

Carugate marzo 2013

Cibarsi non è un semplice gesto legato alla sopravvivenza, cibarsi è pensare, comunicare, emozionarsi. I ricordi legati al cibo sono spesso testimonianza di relazioni forti, possono essere fonte di felicità o tristezza, sono sicuramente bagaglio di vita. E questa raccolta ne è una tangibile conferma.

Ogni racconto è un'atmosfera capace di ricreare emozioni: madri che - tavole e anime apparecchiate - attendono figli e famiglie, rituali di convivenza che si caricano di significato. Leggendo potrete imbattervi in risotti che diventano rimedi per lacrime, chicchi di riso che si trasformano in zattere, profumi di rosmarino che sono elisir di vita, piatti prelibati che servono per stabilire relazioni e ricordare persone amate, frittate che diventano desideri insopprimibili, memorie di ragazze che danno la forza di guardare indietro e fare pace. I racconti evocano spesso figure di riferimento: nonne e nonni emblemi di ideali e di un amore senza richieste. Un'Italia osservata attraverso le bollicine di un surreale bicchiere colmo di birra e gazzosa, un'Italia che sembra lontana anni luce, ma che forse poi non lo è così tanto. Infine l'ultimo incontro che ci ha consentito di condividere dal "vivo" i sapori e le emozioni di quei momenti raccontati con le parole, atmosfere che siamo riusciti ad assaggiare grazie all'idea di condividere cibo e ricordi.

E' stato il primo ciclo di incontri che ho tenuto alla biblioteca di Carugate, alla fine mi è sembrato di lavorare con un gruppo di vecchi amici, una rimpatriata di sconosciuti che si è messa in gioco sorprendendosi delle proprie potenzialità . Un'umanità calda, ricca, intensa.

Paola Buonacasa

Paolo Ambrosoni

Incipit

Non avevo nessuna voglia di prendere il libro dalla valigia, mi godevo la dilatazione di tempo e spazio prodotto dal movimento del treno. Quando un profumo improvviso entrò nello scompartimento. Mi adagai mollemente sul sedile e socchiusi gli occhi, aspirai profondamente, dilatando le narici più che potevo. Come un immagine riflessa nel finestrino mi apparve una scena nota, che si ripeteva quasi ogni anno, appena finita la scuola. Mia madre, seduta di fronte a me, in uno scompartimento di seconda classe, tra il vociare sudato dei passeggeri e il rumore ritmato del treno, apriva la borsa e mi porgeva, con quel suo sorriso carico di affetto, un panino con la mortadella.

Tautogramma

La leggiadra lavandaia lettone ligia alla linea, laconicamente si lagnava per un languore latente che da un lustro la lasciava lunatica. Laggiù nel lugubre locale un lampo luminoso si levò su una levigata lastra lignea legata con lenzuolo di lino: una lasagna luculenta, lasciata libera su un letto laminato, limitrofa ad un liquido livido e lambrusco, lavorata come una losanga, lussuriosa liberava liquida linfa lipidica.

Per lenire il languore lascivo la lavandaia, lapidaria, lasciò libere le labbra in una liturgia ludica e libertaria, una lacrima si levò e livellò la lasagna, poi con lesta locomozione lasciò la locanda, con lusinghiere locuzioni di lode.

Acrostico

Lasciati

Andare

Siediti e

Assapora con

Gusto e

Non

Angustiarti

Mesostico

Zia Matilde

Piano piano

Fece la pasta

Sull'Asse di legno

Poi cosse il ragù nella padella

per annegarlo nella

besciamella

Abecedario

A tavola

Buona

Calda

Densa

E

Fumante

Ha l'aspetto dell'

Intingolo

Lussuriosa

Melodiosa

Nel piatto

Ottima e

Profumata

Quando hai fame

Ricca di

Sapori

Tutti

Uniti

Verace come una

Zuppa

Racconto - Il piatto del cuore

Era passato più di un anno da quella calda estate. Il suo profumo si mescolava all'odore del mare, suscitando emozioni come se fosse successo ieri.

Sentii che scendeva le scale, entrò in cucina e, prima di ogni altra cosa, con un gesto quasi solenne, sollevò il coperchio e annusò. Il profumo del ragù, che aveva preparato la sera prima, denso e palpabile, si sparse nella stanza, dandole nuova vita.

Socchiuse gli occhi e si rivide quando, in tenera età, entrava in silenzio in cucina e osservava, in punta di piedi, i gesti della madre che tritava le verdure, le soffriggeva con un filo di olio e di pancetta, aggiungeva il trito di carni miste, il passato di pomodoro e poi, accudiva alla lenta cottura, mescolando di tanto in tanto.

Si voltò e guardò fuori dalla finestra, il giardino si era colorato dei primi fiori della primavera, accese la radio, in un gesto meccanico, come faceva tutte le mattine. Ma quella non era una mattina come le altre.

Si mise il grembiule, versò la farina setacciata sulla spianatoia, aggiunse le uova, una ogni etto di farina, un pizzico di sale e si mise a lavorarla al ritmo delle note musicali che si diffondevano nella cucina, cercando di imitare quei gesti, che tante volte aveva visto fare, e cercato di replicare, di nascosto, quando la madre si allontanava.

Intanto che la pasta si riposava per acquisire elasticità, i suoi pensieri si abbandonavano al ricordo dei loro sguardi come si erano incrociati prima con indifferenza e poi con passione, sulla spiaggia al calar del sole.

Provò a tirarla con il mattarello, ma desistette optando per la più funzionale tirapasta. Passò e ripassò, fino ad ottenere lo spessore ideale.

Mise in un tegame, a bordo alto, il burro e lo guardò fondersi come si fondevano le loro tensioni nell'abbraccio, aggiunse la farina e la fece tostare, così si ricordava faceva sua madre. Lontano dal fuoco aggiunse prima il latte, mescolando con attenzione per evitare i grumi, poi un profumo di

noce moscata, osservando la salsa prendere consistenza e cremosità. La radio continuava a trasmettere la sua musica preferita.

Prese la teglia e sistemò con gesti misurati, quasi maniacali gli ingredienti, besciamella, pasta, ragù, besciamella, pasta, ragù, un po' di parmigiano grattugiato, strato dopo strato.

Il forno era caldo, guardò l'orologio e vi infilò la teglia.

Prese la tovaglia di fiandra e addobbò la tavola col servizio della festa, che usava solo per le occasioni speciali, così come quando la domenica, aprendo l'armadietto, come fosse uno scrigno, prendeva il servizio di nozze e aiutava la madre a preparare, per l'arrivo degli ospiti. Il pranzo della festa era sempre un'emozione, sia per il menu speciale che per la compagnia.

