

Ah, che bbell'ò cafè

Pensieri sul cibo da dietro le sbarre

a cura di Sibyl von der Schulenburg



© 2015 - Artisti Dentro onlus

© 2015 - Sibyl von der Schulenburg

© 2015 - Iper testo Edizioni, Verona - www.iperedizioni.it

Tutti i diritti editoriali sono riservati. Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta senza il permesso scritto dell'editore.

I testi del volume sono di esclusiva proprietà dei detentori del copyright.

Foto di copertina di Davide Dutto

Prima edizione: Settembre 2015

ISBN 978-88-6216-140-4

STAMPATO IN ITALIA  A

*Ah, che bbell'ò cafè
pure 'n carcere 'o sanno fa
co' 'a ricetta ch'a Cicirinella
compagno di cella
c'ha dato mammà.*

Don Raffaè, Fabrizio De André





RINGRAZIAMENTI

Il primo ringraziamento va alle *Segreterie di Stato della Cultura e della Giustizia della Repubblica di San Marino* che, anche quest'anno, hanno concesso il patrocinio a *Scrittori Dentro*.

Ringraziamo anche per i patrocini di *Expo2015*, a entrambi i nostri progetti, e della *Città Metropolitana di Milano* alla cerimonia di premiazione. I patrocini valgono per noi quanto un riconoscimento del lavoro che facciamo e ci spronano a continuare.

La copertina è del fotografo *Davide Dutto*, coinvolto nelle associazioni "Sapori reclusi" e "Stampatingalera" che si occupano di cucina, fotografia e altre attività in carcere. Grazie a Davide per aver messo a disposizione un'immagine così esplicativa.

L'operazione "Scrittori Dentro" non sarebbe possibile senza l'attività del nostro gruppo di scrittori, poeti e giornalisti che aiutano i finalisti, a ottimizzare i loro lavori. Per questa edizione ringraziamo: *Francesca Brandes, Matteo Bugliaro, Paolo Calabrò, Nicola Ferro, Laura Lauzzana, Claudia Modena Burattin, Grazia Previato e Davide Zilli*.

La gratitudine di tutta l'Associazione va al Direttore della Casa di reclusione di Bollate dottor *Massimo Parisi* che ha permesso la premiazione presso la struttura Milanese e alla dottoressa *Catia Bianchi* che ha ben contribuito alla realizzazione dell'evento.

Alla giuria di Scrittori Dentro 2005 va la riconoscenza dell'associazione, in quanto, come ogni altro collaboratore, ha operato a titolo gratuito. Con me hanno vagliato e selezionato i testi: *Lella Costa*, presidente di giuria, *Pino Roveredo, Gerardo Bombonato, Rita Iacomino e Luca Parisato*.

Personalmente non posso esimermi dal ricordare qui il lavoro preciso e puntuale di *Norberto Rocchi*, che ringrazio per essere sempre disponibile.

Un grazie va inoltre a tutti quelli che non sono nominati specificatamente ma hanno, in qualche modo e misura, contribuito alla realizzazione di questa seconda edizione, come ad esempio vari direttori di Case di Reclusione ed educatori.

Come dimenticare l'editore *Iper testo Edizioni di Verona* che per il secondo anno ha reso possibile la pubblicazione dell'opera? Grazie in particolare al direttore *Giovanni Avesani* per essere sempre in prima linea.

Come d'abitudine, chiudiamo i ringraziamenti ricordando i veri attori di questo evento: i *concorrenti* che hanno inviato i loro contributi. Grazie a tutti, con l'augurio di 'buona scrittura'.

Sibyl von der Schulenburg
per l'Associazione Artisti Dentro Onlus

INTRODUZIONE

Expo2015 ha inciso molto sulla vita di Milano e della Lombardia. È stato un avvenimento importante per la comunità che ha segnato molti eventi del 2015. Diversi premi letterari si sono ispirati al suo tema e anche la seconda edizione di *Scrittori Dentro* è legata al motto: *Nutrire il pianeta, energia per la vita*.

Non tutti i nostri autori hanno deciso di restare aderenti al genere narrativo, qualcuno ha proposto dei pezzi giornalistici, esposizioni di considerazioni personali sull'evento. Non abbiamo potuto accoglierli tra gli autori in gara ma, due di questi, uno pro e l'altro contro l'evento dell'anno, sono stati pubblicati in fondo al libro perché riteniamo entrambi degni di nota.

In genere però, le opere uscite dalle case di reclusione per partecipare al premio, ci hanno raccontato storie toccanti sul valore del cibo tra le sbarre, qualcosa che va sicuramente oltre l'idea della nutrizione puramente fisica. Gli autori che hanno scritto, racconti e poesie, testimoniano l'alto valore psicologico del cibo, quale stimolatore di emozioni e ricordi: un elemento importante nella vita quotidiana di chiunque, un riferimento temporale e di socializzazione per chi è detenuto.

Il reperimento degli ingredienti - che in alcuni casi coinvolge tutta la sezione - e le procedure di preparazione delle pietanze, favoriscono l'aggregazione dei singoli. La condivisione del cibo è da sempre un momento di socializzazione che accomuna personalità e culture diverse. Su questo argomento abbiamo documentato di più nel libro risultante dal premio culinario *Cuochi Dentro*, edito da *Il Prato Publishing House*.

Nel corso dell'anno è stata fondata l'*Associazione Artisti Dentro Onlus* in cui sono confluiti i due premi riservati ai detenuti: *Scrittori Dentro* e *Cuochi Dentro*. La nuova realtà nel mondo del volontariato a favore dei carcerati, si propone di portare arte e cultura tra le sbarre, stimolando la creatività con la scrittura e l'arte culinaria. Non siamo alla ricerca di

geni letterari in reclusione, ma siamo convinti che dentro ogni persona si celi un artista, un essere umano che cerca la via per una crescita interna attraverso un'azione estetica.

A differenza dell'edizione pilota dell'anno scorso, Scrittori Dentro 2015 offre due podi, uno per la prosa e l'altro per la poesia, raddoppiando la possibilità per ogni autore di essere premiato.

Una bella fotografia di Davide Dutto ha ispirato il titolo di questa edizione di Scrittori Dentro. "Ah, che bbell'o cafè" è la maniera in cui lo cantava Fabrizio de André ma, ci fa notare il nostro esperto di lingua napoletana - Paolo Calabrò -, il modo corretto di scrivere questa frase sarebbe "Ah, che bbello ccafè", e lui difficilmente sbaglia. Ritengo la precisazione doverosa per il rispetto che porto a tutti gli idiomi.

Spero che la lettura di questi pensieri scivolati tra le sbarre di ferro, ispirino qualcosa a ognuno di voi, una considerazione, un'emozione o una riflessione.

Sibyl von der Schulenburg

LE POESIE

I nostri editor (o tutor) che hanno assistito gli autori nel perfezionamento degli elaborati finalisti sono:

Francesca Brandes
Claudia Modena Burattin



PROFUMO DI PANE

di Nazareno Caporali

Stamattina mi ha svegliato
il profumo del pane.

Mi sono sentito come a casa,
quando la mattina presto
nonna accendeva il forno
e preparava il pane.

Caldo, profumato, al sapore
di finocchio selvatico,
il pane della nonna era tutto per me,
bambino di cinque anni.

La cosa più bella era correre
di sotto, aspettare di poterlo toccare,
aprirlo, fumante,
scottarsi la lingua con il primo morso.

Stamani c'era nell'aria
lo stesso profumo di allora,
lo stesso impasto,
lo stesso pane.

Il pane con lo stesso profumo di allora,
io con la stessa gioia di quando ero bambino.

Prima poesia classificata di Scrittori Dentro 2015

VIVO O VEGETO?

di *Antonio Papalia*

editor *Claudia Modena Burattin*

Un rauco gracchiare di gabbiani
e un tintinnio di chiavi,
che girano mandate nei blindati,
risveglia ogni mattina la mia vita.

Fuori dall'inferriata
famelico lo stormo
si lancia verso terra,
a ricercar cibo avanzato.

Uno soltanto,
mi osserva incuriosito
sospeso sul lampione
vicino alla finestra.

Gli allungo qualcosa da mangiare
poi prende il volo
lasciandosi portare
da un venticello che non ha confini.

Un pizzico d'invidia,
piano mi assale,
rimpiango le sue ali,
per valicare questa foresta
di ferro e ruggine battuti.

Scandita da cose sempre uguali
arriverà l'ora di cena
e con la pancia piena,
attenderò rimuginando
che un'altra notte passi.

Altrove, lo stomaco di alcuni
è vuoto e rumoreggia,
s'intristisce il cuore a tal pensiero,
sospiro, e già combatto
coi soliti fantasmi.

Seconda poesia classificata a Scrittori Dentro 2015

FARÒ IN TEMPO

di *Francesco Sergi*
editor *Francesca Brandes*

Farò in tempo a diventare contadino,
a tornare nei campi e seminare
i chicchi di grano e di sementi,
a togliere il prezioso raccolto
portarlo al vecchio mulino
e impastare la farina
dentro la madia
come facevano i miei avi (...)

Farò in tempo a potare la vigna
dai lunghi tralci incolti e selvaggi
ricavare il mosto frizzante,
custodirlo in botti di legno pregiato,
aspettare che maturi e diventi saggio
per poterlo bere a tavola con gli amici
e un po' alticci tessere la sua bontà.

Farò in tempo a coltivare l'orticello
dietro casa con i miei bambini
legare le piante basse di pomodoro
impalare le melanzane e i peperoni
gustare deliziose insalate estive
impanare ripieni e frittiture miste
tornando a vivere usi e tradizioni.

Farò in tempo a realizzare questi sogni,
mi lasceranno un tozzo di terra vergine
senza inquinamento e senza remore,
l'acqua sarà ancora genuina
per irrigare e dissetare i miei sogni,
far crescere le mie speranze mancate.
Resterà un tozzo di mondo pulito per me.

Terza poesia classificata al premio Scrittori Dentro 2015

LA PRIGIONE DEL MIO CUORE

di *Luigi Albano*
editor *Francesca Brandes*

La mia prigione...
Non è il mio corpo, non è la mia mente
è il tuo sguardo.

È di quelli come te
che non vedono altre la diversità
oltre le apparenze
ponendo limiti, barriere, ostacoli,
anche dove non ci sono.

Tutti voi
non vi accorgete di un cuore,
di un'anima in grado d'amare e di donare
anche verso altri.

La mia volontà è forte
nel riuscire a spiccare il volo,
riconquistare il mio cielo,
dare un nome alla mia oscurità
e un volto alle mie inferriate.

Darò un nome al mio sangue
che cola e scorre,
darò un'anima
alla mia disperazione.

Un giorno evaderò
Correrò, gioirò, sognerò,
ma di te ancora mi nutrirò:
acqua secca a cui il mio cuore mira,
nessun'altra sorgente mi disseterà,
mi sazierà, mi purificherà
e mi farà rinvigorire.

Per ora m'abbevero d'acqua obliosa,
viscere murarie talmente aride
da non dar lacrime di discernimento
concependo lungimirante l'importanza
del sorgere e svanire dell'effigie di Dio.

Capirò cosa denota mancanza,
rifioritura di speranza,
e mentre tinteggio i miei ricordi
di canuti affetti,
non riesco più a invocare Dio.

Or mi levo all'orizzonte sull'ara
All'interno della mia tana
rustica e spoglia di adulazioni,
vuota di natura umana.

