

90 grandi fivve

della Toscana

*aperiodico di novelle e varia umanità
ispirato a*



Fondato da Pier Luigi Leoni

**BALESTRO-BELLISCIONI-BELLOCCHI-CALDERINI
CERULLI-CONTICELLI-DEMO-FRACCHIA-FREDDI-LAPROVITERA-
MARCHESINI-MAZZONI-MORUCCI-MUROLO-PARRANO-
PEDICHINI-PRUDENZI-PURI A.-PURI L.-SEGA MARCHESINI-
SPADA-SPANETTA-TAFANI-TIBERI**



UNDICI

Editoriale

INDICE

Siamo al numero 11 di questo *Grandi Firme della Tuscia* creato da Pier Luigi Leoni per offrire spazio a chiunque abbia desiderio di fermare sulla carta una riflessione o una storia. Una iniziativa per valorizzare il pensiero e la scrittura che l'Associazione Pier Luigi Leoni ha deciso di continuare. In questa pubblicazione c'è anche una novità, che iniziamo a promuovere proprio in questi giorni ma che è stata immaginata e costruita prima della "chiusura" di Marzo: la costituzione del **Cenacolo gastrosofico d'Italia** dedicato al nostro Pier, che amava definirsi gastrosofo e aforista, ma che sappiamo era ben di più. Pier luigi ha anche pubblicato un libro intitolato *Appunti di gastrosofia- Riflessioni sulla cucina della Tuscia con ampia rassegna di ricette tradizionali*. Devo essere sincero: ho sentito parlare per la prima volta di gastrosofia da lui che, birichino, lanciava questa nuova scienza tra gli amici come se fosse cosa conosciuta e consueta, ma ben consapevole che non ne sapevamo nulla, anche se qualcuno fingeva il contrario, io compreso. Mi sono appassionato, io e altri preziosi amici, e abbiamo messo insieme un **Manifesto** che pubblichiamo qui per la prima volta e che proponiamo agli amici di Pier e a quanti credono di poter contribuire alla crescita del progetto. Intanto ci siamo assicurati un piedistallo autorevole: la nostra sede ufficiale è presso Cittàslow, il cui direttore ha autorevolmente contribuito a questa fase di avvio. Siamo certi che Pier Luigi è con noi in questa simpatica avventura, che ci auguriamo sia utile anche alla città e al territorio, in cui l'enogastronomia è un solido pilastro economico e le emozioni che si porta dietro un viatico per il successo. **Dante Freddi**



- 1 Autori vari: **CENACOLO GASTROSOFICO D'ITALIA**
- 5 Silvano Balestro: **IL PASSO STANCO DEI VECCHI**
- 7 Mirko Belliscioni: **13000 MT SOPRA DI NOI**
- 7 Laura Bellocchi: **DONNE AL VOLANTE...**
- 8 Laura Calderini: **IL PINGUINO CON LE ALI**
- 10 Fausto Cerulli: **SULLA FELICITÀ**
- 11 **GILBERTO**
- 11 Maurizio Conticelli: **LA STRADA DEI CAHEN**
- 13 Felice Demo: **CARISSIMA AMICA**
- 14 Claudia Fracchia: **IO SONO MARGULIS, LA SCIENZIATA MARGULIS**
- 17 Dante Freddi: **IL SUCCESSO DI LUCIO**
- 18 Andrea Laprovitera: **IMMUNI**
- 22 Gianni Marchesini: **LA BUCA BAGLIONI**
- 22 Renato Mazzoni: **10 LIRE**
- 24 Marco Morucci: **TURANNA, LA DEA DEI VOLSINI**
- 25 Filippo Murolo: **LA STORIA DELLA FORMICINA "PICCOLA E NERA"**
- 28 Giuliana Parrano: **UNA DONNA**
- 30 Luca Pedichini: **CONTAGIO**
- 31 Enzo Prudenzi: **IL COMPLEANNO DELLA SORA PEPPA**
- 33 Antonietta Puri: **LE FROTTOLE DELLA FAME**
- 38 Loretta Puri: **L'ANNA PATARA**
- 39 Laura Segà Marchesini: **BUONA DOMENICA**
- 40 Mario Spada: **DI TEMPO NE RESTA**
- 41 Angelo Spanetta: **LA MANGIATA DI FICHI AL MERCATO**
- 42 Tiziana Tafani: **IL LINGUAGGIO FEMMINA**
- 43 Mario Tiberi: **NONOSTANTE TUTTO...!**

Cenacolo gastrosofico d'Italia

Ispirati da Pierluigi Leoni, i primi tra i pari firmatari (fabbricieri del Cenacolo d'Italia): Lamberto Bernardini, Laura Calderini, Dante Freddi, Pier Giorgio Oliveti, Luciana Olimpieri, Enzo Prudenzi, Angelo Spanetta, Federico Varazzi.

“Pensare prima di mangiare: più consapevoli, più felici, più sani”

Premessa

I gastrosofi sanno salvare loro stessi e il mondo, è il messaggio di Jean Anthelme Brillat-Savarin, autore nel 1825 de “La physiologie du goût, ou meditation de gastronomie transcendante”, un testo rivoluzionario e lungimirante, scritto non a caso a cavallo del secolo che ha visto la nascita dei Lumi e il riconoscimento del concetto stesso di libertà: “il gastrosofo sceglie il meglio dal buono, nella forma più bella, tenendo coscienziosamente conto della propria salute e della semplicità”. E da Orvieto, cuore del cuore d'Italia, arriva forte una voce che intende liberamente avviare una “fabbrica del duomo” dedicata al gusto, vale a dire un seminario permanente di studio, approfondimento e confronto su tutto lo scibile che sostiene ed attiene l'arte del cibo e la sua concezione. Non solo quindi una consorteria di gaudenti buongustai, gourmand o foodie che dir si voglia, piuttosto un modo per coltivare assieme i saperi enogastronomici con finalità di promozione culturale e sociale, salute pubblica ed economia locale. Del resto saggio, sapiente e sapido derivano tutti dal verbo latino “săpĕre/săpĭo”, ovvero, “avere sapore”. L'obiettivo primario è estendere a tutti la cultura sul cibo e ricercare con pazienza e metodo un punto di equilibrio nella produzione e consumo che contraddistingua l'epoca presente e che influenzi il futuro prossimo con finalità liberali e filantropiche. Al giorno d'oggi la banalizzazione negativa del gusto avviene in diversi modi, ad esempio attraverso la standardizzazione e l'incultura gastronomica, gravi forme di sfruttamento del lavoro in agricoltura che separano il prezzo dal valore dei prodotti, la produzione e la distribuzione di massa di junk food, il così detto “cibo spazzatura”, per indicare cibi malsani a bassissimo valore nutrizionale e alto contenuto di grassi saturi o zuccheri. Tutto ciò comporta evidenti effetti negativi sull'ambiente, sulle microeconomie territoriali e sulla nostra salute in generale. La perdita progressiva ma non ineluttabile di saperi e tradizioni locali, come pure la miopia nel non saper vedere nuovi percorsi di cultura gastronomica avanzati, ci rende dunque tutti più poveri, insoddisfatti e insani: oggi la pratica della conoscenza gastrosofica è anche un modo per seminare futuro, contribuire alla sostenibilità ambientale, evitare errori e danni sociali, promuovere la salute.

“Il destino delle nazioni dipende dal modo in cui si nutrono”
J.Anthelme Brillat-Savarin

I fondamenti

- **il piacere** del gusto: come fortunatamente ci insegna Carlin Petrini e l’esperienza di Slowfood , “il gusto è sapere che gode e piacere che conosce”. Non può esserci una vera conoscenza senza il *sentiment* della passione per il gusto.
- gusto durevole nel tempo: la sostenibilità del produrre, elaborare, cucinare, in alleanza con le specie vegetali ed animali; il gastrosofo contemporaneo non può non mettere in priorità la sfida ambientale che a causa di recenti sciaguratezze e reiterati colpevoli errori può minare i fondamenti stessi dell’agricoltura e con essa quelli della sopravvivenza del pianeta, quale oggi conosciamo;
- **la curiosità** del “troviere”: esplorare, estrarre, applicare l’arte maieutica sul territorio, è uno dei primi strumenti del gastrosofo, ovvero far nascere ogni giorno una nuova sensazione o sapore dai piatti, dalle terre, dalle donne e dagli uomini che li sostengono. Ogni elaborazione o ricerca storica o scientifica dev’essere sostenuta da una sana curiosità intellettuale e da una propensione a “con-prendere” prodotti, procedure, esiti gastronomici, analisi dei sapori.
- **la creatività** può incidere sulla norma: tradizione sì, ma in senso etimologico, da “tradere”, ovvero consegnare ai posteri in modo permanente un “modo di produrre, elaborare e godere del cibo”: ogni tradizione culturale evolve dinamicamente nel tempo, pur rimanendo diversamente se stessa.
- **equilibrio**, giustizia sociale e democratizzazione del gusto: il Cenacolo non persegue categorie elitistiche ma promuove l’equilibrio, il risparmio, la moderazione per tutti. L’accesso al cibo salubre e di qualità deve essere riconosciuto come un diritto sociale fondamentale per combattere la crescente e sotterranea “food divide”, che nel mondo segmenta la popolazione per censo e opportunità di consumo di cibi salutari e buoni.
- **sovranità alimentare** sì, sciovinismo no: il Circolo si rivolge al mondo intero, parte dall’Umbria, dall’Italia, dall’Europa e **non ha confini**, né geografici né culturali. Temi, argomenti e tipologie di studio sono aperte a qualunque contributo. La cosiddetta Teoria del Foraggiamento ottimale è oggi alla prova della globalizzazione delle produzioni e dell’accesso virtualmente illimitato ai prodotti. Le esternalità negative dovute alla produzione intensiva di massa fuori dai cicli biologici, accompagnata dalla persistente e insostenibile mobilità sotto costo, deformano la corretta legge di mercato tra produzione, distribuzione e vendita/offerta.
- **territorialità**: avendo base nell’antica città di Orvieto, si occuperà elettiva-

mente anche della cultura materiale espressa nell'area della Tuscia tra Umbria, Lazio e Bassa Toscana, e nella fascia pre-appenninica e costiera Tirrenica, territori di espansione storica della città stato medievale.

- **etica:** il gastrosofo contemporaneo non può non approcciare il tema dell'alleanza con tutte le specie animali e vegetali che entrano nel piatto, elaborando nuovi traguardi etici per la produzione di alimenti.

L'azione

- investigare e promuovere a trecento sessanta gradi le **relazioni interdisciplinari** tra gastrosofia e le altre scienze o arti (figurative, letterarie, artigianali, ecc.). Avvio di collaborazioni aperte con tutti i soggetti interessati
- creare **occasioni di rapporto** tra gastrosofi e gastronomi, enogastronomi e soggetti formativi/scuole: condivisione con associazioni di gastronomi, accademie, consorterie, sommelier, scuole di cucina, istituti alberghieri, altri soggetti di formazione a tema, ecc.
- promuovere **consulte territoriali di gastrosofia e/o comitati** con soggetti di gestione pubblica locale (Comuni, Parchi e Aree protette, ed EE.LL.) e pubblico-privati di promozione eno-gastronomica (Camere di Commercio, Strade del Vino, Consorzi, Enti Turistici locali, associazioni del commercio, agricoltura, artigianato e turismo, organizzazioni di Mercati , raggruppamenti di imprese locali ecc.)
- coltivare la **geo-gastrosofia**, ovvero creare mappe concettuali e dei giacimenti di cultura materiale (su GIS o app o strumenti cartacei) sui saperi gastronomici dei diversi territori come strumento di base per la realizzazione di progetti da parte di terzi
- come produrre **le materie prime:** attraverso il rapporto col settore primario e il mondo agricolo, il Cenacolo si fa interfaccia tra conoscenze e applicativi sul campo, connettendo istituti di ricerca (Università, centri di ricerca come il Cnr, ecc.) e gli imprenditori agricoli , per orientare ed ottimizzare a medio lungo termine secondo i più avanzati dettami le produzioni e le politiche produttive più utili e sostenibili per ciascuna area (i tempi di produzione, le modalità, la salubrità, la biodiversità, agrobiologia, ecc.)
- le modalità di **confezionamento delle pietanze**, la produzione dei cibi tradizionali, l'evoluzione dei sistemi in cucina in rapporto con la modernità alimentare: il fresco, il leggero, il crudo. Il Cenacolo si fa parte diligente per "fissare" i canoni di produzione di piatti locali e la relativa nomenclatura in relazione dinamica con il cambiamento epocale in atto, di tipo tecnologico e culturale. Specifiche ricerche documentarie e censimento filologico delle fonti.

- **la socializzazione del gusto/** “a scuola di gastrosofia”: ricevere e dare informazioni, il valore dello scambio, tra pari, intergenerazionale, interterritoriale. Sono previste:
 - azioni di contatto e condivisione con gli esercenti della ristorazione nei territori
 - azioni di educazione e scambio permanente con le famiglie, i cittadini, l’intera comunità locale
- **il rapporto tra quantità e qualità:** il senso del limite in gastronomia. Programmazione di attività di ricerca specifiche con soggetti accademici e specialistici accreditati
- **la salute** attraverso il cibo: gastronomia, nutrizione, educazione alimentare. Dialogo proattivo permanente con gli specialisti in campo socio-sanitario e con i referenti istituzionali di scuole e agenzie formative.
- campagne di **sensibilizzazione e informazione pubblica** verso i costi occulti dei prodotti low cost disponibili tutto l’anno, che dopano il mercato e creano distorsioni economiche sulle produzioni di qualità a livello locale.
- **prodotti/piatti/usi** e modalità tradizionali: i ricettari familiari, l’archivio dei saperi locali, la biblioteca minima di gastrosofia. Lavoro interno al Cenacolo di archivistica e catalogo dinamico.
- **eventi:** ideazione promozione e organizzazione di eventi, seminari, workshop, conferenze, cicli di incontri formativi, ecc. da realizzare nel corso dell’anno su temi attinenti all’oggetto sociale, da realizzare in autonomia e/o in collaborazione con partner e/o in supporto ad organizzatori terzi.

*“Mangiare è una necessità, mangiare intelligentemente è un arte”,
François La Rochefoucauld*



Silvano Balestro



IL PASSO STANCO DEI VECCHI

Scavando a ritroso la mia mente, ripercorro il tempo mio già passato e che mi riconduce negli anni della mia spensieratezza. Tra i tanti ricordi belli, preziosi, custoditi gelosamente dentro il mio cuore, ce n'è uno in particolare ed è il ricordo tenero di tanti vecchi con il loro passo stanco, silenzioso e solitario. Molti di loro li rivedo camminare appoggiati agli inseparabili bastoni realizzati dalle loro mani sapienti ed ancora con i calli ben visibili, per il tanto lavoro svolto. Questi bastoni sostenevano bene la loro età matura e piena di esperienza, da cui tutti noi potevamo attingere consigli in quantità e su di loro potevamo sempre contare per tante cose e le loro carezze ci facevano sentire bene e in serenità. Spesso io mi sedevo accanto a loro, sulle pietre che servivano da panchina, di fronte ad ogni abitazione del nostro piccolo paese ed era sempre un gran piacere ascoltare tutte le loro belle chiacchierate. C'era chi ricordava la guerra mondiale, per averla vissuta da militare o per le tante brutture viste dai loro occhi, chi parlava della campagna e delle coltivazioni sulla terra, oppure qualcuno di loro parlandone o cantando qualche canzone ricordava una lei per la quale aveva battuto forte il suo cuore. Tante volte io mi rendevo disponibile

nell'aiutarli per le varie faccende quotidiane; ricordo che mi piaceva tanto guardare i loro visi, con i sorrisi che dicevano tanto e tutte quelle rughe sul viso stavano a testimoniare che di tempo ne era passato tanto, ma comunque i loro occhi erano ancora capaci di guardare lontano nonostante che, a volte, la tristezza li affliggeva nel ripensare alle tante felicità negate, da tutta la miseria che a volte faceva da padrona. Quanto era lento e stanco il passo di Gina, una vecchietta tanto gentile per la quale io mi prestavo volentieri per aiutarla in tante cose, ma soprattutto per andare presso la fontana del paese dalla quale sgorgava un'acqua fresca e limpida come erano i comportamenti di Gina. Questa vecchietta spesso mi ringraziava donandomi delle gustose pacchine (così chiamate), ed erano bucce di mele essiccate al sole, di cui io ero ghiotto, anche perché allora poco altro c'era. Che bel ricordo ho di un vecchio viandante, anch'esso accompagnato dal suo grande bastone, che si fermò nel nostro piccolo paese per riposare un poco in attesa di un buon bicchiere di vino offerto con gentilezza da mia madre, e così fu che mi invitò a sedere accanto a lui sulla grande pietra posta davanti casa nostra. Il viandante tirò fuori dalla sua tasca una armonica a bocca ed iniziò a suonare una bella musica, accompagnandola di tanto in tanto con delle struggenti canzoni. Con tanti altri bambini, che nel frattempo si erano radunati vicino a noi, affascinati ascoltavamo insieme anche tante storie di mitici guerrieri, favole, ed altre storie varie. Quando per lui arrivò l'ora di rimettersi in cammino, con una carezza sulla testa mi salutò ed io immediatamente fui assalito da una profonda tristezza che mi chiudeva la