Intanto il profumo della pietanza si faceva più intenso e invadente.

Guardò attraverso il vetro del forno gli ingredienti fondersi e osservava la sostanza del cibo che si modificava, per diventare qualcos'altro. Riflesso si rivide a tavola mentre si gustava, con la bocca farcita di sugo, quel misto di morbido e croccante, di sapido e cremoso.

Tutto era pronto. Nell'attesa si sistemò sulla poltrona ad ascoltare, ad occhi chiusi, i ritmi tropicali, risvegliando il ricordo delle danze, nella frescura della sera sulla spiaggia, mentre annusava con soddisfazione il profumo della lasagna, che attendeva calda nel forno.

Ebbe uno scatto e si diresse verso la porta. Qualcuno aveva suonato.

p.a.

Anavlis

Viaggiando con profumo e ricordi

Il treno sfreccia velocissimo sulle rotaie. Seduta vicino al finestrino, resto incantata a guardare quanto passa davanti ai miei occhi.

Prima di partire avevo preso un libro da leggere in vacanza e perché no anche in treno, vista la lunghezza del viaggio. In questo momento però **non ho nessuna voglia di prendere il libro dalla valigia, voglio godermi la dilatazione di tempo e spazio prodotto dal movimento del treno**, che quando passa vicino alla costa e vedo il mare, mi vengono in mente le parole di una canzone "certe volte guardo il mare, questo eterno movimento"... e guardando lo sfavillio dell'acqua marina, penso ... rievoco ...

Quando, improvvisamente, il profumo di qualcosa che già conosco, ma lontano nel tempo, raggiunge le mie narici; mi giro per verificarne la provenienza. Il ragazzo, che occupa lo stesso mio scompartimento, addenta un enorme panino imbottito di salame: la soppressata calabrese, il cui profumo riconosco eccome, anche a grande distanza! Quel profumo di carne suina, speziata, affumicata e leggermente piccante mi ha riportata a quando ero ai primi anni del liceo e scambiavo la mia merenda con una compagna. Ricordo ancora il suo nome: Giuseppina, una ragazza timidissima dai lineamenti delicati e con lunghi capelli di un castano dorato, che veniva in città tutti i giorni da un paesino sito ai piedi della Sila, là, dove l'inverno è lungo e freddo e l'aria è fine. Lei viaggiava in corriera, come tutti gli studenti che non potevano permettersi di soggiornare in città vicino alla scuola. Teneva il suo panino, avvolto in una carta marroncina e con qualche macchia di unto, sotto al banco. Mangiava quasi nascondendosi: ad ogni boccone si abbassava e quando rialzava la testa, teneva gli occhi bassi e le sue guance erano rosicce. Questi movimenti mi avevano incuriosita e così un giorno mi sono decisa e le ho chiesto: "Perché mentre mangi non ti alzi e chiacchieri con noi? Mi rispose che preferiva rimanere seduta a mangiare la merenda, che la sua mamma alla sera le preparava, perché temeva che noi, ragazze di città e con merende un po' più "raffinate", la prendessimo in giro. Subito colsi "la palla al balzo" offrendole lo scambio di merenda, che accettò volentieri. Io portavo i biscotti Oro Saiwa con la marmellata o la brioche comprata dal panettiere prima di arrivare a scuola. Facemmo così per più di un mese.

Quel profumo di pane casareccio e soppressata aveva ottenuto successo, altre ragazze si candidarono per lo scambio.

Quella merenda, che alcuni giorni, era veramente piccante, mi provocò forti mal di stomaco. Mia madre, ricordo come se fosse ieri, diceva al medico che non sapeva spiegarsi il mio malessere, visto che in famiglia si consumavano cibi leggeri. Io, però, sapevo la causa e mi vergognavo di dire cosa in effetti mangiavo al mattino.

Toh ! ... mi accorgo di essermi incantata nel mio ricordare!

Mi brucia lo stomaco, forse è ora che anch' io consumi il mio panino che mi ero preparata prima di partire. Naturalmente, non è genuino e profumato come quello della mia compagna di classe!

Fabrizio Bassani

Tautogramma

Canederli della Carinzia calati nelle colorate ciotole da capienti casseruole e consumati in confortevoli cucine con copiosi contorni di crauti.

Cucchiari e coltelli collaboreranno consenzienti alla congiura contro la cedevole crosta del canederlo e concludendo la contesa con la conquista del cuore cremoso, vi confermo il consiglio: non cedete ai convinti cultori di costosi e celebri cibi e celebrate una cena in casalinga compagnia, confortati da una convinzione certa: canederli caldi per la clamorosa conquista del conforto culinario.

DUE PROFUMI

Non avevo nessuna voglia di prendere il libro dalla valigia per studiare e mi godevo, nello scompartimento vuoto, la dilatazione di tempo e spazio prodotto dal movimento del treno. Improvvisamente un profumo, intenso e sensuale mi entrò dalle narici e prepotente come l'onda di una tempesta sommerse la mia mente con un inatteso, quanto incontrollabile piacere. Qualche secondo dopo, lei con il suo corpo morbido e generoso di donna matura, infilato dentro un abito meravigliosamente attillato apparve sulla porta dello scompartimento e da subito mi fece temere una resa senza condizioni. Parlò, melodiosa e cortese- “ La disturbo se siedo qui?”. Non attese risposta e accomodatasi, odorosa, proprio davanti a me, si dispose, dopo avermi sorriso con controllata malizia, a gustare compiutamente la mia premurosa adorazione, che già sapeva essere immancabilmente in arrivo.

Durante il tragitto, nonostante l'aria gelida, abbassai tutti e due i finestrini posteriori dell'auto. Dopo qualche minuto mi parve che quel profumo si fosse finalmente volatilizzato. Arrivato a destinazione pagai e scesi dal taxi. Il commissario di polizia era stato molto gentile anticipandomi i soldi, ma, nonostante il suo sforzo di mantenere un contegno professionale, non era riuscito a nascondere un irridente sorriso, quando, prima di salutarci, mi aveva dato l'amichevole consiglio di pulire le guance ingloriosamente decorate da un vistoso rossetto rosso.

Vidi mia moglie che mi aspettava, sorridente, sul vialetto davanti a casa. Guardandola provai sollievo nel sapere che la boccetta di profumo francese comprata per lei, prima di salire sul treno, aveva trovato, alla fine del mio viaggio, un'inaspettata estimatrice. Non avevo ben capito, in realtà, mi avesse sottratto anche il portafoglio, ma devo confessare che, in quei momenti, non ero riuscito sempre a identificare con precisione i molteplici punti del corpo dove lei mi aveva accarezzato.. nella serata un po' complicata che mi aspettava comunque il profumo “*Mon Amour*”, non credo sarebbe stato, per mia moglie, un regalo del tutto indovinato.