Puledro barbaro,
senza meta.
Sogno aspirazioni d'impeti funesti,
dissolti all'alba
nella madida tela.

Piccino ucellino,
avviluppato nel soffocante rovo,
se solo ci fosse uno spiraglio,
un abbaglio,
ma tutto appare occulto
come sorvegliante emblema del supplizio,
che non mi ode,
non mi vive,
mentre funesti lampi
vacillanti dai miei globi oculari
nascono e spirano...!!

SCUOLA

di *Luigi Albano*
editor *Francesca Brandes*

Parola, istituzione,
comunità, apprendimento,
cibo, nutrimento,
anche tempo.

Ne ho tanto di tempo qui, nella mia tana,
nonostante il fumo e le stelle,
in questo abnorme scenario di uomini,
carne e ossa,
cuori vaganti nella notte come smarriti spettri,
falene bramosi di luci ammaliatrici.

È la mia tana, rifugio ma anche prigione,
per uscirne con la mente mi servono motivi.

Comincia il nuovo anno scolastico, cibo.
Arriva il giorno: ufficialità, cerimonie, presentazioni,
nuove e vecchie speranze di incontri guida
per l'incerto cammino.
Precettori, più che insegnanti.

Fra tanti e tante, una luce, un colore, un profumo di pesco,
una musa, una fitta al cuore e una scossa alla mente.
Forse un angelo ma del genere decaduto, luciferina,
trasmette anche malizia, sensualità, desiderio, turbamento,
attenzione ne vuole e spero ne dia.
Cominciano nuovi giorni, attese di giorni e ore,
quelli che separano dagli incontri con Lei,
la sua materia che è tutto tranne che ispirazione,
più mente che cuore.

Affascinante, come poche volte chi la propone,
scoglio insormontabile per navigatori ben più di me esperti,
raramente diviene luminoso e abbagliante faro.

Per il notturno marinaio, occhi emananti sprazzi di luce,
in attimi scevri di emozioni e che solo un candido sorriso,
il Suo candido sorriso, protegge e guida,
nell'oscurità nebbiosa della mia notte.

Lei è la mia luce, mi nutre, mi motiva,
mi accompagna anche quando rientro nella mia tana,
belva ammansita ma impaziente di ritornare alla luce
per vederla.

E chiederle di accendersi, un sorriso in cui abbandonarsi,
nella felicità e ingenuità di momenti che allontanano,
nella penombra incubi quotidiani,
stanze assopite costruite di pensieri e sogni.

Il tempo scorre, vola, la Mia luce è sempre più vivida,
sembra avvicinarsi a me, mi sfiora, mi lusinga,
mi invita.
Abbagliato, egoista, non la capisco, non l'accolgo.

Il tempo scorre, è sempre luminosa ma fredda,
algida come solitudine sparsa nel cuore che ruba passioni,
accentua delusioni, angeli e demoni in perenne lotta,
senza vincitori ma solo vinti come pensieri assorbiti
dall'invisibile,
Dissolti tra fruscii di anime.

Mi sento ferito, trascurato,
uno fra tanti attratti dalla luce senza mai arrivare
a farla propria.
Reagisco istintivamente,
belva colpita mortalmente ma ancora vitale,
capace di reazioni rabbiose, mai doma.

Naturalmente sbaglio,
la luce è penetrata in me illuminando ogni angolo buio.
A Lei non posso oscurare nulla,
sa che ogni mia reazione è da uomo ferito
ben consapevole dell'attimo concesso
un solo attimo
per afferrare la luce.

Resto abbagliato di oscurità.

'O PURPETIELL *di Nazareno Caporali*

Quann da mare c'era 'o scirocchetto
portava in casa profumi e odori,
l'alge che sbattevano sulla rena
rinfrescavano tutto 'o rione mio.

Io scennev a mare quann sapevo
che papà tornava con lo sciabichello
e preparavo 'a bancarella
con tutta la sua roba bella

Murene, scorfani e caponi,
sgombri, triglie e occhioni,
gamberi, seppie e totaniell
ma specialmente iss, 'o purpetiell.

Me piaceva così tanto che uno
int 'a saccocc ne 'nguattavo
e quello mica lo vendevo
ma a casa mia io lo portavo

Allora ci stava 'a povertà
si mangiava 'o pane nero,
ma 'na zuppa 'e mare così saporita
io nun l'ho chiù mangiata.

Mi ricordo come si fusse oggi
tutto il sapore che ciaveva,
che bontà, che gusto ricco e bell
che aveva iss, 'o purpetiell.

LA STORIA DEL VINO E DEL PANE

di Nazareno Caporali

Guardando giù dalla collina
la vigna vide un mare d'oro.
“Chi sei, a che ondeggi al vento?”
chiese un grappolo a uno stelo.
“Io sono il grano,
simbolo di pace.”
“O sfortunato,
che forse non lo sai,
tu finirai triturato,
impastato, cotto nel forno,
e poi sarai mangiato.”
“È vero, ma a chi mi mangia
dono benessere e abbondanza.”

Rise allora l'uva birichina,
dall'alto della sua collina.
“E tu chi sei, che ridi tanto?”
“Io sono l'uva, rido perché
porto allegria e felicità.”
“O sfortunata,
che forse non lo sai,
tu finirai schiacciata!
Così l'uomo si carpirà
tutta la tua felicità.”
“È vero, ma all'uomo che mi calpesta
farò girar la testa.”

LA MIA TERRA

di *Antonio Papalia*

editor *Claudia Modena Burattin*

Quanto tempo, terra mia,
ho calpestato ogni angolo
della tua amata superficie...

Vivevo cibandomi di essenze,
inebriato nel cuore e nella mente,
protetto da insidie e inganni.

Passeggiavo nei filari,
e tralci di vegetazione
il volto mi carezzavano.

Conoscevo tutte le tue piante
e respiravo ciò che loro
volevano comunicare.

Terra mia, promessa mancata
lontano dal tuo suolo
fra rovi di ferro spinosi mi perdo.

In questa foresta
ricamata di dolore e solitudine
il mio animo è afflitto.

Ora mi cibo solo d'amarrezza
e poco basterebbe
per tornare a vivere

Solo un boccone del tuo afflato aulente!

IN MEZZO ALL'ORTO

di *Domenico Morelli*
editor *Claudia Modena Burattin*

Stanotte un sogno strano ho fatto.
Camminavo in mezzo all'orto, su un sentiero,
quando vidi un cacciatore che sparava come un matto.
Avvicinandomi gli dissi: "Fermo forestiero".

A terra, un serpente mezzo morto,
si torceva fra spirali di dolore.
Lo presi tra le mani e correndo fuori dall'orto,
cercai inutilmente l'aiuto di un dottore.

Decisi di salvarlo ad ogni costo
e la mia casa era infine, il giusto posto.
Cacciavo topi e insetti per nutrirlo
ed ero già convinto di capirlo.

Mi ha domandato, ormai guarito,
di poter tornare laddove era partito
e mentre lo lasciavo un morso lui mi ha dato.
"Che fai brutta canaglia, mi hai morsicato?"

"Il tradimento arriva in un baleno,
- mi ha detto - ma io, son già pentito.
Ferito mi hai raccolto dal terreno
e senza alcun timore mi hai nutrito.
Ringrazia Dio, che io non ho veleno
altrimenti al cimitero, saresti già finito!"

CAMPI, MONUMENTI E MITI

di *Francesco Sergi*
editor *Francesca Brandes*

Steli e spighe di grano
gravidi in preziosi chicchi
donano ristoro alla fame
di dannati e avari ingrati:
un tozzo di pane
una ciotola di riso
tesoro di casa e di ogni famiglia.

Monumenti secolari
Colore dell'argento e della vita
Linfà e dono dell'olimpò
Offrono un nocciolo verde,
messo sotto torchio
libera un pianto oleoso
che distende e sana ogni malattia
dove ogni cuore si rispecchia.

Campi e distese di cemento
divorano terre pregne di tesori
abbattono steli d'erbe, germogli
e alberi secolari testimoni di storie e miti,
i semi e i frutti maturi cadono in terra,
il terreno senza amore e senza passione
li respinge appassendo il lascito futuro
alle generazioni che crescono
senza conoscere le differenza
tra un pollo, una rana e un cane.

I RACCONTI

Gli editor che hanno seguito gli autori di narrativa finalisti
sono:

Matteo Bugliaro

Paolo Calabrò

Nicola Ferro

Laura Lauzzana

Grazia Previato

Davide Zilli.



MIELE AMARO

di *Sebastiano Prino*

editor: *Nicola Ferro*

Quella mattina d'inizio agosto 1975, Elias Serra, prima di andare all'appuntamento con i suoi amici, guardò con intensità la campagna dove aveva trascorso gran parte della sua giovane esistenza.

I suoi occhi andarono a posarsi sul nutrito gregge di pecore che riposavano all'ombra di una delle poderose querce da sughero di cui erano punteggiate le distese dei pascoli comunali di Gonuro, il paesino in cui Elias era nato poco più di 20 anni prima.

La sua famiglia era tra le più povere di quelle che vivevano in quell'ammasso di catapecchie sul cocuzzolo di una collina, costruite una a ridosso dell'altra sia per mancanza di spazio ma anche per reggersi a vicenda.

Suo padre amava il vino e detestava il lavoro che gravava per intero sulle sue fragili spalle e per questo, dall'età di 10 anni, l'aveva ritirato da scuola e introdotto in quel difficile mondo rappresentato dalla pastorizia sarda.

Le prime nozioni di quel mestiere che gli furono inculcate, non riguardavano il lavoro che lo attendeva, ma le regole comportamentali che un pastore era tenuto a seguire se voleva vivere in quel mondo fondato su codici non scritti.

Dopo alcuni anni di quella difficile e stentata esistenza, trascorsi a custodire uno sparuto gregge che nessuno avrebbe mai pensato di rubare da quanto quelle pecore erano malconce, anni in cui si era nutrito di pane, ricotta e delle spoglie di qualcuno di quegli animali morto di stenti, cominciò a guardare con avidità le greggi altrui e ad appropriarsi delle migliori fino a trasformare il suo armento in uno dei più consistenti della zona.

Adesso che aveva costituito il gregge aveva bisogno di pascoli diversi da quelli comunali già pieni di pecore e, quindi, del tutto insufficienti a nutrire il suo, ormai così grande. Per trovare una soluzione pensò a quella "tanca" posta in vendita nel vicino

comune di Olana, faceva proprio al suo caso: doveva solo trovare i soldi per dare la caparra.

Aveva pensato e ripensato a come procurarsi i soldi: ma c'era un unico modo per procurarseli in fretta.

Prima di avviarsi verso l'appuntamento con gli amici diede le ultime istruzioni al fratello che lasciava a custodia dei suoi averi e che da qualche mese lo aiutava nella conduzione del gregge. Era tranquillo, nonostante la sua assenza, infatti, Bachisio non avrebbe patito gli stenti subiti da lui alla sua età, il giorno prima aveva provveduto a macellare una pecora e la sua carne, assieme ad alcune forme di formaggio, erano a sua disposizione nella "pinnetta" che fungeva da caseificio, cucina e dormitorio.

Giunto all'appuntamento trovò ad attenderlo i due latitanti con cui da tempo era in combutta e con loro si avviò verso il luogo che avevano scelto per catturare l'uomo che dovevano rapire e, con il cui riscatto, Elias avrebbe pagato l'acquisto della tanca di *Badu 'e Sole*.