gola nel vederlo allontanarsi sul sentiero. Ricordo ancora che il mio viso si riempì di lacrime e una profonda malinconia mi accompagnò per tanti giorni, come la musica di quella sua bella armonica a bocca. Quanti sono stati i vecchi che io ho visto e ascoltato accanto al fuoco di un camino, mentre la fiamma della legna che bruciava faceva risaltare bene quei visi pieni di rughe, scolpiti da tutto il tempo che per loro era passato e che stava a testimoniare tutti i sacrifici del loro duro lavoro. Ricordo bene quanto affetto e comprensione noi tutti avevamo per quei vecchi a cui ci rivolgevamo dandogli sempre del voi, in segno di un profondo rispetto. Sì! il rispetto, quello che ora manca nella nostra società chiamata civile, quella in cui tutti i nostri grandi vecchi si sentono sempre più soli e non sappiamo più o non vogliamo più ascoltarli. Dire che di cose importanti da comunicarci, sono certo che ne avrebbero tante, ma presi come tutti noi siamo da una nevrosi incontenibile, questi vecchi noi li releghiamo sempre di più in angoli bui. Sono tanti e si possono vedere a volte seduti su fredde panchine, pieni di solitudine e sono tutti lì a guardare o cercare di capire se c'è ancora qualcuno che ha bisogno di loro. Neanche i bambini si avvicinano più a quelle saggezze mature e le loro tasche piene di caramelle non addolciscono più le tante bocche dei fanciulli, quindi le tasche rimangono chiuse come i loro pensieri che sono ancora pieni d'amore, ma nessuno sa più apprezzare tanta ricchezza in questo mondo pieno di egoismi, cattiverie e mediocrità diffusa. Che dolce ricordo ho ancora di Antonio che, seppur centenario ed appoggiandosi anch'esso ad un grande bastone, spesso raggiungeva il nostro picco-

lo paese ed altri piccoli borghi adiacenti per distribuire caramelle e cioccolatini a tutti i bambini che incontrava sul suo cammino. Il bel viso di Antonio era sempre sorridente e pieno di felicità nel vedere i bambini gustare tanta dolcezza e noi tutti, nel ringraziarlo per tanta generosità, gli cantavamo sempre in coro le nostre piccole canzoni. Che bell'esempio Antonio, di gentilezza, tenerezza, altruismo, di comprensione e di tanta solidarietà umana. Sì! il passo stanco dei vecchi prima o poi dovremo viverlo pure noi, con o senza bastoni, e chissà se sapremo cantare ancora o raccontare le tante storie. Chissà, poi, se dentro le nostre tasche ci saranno ancora le caramelle o i cioccolatini da regalare! Chissà? Ed ora, con profonda tristezza che mi spezza il cuore, mi rivolgo a pregare per tutti coloro colpiti dal maledetto virus chiamato covid 19 e per tutte le famiglie che hanno sofferto e stanno soffrendo ancora per la perdita dei loro cari. In modo particolare, con tanto amore mando un abbraccio a tutti i grandi vecchi che sono stati costretti a morire in piena solitudine. E' vero, per quanto si è potuto apprendere dai giornali e dalla televisione, che sono stati assistiti da tutto il personale medico e infermieristico, però credo anche che tanti avrebbero desiderato accanto a loro mogli, mariti, figli e nipoti, e quindi non oso nemmeno pensare quanto abbiano sofferto. Coraggio voi tutti e, per un credente come me, spero tanto che il buon Dio vi accolga tutti a braccia aperte e soprattutto a voi grandi vecchi vi sarà data la possibilità divina di distribuire ancora saggezza, cure, amore e tante tante caramelle.

Mirko Belliscioni

Laura Bellocchi

13000 MT SOPRA DI NOI



DONNE AL VOLANTE...

L'aereo era fermo, in aria.

Il tempo passava e tra i passeggeri iniziarono storie, nacquero 60 bambini che crebbero fino ai 20 anni.

Da loro ne vennero altri 40 che crebbero fino ai 18 anni.

Da loro presero il là altri 30 fanciulli. Erano passati 38 anni e l'aereo era ancora lì, immobile.

I più giovani decisero che non c'era più spazio per tutti e gettarono i loro genitori dal portellone.

Gli ultimi 30 bimbi crebbero fino a 15 anni ed ebbero 20 pargoli che, a loro volta, a 14 anni diedero alla luce ancora 10 creature.

Erano passati 29 anni "dall'espulsione" della prima generazione, e questa volta ad essere defenestrati furono i 30 che compirono l'atto.

L'aereo era ancora fermo, dopo 67 anni.

In teoria l'anno venturo dovrei rinnovà la patente, in pratica ho temporeggiato coll'esame, c'ho paura dell'asfalto; ce potrebbero esse gli estremi pel ritardo mentale, ma fò parte de quella fetta d'umanità che ritiene che le donne non sanno guidà.

Non è uno stereotipo de bassa levatura, semo multitasking pel cazzo che ce pare.

C'avemo l'incapacità innata de parcheggià in retromarcia, sposamo i fascioni coi muretti, ma nel vano motore del cervello riuscimo a parcheggià i ricordi co' n'accuratezza spietata e li rielaboramo co la sensibilità de un termosifone de ghisa anche sull'orlo del coma etilico: "*io avrò anche sbagliato ma tu il sette marzo duemiladodici nel pomeriggio hai guardato il culo a quella tra l'altro de discutibile bellezza*". Non portamo rancore, ma disprezzo de qualità.

Affondamo lo sguardo nello specchietto retrovisore solo pe truccacce, perché de quello che succede al di là del portabagagli non ce frega un cazzo. Questo perché semo in grado de lasciacce alla spalle ogni cosa, de lapidà il passato per non esse fregne mosce nel presente e nel futuro.

È lo stesso motivo per cui quando chiudemo lo sportello cappottamo la macchina: se uscimo è pe sempre.

Non sapemo il significato delle spie e aspet-

*L'universo sarebbe nulla senza la vita
e tutto ciò che vive si nutre.*



*Gli animali si pascono; l'uomo
mangia, solo l'uomo intelligente sa
mangiare.*

BRILLANT-SAVARIN -gastrosogo-
Francia 1755-1826

tamo co noncuranza de zompà all'aria, ma solo perché dovemo dà retta a nsacco de altri campanelli del nostro istinto: al primo sguardo ce sona l'allarme dell'omo da evità, noi lo riconoscemo, realizzamo il pericolo e, rullo de tamburi, se ne nnamorammo.

Se chiama fenomenologia delle teste de cazzo e se cura dallo psichiatra.

Non ascoltamo il motore, a 5000 giri alzamo la musica, tra il cervello e il piede c'è na guerra senza comunicazione, ma ascoltamo le persone che amamo e le difendiamo a chiusura centralizzata contro tutto e tutti, anche quando ce deludono, perché c'avemo un paraurti che va oltre ogni crash test. E quando nevica non sapemo mette le catene, ma solo perché preservamo la libertà in tutte le su forme, espressiva, morale,... pneumatica... e ve famo crede che potete violalla, fino a che nun ce rode troppo 'lculo.

La donna è 'na vettura ibrida, dal motorino d'avviamento complesso, è common rail, nel senso che tutti la volete così ma nessuno sa che cazzo vole di.

Se ve posso dà un consiglio pe l'integrità della vostra carrozzeria psicofisica, quando la vedete alla guida de un volante, o della vostra vita, scansatevi o amatela.

Laura Calderini



IL PINGUINO CON LE ALI

«Mamma, devo darti una bella notizia» disse Greta mentre guidava, entrando a gamba tesa nel mezzo di una delle rare, spensierate, chiacchierate, quasi un cicaleccio -in cui, giusto quella mattina, stavano divagando madre e figlia- che tanto scaldavano il cuore di chi come Greta, invece, non aveva avuto, quasi mai, il privilegio di goderne e di cui, quindi, si ingozzava avida ogni volta: «Pubblico il mio libro sai?»; che nemmeno lei sapeva come fosse riuscita a sputare fuori quella rivelazione tenuta in cova da giorni. Lunga la gestazione dell'annuncio, la frazione di un secondo per causarne l'aborto consapevole: nell'attimo stesso in cui pronunciò quelle parole, infatti, con la certezza che sarebbe successo quello che stava per succedere, Greta avvertì il brivido lungo la schiena e l'aria, all'interno dell'abitacolo, ghiacciare il fiato trattenuto da entrambe. Ecco fatto, di nuovo; era bastato così poco. Sarebbe stato sufficiente scartare di lato, dopo la prima parte dell'annuncio e inventarsi una baggianata qualsiasi, che però avesse prolungato quell'estasi emotiva, sempre precaria, sempre desiderata, e non cadere, per l'ennesima volta, nel trabocchetto di credere che lei fosse cambiata.

Chi convita gli amici e non si cura personalmente del pranzo per essi preparato non è degno di avere amici.

BRILLANT-SAVARIN -gastrologo-
Francia 1755-1826

Ma d'altronde non poteva più sottacere le cose come quando vivevano insieme; non lo avrebbe più fatto, mai, perché la percezione mutata del bene e del male, ora, non glielo permetteva. Dal recesso dove stava acquattato, però, scattò il segnale di pericolo, che quello era sempre radicato, sornione, in famelica attesa di nutrirsi della sua paura, e, come Gesù nell'orto, Greta, tornata animale braccato, drizzate le orecchie e alzato il muso a sondare il vento, tentò di allontanare il calice ululando muta: "No, no, no, indietro, per favore indietro; indietro; indietro" mentre con la coda dell'occhio, le era sufficiente guardarla anche in tralice, assisteva alla metamorfosi. Mafalda stava mutando pelle e, come una serpe, sguscio fuori, dapprima contorcendosi lenta poi in un guizzo finale, la madre implacabile, la madre irreprensibile, la madre che non fa concessioni alla propria coscienza. Le scorticature dell'anima ripresero a dolere, ma adesso, adesso più che mai, l'istinto di sopravvivenza emotiva la spinse a concentrarsi sull'*hic et nunc*, e allora, come un lottatore di sumo, si piazzò con le mani ben salde sulle ginocchia piegate e si preparò a ricevere il ceffone. Che non era tanto per quello che le avrebbe detto, ché lei lo sapeva benissimo cosa le avrebbe sbattuto in faccia, ma per il reiterarsi di quell'assurda strattonata affettiva che avrebbe reciso, ancora una volta, i sottilissimi legamenti che con pazienza e fatica, aveva intessuto con la saliva come un ragno. «Io penso che quelle cose che hai scritto, essendo cose tue, intime, purtroppo indecen-

ti, di cui dovresti vergognarti, non devi farle conoscere a tutti: se proprio devi darlo in pasto al mondo taglia quelle parti» sibilò. Lo disse senza guardarla; senza mezzi termini, senza un accenno -figurarsi un aperto plauso alla novità inaspettata di una figlia "scrittrice"- ma, almeno, un bravina... magari avrei scritto...; sei stata in gamba, però...; mi fa piacere, ma...; che bello, tuttavia... D'altronde si stava ripetendo uno schema perfezionato in anni di repliche e a Greta sembrava, ogni volta, di vivere un *déjà vu*. Pensò a quello che stavano di nuovo perdendo, proprio ora che sembrava avessero raggiunto un equilibrio, anche se assestato precariamente sopra un asettico patto di non belligeranza, che comunque era già qualcosa -ché la strada per ristabilire, ricostruire un rapporto materno/filiale vero e proprio era ancora lunga; pensò ai giorni velenosi che sarebbero seguiti; al rancore covato; alle parole che non si sarebbero dette; alle telefonate che non si sarebbero fatte; ai baci, pochi, sempre, che non si sarebbero date; alle lacrime che avrebbero versato, la sera, sul cuscino. Quanto sarebbe durato questa volta? Non voleva, non voleva assolutamente rientrare nella tomba dei silenzi. Sentì il rancore impastargli la lingua: «Io dovrei tagliare dei pezzi!? Io purtroppo avrei fatto quelle cose di cui dovrei vergognarmi!? E quali sarebbero quelle cose!?!... Di tutto lo spirito della storia tu hai capito solo quello? Non ti sei resa conto che ho dovuto scriverti, scrivere un libro, otto anni per farlo, per confessare un amore che tu non mi hai mai permesso di dimo-

strarti? Che delusione mamma. Non sei cambiata. Eppoi! Non mi hai mai regalato nemmeno una pacca sulle spalle per le mie piccolissime vittorie, i miei pochissimi successi; li hai sempre misconosciuti, messi a confronto con chiunque avesse fatto di meglio; non sei mai stata felice delle mie felicità. **NON LO HAI MAI FATTO**», strillò al parabrezza, battendo il pugno sul volante, mentre gli occhi le pizzicavano, le orecchie le fischiavano, il cuore impazziva. «Sei tu che non sei cambiata. Con te non si può parlare; diventi insopportabile; non ragioni; non dai retta!». «**MAMMAAAA!**» urlò di nuovo con rabbia; Greta tremava visibilmente e aveva rallentato senza accorgersene creando una coda innervosita. «Basta! Fermati che voglio scendere» le ordinò Mafalda con la mano già sulla maniglia. Era la chiusa, il punto di non ritorno, il momento in cui Greta cedeva le armi e cadeva in ginocchio offrendo la gola: «Mamma» implorò con dolcezza, voltandosi verso di lei per la prima volta, «smettila adesso. Mi devi accompagnare alla visita. Dopo puoi fare quello che vuoi. Ti prego...» le disse attorcigliandosi dentro a quel senso, ben noto, di impotenza che le toglieva il respiro. «**FERMATI**, ho detto, che vado a casa a piedi» berciò; erano arrivate al parcheggio dell'ospedale dove Greta doveva sottoporsi alla visita di controllo. «Mamma ti prego! Dove vai; è tanta strada; è troppo caldo. Ti accompagno allora» disse con un filo di voce, preoccupata, nonostante tutto, al pensiero di vederla partire zoppicando, sotto il sole cocente.

Ma Mafalda, scesa quasi al volo, era già “lontano”.

«Grazie per avermi accompagnato alla visita» mormorò Greta al sedile vuoto e raddrizzando le spalle, si soffiò il naso, si rassetò i capelli e si avviò.



Fausto Cerulli



SULLA FELICITÀ

E non sul lavoro ma sulla felicità vorremmo che si fondasse la nostra Legge suprema, perché il lavoro è pena agli operai, ai contadini, ai braccianti-Soltanto per gli artisti che si ispirano al lavoro degli altri, il lavoro è fonte di una oscena rappresentazione, che sfrutta gli sfruttati per fare merce del lavoro e dell'arte, entrambe in vendita, ma la merce arte viene venduta al miglior offerente, mentre il lavoro vero viene comprato a vile prezzo. Ed ora provo disprezzo per chi come me, scrive padrone di se stesso e se vuole e quando vuole. Libero come un padrone.

GILBERTO

il tuo nome longobardo Giliberto
il tuo volto asimmetrico
la tua voce che veniva dal nulla
di un corpo fragile.
il tuo parlare vero solo
a te stesso e a chi voleva
capirlo, la tua fede infantile
fervida come dei primi
cristiani e degli ultimi.
Tu servo dei funerali
e padrone del tuo, nella
precisione di un testamento
dettato ad un angelo
di passaggio con cui
avevi una confidenza
antica e che ora ti mostra
una strada che avevi
conosciuto da sempre



Maurizio Conticelli



LA STRADA DEI CAHEN

Un progetto dell'Alta Tuscia con alta valenza interregionale attende da tempo di esser portato a termine: si tratta della Strada dei Cahen, costruita a fine '800, impraticabile dopo il crollo del ponte sul Paglia che consentiva il collegamento tra le due note residenze dei Cahen: Villa La Selva (più nota come Villa Cahen in comune di Allerona, Umbria) e Torre Alfina (in comune di Acquapendente, Lazio).

La strada attraversa un ampio territorio boscato lungo la valle mediana del Paglia caratterizzato dalla presenza dell'Area Naturale Protetta della Selva di Meana in Umbria e dalla Riserva Naturale di Monte Rufeno nel Lazio; ha uno sviluppo in lunghezza di circa 16 km, equamente ripartiti tra il versante destro e sinistro del Paglia. Fu costruita alla fine del 1800 da parte del marchese Edoardo Cahen, che nel contempo ristrutturò il castello di Torre Alfina e Villa La Selva, ove poi dimorarono rispettivamente i figli Rodolfo e Ugo.