Fabrizio Bassani

LA LEPRE IN SALMI'

È l'alba. I segugi davanti a noi scorrazzano irrequieti nei campi umidi di rugiada. Mio nonno e io siamo soli, a caccia. Mi cammina al fianco, con il cappello di feltro calcato in testa, il fucile

imbracciato e il sigaro toscano all'angolo della bocca. Sono il suo unico nipote maschio. Ne ho conquistato la fiducia dopo un lungo apprendistato, rispettandone i lunghi silenzi, accudendo i suoi cani, sopportando senza un lamento le fatiche e i disagi della caccia. Con un gesto del braccio richiama la mia attenzione. Dal mio fucile parte un solo colpo. La lepre sobbalza in aria, per poi ricadere immobile. Il nonno, mentre torniamo verso casa, stacca la mano dalla cartucciera e la appoggia sulla mia spalla. Adeguo la velocità del mio passo al suo, per far sì che non sia costretto a staccarla.

La luce di una domenica mattina piena di sole illumina la cucina, dove la nonna si muove davanti ai fornelli. Ho già riconosciuto il profumo della lepre in salmì. Un odore intenso di carne frollata, di vino fermentato, di spezie, di verdure. Il nonno ha voluto che oggi tutti pranzassimo insieme, sotto il portico della nostra cascina. Ci saranno i mie genitori, i miei zii, i cugini. La tavola, è imbandita con i piatti e le stoviglie splendenti della festa. Il vino rosso riposa nelle bottiglie che si stagliano sulla tovaglia immacolata come neri birilli. Su un rotondo piatto di legno, troneggia una polenta fumante. Quando siamo seduti, la nonna esce dalla cucina, come se si stesse presentando su di un palcoscenico, tenendo con entrambe le mani un grosso tegame fumante. Il nonno prende la parola: "Dobbiamo fare i complimenti a Luca. La lepre che oggi mangeremo l'ha centrata al primo colpo, con una fucilata da campione. Gli spetta la parte migliore!". L'applauso mi coglie di sorpresa, mentre il mio animo è diviso fra incredulità e orgoglio. La nonna comincia a servire le porzioni, accompagnandola con generose cucchiariate dell'intingolo. Quando arriva alle mie spalle mi sussurra all'orecchio: "Ci vuoi provare a mangiarla? Ti do la coscia?" "Ci provo, ma non so....." Il nonno, dopo qualche minuto, si è accorto che non ho ancora assaggiato la lepre e, con un gesto della mano, mi invita a mangiare. Piego la testa sul piatto, ma continuo a rimanere con i pugni chiusi appoggiati al tavolo. Stringo le posate, puntate verso l'alto, come delle antenne da cui captare una indicazione su come vincere la nausea che mi sale dallo stomaco. All'improvviso sollevo il piatto, e, muovendomi dal mio posto, lo poso davanti a lui. "Mangiala tu la coscia, nonno. A me non va". Tutti a tavola si sono girati verso di noi e interrogandosi fra di loro, ci guardano perplessi. Il nonno parla con la sua voce potente: "Be', cosa c'è da guardare? La lepre in salmì non gli piace. E' la sua lepre e mi aveva promesso che si sarebbe sforzato almeno di provarla, ma non ce l'ha fatta. Adesso Luca vai in cucina, che la nonna penserà a darti qualcosa di buono."

Tutti hanno finito di mangiare. Sento il nonno che parla di caccia, dei suoi amati cani. Mi siedo dietro di lui. "Vieni a sederti con noi al tavolo" mi dice il nonno "No.. no, sto qua dietro" rispondo incerto. In verità mi vergogno un po' di essermi arreso alla mia incontrollabile debolezza di stomaco. Il nonno si gira verso di me: "Non pensarci più Luca. Non mi importa nulla se non hai mangiato la lepre." Mentre parla mi mette una mano sulla spalla, come il giorno che tornavamo da caccia. Anche adesso, come allora, vorrei che non la staccasse più.

La debole luce del crepuscolo avvolge la casa. Qualcuno, in controluce sull'uscio, mi chiama. "Vuole vederti". Entro e lo scorgo subito, sdraiato sulla bassa ottomana verde scuro. Il pallore del suo volto sembra rischiarare la penombra della stanza. Mi fa cenno di avvicinarmi. Senza parlare, mi cinge in un imbarazzato e fugace abbraccio. Una smorfia di dolore gli attraversa il viso. Mi mandano fuori. Adesso è buio. I suoi cani guaiscono nel recinto. Di lì a poco sento il pianto della nonna.

Da tanti anni non vado più a caccia e la lepre in salmì non l'ho mai mangiata. Non ci sono riuscito neanche oggi quando, in trattoria, i miei amici, conoscendomi, per scherzo, me l'hanno fatta servire nel piatto. Per un po' ho sopportato il profumo dell'intingolo, perché mi ha fatto rivivere in un attimo quei giorni felici della mia giovinezza e con essi il confortante ricordo della mia famiglia, come era un tempo. Poi ho cominciato a sentire di nuovo la nausea. Mentre stavo per allontanare il piatto, mi è sembrato di sentire un mano sulla spalla. Mi sono voltato di scatto, ma, dietro di me, non c'era nessuno. Ancora adesso io però non ne sono così sicuro.

Fabrizio Bassani

Flavia Bertola

PRIMO ESERCIZIO

In 300/500 caratteri descrivi il colore del piatto del “cuore”.

Ogni cosa è un colore, è un sapore, è un'emozione. Il bianco del latte, per esempio non ha confini, è il colore del riso che si fa abbracciare dolcemente dal verde dell'alga e che si tinge di scuro se immerso nella salsa di soia.

Un riso così simile a quello che ho sempre mangiato fin da bambina, ma che diventa particolare se raccolto con due bacchette quando fa da letto a una fetta rossa di tonno o di salmone ed è accompagnato da una punta piccante di wasabi.

SECONDO ESERCIZIO

Con il nome del vostro piatto del cuore provate ad inventare un acrostico, un mesostico e un abbecedario.

Acrostico

Raffinato e
Insuperabile
Sapore che arrivò dall'
Oriente
Tanto
Tempo dal colore
Oro

Mesostico

sei aRrivato da lontano
dopo un mllione
di pasSi e
hai dOnato
a Tutti noi
il Tuo
sapore Ooriginale

Abbecedario

Aggiungere il
Brodo
Caldo mestolo
Dopo mestolo
E accorpate i
Funghi per dargli un
Gusto
Inimitabile come
La
Mia
Nonna che
Ogni settimana lo
Prepara seguendo
Questa
Ricetta
Semplice ma allo stesso
Tempo
Unica e che qualche
Volta impreziosisce aggiungendo un pizzico di
Zafferano.