Ognuno di loro aveva sulle spalle uno zaino con delle provviste alimentari destinate a nutrire l'ostaggio. Loro erano tutti pastori e dunque abituati a tenere sotto controllo i morsi della fame o a farsela passare masticando il tronco di un cardo o le bacche di qualche arbusto.

Elias nel suo zaino aveva però infilato anche un po' di sale fino che sarebbe stato utile nel caso si fossero procurati della carne fresca da cucinare, cosa non difficile per gente come loro. In quella particolare occasione, però, era molto pericoloso poiché il proprietario della bestia rubata avrebbe perlustrato la zona alla sua ricerca, rischiando di scoprire la loro presenza o, ancor peggio, poteva essere allertato dai vicini di pascolo del furto subito mettendo in subbuglio il territorio.

Se non ci fosse stato quel decisivo pericolo, avrebbero potuto utilizzare l'ingegnoso sistema usato dai carbonari per cucinare la carne senza essere scoperti ma, stavolta, quel sistema era rischioso, poiché comportava l'accensione di un fuoco e in quella stagione l'acre odore del fumo era percepibile a lunga distanza. Il ricordo dell'astuzia dei carbonari fece sorridere Elias che pensò a come, fino a pochi decenni prima, i latifon-

disti sardi usavano affittare il pascolo delle tanche ai pastori e concedere il taglio del legname ai carbonari. Questa duplice tipologia di contratto era spesso causa di difficile convivenza tra pastori e carbonari, i primi vedevano sottrarsi dal taglio degli alberi il frutto delle piante che rappresentava una parte considerevole dell'alimentazione animale, mentre i secondi davano ai pastori la colpa dei tanti incendi che si sviluppavano nelle tanche durante l'estate con la conseguenza che, per alcuni anni, il corpo forestale impediva, nei luoghi interessati dall'incendio, il taglio del legname. S'innescava così una guerra tra poveri che spesso si manifestava con il furto reciproco di beni, i carbonari che possedevano qualche nozione di chimica sulla combustione del legname, avevano quindi trovato il modo di cucinare di nascosto la bestia che saltuariamente riuscivano a rubare agli allevatori.

Dopo aver scuoiato la pecora e tolto le interiora, la avvolgevano nuovamente nella sua pelle e, dopo aver scavato una buca ai piedi della carbonaia, la sotterravano; in questo modo la carne cuoceva lentamente senza rilasciare odori in barba alla vista e all'olfatto dei pastori che, seppur certi della responsabilità del furto da parte dei carbonari, non trovavano mai la prova del furto commesso.

Tutte queste considerazioni e la valutazione dei pericoli a cui si sarebbe andati incontro, non impedirono comunque a Elias di sistemare in fondo al suo zaino un mezzo pugno di sale che tutta al più sarebbe rimasto inutilizzato.

Mentre nella testa di Elias si animavano questi ricordi, Antonio Sias, proprietario di vasti terreni e armenti nel salto di Orolai, dopo aver visitato alcuni suoi poderi, a bordo della sua Fiat 1100, rientrava in paese con il bagagliaio dell'auto colmo di carne di maiale e di capra, nonché di vasi di miele prelevati dalle arnie che distinguevano il suo podere dagli altri della zona e che, come al solito, avrebbero caratterizzato la sua tavola il giorno di ferragosto. Superata una curva a gomito si trovò la strada sbarrata da una quercia, istintivamente spinse il piede sul freno dell'auto e nello stesso istante, avendo sentore di quello che stava per capitargli, la mano destra corse alla cinto-

la alla ricerca della pistola che portava perennemente con sé.

La bocca del mitra di uno dei banditi che attendevano da alcuni giorni il suo passaggio, fece capolino all'interno della Fiat attraverso il finestrino aperto per il caldo, ponendo subito fine al tentativo di reazione di Sias che realizzò, ancor più lucidamente, di essere vittima della cosa che gli uomini del suo ceto sociale temevano più di ogni altra: il sequestro di persona.

In breve fu immobilizzato e costretto a sdraiarsi sul fondo dell'auto che subito dopo riprese la marcia immettendosi in una vicina strada sterrata in direzione opposta alla vera destinazione che i banditi avevano pianificato per fuggire con l'ostaggio.

Dopo pochi km infatti i due latitanti e l'ostaggio scesero dall'auto e ripresero a percorrere a piedi, tra la vegetazione, i sentieri che da Gonuro li avevano portati fin lì, mentre Elias proseguì alla guida della Fiat e, dopo aver percorso un lungo tratto di strade sterrate, giunse al ponticello ferroviario sotto il quale aveva già progettato di nascondere l'auto. Sapeva che qualcuno non avrebbe tardato a individuare il mezzo e avvisare gli inquirenti depistandoli così nelle ricerche.

Infilò l'auto nel budello di pietre e cemento e uscì dall'abitacolo a verificarne la visibilità dall'esterno del cunicolo e, non senza un moto di disappunto constatò che era totalmente nascosta. Non era certo quello il suo obiettivo, ma voleva lasciare intravedere il mezzo per farlo scoprire il prima possibile.

Tentò inutilmente di spezzare con le mani alcuni rami verdi di un arbusto, ma constatata l'impossibilità della cosa, decise di guardare all'interno della Fiat alla ricerca di un'ascia o di una roncola che di solito i pastori si portano appresso e il sequestrato, nonostante la sua condizione di possidente, era pur sempre un allevatore.

La vista delle carni e dei barattoli di miele stipati con ordine certosino nelle bisacce poste nel bagagliaio dell'auto risvegliò in lui altri pensieri e la fame atavica che aveva contraddistinto la sua esistenza. I signori Sias non si facevano mancare niente alla loro tavola, quest'anno però - pensò Elias- le parti si sarebbero invertite, quel miele e quelle carni il giorno di ferrago-

sto avrebbero imbandito la tavola della sua misera casa, mentre Antonio Sias, se avesse voluto, si sarebbe addolcito la bocca con l'acqua stantia del pozzo di Mannasuddas che, come usava ripetere con ironia la gente della sua classe, era particolarmente consigliata per completare il pasto di cardi e bacche dei reietti.

Tanto fu forte quel pensiero che Elias, alla vista di quel ben di Dio, si dimenticò del suo proposito di rendere visibile la macchina della vittima e, caricate sulle spalle le bisacce, si avviò verso l'imbocco della strada sterrata appena percorsa. Poco più avanti individuò un anfratto per nascondere le bisacce alla vista degli uomini e sottrarle, eventualmente, alle fauci di qualche animale selvatico.

Quella sera stessa sarebbe tornato a recuperare quei preziosi alimenti che già immaginava disposti sul tavolo nell'abitazione materna.

La lettera con la richiesta del riscatto giunse ben presto a casa di un parente del sequestrato che, qualche minuto dopo, la consegnò nelle mani del fratello di Antonio Sias.

Nello scritto, oltre all'esorbitante richiesta della cifra di un miliardo per il rilascio del possidente, era contenuta anche la minaccia della sua morte in caso di mancato pagamento o di collaborazione con le forze dell'ordine.

Franziscu, il maggiore della stirpe dei Sias, dopo aver letto il messaggio fatto scrivere sotto dettatura all'ostaggio per non generare dubbi sulla sua autenticità, era livido dalla rabbia, camminava nervosamente nella sua cantina ingombra di prosciutti e rotoli di pancetta che pendevano dal soffitto. Intorno a lui c'erano scaffali pieni di forme di formaggio, tine di vino appena finite di restaurare dal bottaio pronte per essere riempite e, parlando a voce alta, si chiedeva chi fossero quei miserabili che avevano osato violare la sua casa.

Ah, quell'infamia l'avrebbero pagata cara, parola di Franziscu Sias!

Elias, dopo un veloce passaggio nella casa paterna di Gonuro, era rientrato nel suo ovile. Durante il giorno accudiva il gregge e, durante le ore notturne, raggiungeva i complici che custo-

divano l'ostaggio dentro una tenda piantata nel vicino bosco di Orizanne.

Tutto era andato per il meglio, la sua assenza non era stata notata, nessuno sospettava di lui e questo lo induceva, ogni qualvolta saliva in cima alla montagna, a guardare con bramosa speranza la tanca di *Badu 'e Sole* che si stendeva placida nella valle sottostante: il suo sogno si stava per avverare.

La mattina di ferragosto, dopo aver abbeverato il bestiame e averlo accompagnato a riposare all'ombra della solita quercia, si diresse assieme al fratello verso Gonuro per pranzare con la famiglia.

Appena giunti all'ingresso dell'abitato, Bachisio si unì a una combriccola di ragazzi vocianti che si disperse per le vie del paese. Elias, invece, imboccò con passo deciso la via di casa attraverso la strada principale resistendo al tentativo di raggiungerla dalle vie laterali perché così solo pochi avrebbero notato, anche in quel giorno di festa, la sua presenza in paese.

Conosceva bene il carattere dei suoi compaesani, la proverbiale tendenza a voler fare i conti in tasca a tutti e, sapeva soprattutto, che la crescita esponenziale del suo gregge degli ultimi anni, aveva generato più di qualche sospetto tra gli abitanti di Gonuro.

Doveva quindi esporsi ai loro occhi vestito dei soliti stracci per fare credere che la sua fortuna era dovuta alla turcheria con cui amministrava i suoi proventi e non ad altro e, per avvalorare la tesi della sua avarizia, utilizzava la sua motocarozzetta solo quando era strettamente necessario.

A casa trovò sua madre che con mani sapienti finiva di "tesse-re" il filindeu, gli antichi fili di farina di grano saraceno intrecciati che, aggiunti al brodo di carne di capra, avrebbero costituito come da tradizione, il primo piatto di quel lauto pasto. Dal forno a legna incassato in un angolo della cucina e abitualmente usato per cuocere qualche crosta di pane, proveniva un intenso profumo di carne che annunciava la fine della cottura. Nell'angolo opposto al forno, disposto su un tavolino, un vassoio di miele dal colore ambrato, al pari di una donna coperta di veli, mostrava le sue seducenti trasparenze.

Tutto era perfetto, lo sguardo felice di Elias si spostava da un angolo all'altro di quel buco che, l'abbondanza di cibo a disposizione, faceva apparire simile a quella delle altre famiglie di Gonuro.

Il suo status sociale si stava elevando e se fosse riuscito ad accaparrarsi la tanca di *Badu 'e Sole*, in un giorno non lontano avrebbe costruito una casa degna di questo nome nel centro del paese. I suoi figli non avrebbero avuto motivo di vergognarsi del padre e non sarebbero stati derisi dai loro coetanei e commiserati dagli adulti per la loro indigenza, com'era successo a lui.

Il rumore improvviso provocato dal bussare alla porta, interruppe i suoi pensieri. Si avvicinò all'ingresso e la vista di un uomo in giacca e cravatta, accompagnato da uno stuolo di militari che irrompevano nell'abitazione con le armi in pugno, gli gelò il sangue. Il suo sogno si dissolse in pochi secondi, dopo averlo ammanettato, i militari infilarono dentro sacchetti trasparenti la carne e il miele che, fino a pochi istanti prima, rendevano ai suoi occhi quelle mura meno anguste del solito.

Cos'era accaduto? Com'erano risaliti così velocemente a lui?