In entrambi i siti sono mirabili le opere dei più famosi paesaggisti della Belle Epoque – i francesi Henri e Achille Duchêne – protagonisti nella storia dell'architettura dei giardini del primo novecento in Europa.

Si pensi ai giardini tematici di Villa Cahen e al bosco monumentale del Sasseto sottostante il castello di Torre Alfina, che con-

tengono elementi di unicità e assoluta originalità nel panorama nazionale.

La storia del ponte Cahen è strettamente correlata agli eccezionali eventi alluvionali del Paglia: fu distrutto infatti dalla piena del 1937, allorché un rilevante quantitativo di legname proveniente dal piazzale di una segheria posta a monte fu trascinato a ridosso del ponte danneggiandolo in modo irreversibile; per oltre 80 anni alcuni piloni sono rimasti inutilizzati a rammentare quei fatti, sino al 2011 allorché il Comune di Acquapendente, attingendo a finanziamenti regionali, provvide al suo restauro. Furono utilizzati gli stessi piloni di allora, ma sopraelevandoli per motivi di sicurezza idraulica; ciò non fu sufficiente ad evitare la sua distruzione in occasione dell'evento alluvionale di portata eccezionale del Paglia nel novembre 2012, di cui ancora oggi sono visibili i resti.

Nello stesso tempo furono realizzati i lavori di manutenzione straordinaria del tratto di strada che discende da Torre Alfina al fiume, mentre poco dopo sono stati realizzati i lavori impegnativi di ricostruzione del tratto terminale della strada sul versante opposto (ricostruiti cinque piccoli ponti), in Comune di Alleronia, grazie ai finanziamenti della Regione Umbria utilizzati dall'Agenzia Forestale Regionale.

Dalla fine del 2012 le Amministrazioni comunali contermini si sono prodigate, sino ad oggi invano, per restaurare/ricostruire il ponte Cahen, incontrando notevoli difficoltà burocratiche soprattutto per il carattere interregionale dell'opera e per le diverse competenze istituzionali che la riguardano.

Il ripristino dell'attraversamento sul Paglia potrebbe dar luogo ad un progetto di valorizzazione di un vasto territorio sia dal punto di vista storico-culturale che naturalistico-ambientale, favorendo a sua volta una serie molteplice di iniziative:

- Avrebbe un carattere di rilievo politico teso alla valorizzazione di aree marginali, determinando una nuova centralità a cavallo di Umbria e Lazio ed a confine con la Toscana;

- Favorirebbe una maggiore fruizione delle strutture ricettive e turistico-culturali presenti e un loro ampliamento (a esempio, a titolo esemplificativo, la creazione di un circuito dei Duchêne in Europa, la riscoperta della Via Traiana e delle vie consolari di cui alla Cassia antica e moderna, percorsi ad anello che interessino anche la necropoli della Caldane, le Fonti di Tiberio e il sito archeologico di Coriglia in Comune di Castel Viscardo);

- Costituirebbero una valida alternativa a progetti di sviluppo del territorio già contestati dalle comunità locali, quali a esempio la geotermia dell'Alfina e lo sbarramento sul Paglia proprio in corrispondenza dei versanti boscati attraversati dalla strada dei Cahen.

È tempo di una mobilitazione da parte delle numerose associazioni che seguono lo sviluppo del territorio, per stimolare gli enti competenti – Regioni Umbria e Lazio, Comuni di Alleronia e di Acquapendente in primis – a intraprendere ogni azione utile a non lasciare marcire idee progettuali utili per la nostra comunità.

Sono sicuro, o almeno mi auguro, di trovare terreno fertile perché ciò non avvenga.

Seguono immagini (foto del sottoscritto)

Felice Demo

CARISSIMA AMICA



Ponte Cahen nei primi decenni del '900 (foto concessa da eredi del maggiordomo di Rodolfo Cahen)



Ponte Cahen ristrutturato nel 2011



Ponte Cahen distrutto dalla alluvione del novembre 2012

*Un dessert senza formaggio è come una
bella donna senza un occhio.*

BRILLANT-SAVARIN -gastrosogo-
Francia 1755-1826

Carissima amica.

Ti chiamo carissima amica, ma un tempo ti chiamavo amore, amore mio. Oggi, dopo tanta vita vissuta senza noi, ciascuno per sé, mi sembra davvero sorprendente che in entrambi sopravviva questa amorevolezza, il desiderio di raccontarci, il piacere di vederci. Vuol dire che il tempo insieme è stato buono, finito perché così doveva essere, ma ha lasciato un sapore piacevole, ricordi densi e tante parole non scambiate che ora, anche se pronunciate, non ci provocano danni, non rovinano i ricordi.

Sì, non ci siamo detti tutto, mai. Io sapevo che stavo rubando schegge di vita, belle perché non potevano diventare quotidianità, intense perché non avevamo tempo e dovevamo regalarci tutto in un attimo. Poi sarebbe continuata la vita, che sarebbe stata tranquilla e generosa più o meno, ogni giorno senza laceranti fratture e senza picchi di felicità. Tu sapevi che non ero io l'uomo con cui dividere il bagno, fare figli, parlare di soldi. Una volta mi dicesti che non volevi farmi male, che non eri la donna per me. Io non ribattei, perché lo sapevo e non lo volevo neppure io che tu fossi la mia donna. Non si possono condividere problemi e abitudini con un'idea, un'idea della femminilità, del sesso, della passione. Tu eri un concetto e comportavi dedizione totale nei momenti che vivevamo insieme e poi estraneamento, perché è vero che potevi farmi male, è vero che avrei potuto soffrire in quello stato di innamoramento

in cui il piacere di averti era intenso come la paura di perderti. Non ho mai avuto il coraggio di chiederti perché per te non ero l'uomo giusto e ho sempre voluto pensare che fosse perché mi amavi. In questi anni ci siamo frequentati, abbracciati affettuosamente, scambiati qualche bacio fraterno, anche se sapevamo che le nostre labbra che si incontravano si donavano umori e sensazioni che evocavano una passione antica, che per me è sempre lì, come un germe incurabile che circola nel sangue. Per tutta la vita avrei voluto dividere con te soltanto la notte, quando i corpi si cercano e la tua gioia d'amare esplose prepotente. Poi il giorno no, troppo difficile starti vicino. Il tuo carattere conflittuale e polemico si scontra con la dolcezza languida di alcuni momenti, che contrasta come il sale nel dolce e attrae e rende l'insieme ancora più piacevole. Ma complicato, troppo faticoso vivere serenamente con te. Hai solcato la mia vita per anni, hai lasciato segni profondi eppure ogni volta che ti vedo il tempo è spazzato lontano e siamo di nuovo lì, giovani, attratti, amanti, innamorati. Amore mio, la ragione ci ha salvato la vita. Un bacio.

Il Creatore, obbligando l'uomo a mangiare per vivere, lo invita a ciò con appetito e lo ricompensa col piacere.



Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei

BRILLANT-SAVARIN -gastrosogo-
Francia 1755-1826

Claudia Fracchia

IO SONO MARGULIS, LA SCIENZIATA MARGULIS

Ecco il mio incubo più grande, il dubbio che gli scienziati di ogni dove stanno cercando di risolvere. Cosa ha di speciale l'organello che tutti chiamano mitocondrio? Perché ha il privilegio di essere protetto più degli altri? Perché proprio lui e non il nucleo che organizza tutta la cellula, o il reticolo endoplasmatico da cui fuoriescono le glicoproteine o i ribosomi, che sintetizzano il DNA, fondamentali per la nascita delle proteine che come un mosaico creano il nostro delicato organismo? Che spettacolo il corpo umano, così piccolo e così grande allo stesso tempo. Così semplice, ma così complicato. Così sensibile, ma così insensibile. Tutto ha un ordine, dalla cellula più piccola all'organo più grande, tutto procede secondo standard precisi, anche una minima variazione può portarlo alla completa distruzione e alla distruzione della vita stessa. Così come tutti i misteri anche quella doppia protezione, quella doppia membrana, non sta lì per caso, bisogna solamente capire quale sia questo "non-caso".

Forse l'organulo è il più importante di tutti gli altri. No, la cellula in fondo è come un mini corpo umano dove il mitocondrio sarebbe il polmone e tutti sanno che l'organo più importante è il cervello che potrebbe essere paragonato al nucleo, quindi la doppia protezione sarebbe dovuta essere del nucleo e non del mitocondrio!

Allora forse... basta. Non ce la faccio più, mi devo rilassare!

Corro al bosco dei Sapienti, l'ho chiamato io così, perché gli alberi sono più saggi di noi e spesso ci consigliano. Qui ho avuto le mie illuminazioni, le mie idee, le mie genialate. È come se i Sapienti mi suggerissero gli spunti scientifici, le formule con i loro fruscii e movimenti delicati, con il vento e la fredda brezza che gli soffia tra le foglie. Ognuno di essi impersonifica un mio idolo, uno scienziato del passato che scoprì qualcosa importante per tutto il genere umano, che cambiò il modo di vivere e di pensare. Ecco, vedo in lontananza l'albero più saggio, più vecchio, avrà almeno mille anni e porta su di sé i segni della vita grazie a reazioni chimiche che hanno segnato la sua corteccia, incendi, fulmini, scoiattoli, artigli. Getto i vestiti a terra alle porte del bosco. Così sono veramente io, libera, me stessa. Non mi posso nascondere dietro maschere o false identità. Adesso sono sola con i miei amici più cari che conoscono la vera me, la parte migliore di me, la parte pazza di me. Corro, e a ogni passo la tensione del laboratorio scivola sul mio corpo, corre anche lei fino alla pianta dei piedi per poi essere assorbita dal terreno e giungere poi fino ai Sapienti che la percepiscono e rispondono dicendomi "tranquilla, calmati ora ci siamo noi con te, non sei sola". Solo qui mi sento a casa, in compagnia di qualcuno che mi capisce. Certo, in realtà non sono quasi mai sola, ho una famiglia, sono l'amabile signora Margulis e mio marito è l'adorabile signor Margulis, uomo dalle novantanove doti, ma la centesima di sicuro gli manca perché è il tipico

uomo dal pensiero ristretto, per farla breve è un antico maschilista. Quando sono con lui non posso sfogarmi dei fallimenti o dei successi del mio lavoro, posso solamente stare zitta e lavare la montagna di panni accumulata dopo una settimana.

"Ahi" sono stesa a terra ora, sono andata a sbattere contro il mio albero-Sapiente preferito, Galileo Galilei, che porta il nome di colui che scoprì la prima cellula dell'universo, il Sistema Solare. Adoro, infatti, paragonare il sole al nucleo delle cellule e i nove pianeti agli elettroni che intorno al nucleo compiono la loro rotazione. Invece i satelliti non sono riuscita a paragonarli a nulla, è come se in una cellula perfetta fossero degli infiltrati che si trovano lì... "Oh no, stavolta no, niente è per caso e, cavolo, ecco la parola chiave, INFILTRATI, ecco il tassello mancante! Sì! Sì!"

Inizio a correre come una pazza, il vento mi soffia tra i capelli: « Scusate ero troppo su di giri. Ma il merito è tutto vostro, grazie, amici Sapienti! ».

Esco dal bosco mi vesto in un secondo ed eccomi già al laboratorio. Prendo il mio fidato microscopio.

« Infiltrati ecco cosa siete! ». Osservo meglio: « Un attimo, quello che sto guardando non è un mitocondrio! ». Guardo ciò che ho sotto lo strumento, quella che sto osservando è una cellula vegetale e non animale. Allora perché c'è un organello che assomiglia proprio al mio acerrimo nemico, il mitocondrio? Osservo attentamente il nuovo arrivato. Ecco chi è, lui è il responsabile della fotosintesi clorofilliana. Il cloroplasto, forgio così il nome del mio nuovo amico. E ha le stesse origini del mitocon-

drio. Anche lui è un infiltrato. Ecco cosa sono entrambi.

Voglio urlare la mia scoperta ai miei colleghi, anzi al mondo intero! Ora non penseranno più che sono una scienziata da quattro soldi, mi loderanno, mi elogeranno, mi riterranno una loro pari.

«Ascoltatemi tutti! I mitocondri non hanno una doppia membrana per il semplice motivo che credevamo, cioè perché si sono evoluti. Loro sono degli i-n-f-i-l-t-r-a-t-i, degli antichi batteri che si infiltrarono, cioè, nella cellula, la quale trovò in loro un vantaggio e così li inglobò e, come gli altri organuli, poi sviluppò intorno a loro una membrana ulteriore a quella che già avevano come batteri! Capite! Quello che credevamo era sbagliato! Ecco le cose come sono andate veramente. Ho deciso di chiamare questo fenomeno Endosimbiosi».

Silenzio tombale. Ecco i 5 minuti più lunghi della mia vita, mi sembra che tutto ciò che ho intorno sia morto. Sento solo il mio affanno, il fiatone del mio cuore ansimante. Il resto è muto, immobile.

Poi sento il silenzio rotto da una grassa risata. Tutti ridono di me, nessuno mi crede, nessuno crede a una donna.

«Senti Margulis, perché non te ne torni al tuo laboratorio a dissezionare le tue bambole?»

Ora il silenzio è dentro di me, ora sono io ad essere morta. Mi volto e torno al laboratorio, prendo le mie cose e scappo. Torno di nuovo tra i Sapianti.

«Solo voi mi capite!»

«Sì, sembrano rispondermi, noi sappiamo che tu hai ragione».

«Ma come faccio? Nessuno mi vuole cre-

dere, nessuno ascolta una donna!»

«Forse non adesso, ma tra un po' le cose potrebbero cambiare...»

«Cose? In che senso?»

Nessuna risposta.

«Vi prego non mi abbandonate»

Niente di niente.

Sento dell'acqua sul viso che mi riga le guance. Sto piangendo. Ora sono sola abbandonata da tutti.

Sento un oggetto che mi sfiora il viso umido, apro gli occhi, è una piuma!

«Sì, si avete ragione - d'un tratto tutto è chiaro - è questo che devo fare. Grazie e scusate se non ho avuto fiducia in voi».

Torno verso casa non per essere la dolce signora Margulis, ma per rifugiarmi in cantina, il mio laboratorio, e compiere ciò che i Sapianti mi hanno consigliato. Entro di soppiatto, nessuno mi vede. Mi rifugio lì con un quaderno bianco, una penna d'oca nuova di zecca e un calamaio.

“Bene, sono pronta”.

“Io sono Margulis, Lynn Margulis, questo non è il mio vero nome, nessuno si ricorda più come mi chiamo veramente, ma non mi importa. Quello che conta è che io non sono semplicemente la Signora Margulis, io sono la Scienziata Margulis. Tenetelo bene a mente perché un giorno le mie scoperte potrebbero essere studiate in un libro di scienze e potrei essere amata o più forse odiata dagli studenti, come tutti i personaggi famosi con una storia da ricordare. Ma a me non dispiace, anzi non vedo l'ora. Infatti il mondo è fatto di ingiustizie e la mia storia inizia proprio così, con un'ingiustizia...”

Lynn Petra Alexander, questo il nome di famiglia della Margulis, era nata a Chicago il 5 marzo

Dante Freddi



IL SUCCESSO DI LUCIO

1938. A 14 anni era già iscritta all'Università di Chicago per studiare scienza e filosofia. Si sposò a soli 18 anni con Carl Sagan, divenuto più tardi famoso come astrofisico e autore di libri di divulgazione scientifica. Lynn proseguì gli studi ottenendo un master in genetica e zoologia all'Università del Wisconsin e un PhD in genetica all'Università della California. Si trasferì a Boston dove si dedicò alla ricerca e all'insegnamento universitario pur continuando a occuparsi dei figli. Il matrimonio terminò col divorzio nel 1963. Quattro anni più tardi Lynn sposò il chimico Thomas Margulis da cui ebbe altri due figli. Anche questo matrimonio finì con un divorzio nel 1980, ma Lynn continuò a portare il cognome del secondo marito. La Margulis insegnò e lavorò in diverse università fino a pochi giorni prima della morte avvenuta il 22 novembre 2011.

Il contributo scientifico più importante di Lynn Margulis è la teoria endosimbiotica dell'origine delle cellule eucariotiche. La Margulis descrisse in maniera sistematica questa rivoluzionaria teoria che sfidava il neodarwinismo prevalente in quegli anni tra i teorici dell'evoluzione in un articolo che fu rifiutato da una quindicina di riviste scientifiche prima di venire pubblicato nel 1967 sul "Journal of Theoretical Biology". (Fonte: http://www.universitadelledonne.it/lynn_margulis.htm).

*Il piacere della tavola è di tutte le età,
di tutte le condizioni, di tutti i paesi e
di tutti i giorni: può associarsi a tutti
gli altri piaceri e rimane per ultimo a
consolarci della loro perdita.*

BRILLANT-SAVARIN -gastrosogo-
Francia 1755-1826

« Lucio piantala di disturbare con le tue uscite. Ci tieni allegri, ma non è il momento. Forza, basta!».