Provate a dar vita al vostro piatto del cuore scrivendolo e raccontandolo insieme ai ricordi, luoghi e avvenimenti che lo hanno accompagnato.

Questo racconto può diventare: un ricordo, immagine di un momento particolare che affiora dalla memoria e che vuole essere raccontato.

Entrai in casa con gli occhi lucidi e mi sedetti molto lentamente per terra, quasi come se avessi paura di rompere i cocci di me stessa se mi fossi seduta più in fretta.

Mi sentivo vuota, come la mia casa in quel momento, ed ero incredula per quello che era appena successo. Ascoltavo il battito impazzito del mio cuore e avevo la sensazione di annegare in tutto quel vuoto dentro e intorno a me.

Chiusi gli occhi e cercai di ricordare l'ultima volta che ero stata felice. Fu uno sforzo immane trovare un ricordo che non mi facesse piangere ma ce la feci. Mi alzai, andai in cucina, misi la pentola sul fuoco e preparai il rimedio per le lacrime più antico che conoscevo. Il risotto giallo.

Una sola cucchiata di quel risotto e mi ritrovai catapultata indietro nel tempo, sdraiata sul divano a due posti nella cucina della mia nonna.

Lei era lì, in piedi davanti a una credenza mogano che cercava il solito contenitore del riso: una scatola in plastica bianca con il tappo rosso. La osservai aprirla e contare le manciate di chicchi che metteva dentro l'acqua. Perse il conto anche quella volta, e si chiese come sempre: "ne ho messe sette o otto??" e ne aggiunse un'altra perché i suoi nipoti non avessero fame dopo.

Restai ad osservarla mentre stendeva la tovaglia a scacchi blu e bianca e vi appoggiava sopra quei piatti tutti bianchi ma tutti provenienti da diversi set; infine mise le posate avendo cura di non mettere al mio posto quelle con il manico in plastica. Sorrisi, me le cambiava da quando all'età di tre anni decisi che le posate con il manico di plastica giallo non facevano per me, e da allora mi ripeteva sempre che io dovevo sposare un uomo ricco, così mi avrebbe comprato tutte le posate che volevo.

Mise il risotto nei piatti e io lo osservai, quei chicchi riuniti formavano una zattera che mi salvava ogni volta che le lacrime sgorgavano dai miei occhi.

Mentre li raccoglievo con il cucchiaino ripensai a quante volte avevo cercato, con quei chicchi dorati, di salvare qualcuno a cui non importava altro che andarsene e lasciarmi da sola a naufragare nell'incertezza e la fame si bloccò. Alzai lo sguardo e guardai mia nonna, com'era bella nei suoi ottant'anni.

I nostri sguardi si incrociarono e lesse l'angoscia e la paura dentro il mio.

"Vedi di mangiare, altrimenti non stai al mondo." Mi disse con un tono quasi di rimprovero, e io sorrisi al suo goffo tentativo di darmi conforto e forza senza usare parole banali e al suo tentativo di farmi capire che ce l'avrei fatta a smettere di piangere e riempire di nuovo le mie giornate.

Ai miei cugini, troppo impegnati a parlare tra di loro, tutto ciò sembrò solamente un ordine di poca importanza, tuttavia quelle parole furono per me la più grande dimostrazione d'affetto di mia nonna.

ELENA BOSSOLA

INCIPIT

“Non avevo nessuna voglia di prendere il libro dalla valigia, mi godevo la dilatazione di tempo e spazio prodotto dal movimento del treno. Quando un profumo improvviso ...

“come di donna “ mi suggerivano gli slogan pubblicitari, ma come potevano quelle parole parlarmi del rosmarino appoggiato al muretto che mi sorrideva di un pavimento in legno scricchiolante e accogliente, di una stanza dagli scuri accostati a riparare l'eccesso di una estate che oltre l'esaltazione mi avrebbe accompagnata per sempre a ricordarmi il calore dell'amore più profondo? No... non avrebbero potuto, sensualità e malizia non appartenevano a quella dilatazione che correva larga, lenta eppure veloce su due linee oltre ogni confine. Benvenuto rosmarino!

ESERCIZIO SECONDO INCONTRO

Con il nome del vostro piatto del cuore provate a inventare un acrostico, un mesostico e un abbecedario. Chissà cosa potrebbe succedere...

ACROSTICO

P iatto
A dorabile
N utre di
I nfiniti
S ospiri le
S ilenti
A ttese

MESOSTICO

A p re alla
C a lda
I n vazione
D i un
A s salto di
S apori
P a radisiaci

ABBECEDARIO

M a ndava
Si b illini messaggi
A s c aldare
L'in d ole più

G e lida che
Di f fondendo
le g hiacciate
sc h egge
s i
il l uminava solo all'
a m micco di
u n
od o roso
p rofumo
e q uasi si
st r avvolgeva
re s istendo
s t renua
all' u nica
v oglia rimastale di quel tipico piatto
della z ona

ESERCIZIO TERZO INCONTRO

TAUTOGRMMA

Provate a descrivere (minimo 300 caratteri, massimo 700 caratteri) il vostro piatto del cuore con un tautogramma. Un tautogramma è una frase o un testo più lungo in cui tutte le parole iniziano con la medesima lettera (gli articoli e le proposizioni si possono usare liberamente)

Poderi poderosi pieni di posti con paglia e pecore al pascolo e più e più pasturanti pesanti per produrre prodotto perlaceo poco poco pochissimo pastoso per pupetti. Parlano piano piano di profumi puliti e di panissa piatto popolare e prelibato per palati possenti e per il piacere delle persone per portarle in paradiso. Profumo pervade pianura e dal paradiso porta presenze pazienti che piangono privazione e propizie alla panissa pasteggiano nel pensiero di prove passate prima di perdere la parte nel palcoscenico del presente. Piace piace piace

ESERCIZIO QUARTO INCONTRO

RACCONTO

(massimo 2 cartelle, da 1500 a 2000 caratteri compresi gli spazi) Provate a dar vita al vostro piatto del cuore scrivendolo e raccontandolo insieme ai ricordi, luoghi e avvenimenti che lo hanno accompagnato.

LA PANISSA

Era domenica mattina e immersa in una luce bianco perla correva lungo l'autostrada assaporando sprazzi e ombre di un paesaggio che conosceva bene. La nebbia giocava a nascondino e a perforarla ci provava il disco di un sole traslucido appuntato su un cielo altrettanto albuminoso.