Dopo aver ritrovato l'auto dell'ostaggio, i militari avevano interrogato a lungo i pastori della zona e uno di loro aveva raccontato una cosa curiosa: non aveva visto chi aveva abbandonato l'auto sotto il ponte però, la sera tardi del giorno del sequestro, aveva visto un uomo poco lontano da quel ponte caricare su una motocarozzetta delle bisacce e subito dopo dirigersi verso Gonuro. A causa dell'oscurità, non era riuscito a rilevare il numero di targa del mezzo, però era sicuro che si trattava di una Piaggio che, al posto del classico manubrio, aveva per sterzo il volante.

Il giudice Lorenzini che dirigeva le indagini, aveva saputo dai servi, pastori del Sias, della carne e del miele caricati nel bagagliaio dell'auto da loro stessi e non rinvenuti al momento del ritrovamento del mezzo.

Il collegamento dei fatti fu immediato e, individuato il proprietario della motocarozzetta, il magistrato firmò il provvedimento di arresto a cui partecipò egli stesso con la segreta speranza di trovare in casa del fermato una parte di quel ben di

Dio, costituito di carni pregiate ma, soprattutto, di quel miele che Franziscu Sias diceva di essere in grado di riconoscere tra mille altri. Il miele di Orollai aveva infatti la particolarità, dovuta all'abbondante presenza di arbusti di corbezzolo, di avere un inconfondibile retrogusto amaro.

Da quel giorno in poi, Elias Serra, avrebbe potuto certificare quanto fosse amaro quel miele di Orollai e di quanto brusco fosse stato il risveglio dal suo sogno a occhi aperti.

A distanza di quarant'anni a Gonuro, il giorno di ferragosto, davanti a tante tavole imbandite a volte si racconta quella storia, la storia di Elias e di quel miele "amaro".

Racconto primo classificato dell'edizione 2015 di Scrittori Dentro.

IL VINO IN PANCIA

di *Antonio Papalia*

editor: *Davide Zilli*

Si chiamava Salvatore, e viveva in un paesino di pastori e contadini ai piedi dell'Aspromonte. Gli amici e i compaesani lo chiamavano Turiceju, perchè aveva un corpo esile, con sottili capelli biondi e due occhi azzurri come il mare. Anche il suo carattere era come il mare in certi giorni d'estate: calmo, pacato, a volte giocoso, ma mai violento.

Aveva sei anni quando una sera la sua vita cambiò. Stava giocando con gli amici nel vicolo che ancora oggi porta alla cantina, l'unico luogo di ritrovo in cui ci si poteva rifugiare tra quelle poche case diroccate in mezzo a una valle arida e solitaria, solcata solo da un fiumiciattolo.

Là dentro un gruppo di paesani, tra i quali suo padre, stava giocando a "padrone e sotto", un gioco di carte in cui il vincitore diventa "padrone" del vino e si sceglie un sottopadrone, il quale a sua volta può offrire -o non offrire- da bere ad altri giocatori secondo regole molto complicate. Ma può anche capitare che qualcuno resti un'intera partita senza mai bere, ed è quello che accadde quella sera a uno dei presenti: Pasquale Barrittazza, così chiamato per la grossa coppola che gli pendeva fino all'orecchio destro¹, con due enormi baffi neri che spaventavano i bambini solo a guardarli, rimasto a secco di vino si infuriò, e se la prese col padre di Turiceju.

I due uscirono dalla cantina e si sfidarono coi coltelli.

Ebbe la peggio il padre di Turiceju, poiché il suo avversario gli inflisse un profondo fendente dritto al cuore, e nonostante tutti si sforzassero di rianimarlo, di lì a poco cessò di vivere. Turiceju, che aveva visto il padre cadere a terra con una chiazza rossa intorno, corse a casa e gridò a sua madre: "Mamma, u patri facia a lotta cu Barrittazza, catti e u vinu si nescia da panza".²

1 "Barrittazza" significa letteralmente "berrettaccio"

2 "Mamma, papà stava lottando con Barrittazza, è caduto e gli usciva il vino"

La madre di Turiceju, capendo quel che era successo, arrivò in un baleno davanti alla cantina, e davanti a quel corpo immobile tra rivoli scuri di sangue si mise a urlare, strappandosi i capelli e maledicendo colui che le aveva tolto il marito.

L'accoltellatore fu arrestato, processato e condannato a dodici anni di carcere e in paese, per un po', non si parlò più di lui.

Intanto Turiceju cresceva senza grilli per la testa, andava a scuola, e più cresceva più tutti gli volevano bene. Si era fatto parecchi amici, i più anziani incontrandolo gli accarezzavano i capelli biondi e se lo coccolavano: "Comu stai Turiceju? Pecchi ogni tantu no passi da mia casa u mi trovi, accusi poi jocari chi mei figghjoli?"³

E quando lui andava a casa loro i genitori dei suoi amici gli parlavano di suo padre, dicendogli che era stato un uomo buono, un grande lavoratore, che non meritava di morire per un bicchiere di vino, e che quel miserabile di Barrittazza non doveva vivere un giorno di più, una volta uscito dal carcere.

Turiceju li ascoltava senza rispondere, con quei suoi occhi tranquilli, poi andava a giocare con gli altri bambini, come se non avesse sentito.

La madre impazziva di gioia per questo figlio che assomigliava tanto alla buonanima di suo padre e cresceva sereno, ubbidendo sempre a quel che lei gli diceva. A dieci anni, tutti i pomeriggi dopo la scuola, Turiceju si recava al lavoro presso una falegnameria; man mano che cresceva apprendeva sempre più il mestiere, riuscendo così a guadagnarsi quanto bastava per sfamare se stesso e sua madre, e in questa tranquilla routine visse fino a quando ebbe compiuto diciassette anni.

Cioè fino al giorno in cui Pasquale Barrittazza, scontata la pena, tornò in paese.

Da quel momento in poi per Turiceju la vita diventò a poco a poco un inferno. Gli amici, e perfino quelli che lo conoscevano appena, lo incitavano a vendicare suo padre. In un posto così piccolo era difficile non incontrarsi mai, e quando per strada gli capitava di scorgere da lontano, inconfondibile, quella grande
dalla pancia"

³ "Come stai Salvatore? Perché ogni tanto non passi da casa mia a trovarmi, così puoi giocare con i miei figli?"

coppola che pendeva da un lato, tutti subito lo aizzavano: “A cui spetti u vendichi a to patri? Sa ndavia mmazzatu a me patri a chistura u ndavia mmazzati centu voti!”⁴

Turiceju non li ascoltava, faceva finta di non sentirli, ma questo comportamento indusse gli amici ad allontanarlo, e il datore di lavoro a licenziarlo (perchè in quegli anni, e in quel paese, per essere licenziati questo era già un motivo sufficiente).

Così improvvisamente gli venne meno l'unica fonte di guadagno per lui e per sua madre. Nel giro di poco tempo si trovò solo, senza più un amico con cui scambiare quattro chiacchiere, perché tutti come lo vedevano cambiavano strada oppure, se si imbattevano in lui faccia a faccia, trovavano sempre delle scuse per non trattenersi e sgattaiolare via.

La madre soffriva terribilmente a vederlo così triste, e di tanto in tanto gli diceva: “Turiceju, pecchi no vai u ti riverti nu pocu cu l'amici toi? E tanti jorna chi stai chjusu nta casa”.⁵ Turiceju, calmo come sempre, rispondeva: “Stai tranquilla mamma, ca tra pocu nescju da casa e fazzu filici tutto u paisi e in particolari i mei amici”.⁶

Sua madre si preoccupava ancora di più. Cosa intendeva il figlio con quel “fazzu filici tutto u paisi”? Ma Turiceju parlava poco anche con lei, ormai, e dopo quelle frasi si chiudeva nel silenzio.

Un pomeriggio l'assassino di suo padre si trovava a passeggiare nel centro del paese. Turiceju, come lo vide, gli si avvicinò e lo chiamò per nome: “Pascali Barrittazza! dudici anni fa ammazzasti me patri. E pacchi cosa? Pa nu biccheri i vinu. Ora paghi da vero po mali chi facisti a mia matri, ancora cchju ca mmia. Eu no volia vendetta, pecchi no servi u porta a me patri in vita. Ma ccà puru i petri oramai mi giruno u ti mmazzu, e ora fazzu cuntenti a tutti!”.⁷

4 “Salvatore, chi aspetti per vendicare tuo padre? Se avesse ucciso mio padre a quest'ora l'avrei ucciso cento volte!”

5 “Salvatore, perché non vai a divertirti un po' con gli amici tuoi? Sono tanti giorni che stai chiuso in casa”

6 “Stai tranquilla mamma, che tra non molto uscirò di casa e farò felice tutto il paese e in particolare i miei amici”

7 “Pasquale Barrittazza.! Dodici anni fa hai ucciso mio padre, E per cosa? Per

Barrittazza spaventato cercò di dire qualcosa: “Turiceju, mi rispiaci ca mmazzai a to patri pa nu biccheri i vinu, ma rassimi u palio, ca ti spiegu comu jiru i cosi”.⁸

Mentre parlava Turiceju lo guardò bene in viso, per la prima volta dopo tanti anni.

Il tempo era passato per tutti e due, pensò, notando da vicino i capelli diradati fuori dal berretto, e quei baffoni, che da piccolo gli mettevano tanta paura, ormai imbiancati e incolti. Ma fu solo un attimo. Barrittazza non aveva ancora finito la frase che Turiceju, come svegliandosi da un sogno e ricordandosi di un lavoro urgente, gli svuotò addosso un intero caricatore di pistola, uccidendolo all’istante. Ora anche all’assassino di suo padre usciva il vino dalla pancia.

Dopo l’omicidio andò subito a costituirsi, per pagare il proprio debito con la giustizia. Ma la giustizia, questa volta, non fu clemente come lo era stata anni prima verso chi gli aveva ammazzato il padre; Turiceju prese l’ergastolo, e fu portato nel carcere di Reggio Calabria.

Lì, quest’uomo che assomigliava sempre meno al ragazzino biondo e tranquillo di una volta, raccontava la propria vicenda a tutti, giorno per giorno: “Puro se non voi a vendetta, a genti chi ti staci vicinu ti costringi pa mu ta cerchi a tutti i costi, se no veni isolatu du mundu intero: l’amici ti schivunu e puro i vecchi, ambeci u ti rununu cunsighji, vonnu ca ti llordi i mani i sangu; tantu chiju ca paga è sempri u scemu i turnu, lji sunnu filici e a sira dormunu nte so letti morbidi alla faccia tua”.⁹

Oggi Turiceju sta ancora scontando la sua pena. Sua madre

un bicchiere di vino, Ora pagherai davvero per il male che hai fatto, a mia madre ancora più che a me, lo non volevo vendetta perché non serve a riportarmi mio padre, Ma qui anche i sassi ormai mi gridano che devo ammazzarti. e ora farò contenti tutti!”

8 “Salvatore, mi dispiace di aver ucciso tuo padre per quel maledetto bicchiere di vino, Ma lasciami parlare, ti spiego come sono andate le cose”

9 “A volte, anche se non vuoi la vendetta, la gente che ti sta attorno ti costringe a cercartela a tutti i costi, altrimenti vieni isolato dal mondo intero: gli amici ti evitano, e perfino i più anziani, invece di darti consigli. vogliono che ti sporchi le mani di sangue; tanto quello cbe paga è sempre lo scemo di turno, Loro sono felici e la sera dormono nei loro letti morbidi, alla faccia tua”

nel frattempo è morta, e anche lui sente la propria vita che se ne va, lentamente, ora dopo ora. Ma quando gli capitano compagni di cella molto giovani, che gli ricordano com'era lui alla loro età, allora si rianima e riprende a parlare di quella vecchia storia, ogni volta come se fosse la prima.