Il professor Normanno era uomo paziente e le sparate di Lucio lo divertivano davvero. Ma nel cranio di quel ragazzo qualcosa era fragile se, mentre l'insegnante leggeva un documento sulla tortura praticata dagli spagnoli agli indigeni Maya e sull'orrida fine di un nobile di quel popolo arrostito e con un tizzone infilato in bocca perché non urlasse, lui interveniva a voce alta « chissà come è venuto croccante!». Il professore leggeva il diario di un vescovo spagnolo che raccontava delle atrocità perpetrate su quei popoli dai conquistadores con l'intenzione di provocare sentimenti e quindi partecipazione e ricordo e riflessioni, nonostante la lontananza dei fatti e dei luoghi. I ragazzi sentivano con compassione quel racconto e l'immagine forte e definita scavata dal racconto lasciava sensazioni epidermiche da cui scaturivano ragionamenti su quella storia e quei tempi. Ma Lucio non interveniva mai con idee da confrontare, su nessun argomento. Diceva la sua battuta e poi si chiudeva sul banco con le braccia che aggrappavano il viso, lo sguardo verso chi parlava o verso la finestra. Altre volte dava l'impressione

di dormire, tanto che i compagni gli avevano regalato un cuscino a fiori che lui abbracciava per stendersi più comodamente. Quell'anno compiva diciotto anni, era un uomo, che si apprestava a vivere male la vita, privo di interessi, sonnacchioso, torpido. Era così dall'inizio di quell'anno, dopo i primi periodi di superiori abbastanza brillanti, voti buoni e giudizi positivi. Da lì sempre peggio. Aveva superato il terzo anno con fatica, quasi per continuità con i precedenti, ma il quarto proprio non ce la faceva a raccogliere il minimo risultato. Normanno, che era il professore con più ore in quella classe, aveva cercato i genitori, che aveva già conosciuto precedentemente, ma non si erano fatti mai vedere. I compagni giocavano con Lucio, che con simpatia e innocenza, quando non stava spiacciato sul banco, si sedeva sulle ginocchia delle due o tre compagne più disponibili a volergli bene. Era un bel ragazzo, lineamenti normali ma piacevoli, occhi nerissimi, capelli biondi disordinati, un cespuglio con punzoni qua e là. Quando veniva stuzzicato da alcuni argomenti di attualità che servivano per preparare i lavori scritti partecipava con qualche veloce intervento, sempre preciso e informato, poi si spegneva. Scriveva bene, corretto e sinettico, ma sembrava che volesse più che altro sbrigarsi per poi tornare nel suo mondo molle. C'erano pensieri, appena abbozzati, fortunatamente scritti correttamente e questo lo salvava e mostrava la solidità di fondamenta già costruite in altri momenti. Un lavoro di formazione lasciato a metà. Quell'anno trascorse così, con qualche sbiadito risultato e tante lamentele da

parte di tutti gli insegnanti sulla superficialità con cui stava affrontando lo studio. Tutti però riconoscevano che Lucio era un ragazzo profondo, di buona cultura personale, educato e rispettoso a modo suo, ma che stava vivendo un difficile passaggio della sua esistenza. La sua famiglia e la sua vita piccolo borghese era precipitata per una serie di incidenti economici dell'azienda del padre e ogni giorno còglieva le difficoltà che ammorbavano la serenità di tutta la famiglia. Creditori, banche, ufficiale giudiziario, operai da pagare, la faccia da salvare, una vita che sembrava trascinarsi secondo le abitudini precedenti, ma senza risorse, con i debiti che aumentavano e le umiliazioni che lo ferivano profondamente. I due anni conclusivi delle superiori Lucio li trascorse così, sballottato da vicende da lui incontrollabili e intimamente dolorose, senza che avesse un progetto per gli anni futuri, trascinandosi faticosamente fuori da quella scuola, per prendere uno straccio di diploma da ragioniere e trovare qualcosa da fare per aiutare la famiglia. Conquistò il diploma con un voto stiracchiato, strappato alla commissione dai professori che lo conoscevano, che sapevano del disagio psicologico che governava quegli anni della sua giovinezza.

Normanno, in quel giorno a fine carriera come dirigente del Liceo Scientifico Leonardo Da Vinci, allungava il passo lungo quel corridoio centrale della scuola per recarsi nel suo ufficio a incontrare un vecchio allievo che desiderava parlargli. Fuori dalla sua porta c'era Lucio Di Nicola. Lucio venticinque anni dopo. Era in città per una conferenza a cui era stato invita-

to dall'associazione industriali sul tema dell'etica nella legislazione tributaria. Normanno gli si avvicinò per abbracciarlo e Lucio lo strinse dicendogli « Grazie ». Preso il diploma si era trasferito ospite dal fratello del padre, a Bologna. Aveva trovato lavoro come ragioniere, si era iscritto a Economia e Commercio e dopo quattro anni si era laureato ottenendo 110 e lode con una tesi sul ruolo della contribuzione nella formazione del senso di Nazione. Era stato assunto in uno studio di tributaristi, dopo 10 anni aveva uno studio tutto suo e uno slogan dietro la sua scrivania, visibile a tutti i clienti recitava: « Il nostro obiettivo è aiutare i clienti a pagare le imposte secondo la legge e l'etica ». Aveva un grande successo, al contrario di quanto possa sembrare, perché gli imprenditori che si rivolgevano al suo studio ottenevano il meglio possibile della consulenza con la garanzia della massima onestà di comportamento fiscale. Lucio sosteneva che essere onesti è un piacere enorme e inusuale per chi è ricco e che presto si sarebbe affermato come valore irrinunciabile del successo economico. Mentre raccontava questi aspetti della sua attività che sapeva piacevano molto al suo professore, che annuiva esterrefatto, occhi lucidi e labbro tremolante, gli sussurrò: *« Quell'indigeno bruciato dai conquistadores e quell'orrida immagine del tizzone ardente infilato in bocca per non farlo urlare è sempre con me, è per me l'emblema del dolore e della sopraffazione e ogni giorno per compassione mi impegno a fare qualcosa perché non possa più accadere ».*



Andrea Laprovitera



IMMUNI

« Vorrei un po' di pane per favore » .
 « Bene. Normale o quello cotto a legna? »
 « Se c'è preferisco quello a legna » .
 « Oggi ce l'hanno portato, mezzo chilo? Un chilo? Meglio prenderlo un po' di più se posso dare un consiglio. Domani non credo che lo avremo di nuovo ».
 « Tanto domani non uscirò per fare la spesa. Mi dia tutto il filone che tanto questo tipo si mantiene bene per diversi giorni. « ero e poi si può sempre congelare ».
 « Non ho più posto nel freezer. Mia moglie mi ha fatto fare una tale scorta di carne e pesce, verdure pastellate, piselli, mozzarelle, patate e non so quanta altra roba che non sapevo nemmeno come sistemarla nel carrello della spesa. Quando sono arrivato a casa ho dovuto chiedere alla mia vicina di casa se aveva un po' di spazio nel suo congelatore ».
 « Non è il primo che sento in questa condizione, purtroppo è così ».
 « Già, speriamo passi presto ».
 « Serve altro? »
 « No, grazie... vado che vedo che c'è parecchia fila ».
 « Buona giornata ».
 « Altrettanto ».
 Dopo aver pagato me ne esco con le mie due borse piene di roba che devo portare

subito a casa. Ho preso anche altre cose, ma quelle possono aspettare e me le porteranno a domicilio in serata. Buona questa idea che ti portano la spesa direttamente a casa, magari non tanto per me che ne posso fare anche a meno, quanto per le persone anziane che sono in grossa difficoltà, specialmente ora che non possono muoversi. Prima di uscire mi viene di fare un gesto che, purtroppo, è diventato normale... mi sistemo la mascherina sul viso, stando bene attento a coprimi il naso e facendo sì che i sottili nastri ai lati passino al di sopra delle orecchie. Ora sono usciti altri modelli, quello con gli elastici invece che con i nastri, più comodi da mettere e che si possono riutilizzare più volte e poi, virtù italiana che anche di un dramma fa un'occasione, stanno producendo mascherine colorate con soggetti di ogni tipo. Non è infrequente vedere persone che portano in giro quadri di Picasso, cuoricini trafitti, paesaggi invernali e per i più piccoli, con Topolino e Pippo. Ho sviluppato da tempo una certa familiarità con la mascherina chirurgica per il mio lavoro in ospedale ma ora, come tutta la popolazione mondiale, la familiarità si è trasformata in conoscenza approfondita e quasi invasiva. Non c'è più un posto o un luogo della città, anzi di qualsiasi città dove la gente sia priva, giustamente, della mascherina.

Cammino su un lato della strada, anzi del corso della mia piccola città che questo deserto rende incomprensibilmente più vasto, anche se so che tutto questo è solo frutto di una pessima illusione ottica. Uno spazio vuoto sembra sempre più grande, vale per qualsiasi cosa, sia per quelli geo-

grafici che per quelli dell'anima. È finita la serrata totale, quella che con un termine tecnico di matrice anglosassone viene chiamata lockdown. Chiusura totale di tutte (o quasi) le attività e i servizi (quelli ritenuti non indispensabili) sembrava forse un termine troppo duro da recepire, l'inglesismo grammaticale ha reso il tutto più elegante e, al tempo stesso, ha permesso di esportare il termine in tutto il mondo.

Incrocio sull'altro lato della strada un uomo come me con la mascherina chirurgica e gli occhiali da vista. Ah, piccola nota... io non porto gli occhiali da vista, mai portati, ma in questo periodo mi sono dotato di un paio di occhiali protettivi, interamente in plastica che sono quasi alla moda. Con qualche tocco di colore potrebbero diventare fashion d'estate su qualche spiaggia alla moda. Torno a guardare l'uomo sull'altro lato della strada, non riesco a metterlo a fuoco a causa della mascherina che gli copre mezzo volto, ma sono quasi sicuro di conoscerlo o almeno lo conoscevo prima di questa pandemia. Non so cosa fare, mi guarda con insistenza, decido di fare il primo passo e lo saluto.

« Buongiorno ».

« Ciao André ».

Rallenta, si ferma... mi guarda. Lui mi ha riconosciuto, io ancora no. Sono sempre stato un pessimo fisionomista ora, ovviamente, lo sono ancora di più. Ho sempre faticato a mettere insieme i volti con i nomi, come se le due cose, invece che identificare la medesima persona, corressero su binari paralleli. Figuriamoci adesso che con le mascherine sembriamo tutti uguali, in un certo senso questa malattia, come

quasi tutte le sciagure e le grandi catastrofi, funge da parificatore sociale; dietro questo dispositivo siamo tutti più simili.

« Non mi riconosci? »

Lo guardo meglio, mi sporgo in avanti pur rispettando i due metri di distanza sociale (che ha decisamente un senso in questa circostanza seppur nel suo controsenso logico ed etimologico) e ora, solo ora, riesco a metterlo a fuoco.

« Scusa Marco, non avevo proprio capito chi eri »

« Fa niente caro, in mezzo a sto casino a momenti non riconosco nemmeno mia moglie. A proposito, vieni dal supermercato? »

« Sì, esco ora »

« Quanta gente c'è? »

« In numero assoluto poca, ma una fila lunga all'esterno. Si entra in massimo in cinque e devi anche sbrigarti ».

« Uhm, allora mi sa che vado prima in farmacia ».

« Lì è ancora peggio, mi sono girato a guardare dopo essere arrivato alla Torre e ho visto la fila che arrivava all'edicola. Un disastro ».

« Va beh, tanto non ho fretta... da quando sono in cassa integrazione ho tanto, troppo, tempo libero, almeno faccio qualcosa, se avevo un pezzo di terra facevo il contadino ».

« Mi dispiace Marco, vedrai che tutto si risolverà ».

« Lo spero anch'io per tutti. Tu poi che lavori laggiù non ti invidio proprio... com'è la situazione? »

« Te lo dico un'altra volta, ora devo scappare a casa. Ti saluto Marco, un abbraccio virtuale a casa ».

« Anche a te amico mio e stai attento ».

« Ci provo ».

Mi allontanano dopo aver ripreso in mano le due buste che ora sembrano quasi più pesanti. Ripasso l'elenco delle cose da fare mentalmente, farmacia fatto ieri... in edicola sono passato, al supermercato sono passato, al bancomat ho preso i soldi... in pratica ho fatto tutto. Ho fatto tutto anche perché non posso fare altro. Vorrei prendere un caffè ma i bar sono chiusi, vorrei mangiare una pizza ma anche le pizzerie sono in fase lockdown, non posso parlare più di tanto con un amico, stringere la mano a qualcuno e non posso neanche andare a trovare mia madre. Mi sento distante da tutto e da tutti, so che deve essere così ma non è una bella sensazione. Penso che non sarà facile riavvicinarsi un domani quando tutto questo sarà alle spalle, probabilmente un seme di "distanza sociale" rimarrà piantato dentro di noi.

Cammino piano, mi godo, per modo di dire, questi ultimi momenti all'aperto, non avevo mai capito quanto potesse essere bella la normalità, ma del resto è sempre così, si scopre il valore di una cosa solo quando la si perde. Diamo per scontate troppe cose, quasi siano un diritto che ci spetta e invece la salute, la felicità la vita stessa non sono mai scontate e vanno tenute da conto... del resto Blaise Pascal scriveva "Tra noi da una parte e l'inferno o il cielo dall'altra, non c'è che la vita, che è la cosa più fragile che esiste".



Gianni Marchesini

LA BUCA BAGLIONI

Caro direttore,

Il signor Amilcare Baglioni di Parrano, un secolo fa impiegato presso il Monopolio di Stato dove inventò la macchina per apporre il filtro alle sigarette nonché inventore di cosa ben più importante cioè il mulino per frangere l'olio con un sistema originale a pressione che sembrava la macchina di Archimede Pitagorico su e giù per la quale lui, ancora a 90 anni, andava a stringere viti, chiudere falle pericolose, guardare dentro il periscopio ch  non si sa se fosse un sottomarino a olio o un mulino nucleare in azione, ebbe a rilasciare tanti anni fa un'intervista, mi pare, a Guido Barlozzetti datosi meritevole di attenzione mediatica poich  tipo non poco astruso e bizzarro, ma lo raccont , l'episodio che segue, pi  di una volta anche a me, frequentatore seriale, ma non del tutto entusiasta del suo mulino da cui sgorgava un olio splendido se non fosse stato per quel residuo d'acqua di vegetazione, di quando fu colpito da un improvviso coccolone diagnosticato come blocco intestinale a causa del quale fu condotto d'urgenza a Orvieto dove ben poco poterono e poi, in estrema possibilit , per non dire in estrema unzione, fu condotto con l'autoambulanza da Parrano a Perugia.

Un viaggio disperato ch  il povero Baglioni era pi  di qua che di l  quando l'autoambulanza si trov  a transitare su una buca che, in virt  di tale prodigioso avvenimento, venne chiamata "Buca Baglioni", si sollev  di almeno un metro e nel ricadere

gi  provoc  un tale tremendo scossone che il malconco signor Amilcare, nel frattempo sollevatosi insieme al lettino, ricadde gi  in modo talmente violento che l'inespugnabile tappo del suo intestino cedette aprendo al dilagare del flusso benefico, non certo per quei poveri infermieri che ancora la tragedia olfattiva gli va per l'ossa, che avrebbe permesso al paziente di arrivare a Perugia in condizioni di forma oseremmo dire quasi smaglianti.

Ora, il caso ha voluto che, lungo la strada d'accesso all'ospedale Santa Maria della Stella, (come d'altronde in tutte le altre strade che circondano Orvieto), si sia aperta una buca, una voraginetta che pi  o meno ha le stesse dimensioni e caratteristiche della "Buca Baglioni".

Mi domando, caro direttore, se non sia il caso di lasciarla cos  com'  tale buca per la terapia e cura del blocco intestinale ch  se l'autoambulanza ci passa anche pi  di una volta a velocit  sostenuta il paziente "stuppa" di sicuro.

Con stima

Gianni Marchesini.



Renato Mazzoni

10 LIRE

Il sole splendeva veramente in quella mattina di giugno ed era vacanza a scuola.

Le foglie degli alberi di Piazza San Pietro, teatro dei nostri giochi quotidiani, luceva-

no di verde cangiante alla leggera brezza. Sotto quegli alberi si svolgevano le nostre serie, faticose, impegnative attività ludiche, quei giochi dove era così importante vincere, emergere sugli altri, non lasciarsi mai sorpassare, dove però la sconfitta non bruciava più di tanto.

Ad una certa ora, la madre, dalla finestra di casa, chiama il bambino e gli ordina di andare dallo zio Checco a farsi dare dieci lire per la spesa.

Non si trattava delle spese generali, non si trattava di fare provviste per la settimana. Si trattava soltanto del pranzo.

Il ragazzo va.