Quell'autostrada l'aveva accompagnata mille volte all'uscita di Balocco e anche questa volta come sempre le apriva le porte su un mondo che veniva da lontano cui apparteneva il padre e la sua famiglia. Un mondo fatto di riso, di vigne, di collegi, di re e regine, di charleston, di guerre, di silenzi ristoratori, di inverni, di malinconie, di emigrazione, di rancori, di amori, di ritorni, di sconfitte e alla fine solo di un libro che si è chiuso sul filo di un profumo attardatosi nel naso e nel cuore un profumo di rosmarino.

Già....! quel rosmarino che appoggiato al muretto ha sempre parlato di un pavimento in legno che scricchiolando ad ogni passo ha reso impossibile qualsivoglia furtivo movimento e di quella stanza, dagli scuri accostati di proposito per porre riparo agli eccessi di una estate che impudicamente vitale nel ricordo, l'avrebbe accompagnata per sempre, scaldandole il cuore dell'amore più profondo. E' in quella stanza che il rosmarino si è fatto spesso compagno di riunioni famigliari accomodate intorno al tavolo a mangiare la panissa, vera protagonista di quegli incontri. Da sola è sempre stata capace di scaldare anche l'animo più indifferente che non può che cedere alle sue lusinghe e stravolgere il proprio cipiglio oscuro, anche solo per un attimo. Una paradisiaca emozione da condividere con le pazienti presenze che di paradiso se ne intendono per davvero e che ogni tanto rivisitano il presente inseguendo quel filo di profumo e le fantasie di una bambina che una volta le cercava, su, nel solaio e ora le ricorda dall'autostrada.

D'Adamio Marianna

Sul treno

Non avevo nessuna voglia di prendere il libro dalla valigia, mi godevo la dilatazione di tempo e spazio prodotto dal movimento del treno. Quando un profumo improvviso svegliò i miei pensieri assopiti. Era un intenso profumo di frittata che ridestava i miei sensi, mi seduceva, mi produceva una grande acquolina in bocca e arrivava direttamente al cervello. Quell' inebriante pane inzuppato di olio e quel prepotente profumo dovevano soddisfare il mio goloso palato! Inquietante tutto ciò, ma bastava allungare la mano nel mio zaino!

ACROSTICO

Forma

Rotonda

Intrisa d'olio che a

Tavola

Tra

Amici è da

Tutti

Amata

MESOSTICO

nella mia Famiglia

da sempRe la mangiamo

utilIzzando

ogni Tipo di verdura

come le paTata o

altra verdurA dell'orto

ma sopratTutto

con lA cipolla

Tautogramma sulla frittata

Il Figlio di Filomena Farfuglia Fatti su Frittate e per Fame Fulminante Finisce la Frittatona Fatta da Filomena col Formaggio della Fattoria di Famiglia che Favorisce Favolosi Fotogrammi di Fantasia. Fantastica Frittata a Forma di Fiore con Famelici Frutti e Fogliame della Fazenda di Famiglia! Il Fidanzato Fortunato Farà una Festa nel Fienile e dal Fornello Fluiranno Formose Fette di Frittata e Frazioni di Formaggio Fumante e Filante!

ABBECEDARIO

Appetitosa e

Buona, molto

Condita e

Deliziosa.

Economica

Frittata ma tanto

Gustosa che

Ho sempre

Impreziosito e

Lavorato

Mescolando

Nostrane verdure

Olio, uova

Patate, peperoni in

Quantità.

Ricetta antica

Saporita

Talvolta preparata

Utilizzando

Verdi

Zucchine

LA FRITTATA

Il mio ricordo va a fine estate di venti anni fa. Sono in macchina, una vecchia golf anni '80 di colore rosso bordò, con il mio fidanzato, mio fratello e un amico che guida perché la macchina è sua ed è l'unico che ne possiede una. Belli allegri e contenti ci dirigiamo verso il Parco Nazionale d'Abruzzo. Ho dimenticato di dire che ci troviamo nella mia meravigliosa regione che a fine estate regala bellissimi cieli tersi, e durante il nostro viaggio il cielo è stupendo, si riesce a vedere un panorama favoloso! Ricordo anche come sono vestita: indosso un paio di jeans una maglietta blu e una maglia bucherellata fatta da me con i ferri. Detto tra noi degli altri tre non ricordo niente! Mentre si ride e si dicono sciocchezze, il nostro amico chiede: "Ma avete portato pane e frittata?" Noi tre in coro: "Nooo"! "Perché?" "Sento l'odore" dice lui. A poco a poco anche noi tre cominciamo a sentirne l'aroma ma, con noi non abbiamo neanche un panino. Il profumo si fa sempre più intenso e tutti ne siamo sopraffatti tanto che non riusciamo a capire da dove arrivi. A un certo punto mio fratello pensa che nostra madre abbia fatto dei panini con la frittata a nostra insaputa. Allora cerchiamo, ma nulla...non c'è nulla! C'è da dire che prima di partire mia madre insisteva per prepararci dei panini con la frittata che a suo dire, per le gite, sono la casa migliore e più sana da mangiare. Noi però abbiamo rifiutato dicendo che avremo mangiato in qualche ristorante tipico della zona. Ora, in macchina, però vogliamo solo un panino con la frittata, ma come fare, dove trovarla, è difficile scovare qualche ristorante che la prepari per noi. Proviamo a fermarci in una rosticceria, ma nulla!.....Comunque ci compiacciamo di salumi tipici e ottimo pane cotto al forno a legna. Ahimè, ahinoi, non è la stessa cosa! Torniamo a casa con il sapore di frittata in bocca, nel naso e nella mente, quindi per cena ne prepariamo una, carica di cipolle, peperoni, patate e un pizzico di pepe, che appaga finalmente il nostro palato sofferente. A mia madre non rimane che dire. "ve l'avevo detto io, voi non mi ascoltate mai!" Queste stesse sensazioni le ho provate anche in uno dei tanti viaggi in treno, Vasto- Bologna, per tornare all'università, ma questa volta avevo con me davvero una frittata e mi bastava solo allungare la mano nello zaino!

Marianna D'Adamio

Angela Grande

Incipit

Fuori, sulla strada il sole accecava, dentro nella penombra della cucina vedevo l'immagine scura di mia madre che si muoveva con sicurezza nello spazio angusto. Quello era il suo regno! Piccola, con nemmeno un ripiano per appoggiare i piatti, dove riusciva a preparare succulente pietanze: le torte il sabato, il ragù la domenica ma anche i popcorn per la merenda e quei rustici, ripieni di piselli e pomodoro, che trovavamo al nostro rientro dalla passeggiata nei pomeriggi delle domeniche invernali. E il croccante! Sento ancora l'odore dello zucchero sciolto e poi mescolato alle noccioline, e messo a raffreddare su un coperchio d'alluminio unto con l'olio, da cui si staccava facilmente. Odori su odori che si mescolavano avvolgendo i mobili, i vestiti, le parole e che rendevano tutto familiare, tutto intimo.