Li guarda con quei suoi occhi rimasti azzurri come il mare, e cerca di incoraggiarli a seguire il proprio istinto anche a costo di trovarsi soli, a riflettere per non trovarsi poi in strade senza uscita, che sembrano allettanti perché imboccarle è più facile.

Facile come bere un bicchiere di vino.

Racconto secondo classificato dell'edizione 2015 del premio Scrittori Dentro.

IL CUORE D'ORO DI JEAN

di *Diego Trigili*

editor: *Laura Lauzzana*

All'allevamento per la macellazione di suini e bovini era trascorso un altro giorno. Un bel tramonto estivo si stava spegnendo all'orizzonte, al di là dell'alta recinzione, e già qualche timida stella baluginava sulla limpida volta celeste. Jean, un vitellino intelligente e gentile di solo un mese, si ritrovava sempre con il suo amico Burt - un bel maialino paffuto, sognatore e con una gran voglia di crescere, vicino a una porzione di rete che circondava i terreni adibiti a pascoli. Si erano incontrati per caso quei due piccoletti, una volta che se ne andavano in giro allegri a grufolare e a brucare per quei prati scoprendo il mondo. Jean e Burt si erano scrutati e, un po' titubanti, si erano avvicinati l'uno all'altro. Si erano annusati e poi s'erano messi a trotterellare e a scalciare, in segno di reciproca simpatia. Insomma, si erano piaciuti ed erano diventati amici inseparabili. E così, da quella volta, avevano stabilito un appuntamento fisso nel tardo pomeriggio in quel posto. Quando si incontravano, passavano un'oretta giocando e chiacchierando sul cosa avrebbero fatto da grandi. Poi si salutavano rincorrendosi, pieni di quell'energia vitale che è propria dei cuccioli, con Jean che prendeva in giro Burt perché era impacciato e con Burt che gli diceva di piantarla di canzonarlo. Infine ritornavano dalle famiglie.

A dire il vero, i loro genitori non vedevano di buon occhio quell'amicizia, perché i maiali stanno con i maiali e le mucche con le mucche. All'allevamento era così che andavano le cose, e chissà quei due che avevano per la testa. Ma li lasciavano fare, perché gli volevano un bene dell'anima e perché... perché sapevano. Quella sera però, quando Jean incontrò Burt vicino alla rete, notò che il suo amico aveva il musetto triste e pareva avesse pianto tanto per certe occhiaie che gli avvigliano gli occhi. Gli domandò subito: "Ehi, che succede? Qualcosa non va?"

Burt rispose con un filo di voce: “Tra una settimana moriremo Jean, ci uccideranno. Non diventeremo mai adulti...”.

Jean tirò indietro le orecchie sbigottito e disse: “Ma che stai dicendo? Sei impazzito per caso?”

“No Jean. È la verità!”

“La verità? E chi te l’avrebbe detta questa verità?”

“I maiali giovani che vivono là in fondo”, e Burt indicò, voltando la testolina, un capannone poco lontano dietro di lui.

Jean allungò il collo e diede un’occhiata, poi disse: “E cosa ti avrebbero detto quegli stupidi?”

Burt, con gli occhi bassi, rispose: “Mi hanno detto che io sono un maialino da latte e tu un vitellino e che tra una settimana verremo macellati. Diventeremo cibo per quegli esseri che si chiamano uomini e che ci tengono qui per mangiarci”.

Jean scoppiò a ridere, poi disse: “Ma che tonterìa... Tu davvero Burt ti bevi tutto quello che ti dicono. Hai visto quanti maiali e mucche adulte ci sono in giro? Gli uomini, quando cresceremo, ci porteranno in un posto più bello di questo, dove non ci sarà neppure questa rete che ci separa e lì potremo stare insieme e fare tutto quello che ci va. Ci tengono qui per sicurezza Burt e non per mangiarci. Gli uomini ci vogliono bene. Mia mamma mi ha raccontato che quando sono nato mi hanno curato perché ero un po’ gracilino e mi hanno dato anche delle carezze e degli zuccherini. Che senso avrebbe comportarsi così per poi ucciderci? Non siamo mica sassi, siamo essere viventi. Mio papà il toro mi dice sempre che tutti gli animali su questa terra hanno il diritto di vivere”.

Ma Burt scuoteva la testolina. “Jean, i maiali giovani mi han detto che gli uomini ci fanno nascere solo perché siamo il loro cibo. Si nutrono con la nostra carne, capisci? Siamo allevati qui proprio per questo motivo. Mi hanno detto: hai visto Burt che gli altri quattro maialini nati il mese scorso sono spariti? Svegliati, dove pensi siano andati? In vacanza forse? Non hai mai sentito i rumori che al mattino presto provengono dall’ultimo edificio a nord dell’allevamento? Eh, se al posto di andare sempre a perdere tempo con quel tuo amico bovino mettessi un po’ di attenzione, avresti già capito. Tu sei un maialino da latte e

sei una prelibatezza per gli esseri umani. Essi ti cuoceranno a fuoco lento dopo averti ammazzato sparandoti un chiodo nella testa. Rassegnati. La tua vita è quasi finita, ed è meglio così. Non soffrirai come noi, che aspettiamo di essere sgozzati e non sappiamo quando ci verranno a prendere per appenderci ai ganci. E se non ci credi, va da tua mamma e dille di dirti la verità. Così mi han detto Jean...”.

Oramai era sera. L'aria s'era fatta più fresca. Jean fece spalucce per un brivido che gli corse lungo la schiena, poi disse: “E tu ci sei andato da tua mamma per chiedere se i maiali giovani hanno detto la verità?”

“Sì Jean. Ci sono andato.”.

“E allora? Tua mamma ti avrà detto quello che ti ho detto io. Ne sono sicuro.”

“Beh sì ecco... Mia mamma mi ha detto più o meno quello che mi hai detto tu. Ma era strana...”.

“In che senso strana?”

“Non saprei. Mi è venuta vicino leccandomi tutto e dicendomi che sono il più bel maialino del mondo e che quando sarò grande realizzerò tutti i miei sogni... Però mentre parlava piangeva.”

“Piangeva? E perché mai?”

“Non lo so Jean, proprio non lo so. È che mi è venuto da piangere anche a me. E quando la mia mamma mi è venuta ancor più vicino non ce l'ho fatta a trattenermi e sono scoppiato in lacrime.” E Burt si mise a piagnucolare sconcolato.

A Jean si strinse il cuore a veder singhiozzare così l'amico e lo rincuorò. “Ehi Burt stai tranquillo, smettila di piangere per favore. Sai che facciamo? Questa mattina presto andrò in missione speciale per dimostrarti che i maiali giovani ti hanno preso per il naso. Controllerò con i miei occhi l'ultimo edificio a nord dell'allevamento. Che ne dici?”.

Burt, a quella proposta, parve calmarsi. Disse strofinandosi gli occhietti con le zampine: “Davvero lo faresti?”.

“Certo te lo prometto. E domani ti dirò cosa ho scoperto e se è vero quello che ti han detto fuggiremo”.

“Va bene Jean non so dove trovi tutto questo coraggio, ma ti ringrazio. Allora ci vediamo qui domani alla stessa ora”.

“Ok Burt, contaci. Buona notte e non ti preoccupare, mi raccomando.” E i due amici si lasciarono ritornando alle loro rispettive famiglie.

Quando Jean arrivò alla stalla, suo padre e sua madre già sonnecchiavano e - seppure avesse desiderato svegliarli per raccontare cosa Burt gli aveva detto - li lasciò dormire. Quella notte invece Jean non chiuse occhio per l'emozione e, come promesso all'amico, verso le quattro del mattino sgattaiolò fuori dalla stalla e si diresse all'ultimo edificio dell'allevamento. Mentre trottava guardingo, c'era un profondo silenzio tutto intorno. Jean sentiva il suo piccolo cuore battere forte. Pensava tra sé e sé per farsi coraggio: 'Ma guarda cosa mi tocca fare per quel credulone di Burt. Beh, almeno spero serva a togliergli dalla testa certe follie!' Quando Jean giunse nella vicinanza del muro dell'edificio, notò delle luci accese e sentì provenire dal seminterrato degli strani rumori. Erano come dei colpi sordi, che si ripetevano ritmicamente: stunf... stunf... stunf. C'era anche una forte puzza dolciastra e metallica che ammorbava l'aria e che Jean non aveva mai annusato. Poi udì delle voci che non erano né di maiali né di mucche. Erano di uomini. Si avvicinò di più, stando attento a non farsi scorgere. C'era una finestrella mezza aperta, che s'apriva proprio sulle sale del seminterrato. Jean ci infilò il musetto e diede una sbirciata. Quel che vide fu l'orrore, il vero e crudele orrore che Dio dovrebbe risparmiare almeno ai cuccioli di tutte le specie viventi su questa terra. Jean non poté fare a meno di iniziare a lacrimare e un forte senso di nausea gli stritolò lo stomaco. Scappò subito, nella direzione opposta, il più lontano possibile da quel luogo da incubo, dove potesse respirare aria pura e dove potesse rotolarsi nell'erba umida per pulirsi del sudore che gli aveva infradiciato il mantello. Quando fu lontano dal mattatoio, si fermò, chiuse gli occhi e - dopo qualche minuto - si ricompose. Poi tornò alla stalla per dare il buon giorno alla sua mamma e al suo papà toro.

Nel pomeriggio inoltrato, Jean si recò all'appuntamento con Burt con il cuore pesante come un macigno. Lo vide da lontano, il suo amico Burt, che già l'aspettava vicino al reticolato.

Appena Jean si avvicinò, Burt gli disse: “Ciao amico mio, e

allora ci sei andato all'ultimo edificio a scoprire se ci ammazzano?!”

Jean ispirò profondamente, sorrise a Burt e gli rispose: “Ma certo che ci sono andato, fifone che non sei altro. E sai cosa ho visto?”

Burt aveva gli occhi sgranati tanta era la voglia di conoscere la verità e domandò: “Dai Jean, non tenermi sulle spine, cosa hai visto???”

“Ho visto il nostro ospedale Burt, dove gli umani ci curano quando stiamo male. E ho visto i quattro maialini che ti han detto che erano spariti. Erano in splendida forma, belli e grassottelli. Ecco cosa ho visto, stupidone!”

A Burt gli si dipinse un bellissimo sorriso sul musetto e cominciò un divertente girotondo per manifestare la sua gioia. Jean gli domandò: “E allora Burt, cosa farai da grande?”

“Vorrei lavorare con te Jean, e quando avremo le nostre famiglie vorrei che i nostri figli giocassero insieme proprio come facciamo noi!”

“E così sarà Burt, te lo prometto” gli rispose Jean allungandogli una zampetta.

E Burt visse gli ultimi giorni della sua breve vita come il cucciolo più felice dell'universo, grazie al cuore d'oro del suo amico Jean.

Racconto terzo classificato dell'edizione 2015 del premio Scrittori Dentro.

NON SOLO PANE E ACQUA

di *Gerardo Carpi De Resmini*

editor: *Paolo Calabrò*

Da sempre l'umanità ha attraversato drammi in cui l'espressione "pane e acqua" significa sofferenza, privazioni, punizioni e umiliazioni.

