoro. Nel 1651 pubblicò LE CUSINIER FRANÇAIS, il testo che costituisce la base della cucina francese. In questo libro si parla per la prima volta di "Fondi" di cucina, della tecnica del *Court Bouillons* e dell'impiego del *Bouquet garni*.

Fritz Karl Watel detto Vatel (Parigi 1635 - Chantilly 1671)

Indiscussa celebrità della cucina francese del XVII secolo. Cuoco e maestro di casa al servizio del Principe di Condé.

Settecento:

Francois De Levis duca di Mirepoix (Francia prima metà del XVIII sec.)

Maresciallo di Francia sotto il regno di Ligi XIV, il suo cuoco gli dedicò una preparazione detta *mirepoix*, a base di verdure stufate tagliate a piccoli dadini, che divenne elemento basilare della cucina classica internazionale.

Antoine Augustin Parmentier (Montdidier 1737 - Parigi 1826)

Agronomo e farmacista è colui che vanta il merito di aver dimostrato l'importanza della patata per la nutrizione umana. A lui furono dedicate diverse preparazioni a base di patate (uova Parmentier, pasticcio *hachis Parmentier* ecc.)

Ottocento:

Anthelme Brillant-Savarin (Belley 1755 - Parigi 1813)

Uomo politico e magistrato francese, noto per il suo amore verso la gastronomia. Autore nel 1825 del libro FISIOLOGIA DEL GUSTO O MEDITAZIONI DI GASTRONOMIA TRASCENDENTE. Non si tratta di un manuale di cucina ma di una meditazione sulla vita in genere attraverso i piaceri del palato.

Marie-Antoine Carême (Parigi 1784 - 1833)

Fu una delle glorie della cucina francese. Con Carême si identificò l'ideale di cuoco perfetto: operatore pratico e storico della gastronomia e di tutto ciò che vi è connesso. Singolare fu la sua passione per la decorazione monumentale dei piatti e dei dolci. Le sue opere sono fondamentali per conoscere l'evoluzione della gastronomia moderna. Nel 1822 pubblicò IL MAÎTRE FRANCESE O UN PARALLELO TRA LA CUCINA ANTICA E QUELLA MODERNA, nel 1825 IL PASTICCERE PARIGINO DEL RE. I due libri sono ricchi di illustrazioni meticolose elaborate dallo stesso Carême.

Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820 - Firenze 1911)

Gastronomo e scrittore, da sempre amante della cucina; a lui va il merito di aver codificato e riunito le diverse cucine regionali italiane, proprio durante il costituirsi dell'unità del Paese. Nel 1891 pubblicò a sue spese LA SCIENZA IN

CUCINA E L'ARTE DEL MANGIAR BENE. Questo libro fu continuamente arricchito nelle sue riedizioni con nozioni di tecnica culinaria, igiene e dietetica. Il merito maggiore del libro però è di aver ordinato e ben dosato le diverse cucine regionali.

Novecento:

Auguste Georges Escoffier (Villeneuve - Loubet 1847 - Montecarlo 1935)

Cuoco fin dalla tenera età fu apprezzato per la sua abilità non solo in Francia ma anche all'estero. Più che teorico della gastronomia fu un esecutore di grande raffinatezza, che seppe fondere la tradizione con le nuove tendenze dell'arte culinaria. Scrisse LA GUIDA DELLA CUCINA, IL LIBRO DEI MENU e LA MIA CUCINA ancora oggi presi a modello nella teoria e nella pratica della grande cucina classica e internazionale.

Nino Bergese (Torino 1904 - Genova 1977)

Cuoco piemontese al servizio di Emanuele Filiberto duca d'Aosta, apre il suo ristorante "La Santa" a Genova nel dopoguerra, dove elabora i suoi celebri piatti: gli spaghetti legati e il risotto mantecato. Nel 1969 raccoglie le sue esperienze nel libro MANGIARE DA RE dove accanto alle ricette classiche vi sono numerose interpretazioni di piatti regionali.

Paul Bocuse (Lione 1926)

È uno dei più noti *chef* della cucina francese moderna. I suoi piatti più noti sono la Soupe ai tartufi del Perigord e la terrina d'astice al vino Meursault. Il suo libro più conosciuto è LA CUCINA DEL MERCATO.

Angelo Paracucchi (Cannara -Pg 1929 - Foligno -Pg 2004)

Chef innovatore della cucina italiana. Il suo merito è quello di aver ristudiato i prodotti della terra e della pesca ed il loro impiego tradizionale, cercandone nuove combinazioni più in sintonia con il mutamento del modo di vivere. Le sue ricette sono state raccolte nel 1986 NEL LIBRO CUCINA CREATIVA ITALIANA.