ACROSTICO

P rima di tutto
I mpastava i tuorli con lo
Z ucchero tanto niveo da essere
Z affirino poi
A ggiungeva la
B ianca farina passandola
A l setaccio, includeva il
B ianco dell'uovo e il lievito
A ll'impasto e metteva in forno a 180°

MESOSTICO

Il profumo a **P** petitoso
 I diffondeva
accarez **Z** ando il
davan **Z** ale della finestra
e si inoltr **A** va nei
vicol **B** rulicanti di voci
 A ltellando da un uscio all'altro
 B igottendo il palato
con l **A** roma dello Strega

TAUTOGRAMMA (lettera p)

La **p**ersona **p**iù **p**rossima a **p**apà **p**rima **p**rendeva **p**ignatta **p**anciuta, **p**oneva **p**alle **p**igmentate
pulcino **p**rematuro, **p**olvere **p**iacevole al **p**alato, **p**ulviscolo **p**allido, proteine **p**ompate e **p**annose, e

poneva in **pi**rofila **per** **pan**ificare. **P**uliva le **pen**tole **poi** **p**oneva la **pan**na tra i **pi**ani di **pan**dispagna e **pi**azzava **pa**ramenti **pi**acevoli da **p**appare.
Il **prof**umo **pas**toso **pas**sava **per** i **per**tugi e **pen**etrava **per**ettamente in **pos**ti **p**oco **pre**vedibili e i **par**goli **pre**gustavano al **pa**lato il **pic**nic **p**omeridiano.

Ultimo esercizio:

Provate a dare vita al vostro piatto del cuore scrivendolo, raccontandolo insieme ai ricordi, luoghi e avvenimenti che lo hanno accompagnato. –

LA PIZZA BABA'

Il dolce per la domenica era un rito.

Il sabato, a pranzo, mio padre come di consueto chiedeva: «non la facciamo una bella “pizza babà”»! Quel verbo plurale voleva solo indicare che mamma si sarebbe impegnata praticamente e lui al massimo avrebbe diretto i lavori.

Mia madre, con il perenne grembiule annodato sui fianchi, disponeva in ordine tutto l'occorrente, accedeva il forno e cominciava a lavorare gli ingredienti come se fossero elementi di una pozione magica.

Il cerimoniale che si compiva tutte le settimane non era una cosa privata e oltre a soddisfare la golosità di papà, serviva a stabilire relazioni con gli altri.

Tutti, e principalmente gli anziani, aspettavano la loro razione domenicale e se questa fosse mancata avrebbero chiesto conto del perché, tanto che mia madre, le rare volte in cui non veniva fatta l'abituale richiesta, si sentiva in dovere di preparare qualcosa così da addolcire il palato del vicinato.

Con i gomiti appoggiati sul tavolo e il volto tra le mani, guardavo estasiata i movimenti veloci delle dita nel rompere le uova e separare perfettamente il bianco dal rosso. L'albume si trasformava come per un sortilegio in neve soffice. Non c'era nulla di scritto tutto era aggiunto a “occhio”.

Il momento di maggiore magia era di certo quando, infornata la teglia, l'impasto cominciava a lievitare e come un'alchimista paziente, con uno stuzzicadenti, mia madre, valutava il risultato dei suoi intrugli.

Il profumo si diffondeva per la casa e sgusciando dalla porta, si intrufolava nel vicolo, così tutti erano al corrente del fatto che a casa si stava preparando la “pizza” e il giorno dopo ce ne sarebbe stato un pezzetto anche per loro.

Per i momenti importanti (compleanni, comunioni, cresime) il dolce non cambiava ma si agghindava di una veste regale. Si guarniva con la glassa, preparata con l'albume e lo zucchero, e la fantasia della cuoca creava disegni e scritte evidenziandole con colori diversi; tutto era così bello che al momento del taglio dispiaceva distruggere quel piccolo capolavoro.

Anche adesso, in molti sabato il rito si ripete allo stesso modo con i medesimi ingredienti. Non c'è più papà a richiederlo ma mamma ha cura di portare una fetta di torta alle persone del vicinato perché, dice, “in questo modo un po' di dolce arriva anche a lui”!

Grande Maria Donata

Acrostico sulla parola STRUFFOLI

Sguazzando nel

Torrente dei

Ricordi

Un

Frenetico

Farfallio

Odoroso

Languì senza darmi pace

Il palato

Mesostico sugli Struffoli

GuStandoli

mi Tornarono alla mente

in modo pRetenzioso

profUmi

afFievoliti dal tempo

come quando un vecchio dipinto afFrescoato

riportatO alla sua magnificenza

ridona ceLebrità

all'artista che lo dIpinse

ABBECEDARIO SUGLI STRUFFOLI

Assaporandoli un

Brivido

Custodito gelosamente

Divampa

E all'improvviso

Frammenti di

Gaia gioiosità

Hanno

Il sapore di

Lacrime

Maternamente asciugate

Non con amore

Ostentato ma vigilato nel cuore come

Preziosa gemma

Quella più

Rara che

Solo tu madre hai

Trattenuto come nocciolo di

Ulivo

Vigoroso che si lascia avvolgere dall'amorosa terra e

Zelante dà i suoi frutti

TAUTOGRAMMA CON LA LETTERA “ S”

Sebastian sorpreso saltò sulla sedia, scovò gli struffoli, si soffermò, soffiò sulle squisite sfere e soffocando il sogno di scorpacciate in solitudine salutò Samuela, sua sorella che scrutava sulla soglia. Le sorrise e sopprimendo soddisfazione studiò un sotterfugio per sottrarre senza sbriciolare lo struffolo scottante.

Uno squisito sapore stordiva i sensi e sazi e stracolmi stramazzarono stravolti al suolo supplicando seri supporti.

Subita la sculacciata sostennero sfacciatamente che lo struffolo sannitico strega si spacciò e stoicamente si sedettero sullo sgabello stizziti sottraendo spiegazioni.