I suoi capelli neri un po' lunghi, la sua pelle abbronzata, leggermente lucida di sudore, il suo passo svelto e sicuro rivelano la sua gioia di vivere, il suo essere padrone del mondo.

Va per la via ombreggiata alla bottega di falegname dello zio Checco.

Non furono necessarie molte parole per avere le dieci lire.

La prassi era quella, consolidata da una consuetudine annosa.

Il ragazzo non bada agli indistinti brontolii dello zio, prende le dieci lire di carta con le due dita più adatte alla bisogna e cioè l'indice e il pollice, e si avvia verso casa col suo incedere baldanzoso e vivace.

Forse aveva fretta di riprendere i giochi interrotti. Forse canticchiava qualche allegra canzone.

Di sicuro agitava le braccia allegramente.

Fatto sta che le dieci lire lasciarono inopinatamente le dita del ragazzo, volteggiarono brevemente alla brezza mattutina, forse brillarono al sole e, come foglia caduca, si

posarono sul selciato presso un tombino dove subito, prima che il ragazzo si chiamasse a raccoglierle, sprofondarono nel fondo.

Il ragazzo non ricorda cosa successe dopo. La cosa era abbastanza tragica. Ma sicuramente, a quel sole di giugno, alla serena carezza della giornata, la tragedia si stemperò.

Si sentì parlare in casa di uno spazzino comunale che avrebbe potuto aprire il tombino e recuperare le dieci lire. Si parlò del sindaco che forse avrebbe potuto intervenire. Resta il fatto che il ragazzo non ricorda più nulla.

Sicuramente avrà ripreso i suoi giochi interrotti, avrà goduto fino ad ora di pranzo (pranzo che comunque ci fu) della tiepida aria odorosa di tiglio di quella luminosa giornata di piena vacanza estiva.

Eppure di quella giornata qualcosa in lui rimase impressa per sempre nel cuore.

Qualcosa di impalpabile e confuso, qualcosa di comico e di tragico al tempo stesso; un'ombra vaga, una segreta angoscia del vivere quotidiano, una strana paura.

Quel giorno la gloria del creato gli apparve, appena appena, offuscata e opaca e gliene rimase un ricordo netto e vivo che non si cancellò mai più dalla memoria per tutti gli anni a venire.

La scoperta di un nuovo manicaretto è più importante alla felicità del genere umano della scoperta di una stella.

BRILLANT-SAVARIN -gastrosogo-
Francia 1755-1826

Marco Morucci



TURANNA, LA DEA DEI VOLSINI

In una sera qualunque alla luce del poco sole calante, mentre una brezza leggera proveniente da est portava un odore dolciastro di fieno, sopra una delle colline intorno al lago dove ero solito andare a fare una passeggiata primaverile, mi apparve una luce.

Una figura celestiale si materializzò in mezzo a un bagliore, una fata oppure una dea dalla pelle di luna, discese leggera verso il bosco pur senza il minimo rumore.

Toccata terra, iniziò a correre quasi volteggiando.

Ero seduto sopra un masso a rimirare il tramonto e quella figura mi incuriosì molto: la seguii con lo sguardo fin quando svanì dietro una roccia.

Andai nel punto in cui si era dissolta come nebbia ma non vidi tracce; c'era solo una sorgente da dove sgorgava acqua che dava vita ad un piccolo ruscello.

Al ritorno chiesi a un vecchio amico cacciatore, cercatore di funghi, frequentatore dei boschi, se mai avesse sentito parlare di quel tipo di fantasma gioioso apparso tra le selve.

Il suo sorriso enigmatico fece trasparire la risposta: sapeva già della ragazza plasmata dalla luce che svaniva nei pressi di una fonte.

Mi guardò negli occhi e con fare divertito mi disse: « Hai incontrato Turanna, la dea delle acque che ogni tanto si manifesta tra i monti Volsinii e che si dice appaia ogni tanto per controllare le sue sorgenti».

Tornai più volte al solito masso ma non la rividi più finché una sera una luce improvvisa illuminò la collina: io mi allarmai subito e immediatamente corsi verso la sorgente: quando lei discese io ero già lì.

Dapprima sembrò non vedermi poi però prima di svanire come solito mi fissò negli occhi; una strana gioia mi pervase e contemporaneamente mi accorsi che non riuscivo a muovermi, le articolazioni erano bloccate, non riuscivo a parlare, ma solo a vedere e ascoltare.

Turanna accennò un sorriso poi – come solito - si dissolse in una nuvola che profumava di fiori.

Non la rividi mai più, ma ad ogni tramonto il ricordo di quel soave profumo mi torna alla mente e rivedo quel sorriso intrigante che mai una creatura di questo mondo potrebbe avere.

Chi fa indigestione o si ubriaca non sa né mangiare né bere.



Cuochi si nasce, rosticcieri si diventa.



L'ordine delle vivande è: dalle più sostanziose alle più leggere.

BRILLANT-SAVARIN -gastrologo-
Francia 1755-1826

Filippo Murolo

LA STORIA DELLA FORMICHINA “PICCOLA E NERA”

Cera una volta, un bosco bellissimo, con tanti grandi alberi sui quali vivevano scoiattolini dalla lunga coda, insieme a moltissimi uccellini colorati che con i loro cinguettii creavano una dolcissima musica.

Nei piccoli spazi erbosi esistenti tra gli alberi, volavano, inoltre, libere e felici una infinità di farfalle con le loro bellissime ali colorate.

All'interno di questo bosco, sotto una vecchia quercia, caduta tanti anni prima, un gruppo di formiche rosse aveva realizzato il proprio nido.

L'intera città sotterranea, al centro della quale viveva servita e riverita una cattiva regina scortata da grossi formiconi, era composta da un reticolo di gallerie che si intersecavano fra di loro.

All'interno delle gallerie si muovevano in un frenetico andirivieni le formiche operaie che svolgevano i compiti, umili e faticosi, loro assegnati dai formiconi che essendo al servizio della Regina facevano applicare, spietatamente, tutti i suoi ordini, anche quelli più cattivi.

Lungo le gallerie si aprivano, inoltre, grandi locali utilizzati in vario modo.

Vi erano le stanze dove venivano, amorevolmente, coccolate e nutrite, le future piccole operaie alle quali, una volta divenute adulte, erano assegnati specifici incarichi da svolgere all'interno di quel complesso mondo, organizzato in modo così selettivo e gerarchico.

Lungo la galleria principale, su entrambi i lati erano state ricavate una serie di grandi grotte utilizzate come magazzini nei quali veniva depositato e conservato tutto il cibo che, giornalmente, le formiche, adibite a tale compito, raccoglievano al di fuori della città.

Vi erano, inoltre, le grotte dove le operaie al rientro dai loro faticosi giri, alla perenne ricerca del cibo, venivano rifocillate e fatte riposare.

Ora vi narrerò la storia capitata ad una delle operaie di nome Elfy.

Dovete sapere che ad Elfy era nata una figlia piccola di colore scuro e molto gracile, inadatta al lavoro che avrebbe dovuto svolgere una volta divenuta adulta.

Pertanto, i formiconi, per ordine della regina, gli avevano intimato di ucciderla.

Ma Elfy, disubbidendo all'ordine ricevuto, volendo un gran bene alla sua piccola, che aveva chiamato Liù, l'aveva nascosta in una piccolissima quasi invisibile grotta che aveva trovato all'interno della città, dalla quale poteva controllare gli spostamenti dei formiconi e dove si recava, furtivamente, di notte per accudire e sfamare la piccola Liù.

Dopo un po' di tempo però, angosciata al pensiero che potessero scoprirla, pensò cosa fare per uscire dal nido senza che i formiconi se ne accorgessero.

L'idea era quella di potere fuggire da quel nido governato con tanta cattiveria da quella regina, così insensibile alle disabilità nonché al dolore che le stesse arrecavano alle sfortunate mamme che si trovavano a doverle affrontare.

Poiché la città era collegata con l'esterno con stretti cunicoli che permettevano all'a-

ria di uscire ed entrare nella stessa, ideò di potere allargare uno di detti cunicoli, onde potere fuggire entrambe.

Incominciò quindi ad allargare, lavorando di notte, al termine del suo faticoso lavoro giornaliero, uno dei cunicoli che si dipartiva proprio dalla piccola grotta nella quale aveva nascosto Liù.

Purtroppo, prima che potesse allargarlo sufficientemente in modo che entrambe potessero attraversarlo, una delle formiche, che aveva notato qualcosa di strano nel suo comportamento, riferì il tutto ai formiconi che si misero subito alla ricerca di Elfy.

Questo avvenimento costrinse Elfy, con gran dolore, a fare uscire fuori della città la sola Liù, le cui ridotte dimensioni le permettevano di attraversare il cunicolo, augurandosi, in cuor suo, che una volta fuori qualcuno si sarebbe preso cura della piccolina.

Liù appena fuori fu invasa da gran paura al pensiero di potere fare cattivi incontri. Poi, però, rinfrancata dal cielo stellato e dalla luce della Luna che gli illuminava il cammino, guardinga, iniziò a scendere verso la sottostante pianura.

Dopo un po' che camminava, su un prato verde pieno di margherite gialle e bianche, vide, improvvisamente venirle incontro un essere a lei completamente sconosciuto.

Man mano che si avvicinava notò che dalla sua testa uscivano due piccole corna e, cosa ancora più meravigliosa, che trascinava con sé la sua casetta.

Liù raggiuntala si fermò impaurita, fintantoché quest'ultima, poiché si trattava di una lumachina, non gli rivolse la parola.

« Dove vai sola, sola di notte piccola formichina? » le disse.

« Come mai non sei con la tua mamma al riparo nel tuo nido? »

Rassicurata dal timbro di voce della lumachina, Liù le raccontò le sue disavventure ed il perché era dovuta fuggire dalla città delle formiche.

La lumachina addolorata nell'apprendere la sua triste storia e nel vederla così piccola ed indifesa le disse: « Vieni al riparo qui vicino a me e mangia qualcosa ». Quindi dopo averle offerto una tenera fogliolina ed una mollichella di pane le disse ancora: « Ho saputo che in fondo a quella strada che si intravede in lontananza, in un grande fungo, abita un piccolo misterioso, luminoso essere alato, che non si sa da dove sia arrivato ma che, ho sentito dire, ha curato tante piccole malformazioni a molti infelici animaletti.

Domani mattina, prima di salutarci, ti indicherò la strada che dovrai percorrere per raggiungere la sua casa ».

Dopodiché gli augurò la buona notte e si ritirò nella sua casetta.

Il giorno successivo, dopo avere fatto nuovamente colazione insieme alla buona lumachina, Liù la salutò e si incamminò verso quel funghetto che si vedeva in lontananza al termine di una stradina bianca. Giunta che fu vicino alla strana casetta, Liù si avvicinò timorosa alla porta e bussò: Toc – toc. Una voce possente ma gentile rispose: « *Chi è che bussa alla mia porta?* »

« Sono Liù la piccola formichina e vengo da molto lontano per chiedere aiuto ».

La voce dall'interno rispose: « Entra, entra non avere paura ».

Entrata Liù all'interno della casetta si trovò alla presenza di uno strano piccolo essere alato che emanava una intensa luce. Intimidita a tale vista si fermò, rimanendo interdetta e quasi senza voce. Ma lo strano personaggio le disse di non avere paura e di raccontargli invece le sue disgrazie. Rincuorata, Liù gli raccontò tutte le sue disavventure ed il perché essendo piccola e nera fosse stata costretta a fuggire dalla sua città. Quest'ultimo, che doveva certamente possedere poteri eccezionali, le disse: «Non ti preoccupare, poiché vedo che sei una buona formichina, ti curerò e ti trasformerò in una formica forte, intelligente e molto bella». Infatti dopo alcuni giorni di permanenza in quella casa, Liù, per opera di quello strano essere, acquistò un aspetto imponente divenendo forte e bella.

A questo punto il suo benefattore le disse: «Torna nella tua città, scaccia la malvagia regina con tutte le sue guardie e libera quindi dall'oppressione tutte le tue compagne». Liù meravigliata per avere acquisito tanta forza e bellezza, dopo averlo ringraziato per come era stata trasformata si allontanò dirigendosi verso il luogo dal quale era venuta. Giunta che fu all'ingresso della città, i formiconi che erano di guardia affinché nessuno entrasse, terrorizzati dal suo nuovo aspetto, fuggirono frettolosamente. Entrata all'interno fu subito circondata con affetto da tutte le altre formiche operaie. Purtroppo alla richiesta di rivedere la sua mamma, apprese con dolore che quest'ultima, dopo la sua partenza era morta di dolore. Quindi, angosciata ma ancora più motivata, invitò le sue compagne a seguirla, affinché tutte in-

sieme potessero cacciare, definitivamente, dalla città la perfida regina con tutti i suoi guardiani che alla vista di Liù e di così tante formiche in rivolta non opposero alcuna resistenza, fuggendo immediatamente dalla città. Dopo tali fatti Liù divenne la nuova regina e negli anni successivi, all'interno della città tutte le formiche vissero una vita più felice e laboriosa senza dovere più temere soprusi di alcun genere.

Analisi favola formichina piccola e nera

La favola nella sua semplicità trasmette ai lettori una serie di nascosi messaggi ed insegnamenti.

Il bosco descritto all'inizio rappresenta l'armonioso pacifico mondo che ci circonda con la piacevole musica diffusa dai piccoli uccellini, il profumo dei fiori e lo sfavillio dei colori prodotto dalle molte farfalle. Il nido delle formiche, con le sue leggi discriminatorie, può essere equiparato a molte delle Città o Comunità create dagli uomini dove vigono Regimi autoritari con leggi antidemocratiche e razziste che dividono i Popoli e ne sfruttano il lavoro per il loro solo tornaconto.

La condanna a morte della piccola Liù ci ricorda che in passato è avvenuto ed avviene, purtroppo, ancora in molte parti del nostro pianeta, l'eliminazione dei diversi, dei disabili e di tutti coloro che non potendo produrre mezzi materiali utili al sostentamento delle varie Comunità, sono considerati, erroneamente, un intralcio allo sviluppo delle stesse.

Il dolore di Elfy nell'apprendere che Liù deve essere eliminata e l'angoscia che la

Giuliana Parrano

UNA DONNA

pervade nel tentativo prima di nascondere la poi di abbandonarla al di fuori del nido in un mondo sconosciuto, ci richiama alla memoria le sofferenze che devono avere patito le donne ebrae, quando nel tentativo di salvare i propri figli da morte sicura, li consegnavano a persone sconosciute.

Equale dolore sicuramente proveranno le donne di alcuni stati africani molto poveri o in guerra, quando, sperando di potere dare ai loro figli un futuro migliore in Europa, si vedono costrette ad affidarli a sconosciuti.

La paura che la piccola Liù avrà avuto quando vagando senza una meta ha incontrato la lumachina, rappresenta quella ci pervade quando andiamo incontro all'ignoto.

La lumachina rappresenta tutte le persone che, pur non potendo, con coraggio, si sono prodigate e si prodigano tuttora nel tentativo di aiutare tutti coloro che hanno bisogno di aiuto, indicandogli, spesso, anche una via di possibile salvezza.

Il piccolo essere luminoso ben rappresenta la scienza con tutte le sue implicazioni tecnologiche.

Il ritorno della nuova Liù, la fuga della regina con le sue guardie, l'accoglienza delle formiche e la loro rivolta, ci ricordano che spesso i popoli oppressi, in presenza di qualcuno che sappia guidarli verso la libertà e la democrazia, sono in grado, con la forza del solo numero, di ribellarsi ai regimi autoritari e di istaurarne altri più democratici e rispettosi degli interessi di tutti.



Monica Serani indugiò dietro la porta socchiusa. Inspirò profondamente ed entrò nell'aula. La maestra di suo figlio era in piedi, appoggiata alla cattedra, in un atteggiamento quasi di difesa, gli occhi bassi fissavano la parete di fronte. «Buon giorno! Sono la mamma di Giovanni Rossi» disse Monica sorridendo; mentre da dietro le lenti a contatto vivisezionava la maestra con uno sguardo tagliente come la lama di un bisturi “Carina pensò, divertente, così alternativa... dentro tutti quei gilet... questo...questo giovane amore, del mio quasi ex marito”. «Giovanni sì... è sempre svogliato e distratto» disse la maestra tenendo sempre gli occhi bassi e fissi alla parete, mentre la fronte e le guance le si chiazavano di rosso. Non l’aveva guardata neanche una volta, da quando Monica era entrata. « Distratto, svogliato? A casa i compiti li fa...forse non trova interessanti le lezioni. Suona anche il pianoforte. Il padre è un musicista, ma... lei...lei lo sa» disse sarcastica. Le chiazze sulle guance e sulla fronte della maestra, punta sul vivo, cominciavano a scolorire, e, nello sguardo, che di colpo aveva alzato, c’era qualcosa...qualcosa simile a una sfida. Monica non le diede tempo di ribattere « Arriverla» disse precipitosamente, e uscì. Camminava tra la gente, che non vedeva, trascinata quasi fisicamente in una dimensione vuota, gelida, dove tutto sembrava avvolto dalla nebbia. “Spudorato e spudorato ... la sua amante” la maestrina del

loro figlio. Sentiva le labbra rigide e dolenti per quel lungo forzato sorriso; l'angoscia le chiudeva la gola, aveva bisogno di respirare. Si fermò. La vetrina di un negozio le rimandava la sua immagine. Una donna alta, sottile, i capelli appena alle spalle, e il volto stravolto dal dolore e dalla rabbia. Una recrudescenza, di dolore e rabbia, già provata, ma più violenta, quando giovanissima aveva perso i genitori in un incidente stradale.