Gualtiero Marchesi (Milano 1930)

È il capofila di una vena creativa della cucina italiana collegata al rinnovamento europeo della *Nouvelle Cuisine*. Nel 1980 pubblica LA MIA NUOVA GRANDE CUCINA ITALIANA, dove raccoglie le ricette più rappresentative della cucina creativa.

Alain Ducasse (Castel-Sarrazin Francia 1956)

È considerato da molti l'Escoffier moderno. Ha ottenuto a soli 33 anni le tre stelle Michelin. Ha pubblicato, tra gli altri, LE GRAND LIVRE DE CUISINE, LA RIVIERA D'ALAIN DUCASSE, SPOON FOOD AND WINE.

Mi piace concludere con una battuta del montefiasconese Elia Santini, attore di teatro e norcino, rivolta a una cliente che gli aveva chiesto della carne macinata per riempire gli zucchini: «Mi rifiuto di servirvi... non si può rovinare la carne con gli zucchini!»



I progressi della stampa hanno incoraggiato la moltiplicazione di libri sciatti e prolissi, mentre l'obbligo di ricorrere allo scrivano e al rotolo di papiro induceva all'accuratezza e alla brevità.

Tiziana Tafani

QUANTO RIMANE

Non sarà una storia originale, ma è mia.

Certo che aveva un nome, tutti ce l'hanno. Ma pronunciarlo adesso, dissolto in una dimensione in cui potrebbe essere qualcosa di diverso, quel nome, non avrebbe senso. Quello che io penso, per quanto possa contare anche per me (poco, direi) è che la realtà sia per ognuno di noi la conseguenza di quanto siamo stati, e siamo. Io sono stata così segreta a me stessa da impedire alla mia storia di raggiungermi in tempo, perché io la conoscessi

Scrivere una storia, che grande idiozia. Non interesserà a nessuno, lo so. Eppure non saprei come altro fare per togliermi dalla gola questo filo che strozza. Perché alla fine resta il silenzio, la solitudine del dolore, lo spaesamento, l'inganno. E dopo avere fatto ricorso a tutto quello che potevo, le parole degli altri, i suoni degli altri, quanto meglio di me avevano fatto tutti, nessuno escluso, non mi posso più nascondere e devo parlare io.

L'estate significa. Il resto del tempo è un limbo atermico, in cui mi ricordo di essere per i soli doveri di animale sociale cui attendo. Sono nata d'estate, trovo la forza di scegliere, andarmene, completare i pezzi che mancano; ho concepito i miei figli mi ammalo guarisco scappo. L'estate, come gli amanti sicuri, non mi fa sconti, mi presenta le prove alle quali sono sopravvissuta, se non fosse che l'anima non si vede e sono i lineamenti, quelli che si accartocciano. Era estate.

Quando Dio distrusse Sodoma e Gomorra, concesse a Lot e al suo popolo di salvarsi dalla distruzione, a condizione che non si voltassero nella fuga. Trasformò in sale chi non obbedì. Deve essere una metafora della vita. Non è riferito al peccato, riguarda la tentazione di contemplare il proprio dolore. Il dolore ti riduce in sale e questo è il mio limite. Non riesco a non guardarmi indietro, non so dimenticare.

Mi ero laureata, l'estate di quell'anno. Dopo, mi aspettava il vuoto di un tempo che non avevo programmato. Accettai senza prudenza un invito. A pensarci adesso, e ci sarebbe tanto da ridere, mi avventuravo in un coacervo anomalo, a ferragosto a sciare in compagnia di persone che non avevo mai visto e che, con ogni probabilità, non avrei visto mai più. Ma la vita ti aspetta dove meno la cerchi e la probabilità è crollata sotto i colpi della beffa.

Non mi accorsi di nulla. Quelli che vivono in una dimensione parallela, i distratti, non sono capaci di guadagnare, ma non si accorgono delle perdite. Guardano sfuggirsi la vita come se fosse la vita degli altri. Li devi braccare per fermarli. Io sono così. Arrivai dopo un viaggio lunghissimo, e non notai nulla, dicono, perché io non sono in grado di accorgermi di quello che vedo. Dopo molte ore, chissà, forse giorni, fui trapassata da uno sguardo.

"Se è tardi a trovarmi, insisti, se non ci sono in un posto, cerca in un altro, perchè io son fermo da qualche parte, ad aspettare te". W. Withman

Mi alzavo la mattina, e lo trovavo esattamente dove lo andavo a cercare. Non ci siamo dati mai un appuntamento. Mi guardava arrivare aprendosi in una risata che mi commuoveva per quanta vita c'era dentro. Quasi gridava buon giorno. Con lui mi sentivo al sicuro, ne percepivo le pieghe complesse in ogni passaggio del suo corpo, amavo la morsa delle sue grandi braccia, non ci vuole tanto a dirlo, stavo bene con lui.