Ancor più dolorosa è la sopraffazione dell'uomo sul fratello, sul povero e sull'emarginato. Ma se il pane come l'acqua sono sostegno nella nostra vita, occorre correggere l'espressione negativa attribuita. Capovolgere il senso per entrare nella profondità dell'anima dell'uomo nei suoi diritti inviolabili che acquista con la nascita. Occorre prendere in mano la storia del suo cammino senza dimenticare che è una persona creata per il bene. La vita, con tutti i suoi problemi può essere causa di errori e renderlo reo per aver violato la legge.

Ma come intervenire per riabilitarlo? Per condurlo alla riflessione, al desiderio che migliorare si può, per purificarsi di tutto. Non certo allontanandolo dalla società, accusandolo di colpevolezza, mancandogli di rispetto, con le armi della arroganza e prepotenza.

Le persone che sono preposte alla loro rieducazione hanno il grande compito di proporre percorsi di cultura, confronto, sensibilità, vicinanza, comprensione e amicizia. Abbinare testa e sentimenti, ragione e cuore, per superare la barriera che ci separa da una civile convivenza. Amare il prossimo è difficile, saper donare è l'energia che stabilisce la relazione. Allora hai donato pane e acqua di vita.

RIFLESSIONE

di *Giuseppe D'Agostino*

editor: *Grazia Previato*

La provenienza del cibo, la sua importanza, l'eccessivo consumo e l'abuso di cibo spazzatura, la speculazione globale e il ritorno al rurale per un cibo sano.

Ricordo che nella mia famiglia si viveva con umiltà e con i prodotti della nostra terra. Io sono cresciuto con quei valori e il rispetto per il cibo perché ho capito, sin da bambino, l'importanza che andava dato a questo. Tutto il necessario riguardante l'alimentazione, a partire dalla farina fino alle cose più semplici, li producevamo nella nostra terra, anche se in quantità modica, ma sufficiente per viverci l'intero anno. Si andava dalla verdura, frutta, cereali, pane, carne, formaggio e latte che sono alimenti primari per l'alimentazione, venivano prodotte dal nucleo familiare e veniva conservato con dei sistemi naturali adatti per la conservazione.

A partire dai cereali che venivano trattati con dei composti naturali quali lo zolfo e la cenere di legna. I farinacei che dovevano essere conservati in modo che durassero per l'inverno, si facevano essiccare e poi veniva introdotto lo zolfo o la cenere, venivano mescolati per bene fino a farli ungere interamente di quella sostanza, così non erano soggetti ad attacchi da parte di parassiti. A volte, a seconda del tipo di cereale, veniva posto per un breve periodo sul fumo del focolare in modo che si impregnasse così da non essere attaccato dai parassiti evitandone la perdita e il relativo sostentamento della famiglia. La frutta, si era soliti metterla in punti dove la luce del sole non fosse intensa. I fichi d'india per esempio, venivano tolti dalla pianta con tutta la parte che li mantiene, la così detta *pina*. Questa, se conteneva diversi fichi d'india, veniva appesa sotto il cornicione della casa colonica, oppure in posti dove non potesse dare fastidio e non venisse toccata. I cachi, invece, si toglievano dall'albero spoglio quando non aveva più foglie e venivano

colti con una parte di ramo che li sosteneva, poi messi a giacere in una sorta di mangiatoia o qualcosa del genere con sotto della paglia e poi ricoperti ancora di paglia, in questo modo si mantenevano fino alla primavera inoltrata come le pere Williams.

Con i pomodori, la conservazione avveniva in questo modo: si mettevano in un pezzo di legnetto fatto a cerchio, di solito il salice che è flessibile, venivano appesi senza nessuna aggiunta di conservante e poi utilizzati per condire la pasta o per le insalate. Per quanto riguarda la carne, era consuetudine utilizzare quella del maiale che si era allevato. Di solito veniva divisa la parte da utilizzare per le salsicce o le soppressate dalla parte per la pancetta. Quest'ultima veniva messa in contenitori di argilla lucida smaltata, il così detto *salatoio*, contenente sale e peperoncino piccante macinato in polvere, una volta riempito il contenitore, sopra gli insaccati veniva posto un peso in modo che li tenesse pressati e riposto in un luogo buio e fresco. Poteva anche essere unto e immerso nell'olio di oliva che producevamo noi, o sotterrato nella cenere di legna di ulivo o quercia, si manteneva fino in estate e quando si apriva di solito, si teneva per ultima la soppressata, quella più grossa per un'occasione speciale, tipo la visita di parenti residenti al Nord e abituati a passare le ferie al paese d'origine. Ricordo ancora oggi i profumi di quei cibi ai quali contribuivo anch'io a conservare, mi piaceva guardare mia madre mentre le preparava e io le davvo una mano. Il formaggio fresco lo si copriva di sale e girato ogni giorno fino a quando non era quasi asciutto, buttata via l'acqua che rilasciava asciugandosi, veniva ricoperto di peperoncino piccante, di olio e un po' di aceto fino a stagionatura ultimata. Il profumo che emanava dal taglio una caciotta non aveva eguali e non ne ho mai più mangiato di simile. Nonostante avessimo a disposizione molto cibo genuino, non si faceva sperpero, ma un uso razionale senza abuso, così gli alimenti venivano gestiti nel tempo e non venivano mai a mancare; anche i più piccoli, erano responsabili e consapevoli che tutto andava gestito coscienziosamente.

I miei giocattoli erano semplici: si trattava di cose realizzate secondo la fantasia di un bambino. Cominciavo a esprimermi

partendo da un semplice carrettino fatto con una tavola alla buona, a volte anche un ciocco modellato dove si assemblavano delle rotelle che reperivo o da cuscinetti in ferro, oppure da semplici rotelle in plastica che trovavo dal ferrovicchio, in questo modo realizzavo un carrettino che mi portasse per strada, nelle discese facevo avanti e indietro per delle ore, se ci giocavo in compagnia, ci spingevamo a vicenda finché non eravamo esausti. Ricordo in particolare un gioco con un semplice pezzo di legno di circa cinquanta centimetri di lunghezza detto *mazza*, con un altro pezzetto che si usava come *topo*. Si faceva un cerchio all'interno del quale si partiva con la prima mossa. L'avversario doveva colpirlo in volo, cosa difficile da fare perché eravamo piccoli per avere riflessi pronti. Il gioco consisteva nel far ricadere il topo dentro il cerchio e si aveva partita vinta, chi invece lo mandava fuori perdeva sempre.

I miei divertimenti erano soltanto pezzi di legno modellati, oppure delle arance messe in modo da formare un carrettino e altre invenzioni semplici ideate da bambino.

Non ricordo mai che nella mia famiglia venisse buttato del cibo andato a male. Lo scarto della cena (a pranzo non ci stavamo mai per via degli impegni), veniva messo in un contenitore che poi veniva portato ai maiali che ne andavano ghiotti. Ricordo che anche i piatti venivano lavati nell'acqua di cottura della pasta e data da bere ai maiali. Se veniva consumato un melone o l'anguria, le bucce venivano messe da parte per i porci.

Ricordo anche che l'acqua dei ruscelli e dei fiumi era limpida e si poteva benissimo bere, mentre quando l'ho rivista dopo anni, era torbida e sicuramente inquinata.

Ricordo sempre con nostalgia tutti i maialini che ho allevato e cresciuto. Per me erano compagni di gioco e passatempi. Tutto i miei giorni li trascorrevi in loro compagnia, era piacevole perché alla fine loro non si stancavano come poteva succedere con un compagno di giochi che dopo un po' si annoia. Mio padre li portava a casa che erano cuccioli, i primi giorni li accudivo con degli stracci perché non si ammalassero. Se ne allevavo uno gli davo il classico nome di Ciccio, se invece erano due l'altro lo chiamavo Rocco. Questo per il semplice fatto che il

santo Patrono del mio paese e San Rocco, dare il nome del santo all'animale era un'abitudine intesa come un gesto di devozione verso il religioso che lo avrebbe protetto e fatto crescere sano, bello e grande. Mio padre invece che farmi allevare cuccioli di cane, preferiva che crescessi con il maiale, quelli erano gli anni migliori della mia vita, i piccoli di maiale erano i miei amichetti con i quali parlare e giocare, con il vantaggio che non si sarebbero mai lamentati di me e quindi ero sempre io a prevalere sul gioco. In alcun modo maltrattavo il maialino, finché era piccolo ci rotolavamo nell'erba e lo rincorrevo, poi quando la sua stazza aumentava non potevo starci troppo vicino perché rischiavo di venire schiacciato dal suo peso.

Come tutti i bambini ero affezionato ai piccoli di qualsiasi animale si trattasse perché sono teneri. I cuccioli di cane mi piacevano da matto, avevamo dei cani e c'erano delle femmine che quasi sempre avevano delle cucciolate. Quando partorivano li volevo crescere tutti, ma non era possibile perché si trattava di allevare da sette a dieci cuccioli di cane.

Mio padre me ne lasciava uno o al massimo due da poter crescere e gli altri li portava via aspettando io fossi a scuola o altrove, comunque non in mia presenza. I quei tempi i cuccioli che nascevano in campagna non venivano portati in canile perché nemmeno esisteva e la cultura di quel tempo non era quella, soprattutto nel meridione. Per me l'assenza di cuccioli rappresentava un trauma, quando andavo a cercare i cuccioli e non li trovavo, giravo ogni posto per recuperarli perché sapevo che erano stati lasciati da qualche parte oppure (è dura da dire, erano stati sepolti in una buca). I piccoli anche dopo diversi giorni potevano essere ancora vivi, allora mi aiutavo con l'orecchio che poggiavo a terra per recepire qualche lamento. Quando li scovavo, in fretta li tiravo fuori, a volte mi aiutava la loro mamma che annusava il posto ma non riusciva a tirar fuori i piccoli dalla buca. Successivamente mi venivano ugualmente tolti e io mi facevo di quei pianti! Per questo credo che mi venissero dati i maialini da crescere, la cosa però non era tanto diversa dai cuccioli di cane e il trauma era forse maggiore.

Non sopportavo che il mio "migliore" amico venisse ucci-

so per una ragione di cui non potevo capire l'importanza, ma sostanziale e vitale per continuare a vivere. Era assurdo che quell'animale che io avevo cresciuto, accudito e visto tutti i giorni (compresi giorni di festa, domeniche e anche con il brutto tempo) per tutto l'anno, venisse ucciso per essere mangiato. Ricordo il magone che mi veniva già mesi prima del carnevale (periodo in cui c'era l'usanza macellare il maiale), capivo che stavo per perdere un amico sincero e non potevo fare nulla per evitarlo. Per me non era un semplice maiale al quale dare poca importanza, ma qualcuno a cui avevo dedicato un anno di vita e condiviso momenti felici di giochi e di spensieratezza e senza chiedere nulla in cambio se non quello di proteggerlo dall'inesorabile fine che gli sarebbe toccata. Deriva da questo, se nella mia vita, non sono mai riuscito a macellare animali domestici per mangiarli. Qualche anno fa mi avevano regalato un coniglio vivo, dovevo ucciderlo e cucinarlo subito, invece l'ho liberato e lasciato allo stato brado, perché non riuscivo ad abbatterlo.

Anche se inizialmente non volevo saperne di mangiare la carne del mio amico maiale, per convincermi, mi dicevano che era di altro tipo.

Ricordo che alle elementari ero sempre pieno di vergogna perché gli altri bambini si portavano il panino imbottito per colazione, confezionato per bene, mentre io mi presentavo con due fette di pane casereccio fatto da mia madre (ne faceva sempre abbastanza in modo che durasse per almeno un mese o finché non faceva quello nuovo, infatti il pane non si comprava mai), con in mezzo un bell'uovo fritto.