« Non ti lascerò!... non ti lascerò mai». Glielo aveva detto...detto e ripetuto; quando lei straziata dal dolore si era affidata a lui,... a quella promessa. Se la ricordava bene quella promessa...Erano in giardino, abbracciati sulla panchina, solo una pietra, grossa e quadrata, sotto il vecchio fico. Si erano conosciuti anni prima, lei in vacanza al mare; lui suonava in un piano-bar dove lei trascorreva le serate, insieme ad amici. Immediatamente l'avevano attratta le sue mani. Mani sottili, quasi alate, così rapide e leggere sulla tastiera. "E... adesso...adesso?", pensava amareggiata Monica, mentre tornava a casa. Certo è che lei e Giovanni se ne sarebbero andati. La banca dove lavorava le aveva già concesso il trasferimento. Tornava nella filiale del suo paese.

Con il vuoto lasciato da quell'abbandono, erano tornati nella sua casa natale. Una casa grande, alla fine del paese, dove negli anni precedenti avevano passato, ogni tanto, qualche giorno di vacanza. Monica lasciò tutte le stanze chiuse, tranne due camere da letto e la grande cucina, dove fu possibile, su una parete, sistemare il pianoforte. Anche la porta sul giardino rimase

chiusa. Non voleva proprio vederlo il giardino! La sua vita, andava avanti stretta nel lavoro e nelle abitudini. L' unica attenzione era per il figlio.

Lo aveva iscritto alla stessa scuola che lei aveva frequentato. E gli aveva fatto riprendere lezioni di pianoforte, che Giovanni la sera, in cucina, con la stessa passione del padre ripeteva. Ogni tanto mentre lui suonava le capitava di guardargli le mani. Mani forti, quadrate, fattive sulla tastiera. Le aveva ereditate da lei le mani! Non aveva più visto né sentito il suo ex marito...e la rabbia le chiudeva la gola quando lo sentiva parlare al telefono con Giovanni, che come d'accordo insieme a lui avrebbe passato le vacanze estive.

Durante quell'anno lei e il figlio avevano preso l'abitudine di passeggiare nella campagna che si estendeva davanti alla loro casa. Camminavano sui bordi induriti dei campi; quei campi dalla terra umida e molle, mentre la natura, imperturbabile alla loro meraviglia, mutava le stagioni. E fu in un mattino di primavera che Monica si svegliò con la stanza inondata di sole, (da qualche tempo la sera non chiudeva più gli scuri). Scese dal letto e quasi inconsapevolmente aprì le porte e le finestre di tutte le stanze, anche quella sul giardino. Improvvisamente, la casa si riempì di luce dissolvendo le ombre, ormai diventate stantie. Uscì in giardino e, tra i rami e le fronde rinsecchite, si recò quasi a tentoni sotto il vecchio fico. Spazzò via con le mani le foglie morte, cadute sulla panchina; vi si sedette desolata, solo il vecchio, contorto fico aveva una chioma fresca, che come una nuvola verde si proiettava verso il cielo.

Guardò il giardino inselvaticato, mentre con una stretta al cuore pensava a quanto sua madre lo avesse amato ...Ma lei "lei lo avrebbe riportato alla bellezza di un tempo. Certo sì, lo avrebbe fatto!" e cominciò così a passarvi ogni giorno, ogni momento libero, ripulendolo dai rami secchi, togliendo le piante morte e rimettendole nuove, con una passione e una volontà che era stata di sua madre, ma che lei pensava di non avere. Passò la primavera e anche l'estate si avviava alla fine. E in un lento pomeriggio, nel giardino assopito sotto il sole, un'auto si fermò davanti al cancello « mamma!...mamma! sono tornato! sono qui con papà» disse Giovanni correndo dalla madre. Monica lo abbracciò stretto, scompigliandoli i capelli schiariti dal mare. Giovanni la baciò sulle guance poi sciogliendosi dall'abbraccio corse verso casa. Il padre... lui..." lo spudorato" era immobile, al centro del cancello aperto, con le mani appoggiate sull'inferriata, e la osservava, con uno sguardo inquisitore e insieme curioso; mentre lei teneva lo sguardo fisso, sulle sue mani. Quelle mani leggere, così audaci e profonde... quando avevano esplorato il suo corpo. Quelle mani, che tanto l'avevano affascinato, non la stupivano più. "Sono solo belle mani" pensò, gelata da una indifferenza che la stupiva, alzò gli occhi per cercare una conferma, trovò un viso magro, segnato, con i capelli diventati un po' troppo... scuri. Lui la guardava ancora, mentre quasi gridando le diceva: « Il giardino ...è tornato!...è tornato quello di un tempo! » « Già » rispose Monica e, senza voler incontrare i suoi occhi, salutandolo con un cenno della mano, s'avviò verso casa.

Luca Pedichini



CONTAGIO

Svolazzo nell'aria già da tempo, fiorito in un luogo lontano per il desiderio egoista di conquista.

Sono ossessione per il pensiero di un uomo troppo solo, o via di fuga per coloro che, stanchi delle stagioni passate, aspettano le rovine di questo tempo per ipotizzare un futuro.

Per la maggior parte del mondo sono invisibile, sconosciuto, impalpabile o dimenticato.

Sono passato per strade affollate di luce ed ombre che non parlano la mia lingua.

Osservando luoghi così diversi di gente apparentemente uguale ho capito di essere per loro la misura necessaria per renderli compatibili.

Molti mi hanno accolto a testa alta, forse troppo, per poi supplicarmi in ginocchio.

Attraverso i muri, visito stanze di solitudini dove, infermi in un letto, ritrovo amici che un giorno correvano dietro alla vita. Oggi con gli stessi occhi e cuore sereno mi temono come se io non fossi più io o forse perché loro non sono più loro.

Il vento mi porta nelle scuole, tra i banchi. Spargo i miei semi tra i fogli scritti di rosso e i colori dei tuoi capelli. Non sento più le risate attutite dai muri o dal vuoto, non battono le mani al tempo della musica.

Eppure lo so che mi cercate. Nell'anima,

ognuno di voi, desidera la mia cura, questo salto nel vuoto perché non vi basta più questa società che consuma materia. Questo è il tempo in cui torno inaspettato come la primavera che rigenera lo spirito e debella i deboli.

Qualcuno è già pronto alla resa incondizionata. Lo vedo piegare la testa al cospetto della mia febbre. Febbre che cresce, che inonda, che contagia e toglie il respiro.

E proliferano a milioni le difese che non potranno per sempre oscurare il tuo sorriso, celare la tua bocca a me che sono solo un bacio in cerca della tue labbra.



Enzo Prudenzi



IL COMPLEANNO DELLA SORA PEPPA

La Peppa è nata il 2 febbraio 1930, il giorno della Candelora.

I tempi erano duri e cupi perché si era usciti da non molto dalla grande guerra e tutti avevano, poco o tanto, raziato nel podere dove lei viveva con la grande famiglia contadina, il babbo, la mamma, due fratelli e il nonno paterno.

Lei era la più giovane di tutti ma non per questo le veniva permesso di condurre una vita

privilegiata o più agiata rispetto agli altri.

Aveva frequentato la scuola d'obbligo, a fatica recandovisi a piedi dal podere, quella scuola sui banchi di legno con sedili fissi e pozzetti per l'inchiostro, un solo libro, una sola penna, una matita e una gomma per cancellare.

Dall'infanzia era passata alla maturità senza transitare per la gioventù: la scuola – di vita – era dentro la casa dove l'aspettava il mestiere, quello nei campi, da generazioni, sotto gli occhi della madre e di tutta la famiglia.

Dopo la scuola la vita era una conseguenza: si alzava alle sei del mattino tutti i giorni dell'anno e subito provvedeva ad accendere il fuoco con la brace ancora viva della sera precedente: sarebbe servito per cuocere i pasti il cui cibo era condizionato dal ciclo delle stagioni. Si recava poi a prendere l'acqua nel pozzo antistante casa, due viaggi pesantissimi per garantire il bere e le esigenze di tutti.

Terminato questo lavoro ne iniziavano per lei degli altri ugualmente pesanti: pulire e rigovernare casa, accudire gli animali di bassa corte, dedicarsi a coltivare l'orto.

Talvolta poteva succedere che quando vacche e buoi si stancavano o si innervosivano per gli insetti e le mosche e quindi cercavano di rompere il giogo, era d'abitudine, come per tutti i contadini, che addirittura lei e sua madre venissero messi davanti al vomere dell'aratro per aiutare gli animali a tirare mentre un suo fratello attendeva alla guida dell'aratro stesso affinché il solco fosse diritto.

Non aveva soldi la Peppina, come non ne avevano gli altri componenti della famiglia, se non una piccola scorta per gli im-

previsti o per le gabelle. Poco o nulla veniva comperato con i soldi, la gran parte delle cose veniva scambiata; per la famiglia contadina erano soldi il grano, l'erba, il granturco, il vino.

La Peppina apparecchiava la tavola con il capofamiglia in testa, al quale serbava una cucina un po' più ricca degli altri; serviva sempre per primo suo nonno poi suo padre infine i fratelli. La carne era data dal pollame che lei allevava e dagli insaccati del maiale.

Anche al pane pensavano lei e sua madre. Lo cuocevano una volta alla settimana nel forno sotto casa, conservando una parte di pasta cruda che sarebbe servita da lievito per l'impasto successivo perché il lievito di birra ancora non c'era.

Tra le altre incombenze la Peppina provvedeva a mungere il latte dalle capre e dalle mucche, alimento che era prevalentemente destinato a chi era malato, ai neonati la cui madre non ne avesse avuto a sufficienza, o addirittura per allattare i vitellini. Il bestiame infatti aveva moltissima importanza nella vita contadina: vacche e buoi soprattutto, preziosi per il trasporto e per le coltivazioni. Quando uno di questi animali si ammalava la Peppina e i suoi fratelli andavano a vegliarli nelle stalle tanto erano importanti quanto le persone. La malattia di una bestia era una disgrazia, quella di una persona un destino.

Dopo la lunga, faticosa giornata di lavoro la Peppina serviva la cena che veniva consumata molto presto: alle diciotto e trenta, massimo diciannove, per andare a dormire altrettanto presto, vuoi per la stanchezza, vuoi per essere pronti per il lavoro dell'indomani.

Spettava a lei anche raccogliere la legna della potatura, fare il bucato settimanale preparando addirittura il sapone col grasso del maiale.

In paese la Peppina andava raramente, per la Messa della domenica, gli incontri delle "Figlie di Maria", per le altre feste del Patrono e dei santi, per le fiere di bestiame e di merci, uniche circostanze dell'anno adatte per fare compere ed era in tali momenti che rimaneva a pranzo a casa dell'amica che si era stabilita in paese.

L'abbigliamento se lo preparava e curava da sola, col telaio di casa o con i ferri, coi quali cuciva gonne e maglioni ma anche tovaglie e coperte e si preparava il corredo. Il suo primo paio di scarpe non da lavoro le era stato regalato per la prima comunione, poi un altro paio qualche anno dopo, per andare a ballare nel carnevale, con la musica della fisarmonica a casa di amici.

E lì conobbe quello che sarebbe divenuto poi suo marito, unico uomo della sua vita, "un ragazzo sano e lavoratore", lo segnalavano i suoi genitori, quasi che il matrimonio, più che una libera scelta rimaneva un contratto tra le due famiglie, talvolta con l'avallo del padrone.

La Peppina con il matrimonio, con un rituale consolidato, dovette lasciare il potere del padre per trasferirsi in quello del marito dove, anche lì, avrebbe trovato la sottomissione al capo di casa, alla suocera, al marito e quindi con doveri ben precisi secondo la cultura e tradizione del tempo. Nulla di cambiato rispetto alla vita di prima, se non il fatto di avere avuto due gravidanze da gestire per il parto di due figli.

Col passare degli anni e con la modernizzazione arrivarono le macchine in ausilio all'uomo e se la fatica diminuì poco cambiò per la Peppa: prima lavorava per vivere, ora viveva per lavorare.

E fu proprio la "modernizzazione" a decretare il tramonto del suo modo di vita: la tv, la lavatrice, il frigorifero operarono in tal senso; soprattutto quest'ultimo determinò l'esaurirsi della stretta dipendenza dai frutti e dal tempo dell'orto. La Peppa non mise più cesti alle finestre e non attese il maturarsi dei prodotti da mangiare e il loro scadenzario. Quasi dismise l'orto che venne relegato a diletto di pensionati e non quale stretto fornitore di vitto.

Oggi la Peppa ha novant'anni, nata "pè la Candelora quando dall'inverno semo fòra ma se piove o tira vento dall'inverno semo dentro", novant'anni ben portati, due figli, quattro nipoti e, dopo l'esodo dalle campagne a metà degli anni sessanta, è venuta ad abitare in paese.

Orgogliosa della vita subìta e fiera del proprio "status" di contadina, quasi si rammarica del tempo che fu, delle abitudini, dei modi di vivere e di pensare propri di un'epoca rispetto alla quale tutte le cose sono cambiate con uno stravolgimento totale.

Le sere, a primavera e d'estate, nessuno si raduna fuori a fare veglia e comunella, non c'è più tempo per pensare e parlare con il prossimo raccontando aneddoti e storie come una volta. Adesso ci sono diversivi di ogni genere, il cellulare, la televisione, il pc e i "social network" che, se favoriscono un colloquio virtuale, indefinito, fanno sì

che, in fondo, ognuno si racchiuda dentro le proprie pareti domestiche.

Si vive diversamente, indubbiamente con più agiatezze, in modo radicalmente diverso.

"Meglio ?? " ... si chiede la Peppa !



Antonietta Puri



LE FROTTOLE DELLA FAME

I racconti di mia nonna non erano né favole, né fiabe: lei li chiamava "frottole". Nei lunghi pomeriggi invernali, quando la tramontana scardinava gli scuri delle finestre e soffiando faceva vorticare le lenzuola stese ad asciugare in una danza forsennata, io, leccandomi le labbra screpolate, guardavo da dietro i vetri i rami dei lecci piegarsi avanti e indietro, mostrando ora la pancia grigio-verde del fogliame, ora il dorso verde scuro e lucido e ripensavo ai giochi che fino ad ottobre si facevano ai giardinetti. C'erano anche quelle giornate grigie che pareva non avessero mai visto la luce del sole, in cui era benvenuta la pioggia che rigava i vetri e infradiciava la terra, scurendo il cotto dei larghi mattoni della

terrazza e quello dei vasi, nei quali le fucsie e i gerani sembravano i miseri resti del fulgore glorioso che avevano ostentato fino a poco prima.

In quei momenti, che sembrava non dovessero mai avere fine, la noia mi assaliva e mi intorpidiva i sensi. Stavo col naso schiacciato sui vetri a cercare fuori qualche forma di vita che rompesse la monotonia: un'apertura del cielo da cui trapelasse un misero raggio di sole; un volo di storni da seguire con gli occhi nelle loro evoluzioni acrobatiche, un passero o due che si posassero zampettando sulla terra dei vasi alla ricerca di qualche seme da beccare, un cane randagio che nel suo trotterellare tranquillo alzasse una zampa per segnare il territorio ai piedi dei tigli nudi e neri. E oziosamente mi domandavo se gli animali non si annoiassero a morte come me: mi figuravo greggi di pecore intente a brucare per ore la bassa erba dei campi, alle mucche che ruminavano nelle stalle, alle galline nei pollai, ai poveri cavalli che persino per dormire restavano in piedi...e intanto sbadigliavo e sbuffavo, sbuffavo e sbadigliavo e così, tediosamente, il pomeriggio si consumava. E non sapevo ancora che quella era la felicità.

Era allora che mia nonna mi chiamava e mi diceva: «Oh ci'...vieni qua che ti racconto una frottola!». Ed era proprio a quel punto che trovavo un senso alla mia giornata, anche se sapevo già, e ne ero felice, che le frottole della nonna erano sempre le stesse, su tema mangereccio, ma ogni volta con qualche intrigante variazione sulla favola.

La prima s'intitolava *Trottolina* e il cuore della narrazione erano le frittelle, quelle di

pasta di pane avanzata, quando il pane si faceva in casa, che si riduceva a palline, a loro volta schiacciate un po' col matterello e un po' con le dita e si friggevano nello strutto caldo.