Racconto: il profumo degli struffoli

Il profumo degli struffoli rimaneva per giorni nell'aria e ovunque lo si conduceva con sé: ne erano impregnati i vestiti, i muri e persino dalle finestre che si affacciavano sugli stretti vicoli non si poteva non sentirne l'aroma impreziosito dall'anice e dalla scorza grattugiata del limone. Tutti gli ingredienti erano stati scelti, selezionati e pesati. La farina setacciata e lasciata cadere a fontana; le uova aperte battendo il guscio con delicatezza lungo il bordo del tavolo e il contenuto arancione e gelatinoso che cadeva nell'incavo; alcune gocce di anice fatte scorrere come piccoli rivoli d'acqua che giungono senza esitare a destinazione; frammenti di schegge gialle distribuite casualmente sulla farinosa superficie bianca. Ciascun elemento della ricetta, veniva amalgamato agli altri, formando un composto che le mani di mia madre impastavano e lavoravano: le stesse mani che avevano trattenuto e stretto a sé la piccola poppante di un tempo, accompagnato i suoi primi passi incerti su quelle scalinate di pietra quando arroventate dal sole e consumate dalla pioggia divenivano granito appena lucidato; asciugato lacrime di adolescente per un amore perduto. Le sue mani si muovevano velocemente ad un ritmo cadenzato e con l'aiuto del coltello realizzavano perfette composizioni geometriche che venivano lanciate con estrema precisione là dove un po' di farina frenava la loro corsa.

Le minuscole rotondità, raccolte con un mestolo e adagiate nell'olio bollente diventavano dorate e croccanti. Il vassoio che le conteneva ormai usurato dal tempo raccontava una storia e su di esso prendevano forma composizioni diverse cosparsa di miele: ciambella, piramide, calotta, stella, tutte ugualmente accattivanti. I polpastrelli già fremevano e impiasticciandosi ne prendevano prima uno portandolo alla bocca per gustarne in solitudine la dolcezza e la fragranza, poi tante dita si alternavano per afferrare quello più vicino o quello più distante dove il frutto delle api si era addensato. Solo dopo infiniti assaggi, quando tutti i sensi erano ormai appagati si continuavano a leccare le mani appiccicose per prolungarne il piacere.

La generatrice di vita, l'artefice di quella bontà era lì; guardava le sue opere e ne era estasiata.

Stefania Maino

Abbecedario con “Crostata”

Artistica e

Buona

Come poche cose

Deve il suo successo

E

Forse la sua diffusione

Grazie al connubio croccante-burroso che

Ha.

Il sapore della scorza di

Limone

Muta l'impasto e lo rende irresistibile

Nessuno può resistere

O

Perdersi un assaggio.

Quando

Riesco a ritagliarmi il tempo di prepararla

Stupisco

Tutti.

Unica e

Vivace è la crostata di mia

Zia.

Provate a dar vita ad un racconto di max 700 caratteri

Fuori sulla strada il sole accecava, dentro nella penombra della cucina vedevo mia nonna che, abbracciata ad una scodella di un verde improbabile sbatteva con energica allegria il mio uovo con lo zucchero, che di lì a poco si sarebbe fuso con il caffè dando vita alla mia golosa colazione. Ed io con le babbucce di lana ai piedi pregustavo il rito che si sarebbe svolto quella giornata di festa: la preparazione della crostata. Ancora oggi quando apro il suo quaderno di ricette mi colpisce nel profondo il ricordo del suo profumo di liquirizia ed il suono della sua voce e rivedo, ad una ad una, le dolci rughe del suo volto che così spesso mi hanno sorriso con quel misto di amore e orgoglio che solo in lei ho visto così forti.

Acrostico con CROSTATA

Crocevia di emozioni che ci

Ricordano che siamo stati tutti bambini golosi

Onnipresenti ogni volta che
Si
Trattava di
Assaggiare un po' del
Tanto
Agognato impasto!

Mesostico con CROSTATA

Dall'aspetto Croccante
tRasforma il
ricOrdo dolce della marmellata in una sensazione
altamente Seducente
che Trasporta
il corpo e l'Anima
molTo
lontAno.

Tautogramma con la lettera C di CROSTATA

Crostata: un cibo caldo e “coccoloso” che conforta la coscienza del creatore. Un cammino costante che conduce a continue composizioni che concupiscono i cari congiunti. Certune crostatine con crema, cioccolato, cannella e caramello comunicano col cuore. Con consapevolezza cuociamo continuamente composti con curiosi contrasti commestibili che certificano costruzioni da chef. Completa certe cenette come cadeau carino o come cortesia. Il composto che la compone crea connubi celestiali con cacao, caffelatte e caffè. Cruda o cotta cambia colore. Che caotica confusione cerebrale!!!

Provate a dar vita al vostro piatto del cuore con un massimo di 1500/2200 caratteri, scrivendolo e raccontandolo insieme a ricordi, luoghi e avvenimenti che lo hanno accompagnato. Questo racconto può continuare da quello che abbiamo già fatto utilizzando gli incipit proposti o può diventare qualcosa di nuovo. Un ricordo, un'immagine, un momento particolare che affiora dalla memoria e vuole essere raccontato.

Nonna Piera

Fuori sulla strada il sole accecava, dentro nella penombra della cucina vedevo mia nonna che, abbracciata ad una scodella di un verde improbabile, sbatteva con energica allegria il mio uovo con lo zucchero, che di lì a poco si sarebbe fuso con il caffè dando vita alla mia golosa colazione. Ed io, con le babbucce di lana ai piedi, pregustavo il rito che si sarebbe svolto quella giornata di festa: la preparazione della crostata. Iniziavamo sempre dalla farina a fontana che dicevi dovesse assomigliare ad un vulcano e continuavamo con le uova fresche e sempre dal guscio bianco ed

immacolato, regalo di una delle tue tante amiche. Era bello impastare insieme, le mie mani piccole ed incerte e le tue spruzzate da mille lentiggini e così sicure e decise nel domare l'impasto. Era una gioia sentire sotto le dita l'impasto passare da umido e appiccicoso a liscio ed uniforme, trasformato nella fantastica palla gialla che doveva riposare, come di un sonno ristoratore, dentro al frigorifero. Poi, una volta fresca e riposata, la magica palla si trasformava sotto ai nostri occhi in un cerchio imperfetto che riempiva sempre, come per magia, la vecchia tortiera acciaccata da bozzi, imperfezioni e graffi ma ancora utile allo scopo. E poi arrivava la parte migliore: stendere il velo di marmellata e giocare con il palmo delle mani per dare vita alle striscioline ornamentali, che erano sempre storte e diseguali, ma che alla fine davano alla nostra opera un non so che di artigianale che mi appariva bello. Quanti pomeriggi di festa abbiamo passato sul divano a coccolarci mentre la crostata cuoceva serena nel forno: tu seduta ed io sdraiata con la testa appoggiata sulle tue gambe. Sento ancora il calore ed il tocco delle tue dita sui miei capelli quando ci penso, ed un brivido mi percuote il cuore. Quanto amore, forse troppo, talmente tanto che per anni non ho voluto accettare che non eri più lì accanto a me. Quante volte ho alzato il telefono per chiamarti; noi che non stavamo nemmeno un giorno senza sentirci, noi che tutte le scuse erano buone per stare insieme. Tu che nei miei ricordi indossi sempre un abito dai tenui fiorellini rosa e grigi, hai una nuvola di capelli fini e bianchi che ricordano lo spruzzo del vapore di un treno in corsa e mi sorridi sempre. Di noi esistono poche foto che ci ritraggono insieme, non so perché non ce ne hanno fatte, probabilmente non si usava. Ma il ricordo non è per questo meno vivo e pungente. Ancora oggi quando apro il tuo quaderno di ricette mi colpisce nel profondo il ricordo del tuo profumo di liquirizia ed il suono della tua voce e rivedo, ad una ad una, le dolci rughe del tuo volto che così spesso mi hanno sorriso con quel misto di amore e orgoglio che solo in te ho visto così forti.