Il barattare il mio panino aveva un significato importante per me. Mi faceva sentire normale, uguale agli altri bambini, evitavo che mi osservassero e considerassero fuori dagli schemi dove tutti facevano i sofisticati, mentre io ero un semplice campagnolo inzuppato d'olio!

Questo mi creava disagio e quando ho trovato chi acconsentiva al baratto, mi sono sentito sollevato ma soprattutto accettato dal resto della classe. Certo, sapevo che la mia colazione, era di gran lunga migliore del panino comprato dal salumiere, per me era anche l'occasione per cambiare, visto che quasi mai mi

veniva preparata la colazione con altre cose che non fossero gli alimenti che avevamo in casa e un modo per poter risparmiare mangiando altro.

Quando giungeva il tempo per la macellazione del maiale era un giorno particolare che si aspettava da un anno. Ricordo che i preparativi iniziavano per tempo. Si invitavano gli amici vicini di confine e i parenti, si doveva anche avvisare con molto anticipo il macellaio, che poi non era un macellaio di professione, ma un signore che ci sapeva fare a detta di tutti e quindi era lui che andava per fattorie a macellare il maiale. Era una consuetudine diffusa. Lo ricordo ancora quell'uomo antipatico (non lo era), era alto e io lo odiavo perché quando lo vedevo lo associa-vo alla perdita del mio amico. Mi sembrava un chirurgo di alto rango, altezzoso e superbo nel suo modo di fare, dicevano che era bravo nel macellare e selezionare le carni. Sebbene lui era una sorta di autorità in quel campo, io lo detestavo lo stesso!

Ricordo che mio padre, per l'uccisione del maiale, doveva andare in comune a pagare il dazio. A quel tempo si doveva dichiarare la macellazione di un verro se questo avveniva per consumo proprio, altrimenti era considerata una macellazione clandestina. A casa, sentivo discutere di questa tassa, non capivo di cosa si trattasse, ne intuivo il significato. Da lì dopo l'apparizione del personaggio, non ho mai capito qual era il suo nome, sapevo che lo chiamavano il Galatrese, forse perché vicino a noi c'era un paesetto che si chiamava Galatro. Quando si avvicinava il momento di uccidere la bestia, ricordo che mio padre preparava la legna per far bollire l'acqua per poterlo raschiare, e una caldaia che tirava fuori per questo evento e io capivo. Mia madre si faceva aiutare dai nostri parenti, ricordo che vedevo dei contenitori enormi, delle tovaglie particolari e attrezzatura che si usava ogni anno solo in questo periodo. Per l'uccisione, l'esperto utilizzava dei coltellacci, io non assistevo mai a quella scena perché troppo forte per me. Venivo mandato via con qualche scusa banale, in modo da farmi allontanare dal luogo adibito all'uccisione dell'animale. A quel tempo avere la possibilità di macellarsi il maiale per conto proprio e tenerlo per se, veniva visto come se il padrone della bestia fosse bene-

stante, infatti non tutti potevano permettersi di tenere per se un maiale intero. Spesso le famiglie crescevano il maiale e poi lo vendevano per altre necessità, oppure ne tenevano mezzo e l'altra metà la vendevano così racimolavano del denaro per affrontare le esigenze. Del maiale non veniva disperso niente, tutto usato e consumato. Persino il sangue veniva raccolto e poi arrostito oppure fritto.

La preparazione dei salumi e le altre cose venivano fatte al paese e in casa in paese perché c'erano tutte le comodità per farlo. Venivo usato come fattorino, perché era segno di benevolenza, di mandare un piatto ai vicini con della carne, specie a chi non poteva disporre della macellazione di un maiale proprio, in questo modo si rendevano partecipi gli amici e io portavo i piatti alle famiglie vicine, avvolti in tovaglie ben legate in modo che non mi potesse cadere nulla.

Anche quando veniva fatto il pane si trattava di un rito che prevedeva il coinvolgimento di più famiglie alla realizzazione. Si aiutavano tra loro (questo era compito delle mamme). Quando non si disponeva di un forno proprio, si utilizzava quello in comune, nel senso che si utilizzava il forno di un benefattore pagandone l'uso con una pagnotta senza pretenderla, lo si faceva per riconoscenza. Lì tutte le donne erano indaffarate a infornare le pagnotte di pane e ad aiutarsi l'un l'altra. Il pane si faceva con il lievito madre messo a disposizione a chiunque utilizzasse il forno. Ricordo che le povere donne per poter cuocere il pane, diversi giorni prima andavano nelle campagne, dopo la potatura degli ulivi, a raccogliere le frasche da usare per la cottura del pane. A volte quelle donne facevano chilometri con dei fasci di frasche sulla testa, per portarli fino al forno. Pesavano ed era faticoso fare quel lavoro. Non sempre si poteva usare un mezzo meccanico, perché di solito si andava in luoghi poco accessibili ai mezzi di locomozione e agricoli.

Gli appezzamenti di terreno coltivato erano su più terrazze poco accessibili se non a piedi. Era tutto faticoso, la vita in campagna non era facile, ma quella semplicità rendeva tutto più caloroso e festante. Il forno era molto grande, si poteva infornare circa 30 kg di pane. Queste cose le ricordo bene

perché io venivo spesso utilizzato da tutte come raccoglitore del pane.

Era abitudine che una parte del pane venisse tenuto tenero, la parte non utilizzata subito veniva tagliata a fette e rimessa ancora calda nuovamente nel forno dove veniva lasciato fino al giorno successivo in modo da farlo tostare per bene. Era qui che entravo in scena io, venivo chiamato sempre con il permesso di mia madre, mi facevano entrare dentro il forno per raccogliere il pane tostato altrimenti se l'avessero tirato con la pala si sarebbe sbriciolato tutto. Ricordo che avevo paura perché quel forno era molto profondo.

Tra i miei compagni di giochi c'erano anche le caprette, tanto dolci che era impossibile non innamorarsi. Ne avevo una personale che accudivo, la crescevo e le procuravo da mangiare. Il bello era che mi aspettava e mi faceva le feste, quando poi la liberavo dal suo box dove stava chiusa in mia assenza, mi seguiva come se fosse un cagnolino. Io ci trascorrevo le mie giornate a rincorrerla mentre cercava del cibo. Possedere molti animali domestici e la terra dove poterli allevare e coltivarci ogni cosa, non era segno di ricchezza, solo che eravamo fortunati e non ci mancava nulla.

Ricordo con commozione le feste paesane, sempre eventi di gioia, le ricorrenze erano: il Natale, la Pasqua, il Carnevale e la festa che ogni anno si festeggiava l'ultima domenica di agosto ed era la festa di San Rocco. Essendo piccolo erano questi i momenti di gioia che aspettavo per tutto l'anno. Al Natale aspettavo il panettone, i torroni e mia madre faceva le *Nacatole*, dolci tipici di pasta frolla filati e attorcigliati, fritti con molto olio e cosparsi di zucchero. Invece per il carnevale si friggevano le *zeppole* con farina, acqua e lievito. Venivano filate e fatte a forma di otto e fritti in tanto olio, a me piaceva mangiarle calde appena tolte dalla padella, erano una delizia. Siccome se ne facevano molte (mia madre abbondava sempre) potevano durare per molti giorni. Fredde diventavo quasi dure. Allora le infilzavo in una freccetta di legno e le avvicinavo al fuoco del focolare, queste ritornavano calde e morbide ed erano ancora più buone di quando erano fatte al momento.

Le festività erano l'occasione buona per avere forse un pantalone e un maglione nuovo.

La festa per eccellenza era quella di San Rocco. Suntuosa, la migliore festa in assoluto del comprensorio.

L'atmosfera era magica, io partecipavo con maglietta e pantaloni nuovi. Era anche un momento nel quale si ritrovavano i parenti emigrati che ritornavano per la festa e questo significava per me ricevere qualche regalo e qualche soldino.

I preparativi consistevano nel montare, per le vie principali del paese, le luminarie. Venivano poi allestite le bancarelle e le giostre. Si aveva anche l'opportunità di vedere da vicino tutti i migliori cantanti dell'epoca (alcuni ancora in voga). Essendo San Rocco un santo molto venerato, giungevano molte donazioni da parte degli emigrati sparsi per il mondo, specie dalle comunità Australiane e Belga, si poteva spendere molto e consentire la partecipazione dei cantanti più famosi. Era molto rinomata la gara dei fuochi d'artificio. Si confrontavano sempre due dei migliori fuochisti.

Per il santo patrono, i preparativi del pranzo in famiglia consistevano nel preparare il miglior cappone o gallo ruspante (gli altri venivano venduti al mercato per racimolare qualcosa), anche se li allevavamo, non li potevamo mangiare tutti. Si teneva quello più bello e tutti gli altri venivano venduti e con il ricavato si compravano nuovi animali da crescere e avere qualche soldo per altre spese. Il cappone veniva preparato da mia madre qualche giorno prima della festa. Mia madre mi coinvolgeva nei preparativi del cappone. Per spennarlo prima lo immergeva in una tinozza con acqua bollente e lo tirava fuori pochi minuti dopo. Una volta fuori dall'acqua, incominciavo a strappare le penne e la cosa mi divertiva anche. Poi messo sulle fiamme del fuoco del focolare per abbrustolirlo per eliminare quei peletti fastidiosi che rimangono sempre nel pollo. La fase successiva prevedeva l'apertura del volatile (mia madre raccoglieva anche il sangue e lo arrostita sulla brace), si tagliavano le parti non commestibili come le unghie e il becco, tutto il resto veniva mangiato. Mia madre ricordo che puliva anche l'intestino e lo stomaco, i piedi li abbrustoliva così veniva via la parte esterna

della pelle e rimanevano bianchi. Con queste cose di scarto ci faceva subito il bollito che era di un buono che non ne ricordo di uguali. Il resto del pollo veniva lasciato per il pranzo della domenica, di solito si portava in paese e si metteva in frigo e poi magari si riportava nuovamente in campagna per cucinarlo con la legna. Il ragù particolare che ricordo faceva mia madre era che metteva il pollo, qualche pezzo di carne di maiale con la cotenna, quindi carne povera e qualche pezzo di carne di capra. Faceva tutto un amalgama usata come ragù. Poi a parte sbollentava delle melanzane di media grandezza sempre che producevamo noi, e tagliate in due per lungo, una volta sbollentate toglieva la polpa delle melanzane e la metteva da parte. Da parte faceva un impasto con della carne tritata, formaggio pecorino, prezzemolo, pepe nero, uova e pane raffermo grattugiato. A tutto questo aggiungeva la polpa delle melanzane che aveva messo da parte a scolare e le strizzava per togliere tutta l'acqua e impastava tutto. Era oramai consolidato che la mia parte la volevo prima e cruda, non riuscivo a mangiarla cotta. Con l'impasto riempiva le mezze melanzane e li passava in una padella con olio bollente e una volta fritte venivano messe a scolare dall'olio. Quando il sugo e la carne era quasi cotta, si immergevano le melanzane nel sugo e si lasciavano per circa venti minuti per farli insaporire. Non riesco a spiegare con le parole il profumo che quel sugo emanava, ricordo solo che rimanevo estasiato per delle ore.

Credo che in quell'epoca si vivesse con il cibo e non per il cibo come avviene oggi. Ci si accontentava di quello che si trovava, delle cose stagionali (non sempre erano prolifiche), ma si stava bene e si era sereni. La mia infanzia l'ho trascorsa in campagna, andavo a scuola ma appena uscito correvo in campagna.