« Dunque- esordiva la nonna- c'era una volta una bambina della tua età che si chiamava Trottolina: era una bimba buona, ubbidiente e servizievole e la sua mamma, per premiarla della sua bontà, ogni tanto, ma non troppo spesso, quando faceva il pane, lasciava da parte un po' di pasta lievitata per farne delle frittelle; quando questo succedeva, Trottolina era felice e voleva a tutti i costi mettere anche lei le mani in pasta. Quella mattina, dunque, la mamma si mise all'opera, ma d'un tratto si ricordò che non aveva la padella per friggere, perché qualche tempo prima l'aveva prestata a comare Assunta (che qualche volta era Settimia e qualche altra era Teta o Ida, a seconda della parentela e dell'ispirazione momentanea). La mamma allora mise sulle spalle di Trottolina una polacchetta, perché l'inverno era ormai alle porte, e le disse:” Trottolì', vai da comare Assunta a farti restituire la padella che le ho prestato, sennò ...niente frittelle! Ma stai attenta agli animali che incontrerai, perché sono ingordi e fedifraghi (lei non diceva proprio così ma usava un termine dialettale più colorito...); perciò, se ti dicono che anche loro pretenderanno la loro porzione di frittelle, tu rispondi ad ognuno:- Vieni stasera sull'aia, e l'avrai. La bambina si avviò per il sentiero che conduceva al casolare della comare ma, fatti appena un centinaio di passi, sbucò fuori da un cespuglio un bel cagnone bianco e nero, con la lingua penzoloni e gocciolante per

l'appetito che l'apostrofò con queste parole, pronunciate con una certa prosopopea, anche se con tono volutamente mellifluo: "Dove vai Trottolina?" e lei: "Vado da comare Assunta a prendere la padella per fare quattro frittelle...". "Me ne darai due anche a me, sennò ti mordo...!?". "Vieni stasera sull'aia e le avrai" rispose la bimba un po' intimorita. Fatti altri cento passi, sentì un miagolio lamentoso poi, dall'alto di un ramo di cerro, saltò giù un grosso gatto soriano che cominciò a strusciarlesi intorno alle gambe, poi sogguardandola con aria sorniona, le disse con voce da ruffiano: "Trottolina, dove vai?" e lei: "Vado da comare Assunta a prendere la padella per fare quattro frittelle...". "Me ne darai due anche a me, sennò ti graffio...?". "Vieni stasera sull'aia e le avrai", rispose Trottolina cercando di nascondere il disagio e un po' d'inquietudine.

Finalmente cominciò a profilarsi la casa della comare: un filo di fumo terminante in uno sbuffo simile a un punto di domanda usciva dal comignolo danzando contro un cielo di latte; a mano a mano che la piccola si avvicinava, sentiva il belato delle caprette, il muggito della mucca e lo schiamazzare delle galline sull'aia e fu proprio dalla mischia dei polli che se ne uscì, sollevando solennemente e regalmente una zampa dopo l'altra, un gallo pettoruto, dalla fiera cresta cremisi e dai lunghi bargigli che, avanzando con fare battagliero verso la bambina, le girò intorno due o tre volte e poi, postosi di fronte a lei e fissandola con quei suoi occhi tondi e perentori le disse con voce chioccia: "Dove vai Trottolina?", e di nuovo gli fu risposto: "Vado da comare Assunta a prendere la padella

per fare quattro frittelle...". "Me ne darai due anche a me, sennò ti becco...?". "Vieni stasera sull'aia e le avrai", rispose per l'ennesima volta Trottolina, sollevata nel vedere la comare Assunta farlesi incontro sorridente, con una bella ciambellina in mano: "Cara la mia bambina..., che cos'è che ti manda qui a buon'ora?". E mentre Trottolina spiegava il motivo della sua visita e faceva la sua richiesta, la comare, porgendole la ciambella, la fece entrare in casa dove nel camino acceso ardeva un bel fuoco su cui cuoceva un paiolo pieno di minestra, diffondendo per la stanza un odore appetitoso e la fece rificillare con una ciotola di latte appena munto. La piccola divorò la ciambella inzuppata nel latte poi, presa la padella e ringraziata la comare Assunta, che le fece tante raccomandazioni, riprese più tranquillamente la strada del ritorno. Giunta che fu al casolare, mentre saliva le scale a due a due, trafelata, con la padella in mano, chiamava la mamma con voce alta e concitata: "Mamma, mamma...sapessi che cosa mi è successo per la strada...!!!". La donna, mostrandosi indignata, ma ridacchiando sotto i baffi, tranquillizzò Trottolina dicendole: "Stai tranquilla, figlia mia, che ci penserò io a dare ciò che gli spetta a quelle bestiacce. Ciò detto, si affacciò alla finestra che dava sull'aia e vedendo quel piccolo drappello di affamati che attendevano impazienti la loro parte, gridò loro: "Carini..., volete quello che vi spetta, vero...? Scendo subito a darvi ciò che vi meritate...".

E mentre i tre comparì smaniavano dalla fame: il cane gocciolava saliva, il gatto si leccava i lunghi baffi e il gallo guardava in su, con una zampa sollevata, la mamma

nascose il matterello sotto il grembiule e scese in fretta le scale e, aperto il portoncino, si scagliò contro gli animali roteando la sua arma impropria. Questi, strepitando a più non posso, si dettero alla fuga..., lasciando qui una penna, lì un ciuffo di pelo e là la punta di una coda, come trofei per il nemico. E così Trottolina poté godersi in santa pace le sue frittelle, come dio comanda! »

A quel punto, io battevo le mani felice come una pasqua, invidiando un po' Trottolina perché ogni tanto mangiava le frittelle e io quasi mai... Poi, se il pomeriggio tardava a diventare sera, chiedevo alla nonna se mi raccontava la frottola della Befana e dei suoi Aiutanti, che era la mia preferita, e credo anche la sua, perché lei, mentre la raccontava scioglieva la briglia alla fantasia e alla creatività, e intanto si risarciva delle penurie subite da bambina, ultima di sei figli quasi tutti maschi che avevano bisogno di mangiare più di lei per poter lavorare. Dunque, dopo aver accampato qualche banale pretesto per svincolare dall'impegno della frottola, sotto la mia assillante insistenza, attaccava così: « Siccome la Befana era tanto vecchia, ma così tanto vecchia (proprio come la nonna che vi dice sempre che per l'ultimo dell'Anno la dovete buttare dalla finestra come i piatti sbeccati) che era piena di dolori e di acciacchi dappertutto e, avvicinandosi il sei gennaio, non se la sentiva di andare da sola al Paese della Befania a caricare i balocchi e le ghiottonerie da portare ai bambini buoni, oppure il carbone, le reste d'aglio e le trecce di cipolle per quelli cattivi, cosicché si decise a cercare qualche aiutante per

alleviarsi la fatica e cominciò a spargere la voce per il paese. Dopo un paio di giorni, le si presentarono Angelinaccio, Ninetto del Cucco e Fafae, che per l'appunto erano alla ricerca di qualche lavoretto poco impegnativo per sbarcare il lunario.

La mattina dopo, di buon'ora, si misero in cammino con in spalla i sacchi vuoti e cammina, cammina, cammina, per monti e per valli, per campi e per boschi..., a un certo punto il saggio e burbero Ninetto propose di fermarsi a riposare un po'; a questo si unì subito il goloso, insaziabile Fafae che, con un certo moto di stizza fece notare come quella fosse l'ora di fare colazione e loro erano a stomaco vuoto dal giorno prima. Anche Angelinaccio che parlava poco o niente con gli altri, ma borbottava sempre tra sé e sé, appariva provato. La Befana allora si mostrò comprensiva, anche perché sapeva che se non si mangia (e questo era riferito a me che ero inappetente, ma solo dei piatti che mi propinavano e che impiegavo ore a trangugiare, dopo averli irrorati abbondantemente di lacrime...), si diventa sempre più deboli e poi si muore stecchiti e allora, chi l'avrebbe aiutata a trasportare tutta quella merce, entro la notte tra il cinque e il sei gennaio, che oramai era vicinissima? “Pazientate qualche altro centinaio di metri” disse con tono rassicurante “e poi avrete una bella sorpresa...Su, su, che il tempo è denaro...!”. E ripresero il cammino, sudando come bestie da soma; solo la Befana, che era magica, non sudava e manco aveva fame né sete, beata lei...; aveva solo l'artrite che non la faceva dormire di notte. E così, i quattro ripresero il viaggio, e cammina, cammina, cammina,

superato un alto poggio, videro aprirsi davanti ai loro occhi uno spettacolo unico: là sotto, scorreva lento e profumato un fiume dorato di miele che, solo a vedersi, faceva resuscitare un morto...! Subito, i tre aiutanti, spiccarono una corsa verso il basso, posarono sulle rive fiorite e ronzanti di sciami di api i loro sacchi e i poveri vestiti e, completamente nudi, si tuffarono in quella delizia e...mangia tu, che mangio io, la loro pancia si riempì come un otre. Ma non fecero in tempo a uscire da quel ben-di-dio che i poveretti cominciarono a torcersi dai dolori di pancia che li facevano piegare in due e, massaggiandosi il ventre con entrambe le mani: "Ohi-ohi-ohi..." si lamentavano e si rotolavano a terra facendo smorfie e torcendo la bocca che, spalancandosi, mostrava più buchi che denti.

La Befana disse loro di smetterla con tutte quelle manfrine e di guardare al di sotto di un poggetto dal quale saliva alle narici un odore...ma che dico... un lezzo mefitico...e di sbrigarsi a correre giù! I tre guardarono in basso e ...non credettero ai loro occhi: un paio di metri sotto il ciglio del dirupo scorreva un fiumiciattolo di colore marroncino di inequivocabile natura. Quasi scapicollandosi, questi vi si precipitarono spingendosi forte una mano sul ventre e una sul didietro e, bombardando a più non posso, si liberarono della fetente zavorra, mentre la Befana sghignazzava, ostentando l'unico dente che sveltava giallognolo nella caverna nera della sua bocca. Poco più in là, in una valletta erbosa, scorreva lento un rivo di acqua limpida dove i nostri compari si lavarono poi, ripresi i loro stracci e le loro lerce bisacce, si rimisero

in cammino con la vegliarda che, davanti a loro, nonostante l'artrite e gli altri acciacchi dovuti all'età, appoggiandosi a un lungo bastone bitorzoluto, dirigeva i loro passi come il mazziere di una strampalata fanfara durante una parata folcloristica.

E finalmente, ecco in lontananza, su una bassa collina, sveltare strane torri alte e sottili terminanti in ruote da cui pendeva qualcosa; man mano che il bislacco drappello si avvicinava si riusciva a discernere la natura di quelle singolari costruzioni: erano "boschetti" di alberi della Cuccagna dai quali penzolavano come tanti impiccati salami, lonze e prosciutti, forme di cacio e corone di salsicce, sanguinacci, pezzi di lardo, fiaschi di vino e d'olio, fiaschetti di rosolio, barattoli di tonnina e taratello, collane di biscotti con l'anice e di ciambelline al vino. Poco più in là, dagli alberi di un'altra piccola selva, pendevano lunghissimi rosari di caramelle, torroni e torroncini, croccanti, sacchetti di noci e di nocciole, arance, mandarini e mele di ogni qualità e colore...E infine da una macchia di alberi più alti e robusti facevano la loro figura, nelle tinte

smaglianti, biciclette, tricicli e monopattini, trenini, racchette, pattini, palle e biglie colorate... e bambole a non finire che fissavano i visitatori sbalorditi (eccetto la Befana, ovvio) con occhi di vetro colorato e, a ogni soffio di vento, sbattevano civettuole le lunghe ciglia e, senza muovere la bocca, chiamavano 'mam-ma - mam-ma'...

Insomma, per farla breve, Angelinaccio, Ninetto e Fafae fecero il loro dovere caricandosi, come bestie da soma, di questo e di quello, sotto la supervisione attente del-

la Befana che, da parte sua, si mise sulle spalle un sacco pieno di carbone, di spicchi d'aglio, di bucce di noci, di patate e di cipolle...per i bimbi cattivi e, soprattutto, pei quelli che non vogliono mai mangiare...”.

« Bella, nonna- dicevo tutta contenta -non vedo l'ora che me la racconti di nuovo...» . Poi, vedendo che la nonna si metteva a lavare e a tagliuzzare le verdure per la cena, capita l'antifona, aggiungevo con indolenza:« Ma tanto la minestra stasera non la mangio...! »



Loretta Puri



L'ANNA PATARA

Pe' quanto me riguarda, l'Anna P. è stata sempre 'n amica versatile e cara. È proprio vero 'r detto che dice: co' poco se campa e co' gnènte se mòre, perché lèe, si te pija-va 'n ciccìa... bene, te faceva divertì senza fatte spènne 'na lira, ma si disgraziatamente je stave sull'anima... se comportava male come la su cuggina Ortica, tanto che nu je poteve di manco: bella c'avete? E appena la toccave, da quanto je s'annuolava 'r sangue, o te strozzava fino a levatte 'r fiato, o te pijava a pizziche fino a fatte venì

le bobbone cor pusse, 'nsomma , si voleva, te faceva piagne eccome! L'Anna, tutte l'anne, la trovave a Primavera che t'aspettava arrampicata sùppe le mure vecchie (nojartre la chiamavamo: la ragazza der muretto) e quanno la vedeve era 'na gran festa, perché te faceva compagnia finanta a tutto l'Autunno, e badate bene che nun era fanatica davvero, perché 'n fricciolo de profumo pe' devozione nu' lo portava mae, ma sincaso metteva su la capoccia, giusto pe' tirà su po' po' le capelle, 'na coroncina de fiore verdoline, come pe' ricordacce che lèe era 'na tipa semplice ma no simpliciotta. Appiccicosa come poche... quanno t'abbraccicava, te s'attaccava ma le majone core a core senza staccasse mae, eppòe co' tanta generosità te faceva diventà più bella, perché lèe se spezzava e se trasformava come voleva tu, diventanno mo 'na rosa, mo 'n gatto e puranche 'na stella. 'Na cosa che nun me scordarò più, è quanno ce se ricommandava come 'n profeta: “regà, metteteme a la prova si ve piacìo, portateme con voe si ve sconfinfero, ve fò giocà co' creatività e fantasia, cercarò de nun favve provà la noia e l'allergia... cioè, quelle brutte cose che 'n giorno provaranno le generazione a venì, stateme a sentì, perché lòro, respiraranno 'gni tipo de fumo, magnaranno 'gni sorta d'ormone, e giocaranno ar buio dentro a 'na stanza co' la plèistèscion e lo smartefòne, a 'ngollà poretallòro, pòppecorne e radiazione, senza sapé mae che vordì , fasse accantonà mar muro e bacià dar sole!” Oè, come cià sempre avuto ragione l'Anna... che ancora oggi è viva e veggeta a la faccia de le diserbante, solo che adesso, come 'n eremita, guarda e tace...

NB: L'Anna Patara pe' chi nu' le sapesse o nu' l'avesse conosciuta mae, de nome vero se chiamava e se chiama ancora: Parietaria.



Laura Sega Marchesini



BUONA DOMENICA

Entrò dentro allo stabilimento di Peretola non lontano dalla sede del giornale che erano da pochi minuti passate le cinque. Fu Beppe ad accompagnarlo dopo una giornata trascorsa in qualche ristorante fiorentino insieme a Roberto che, chiamato in extremis al dovere dagli uffici di redazione, dovette scappare via prima.

Le ultime lastre d'alluminio erano montate e la macchina stava scaldando i muscoli girando al minimo già da un po'. Un fischio acuto sottolineò l'aumentare vorticoso dei giri dei motori. Era il segnale che il congegno di lì a poco avrebbe cominciato a girare a pieno ritmo. Presto l'ossessivo contrappunto meccanico della rotativa prese il suono d'un rumore imperante fino a mescolarsi sinuoso ai primi odori d'inchiostro che affioravano dagli ingranaggi: una confusione sensoriale alienante che si trasformava in frastuono quando le bobine di carta cominciarono a ruotare a gran

velocità. Pervaso dalla magia d'un brivido antico s'arrese con stupore fanciullesco a quello spettacolo.

Davanti a lui, il miracolo della stampa! Era avvezzo a quel rituale poiché aveva fatto lo stampatore. Di lei amava tutto, dalla puzza arrogante che entra dal naso e taglia di netto i polmoni al fragore assordante che spezza l'aria e sembra offenderla.