Sono riservata per indole, quasi omertosa. Ho difficoltà ad esibire la mia vita, non ricordo di avere mai tenuto per mano qualcuno, camminando, mi sembra offensivo, ridicolo. Ne' mi nascondo, in realtà; ci vogliono sguardi attenti per comprendere quanto non è detto, e occorre un'attenzione che interromperebbe la corsa. Non immaginavo le conseguenze che mi attendevano, per questo.

La distanza non ci fu di ostacolo. Non serve la continuità geografica, non ho bisogno della presenza. L'amore si adatta al corpo in cui abita, vive mentre sei tu stesso a viverlo. Nessuno si domandò chi fosse quell'uomo che partecipava alla mia festa di laurea confuso in un tramestio di gente che andava e veniva. A casa mia si creò un gran trambusto quando lo videro arrivare: temevano di non trovare un letto che fosse lungo abbastanza ad ospitare il suo sonno.

Poi alla fine, finì. Faceva parte della filosofia dello sperpero. Non sono mai stata in grado di tenermi nulla. Allora ero alla deriva di una giovinezza che si apriva e non ci facevo caso, ero in grado di soffrire con indifferenza. Spesso si tratta di avere solo

pazienza con se stessi, aspettare che il tempo passi attraverso il nostro cuore e si porti via quello che ci infastidisce. Ero temeraria.

Questo non ci impedì di continuare a parlarci con amore e consapevolezza, per tanti anni dopo. Nessuno aveva saputo dell'esistenza della nostra storia e quelli che avevano capito, decisero di tacere.

Ma mi ricordo che l'ultima volta che lo vidi, anni dopo, a Roma, piansi.

Poi sono arrivati per tutti e due gli amori, quelli grandi, assoluti, definitivi. Gli amori che per quanti giri faccia la tua vita e tu con lei, ti resteranno per sempre cuciti addosso come una seconda pelle. Sono gli amori che hanno la faccia dei tuoi figli.

Eravamo finiti, Dio sa come, a fare lavori simili. Mi prendevi in giro con la tua voce antica e mi davi del voi, come si fa in meridione con le signore, perché dicevi che sarei diventata importante. Nel frattempo eri tu che costruivi lottando con quel pudore che solo chi nasce signore può comprendere. Io su questo faccio ancora molta fatica.

I giorni sono neutri, non danno segnali. Faccio un lavoro che mi tiene incollata al contatto. Qualche giorno fa, mancavano poche ore all'inizio del riposo. Estate, dovevo immaginarlo. Girava a vuoto una richiesta di consulenza. La prendo io, ho detto. Era un tuo collega, gli ho chiesto di te. Mi ha spiegato la chirurgia del perché e per come. Ho portato a termine il colloquio, mica vale solo per gli artisti, siamo tutti saltimbanchi

della vita, nessuno ha maggiore dignità.
Ridi, pagliaccio.

"Fermate tutti gli orologi, isolate il telefono, fate tacere il cane con un osso succulento, chiudete il pianoforte, e tra un rullio smorzato portate fuori il feretro, si accostino i dolenti. incrocino aeroplani lamentosi lassù. e scrivano nel cielo: lui è morto. Non servono più le stelle: spegnetele anche tutte; imballate la luna, smontate pure il sole; svuotatemi l'oceano e sradicate il bosco; perché ormai niente servirà più a niente."(Auden)

Non pensavo di dover fare i conti con il rimpianto, è una bestia che non conosco, è una deriva di cui non possiedo il dominio. Mi sono sempre detta che avrei avuto la forza di superare ogni prova e c'è voluta la tua vita per dimostrarmi che mi sbagliavo. Se almeno qualcuno avesse saputo, se avessimo dato allora pubblica prova di noi, magari avrei potuto salutarti da lontano, mentre te ne andavi. E invece nessuno mi ha detto niente, e questo pianto remoto ormai l'ho consumato da sola.

Ho sempre odiato la tecnologia che ti perseguita. Anche su questo mi sono sbagliata. Ho cercato le tracce che mi riportavano al tempo che non ti avevo sentito, e ho trovato che la vita ti aveva beffardamente concesso di diventare celebre per la purezza con cui avevi affrontato l'incarico pubblico. Almeno avessi potuto abbracciarti, parlarti, almeno non stare qui da sola in una notte di un agosto del cazzo a piangere in silenzio perché nessuno mi senta. Vedi, ho ancora paura di morire.