M.P.

E' per il profumo, è per il sapore, è perché mi ricorda ...

Compivo undici anni quando cambiammo di abitazione trasferendoci in quel condominio appena terminato e alto sei piani. Noi abitavamo al quarto.

Gente semplice- per lo più arrivata dal Veneto e dal Meridione- quella che divideva la nostra quotidianità, fatta di lavoro, pranzi da preparare, figli da accudire e litigi da mitigare.

La scuola media, cui noi della classe '50 facemmo da apripista nel piccolo paese, mi accolse e sorresse in quegli anni difficili. A questo periodo si allaccia il ricordo della zuppa inglese, il cui sapore dolce si mescola all'amaro dell'infelicità, tipica di quell'età ingrata.

La crema nera fumante, preparata con tuorli freschi sbattuti, aggiunta di farina, cacao dolce e amaro, il tutto sciolto nel latte caldo e lasciata cuocere lentamente rimestando senza tregua fino a raggiungere l'ebollizione, evocava l'amore cui anelavo e lo strato di biscotti – secchi come il mio carattere acerbo di adolescente- si addolciva subito in quella calda morbidezza, fatta di queste alternanze fino al bordo della grande ciotola, dove il liquore, diluito con un po' d'acqua per noi bambini, aggiungeva quel gusto forte e indispensabile, come tutte quelle cose che nella vita si accetta sapendole parte dell'insieme.

Le lacrime nascoste, tante quante le briciole che mamma lasciava cadere sapientemente sul dolce appena terminato, rimanevano impresse, come succedeva a ogni piccolo dolore, nel mio cuore.

Poi, con gesto quasi religioso, la metteva a raffreddare nella parte meno fredda del frigorifero.

Ogni domenica mamma si preparava fin dal mattino a rendere quel giorno, il più bello della settimana.

Anche le arrabbiate sembravano prendersi una tregua e ognuno ci metteva un po' del suo, per non turbare quella quiete.

Papà, che lavorava di notte, si alzava tardi, quando ormai anche le campane avevano suonato l'Ave Maria.

Tutto era pronto e qualunque fosse il resto del cibo preparato, la nostra attenzione era rivolta alla credenza, dove troneggiava, nella marmitta del servizio bello, quella deliziosa zuppa inglese.

Finalmente! A occhi chiusi, affondavo la forchetta in quel vellutato strato di biscotti e cioccolato e mi sentivo in pace con il mondo, a differenza di mio fratello Gianni che sempre giocherellava con il cucchiaino, rivoltando il dolce nel piatto e riuscendo anche a beccarsi uno scappellotto.

Solo per quel giorno, potevamo bere un goccio di vino, quello buono, imbottigliato da papà e che faceva il "piumino".

Caro papà, hai messo tutta la tua buona volontà nel cercare di non farci mancare il necessario, come amavi ricordare tu, ma io, sai, sono stata una bambina malinconica e spesso triste per le tue mancanze, chiamiamole così, a tal punto che la prima cosa che mi sono proposta da madre, è stata quella di non ripetere mai quegli errori.

Non posso fare a meno di ricordare quando abitavamo a Mucinasso e, tu, in quei mesi di disoccupazione, passavi le giornate all'osteria.

A una certa ora del pomeriggio, mamma mi metteva un po' di belletto sulle guance – non sopportavi di vedermi pallida- e mi mandava a prenderti. Il fumo, le voci concitate dei tuoi compagni di gioco, il mio timore nel pensarti arrabbiato, mi ha sempre accompagnato negli anni a venire e forse non ancora lasciato.

Ti ho perdonato sai, non ho mai smesso di volerti bene e penso che, insieme alla zuppa inglese, tutto questo porto nel cuore, come un bagaglio indispensabile per crescere e ricordare la nostra vita insieme.

STAR

"BIRRA E GAZZOSA" - Corso di scrittura creativa "Il Ricettario della Memoria", Novembre 2012 –

C'era una volta un bambino cicciottello che porta nel cuore sere d'estate non ancora dimenticate e che nella memoria ha per disegno il baretto sulla piazza del paese di mare dove abitava.

Il baretto è democratico, non distingue fra adulti e bambini, e anche i piccoli hanno diritto all'oggetto del desiderio: la bibita frizzante, colorata, assurda.

Ma bambino cicciottello, con le sue mani belle come di marzapane, ha diritto più degli altri perché lui quel desiderio se l'è guadagnato.

Fin da piccolo ha dovuto dimostrare di essere un perfetto piccolo adulto dato che gli è stato detto che non era tanto importante ciò che sentiva ma ciò che vedeva.

E per vedere sempre di più andava veloce, andava di fretta, verso l'oggetto del desiderio. Scendeva dalle scatole di legno dell'improvvisata fabbrica di gazzosa su cui aveva passato ore a mettere tappeti a bottigliette panciute dentro cui la sua caleidoscopica capacità di intravedere tra le bollicine lo trasportava in un mondo di avventure fatte di cavallucci marini, stelle e sirene che dal gas aggiunto a quell'acqua edulcorata dall'innocenza si sprigionavano per lui e per lui solo danzavano in un fantastico e magico rituale di cui lui era lo spettatore ed il protagonista.

Sì perché si trattava di un rituale, o meglio quell'approccio alle bollicine rappresentava in verità un rito di passaggio di quell'assoluta infanzia anni '60.

Mettere un po' di gazzosa poi nella birra, come gli avevano fatto vedere i grandi, diventava la possibilità di allungare il piacere avvolto dal gusto irresponsabile che si accompagna ad ogni bibita gassata. Birra e gazzosa non era pura, gli piaceva per questo, era popolare, e come diceva lui era semplicemente 'bona, insomma era la sperimentazione del possibile.

Dopo questo era più facile tornare a casa con il coraggio conquistato dentro quell'Italia bambina che gli dava la possibilità un po' acre di crescere in fretta e sentirsi meno solo nel mondo degli adulti.