Ciò nonostante chiuse gli occhi inebriato dalla sua stessa meraviglia, ché mai la sua indole fuggiasca e inafferrabile avrebbe rinunciato all'impellenza della poesia che in quella sarabanda la rotativa, ineluttabile metafora del suo vivere, portava in scena. Si ritrovò fermo sulle proprie certezze ad improvvisare un'immaginaria corsa a perdefiato lungo i chilometri cilindrici di carta bianca e fu lì che riavvolse il nastro maestoso dell'ultimo sé e dei suoi infiniti altrove, laggiù fin dove la mente avesse sostenuto il cuore. Respirò a fondo finché l'odore caustico non tinse di bianco e nero le immagini sfocate della sua memoria riemerse dal fondale blu dei ricordi: un presidio sul tempo in corsa verso chissà quali attese, pronto a soccorrere d'urgenza un insondabile bisogno d'umanità. Grato e riconoscente accolse la forza prodigiosa di quelle emozioni perché si rincorressero libere nelle praterie della sua laica sensibilità e fu lì che scorse limpido il volto impreciso di chi un giorno avrebbe amato e l'avrebbe riamato, per sempre.

L'aria, già rarefatta, fu satura e il rumore di ferraglia e gomma mischiandosi arrembante all'odore acre della carta bagnata recitò a soggetto lo spettacolo serale di un fiume in piena di parole che, puntuale

come un amore al primo appuntamento, si getta nel mare dei fatti per incontrare la sua storia: la storia spregiudicata dei “forse” che racconta l’angoscia dei suoi “nonostante”.

Trascinato nell’incanto evanescente d’un luogo senza materia riconobbe il profilo ben tratteggiato di se stesso e si abbandonò alla rivelazione del suo riflesso come ad un medicamento per l’anima perché fosse sollevata e consacrata al ballo suadente della verità. Un ballo in punta di penna a cui non disse mai di no.

Più i lunghi fogli bianchi si inzuppavano di lettere tanto più affiorava lo sfarfallio delle parole mai fisse e definitive ed ebbe la sensazione universale che narrassero una sola storia, nessuna o centomila storie di noi umani destinati alla fragilità grandiosa, gettati nel mondo a sublimare gli inciampi e gli pareva venir fuori da quella nebbia irreale i fotogrammi lontani delle sue corse scalzo per le campagne, le ginocchia sbucciate, i pranzi di trebbiatura col nonno, la luce della lampada ad acetilene, la casa sopra la scuola con la mamma, il babbo che con la sua Matchless sfidava il freddo e le curve per vederlo solo qualche ora.

Guardò le figure uscire da una favola costruita sui sogni perduti che la lente del tempo aveva impresso al negativo e la polvere opaca sollevata dai passi lasciati indietro ne scontornava i dettagli. Ma bastò la carezza d’una brezza inedita di nostalgia a ridisegnarli intatti all’istante.

Il pizzicore della tinta calda della rotativa bruciò il respiro e invitò qualche lacrima salata a scendere. Ma la mano, portandosi prontamente al volto, scongiurò la sorte di quell’indizio che gli occhi lucidi suggerivano.

Un fischio più forte e più lungo sancì la fine dello spettacolo. La stampa terminava e i giornali erano già in partenza. Ne sfilò uno, fresco e ancora umido da una pila già impacchettata e lo aprì.

La prima cosa che lesse fu “Buona Domenica” di Gianni Marchesini.



Mario Spada



DI TEMPO NE RESTA

Di tempo ne resta, ma in testa
rimane un’immagine buia, confusa
di chi non sa chiedere scusa
e pensa un po’ a sé.

Il tempo rimane, d’accordo, ma serve urlare a un sordo?
è meglio lasciarsi calare nei mondi
in cui, prima o poi, ti confondi?
E penso un po’ a te

Il tempo alle volte rallenta ma un po’ mi spaventa
l’abbandonare, scritto su un foglio,
questo mio mal celato orgoglio
e penso un po’ a me
Il tempo ora, rapido passa, ma è lì la matassa
il filo è ben stretto nel pugno
e non mi vergogno

e penso un po' a voi
ma il tempo, si sa, è una chimera, e non so
dirvi stasera
se levare la rabbia in un canto
o lasciare al rancore il rimpianto
e penso un po' a noi.



Angelo Spanetta



LA MANGIATA DI FICHI AL MERCATO

Ben trovati sulle pagine de Le Grandi Firme.

Stiamo attraversando un momento molto delicato della nostra vita. Tutto il mondo è impegnato nella lotta contro il “maledetto virus”. È primavera e la bella stagione invoglia a uscire, ma il buon senso e comunque le disposizioni sanitarie ci impongono di restare in casa. Per questo, con tanta speranza nel cuore, vi narro questo aneddoto realmente accaduto che parla di sole estivo e succulenti frutti che spero presto potremo assaggiare. Anche la ricetta che segue il racconto parla d'estate, di sole e di duro lavoro, pur fatto con gioia. La stessa gioia che spero presto torni a scaldare i nostri cuori.

LA MANGIATA DI FICHI AL MERCATO
Come ancora oggi avviene, il giovedì e il sabato si teneva il mercato in Piazza del Popolo.

All'epoca, parliamo di circa cinquant'anni fa, il mercato era popolato da tanti ortolani che portavano a vendere i prodotti del proprio orto e tra i cui banchi si aggiravano tante persone provenienti dai paesi limitrofi. Un giorno, uno di questi ortolani si era posizionato all'ombra dell'albero davanti all'allora Bar Mariano, con un bigoncio pieno di succulenti fichi fioroni. Quel giorno, era una calda giornata di luglio, scese al mercato alla ricerca di buoni prodotti un omeone di Castel Giorgio, che pesava oltre centoventi chili, famoso per la sua voracità. Quando passò davanti al Bar Mariano notò l'ortolano e il suo bigoncio. Si avvicinò e gli chiese: «Buon uomo, quanto volete per farmi fare una mangiata di fichi?». Questo, che lo conosceva bene per sentito dire, pensò un attimo, fece due conti e poi sparò: «Voglio cinquanta lire». Era un prezzo molto alto, all'epoca, ma aveva ragionato che, per quanto avesse potuto mangiarne, non avrebbe mai raggiunto l'equivalente di quel prezzo.

L'altro, però, rispose: «Sta bene!».

Pagò il prezzo e iniziò a mangiare i fichi uno per uno, prima succiandoli, poi con tutta la buccia. Era ormai arrivato quasi a metà bigoncio, quando l'ortolano gridò: «Basta, basta per carità! Ecco vi restituisco le cinquanta lire ma smettetela che così me rovinatela!»

RICETTA

CIAMMELLO DELLA MIETITURA

Ingredienti:

500 gr di farina

135 ml di vino bianco secco

15 gr di semi d'anice

50 gr di fecola di patate

1 panetto di lievito di birra o 200 gr di lievito madre

4 uova intere

50 ml di olio evo

15 gr di sale

Far macerare i semi d'anice nel vino almeno 12 ore prima (la sera per la mattina). Mettere in una ciotola capiente la farina setacciata, il lievito, l'olio, le uova, il vino con l'anice e il sale. Impastare molto bene fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lascia lievitare fino al raddoppio del suo volume (circa 2/3 ore con il lievito di birra; 12/15 ore col lievito madre). Componente delle ciambelle di circa 10 cm di diametro o a vostro piacimento e posizionatele dentro una teglia foderata con carta da forno. Lasciate lievitare di nuovo per circa trenta minuti. Spennellare leggermente la superficie con tuorlo d'uovo sbattuto e infornare a forno ben caldo (220°) per circa 30/40 minuti (comunque a seconda della grandezza delle ciambelle) e fino a completa doratura.

Far raffreddare bene prima di mangiare.

N.B.: Queste ciambelle venivano preparate prevalentemente durante il periodo della mietitura (o per altre festività) e servivano per far riposare e rifocillare, direttamente nei campi, i braccianti che mietevano il grano sotto il sole cocente di luglio. Io ho avuto la fortuna di vivere questi momenti

e gustare i ciammelli preparati, sempre in grande quantità, dalla nonna materna e dalle zie.

Se chiudo gli occhi sento ancora oggi lo straordinario profumo che emanavano.



Tiziana Tafani



IL LINGUAGGIO FEMMINA

C'è una terra, in Italia, dove le frasi declinate al maschile non esistono. Nel senso che tutti i plurali diventano femminili e la conversazioni suonano di una musicalità necessaria, per me sublime. Questa terra sta proprio nel cuore dell'Italia, dove gli Etruschi hanno giocato con le prime luci di civiltà dell'occidente, e dove adesso risiede questa gente con il plurale sbagliato, che nel parlare educato non ascolti mai, ma appena ti parte la voce davanti a un muro di tufo si acquatta nelle tue corde vocali e non c'è più via di scampo. Metti un giorno al liceo. Un liceo austero, un liceo classico, un palazzo imponente che ti accoglie tutte le mattine, anche di primavera, ammutolito in una leggera foschia che prolunga i tempi trasognati dell'adolescenza.

Io a la scola ci annavo contenta. Anche se

tutte le mattine me toccava tirà su un montino de libbre, e lesta annà a pijà 'l postale, che me lasciava a San Domenico, con quel freddo. Eravamo sempre io e la Paola, co' le berrette incarcate su la capoccia e la lana che pizzicava che manco le pidocchie, certe sciarpe che la befana l'avrebbe schifate, attraversavamo Piazza del Popolo e ce confrontavamo le versione, che tanto se trovano sempre le sbaje, anche se l'avevamo riletta co la Rita, che la sera annava su pel corso col quaderno per facce copià a tutte. La matematica se faceva poco, per fortuna, ecco perché io devo esse annata così bene che tutte dicono che ero secchiona, ma invece a me quella robba me piaceva e me ce voleva poco a mette su una bella interrogazione inventata su Vittorio Alfieri, quello che se faceva legà su la sedia, io non c'èvo bisogno perché me ce tenevo da sola tutto il giorno. Pe' cinq'anne c'ho avuto dietro la Barbara, che se metteva lì de proposito a famme l'ombra perché poi facevo finta de cascà e je passavo la versione. Me so' chiesta sempre come la professoressa nun se fosse preoccupata mae che a ogni compito in classe cascavo da la sedia, ma siccome che era furba coma 'na volpe, cò la Barbara semo sicure che l'eva capito e lasciava perde. Tutto questo pe di che le sogne belle finiscono, e più so' belle più finiscono male. Quella mattina de giugno che dovevamo fa l'esame de maturità la sera prima evono fregato la versione, e noe semo state tre ore a guardà le banche, finchè so' arrivate le carabiniere co' la peggio notizia del secolo, una versione de Tacito lunga una messa che prima de capicce qualcosa emo fatto notte. Ma era anche l'ultima volta che

stavamo tutte insieme, e sta cosa nun c'era stato verso de capilla prima. Se semo perse quel giorno. Ognuno ha preso una strada, la mia l'ho presa da me ma era quella sbajata e per fortuna nun c'è venuto nessuno. Ogni tanto ci passo ancora sotto il liceo, nei sabati di inverno, da sola. Nella nebbia spero sempre che qualcuno mi chiami. Tizià, do vae, cocca?



Mario Tiberi



NONOSTANTE TUTTO...!

Nonostante tutto, nonostante i tempi aspri e angustianti, nonostante le umane relazioni improntate più allo sfruttamento dell'uomo sull'uomo che alla concordia solidaristica, si può essere ancora felici ed è imperativo etico tendere ad esserlo.

La felicità, però, rimane avvolta nell'aurea della chimera utopica se non ci si adopera, con ogni energia intellettuale, per addivenire alla sua conoscenza maggiore possibile. Mai, infatti, si è troppo giovani o troppo vecchi per conoscerla a fondo; a qualsiasi età, del resto, è avvincente e doveroso occuparsi del benessere del corpo e, parimenti e soprattutto, di quello dell'anima.

Chi sostiene che non è ancora giunto il mo-

mento di dedicarsi alla conoscenza della felicità, o che ormai è troppo tardi, è come se andasse predicando che non ci sarà mai un'epoca della propria vita per essere felici, o che ormai è passata l'età. Ed è così che risulta profondamente giusto, sia da fanciulli come da anziani, che ci si dedichi a conoscere la felicità per sentirsi sempre giovani, quando si sarà avanti negli anni in virtù del dolce ricordo di essa vissuta in passato e, nella verde età, per prepararsi a non temere l'avvenire.

In primo luogo, per non temere il futuro, bisogna non temere la morte ed, anzi, l'accettare serenamente la misteriosa signora dal mantello nero, l'imparare a prendere confidenza con le sue movenze e la sua personalità escatologica, il convincersi che la sua più intima essenza è ciò che di più naturale vi sia, allevierà il pensiero ossessivo di lei, getterà luce nel buio dell'ignoto e, infine, le renderà giustizia. E', infatti, da tutti ritenuta come il nemico per eccellenza e il peggiore di tutti i mali, mentre nessuno la conosce per davvero quando potrebbe anche essere il migliore di tutti i beni; e voler giudicare per ignoranza ciò che non si conosce è immorale ed ingiusto. Per secondo, vanno considerate in somma misura l'indipendenza e la libertà dai bisogni materiali, non perché ci si debba sempre accontentare del poco, ma per assaporare fino in fondo il gusto anche del poco quando non ci è concesso in sorte di poter aspirare ad avere di più. In fin dei conti, ciò che veramente serve, e cioè l'essenziale e il necessario, non è difficile a trovarsi mentre l'inutile, e cioè il superfluo e il voluttuario, richiede grande dispendio di sforzi per misere briciole.

Per essere prima sereni e poi felici, va ingaggiata gagliarda e vigorosa "singolar tenzone": quella contro l'ansia e l'apprensione derivanti dall'avidio accumulo fine a se stesso.

Da ultimo, principio e bene supremo per una esistenza felice è l'intelligenza, madre di tutte le virtù terrene. Codesta ci sostiene e ci aiuta a comprendere che non può essere vissuta una vita felice senza che sia, essa stessa, intelligente, esteticamente leggiadra e moralmente giusta come non può esistere vita intelligente, leggiadra e giusta se priva di felicità perché le virtù, tutte le virtù, sono connaturate alla gioia di vivere e da questa inseparabili.

E' meglio essere saggi che fortunati e stolti e, nella pratica del quotidiano, è preferibile che un ben congegnato progetto non vada in porto piuttosto che abbia successo un progetto dissennato.

Allora è da ricercare, con pazienza e tenacia, che le prospettive infauste decadano: felicità potrà essere una società dove gli ultimi non restino sempre tali, dove i governi siano all'altezza dei compiti loro assegnati, dove all'arroganza e alla superbia dei rozzi potenti sia sostituita la mitezza e l'umanità dei saggi intelligenti.

Ricerca, insomma, di una dimensione metafisica molto più vicina di quanto non sia dato immaginare.

Non sembra, infatti, più nemmeno mortale l'uomo che vive fra beni immortali!

Associazione Culturale Pier Luigi Leoni

presenta una iniziativa
editoriale senza scopo di lucro
ispirata alla celebre rivista di
Pitigrilli

Grandi Firme della Tuscia
è stata fondata da
Pier Luigi Leoni



Redazione

Associazione Pier Luigi Leoni

Progetto grafico

Pier Luigi Leoni



associazione pierluigileoni

associazionepierluigileoni@gmail.com

Impaginazione e Stampa:

Controstampa srl - Acquapendente

Agosto 2020

L'ASSOCIAZIONE PIER LUIGI LEONI è stata costituita a ottobre del 2018 per tenere viva la memoria di Leoni e continuare la sua opera di promozione culturale. Lo spirito della pubblicazione, le finalità, le persone impegnate sono le medesime ed è auspicato inserimento di nuove energie. I soci, consapevoli dell'appartenenza storica dell'area orvietana alla Tuscia, ambiscono, con questa rivista, a coinvolgere i Toschi dell'Umbria, del Lazio e della Toscana in una operazione squisitamente ed esclusivamente letteraria. L'assenza di ogni scopo di lucro garantisce che l'interesse perseguito è soltanto la soddisfazione del piacere di scrivere, di leggere e di essere letti. Il riferimento alla celebre rivista di Pitigrilli, che, dal 1924 al 1938, lanciò molti grandi scrittori italiani, vuole semplicemente sottolineare il tono delle composizioni pubblicate che, anche quando hanno contenuti drammatici o culturali, nascono come divertimento degli autori. La rinuncia programmatica all'attualità determina la aperiodicità della rivista. Essa esce ogni volta che è pronta, vale a dire ogni volta che un numero adeguato di autori s'incontra con le disponibilità di tempo e di mezzi finanziari del circolo.

Gli autori non percepiscono compensi, se non due copie della rivista, e conservano la proprietà dei diritti d'autore. Le spese di stampa e di promozione sono coperte con contributi di estimatori. I redattori si ripagano esclusivamente con la soddisfazione di vedere la rivista letta e apprezzata da qualcuno. L'intera raccolta della rivista è pubblicata su orvietosi.it all'indirizzo <https://orvietosi.it/2017/02/raccolta-grandi-firme-della-tuscia/>. Se altri giornali web avessero piacere di accogliere la nostra raccolta ne saremmo felici.

SELEZIONE DI OPERE DEI NOSTRI COLLABORATORI