Ti ho fatto celebrare una messa. Solo per sentire pronunciare dal pulpito il tuo nome, e vedere che questo rimpianto è perché sei stato e sei. La chiesa era deserta, di sabato mattina. Anche su questo ho cambiato idea. Non è il culto che ti allontana dal dolore con una celebrazione cui non partecipi. È il calore di chi condivide quel dolore con te. Non mi riuscivo ad alzare da quel banco perché adesso, sì, adesso il notaio di Dio ha detto che non ci sei più.

**"Allor mi dolsi, e ora mi ridoglio
quando drizzo la mente a ciò ch'io vidi,
e più lo 'ngegno affreno ch'i' non soglio,
perché non corra che virtù nol guidi;
sì che, se stella bona o miglior cosa
m'ha dato 'l ben, ch'io stessi nol m'invidi."**
(Dante, Inferno, Canto XXVI, I consiglieri fraudolenti)

Ecco cosa è successo. I consiglieri fraudolenti, quelle cose che ci insegnano come buona educazione e orgoglio, la trascuratezza, la fretta, quel miserabile senso di eterno che ognuno di noi crede di avere, tutto questo, alla fine, mi resta. E non è poco, perché non mi avrà insegnato niente ed io sarò uguale a prima. Questo è l'assurdo: che la mia vita mi sia stata raccontata da un estraneo.

Dicono che ti incontrerò di nuovo, ma in quella dimensione non sarò più io chissà cosa saremo entrambi, tutti, come faremo a riconoscerci, per carità, troppa confusione, non saprei da dove cominciare a pensarlo l'infinito e non sono un poeta. Però potresti dire a chi ti ha portato via che su questa terra c'è ancora chi chiede di te. Fine.

Mario e Chiara Tiberi

“ C “

C come Chiara.

Di mia figlia Chiara potrei scrivere di tutto e di più. Mi voglio, però, limitare alla pubblicazione sulle pagine de “Le Grandi Firme della Tuscia” dell’orazione civile da Lei pronunciata nel decennale della scomparsa di mio Padre e suo Nonno Romolo. Ringrazio vivamente e sin d’ora la redazione della rivista di cui sopra e, in particolare, il diletto Amico Pier Luigi Leoni per l’ospitalità che vorrà riservarmi.

Mario Tiberi

Buongiorno a tutti, proverò anch'io a rievocare episodi della vita di Romolo Tiberi, mio nonno, e a tratteggiare qualche aspetto della sua inesauribile personalità. Uso il termine “proverò” perché, con rammarico, devo riconoscere che io, pur essendo la nipote, con tutta probabilità, conosco quest'uomo molto meno di tante altre persone, anche esterne alla famiglia, che hanno avuto la possibilità (in primis per ragioni temporali) di condividere con lui i più disparati momenti e situazioni che hanno coinvolto la vita di mio nonno. Quando è venuto a mancare io avevo sedici anni: abbastanza grande per ricordare, ma troppo piccola per esperire e apprezzare nella sua poliedricità e totalità la pienezza e ricchezza della sua persona. I bambini non comprendono ed elaborano razionalmente ciò che li circonda, ma assorbono immediatamente e immagazzinano il tutto, sì che ciò che oggi è materiale inconsapevole sarà domani bagaglio consapevole, fonte di ricordi, esperienze, acquisizioni, norme e valori. Già da piccola, quindi, intuivo che lui non sarebbe stato per me soltanto quel nonno che, volendomi bene

incondizionatamente, mi permetteva di fare tutto ciò che volevo, viziandomi forse anche oltre i limiti. Sentivo l'amore e il senso di protezione, la disponibilità e la pazienza che nutriva nei miei confronti, unica bimba piccola in una famiglia di adulti. Vedevo la dolcezza nei suoi occhi e nei suoi gesti, sempre accompagnata però da un'austera compostezza, da un'imponente figura che nella sua semplicità racchiudeva un'inesplicabile complessità. Avvertivo in lui un'eccedenza spirituale e culturale che mi attraeva, ma che solo in parte ero in grado di cogliere. E oggi, più grande, posso dire con tutta certezza che non mi sbagliaivo. Aveva la capacità di affascinare nel suo dire, spiegare e narrare le cose e io, con ammirazione, stima e rispetto, ascoltavo con interesse e stupore ciò che lui mi stava insegnando. Mi torna spesso alla mente mio nonno seduto sulla sua poltrona in sala da pranzo con i libri tra le mani e io, bimba, davanti a lui che incredula apprendevo che stava leggendo il testo a fronte in lingua originale, latino o greco. Anche se i ricordi non sono molti e a volte un po' vaghi io ringrazio mio nonno per avermi segretamente trasmesso una seria impostazione mentale e un alto senso del dovere e per avermi donato qualche briciola del suo vasto sapere. Avrei voluto avere vicino la sua sensibilità intellettuale negli anni di una mia maggiore maturità per confrontarmi con lui in semplici contesti quotidiani, come in merito a questioni più importanti, serie e di difficile soluzione. Avrei voluto condividere con lui, rendendolo partecipe, le mie scelte di vita, a prestare attenzione ai suoi consigli e a sentirmi dire “Chiara, stai sbagliando!”, perché di decisioni e di atti da lui non condivisibili so di averli fatti! Avrei voluto che lui fosse stata la prima persona a cui dire che avevo scelto la facoltà di Filosofia perché più consona ai miei interessi, alle mie

predisposizioni naturali e alla mia formazione personale, etica e culturale. Gli avrei detto che l'avevo scelta forse anche grazie e in onore suo, per dimostrargli che avevo scelto il pensiero e la riflessione come metro di giudizio e stile di vita. Avrei voluto renderlo fiero e orgoglioso di me (più di quanto non abbia fatto con il latino!) come io lo ero di lui, in quanto professore, uomo pubblico attivo socialmente e politicamente, in quanto Romolo Tiberi che ha saputo trasformare la miseria e la sofferenza della prima parte della sua vita in ricchezza, non solo materiale, e in gioia di vivere con e per gli altri. Viveva con riservatezza, sobrietà e discrezione i legami affettivi, ma so che le relazioni umane erano al centro del suo mondo: una sua annotazione mi ha colpito "Un altro carissimo amico che, andatosene, riduce la sfera dei miei rapporti e quindi il valore della mia vita". Dicono che il tempo aiuti ad alleviare il dolore e a vivere con più distacco quell'emozione: per me si è attivato il processo inverso. Ogni giorno divento più grande e ogni giorno mi si propongono sfide e opzioni diverse e ogni giorno sento di più l'esigenza di averlo al mio fianco e l'impossibilità di soddisfare tale desiderio-bisogno. Ogni giorno la sua mancanza è grande quanto grande era per me mio nonno. Poi però alzo gli occhi al cielo e mi sembra di vederlo e di sentirlo accanto a me e così, in un certo qual modo quella guida che avrei voluto che fosse per me, mio nonno riesce ad esserlo. Ed ecco che con un sorriso malinconico rivedo labile la sua immagine con gli occhiali e una maglia rosso bordeaux e mi sembra che, anche se fisicamente inconsistente e intangibile, sia in piedi dietro di me in ogni istante: mi lascia libera di percorrere la mia strada, ma senza perdermi mai di vista. Per me lui questo è: un'assenza presente che svanisce nel momento in cui cerchi di afferrarla, ma

che è sempre dentro e accanto a te per accompagnarti lungo tutta la tua vita. E come ogni essere umano in quanto tale, per sua intrinseca natura e esigenza esistenziale, si interroga ricercando il fondamentale senso della vita, allo stesso modo, scaturisce in lui la domanda sulla morte, alla quale, pensando a mio nonno, io ho risposto così: il senso della morte sta nel rivivere nelle cose, nei luoghi, nelle persone, nei pensieri nelle azioni e nelle attività di ognuno di noi. Sta nell'averci lasciato e consegnato qualcosa da cui possiamo trarre insegnamento, giovamento, contributo e spunto per nuove idee e progetti. Sta nell'Esserci, nonostante l'assenza fisico-corporea. Ed è in questo Esserci che io avverto ogni giorno quella presenza che continua in qualche modo a prendersi cura delle persone care, suscitando in loro quello che gli suscitava in vita. In questa giornata dedicata non tanto al ricordo di Romolo Tiberi, quanto alla sua persona e alla sua semplice e ordinaria, ma al tempo stesso ricca e sorprendente vita, io vorrei salutarlo con le parole di Emily Dickinson "una poetessa", cito mio nonno, "con la quale ho trovato una sintonia di situazioni interiori": Come se il mare separandosi svelasse un altro mare, questo una altro ed i tre solo il presagio fossero d'un infinito di mari non visitati da riva - il mare stesso al mare fosse riva - questo è l'eternità.

TROVO LA PACE ALLE MIE GUERRE

sfiorarti in una carezza

le dita affondano

in qualcosa che sono stato

e non capivo.

Le carezze per mio figlio

è parlare fuori dal tutto.

In una tua carezza

potrei desiderare

quel mondo che non riesco a darti.

Malox=Janus=18042016