Mi accontentavo ed ero felice anche soltanto quando mangiavo un uovo fritto che andavo a raccogliere nel pollaio, quella era una festa per me. Quello che era importante era la semplicità dei gesti e delle cose che venivano fatte, non esistevano pretese ma responsabilità e consapevolezza. Non credo che la nuova generazione possa comprendere e capire bene il contesto storico e le ristrettezze a cui si doveva convivere. Quella

era un'infanzia sana dove il semplice era il punto di arrivo non di partenza. Non cambierei per nessun motivo la mia infanzia passata in campagna. Anche se avessi avuto del tempo libero da trascorrere in paese per andare in giro con i compagni, non lo facevo per senso di responsabilità verso i miei genitori che erano dei grandi lavoratori, non facevo le bizzes e capivo che era sbagliato agire in modo diverso da quello per cui i miei mi stavano crescendo con sacrifici.

Erano gli anni settanta-ottanta, io frequentavo le elementari e di seguito le medie. Il contesto era quello di una Calabria ancora rurale, esisteva il rispetto per le cose e soprattutto per le persone. Racconto un aneddoto che per me è molto significativo: fino alla fine degli anni settanta in casa non avevamo la TV, dove abitavamo erano in pochi ad avercela. Io andavo a guardarla da un amichetto, oppure da qualche zia che aveva la TV. Mio padre non voleva comprarla perché diceva che non serviva, tanto a un centinaio di metri c'era un cinema e con cento lire, io che ero piccolo, entravo. Alle medie, non ricordo se la prima o seconda classe, mi era venuta voglia di avere la TV in casa, e per mia madre che a lei piaceva guardare qualcosa che veniva trasmessa in quel periodo.

Sapevo che il no di mio padre era categorico, non era autoritario ma se diceva di no doveva essere no. Avevo una sorella sposata che lavorava e abitava al Nord. Escogito con mia madre che avremmo comprato la TV e che a mio padre avremmo detto si trattava di un regalo da parte di mia sorella.

Mi sono ricordato con un mio compagno di scuola il cui padre aveva un negozio di elettrodomestici, ho comprato un bel televisore in bianco e nero (erano pochi ancora quelli a colori anche per il costo elevato). Mio padre ci ha creduto e con il passare del tempo ha incominciato a guardarla anche lui. Dopo qualche anno, gli ho detto la verità e lui si è fatto una risata dicendomi che, nonostante fossi piccolo, ero stato capace d'imbrogliarlo. Il fatto strano è che dopo che ho comprato la TV, la sera sempre stanchi dalla giornata di lavoro si finiva per addormentarsi quasi subito davanti allo schermo, come se il televisore propagasse del sonnifero.

IL CIBO E LE ETÀ

di *Ulderico Galassini*
editor: *Matteo Bugliaro*

Partiamo da quando sono nato: anno 1953.

Pochi anni dopo la seconda guerra mondiale, in una situazione di povertà. In un piccolissimo borgo di campagna, dove non c'era neppure lo stretto necessario per accogliere, in una altrettanto piccolissima casa sovraffollata, la mia famiglia. Padre, madre, una sorella, me stesso, una cara nonna e con lei una zia, non sposata, con una figlia. Un'unica stufa a legna, che spesso scaldava usando qualsiasi cosa che potesse garantire una fonte di calore, che si lasciasse bruciare: ramoscelli, fusto del granoturco e anche il tutolo, ciò che rimane dopo aver tolto manualmente i singoli grani e molto altro che trovavamo in campagna. Di notte, la mia famiglia dormiva in un'unica stanza, un letto matrimoniale e due reti, una per me e una per mia sorella. Non c'erano neanche i piedi del letto, ma pietre che tenevano le reti alzate dal pavimento.

Questa premessa può far capire che anche il cibo non poteva essere adeguato. Nessuno di noi era grasso, anzi tutti molto asciutti. In ogni caso non mancava la colazione con latte e pane, anche se vecchio, non si buttava nulla una volta! Il pane veniva grattugiato e usato in vari modi. Anche nella minestra, con un po' di brodo di gallina lessa. Di quest'ultima si mangiavano anche le zampe, lo stomaco, il piccolissimo cuore e quella parte di uova che quand'ero piccolo vedevo all'interno della gallina, mentre mia madre o mia nonna la pulivano per poi cucinarla.

Ricordo che la polenta era sempre presente. Quante volte mi sono messo a rimescolarla nei paioli di rame, d'inverno mi scaldava quel fuoco acceso sulla stufa o d'estate fuori nel cortile. C'era anche un premio finale: la crosta che rimaneva attorno al

paiolo stesso. Avevo dei concorrenti molto agguerriti però, mia sorella e mia cugina.

A quei tempi vicino a tutte le case c'era un piccolo orticello e lì nascevano pure le zucche. Non era necessario una coltivazione particolare, bastava gettare i semi e attenderne la crescita e la maturazione. Zucche di varie qualità, forme e colori. Buone in qualsiasi modo, lessate, al forno, a pezzi o a piccole fette, a volte fritte, ma più spesso lesse. Si buttava solo la buccia, quella la mangiavano le poche galline nel pollaio.

Ricordo un vecchio laboratorio di falegnameria, semi abbattuto durante la guerra, di cui erano rimasti due rustici, uno dei quali accoglieva una piccola gabbietta dove crescevano i conigli. Andavo spesso ad accarezzarli, mi piaceva vederli crescere, ma il loro destino era segnato. Diventavano un alimento. Da una parte c'era il dolore di vedere uccidere questo animale buono, ma bisogna dire che era buono anche come alimento. Quante volte della loro pelliccia mi veniva consegnato il morbido e peloso codino. Il resto della sua pelliccia aveva altri usi, d'inverno era visibile sui manubri delle biciclette così le mani rimanevano coperte e protette dal freddo.

Io ero sempre appiccicato a mia madre. Ho osservato da vicino, spesso avvinghiato al suo grembiule, tutto ciò che faceva per quella famiglia numerosa. Il pane fatto in casa, la pasta, dopo aver tirato a lungo la sfoglia. Quante volte da piccolo mi sono divertito a rompere le uova, mescolarle alla farina, provare a tirare la sfoglia. E quando si trattava di dolci dare la forma ai biscotti, che assumevano immagini diverse: un piccolo sole, la mezza luna, un omino. Più raramente si facevano i biscotti ripieni di marmellata. Non tutte le settimane, ma in alcune ricorrenze. Un pranzo completo lo si faceva nelle grandi feste di Natale e di Pasqua. I piatti principali? Tortellini in brodo, cappellacci di zucca, arrostiti, carne lessa, compreso cotechino e come dolci il budino misto cioccolato e crema e la 'sbrisolona', quella mantovana.

Ricordo che qualche volta, dopo aver mangiato qualcosa a pranzo, correvo a casa di mio zio, sposato ma senza figli. Per me quasi un secondo padre. Abitava vicino a noi e a casa sua non mancava mai la carne, soprattutto quella lessa. E lui sapeva che mi piaceva. Mi prendeva in braccio e un pezzetto di carne in bocca sua e un altro nella mia. Ero l'unico maschio nato in famiglia e per questo ero molto coccolato. Lo zio faceva vari lavori: falegname, norcino, lavorava per un negozio di salumeria e si dedicava alla politica.

In casa nostra ogni anno si allevava un maialino. Quando era il periodo giusto ho sempre assistito al suo tragico destino. Partecipavo anche alla preparazione dei vari prodotti. Alla macinazione della carne, ad allungare gli arnesi necessari, a bucherellare i salami una volta finita l'insaccatura. C'era poi bisogno di lasciarli asciugare per alcuni mesi. E dove potevano essere collocati i salami, cotechini, salamini vari? Ovviamente nell'unica stanza da letto che riceveva quel po' di calore che lasciava di notte la stufa, che gradualmente bruciava gli ultimi pezzi di legno messi prima di andare a dormire. Era la nostra camera da letto. Gli odori rimanevano a lungo in quel locale, chiamato la 'camera dei salami'. Questo però ci garantiva un altro tipo di alimento, in parte ceduto ad altri parenti.

Mio padre mi ha insegnato come procurarsi cibo anche in modo diverso. Quando ero ancora piccolo mi portava con sé a pescare nei numerosi fossi e canali presenti nella campagna mantovana, ai confini con le province di Verona e Rovigo. Gli arnesi erano rudimentali. Le canne da pesca erano rami di alberi, tagliati da alcune piante che in quel periodo delimitavano le proprietà terriere. La lenza era una corda normalissima, quella che si usava anche per legare i salumi. Il galleggiante un tappo di sughero, al centro del quale si praticava un foro per far passare una piuma di gallina legata allo spago. L'unica cosa acquistata era l'amo. Le esche erano i vermi che si trovavano scavando il terreno umido. In quegli anni l'acqua non era ancora inquinata e di conseguenza il pesce più presente era il pesce

gatto, in mantovano ‘bocalon’. Poi si pescavano lucci, carpe, tinche e qualche anguilla.

Una cosa diversa era la cattura delle rane. Bastava cambiare l’amo e mettere una piccola àncora. Allora ho anche imparato a pulire e a preparare il pesce e anche le rane. Molte volte, anche da piccolo, mi incamminavo per pescare verso luoghi sconosciuti. I miei si fidavano, ma non mancava mai il controllo di mia nonna Giovanna. La vedevo, mingherlina, vestita sempre di nero e con il classico fazzoletto, anche quello nero, annodato dietro la nuca, che pian piano si avvicinava a me, mi dava la mano in silenzio e poi assieme ritornavamo a casa. Al ritorno, guardando a terra, vedevo le orme che aveva lasciato sull’argine polveroso, seguendomi a distanza, silenziosamente.

Ricordo che nei periodi di stagione umida, soprattutto in autunno o in primavera, con le piogge, c’era un altro buon contorno, i funghi. Guidato da mio padre sceglievo quelli mangerecci. Quelli sulla corteccia dei salici erano troppo duri per essere masticati e quindi mai raccolti. Non dovevi strapparli dal terreno o dal fusto di alberi in decomposizione, ma lasciare un po’ di radice, usando un coltellino, così ricrescevano, così mi ha insegnato mio padre. Il luogo doveva rimanere segreto, quindi si provvedeva a ricoprire il terreno precedentemente smosso riponendoci sopra delle foglie secche. A casa li suddividevo per qualità e li tagliuzzavo. Mia mamma o mia nonna li preparavano. Ma come si poteva essere sicuri che questi non fossero velenosi? Semplice: nella pentola in cui bollivano si metteva un pezzo di pane, se questo non cambiava colore si potevano mangiare. Si utilizzavano come contorno, come condimento per un risotto, oppure venivano messi sott’olio. In casa c’era in ogni caso solo una persona che non si fidava, era mia zia. Il suo metodo era un altro: lei li mangiava il giorno successivo, dopo aver verificato sul campo che nessuno di noi stava male.

Intanto gli anni passavano. Questa situazione di difficoltà economica e di salute cagionevole è andata avanti per diversi

anni. Appena ho potuto, anche se ancora studente, nei periodi estivi ho lavorato per gli Zuccherifici Nazionali Eridania. Finito le scuole superiori mi sono trovato un mio lavoro, ne ho cambiati alcuni e poi nel 1974 quello a cui miravo e sono entrato nel mondo bancario. Allora le cose sono finalmente cambiate. Maggiori disponibilità economiche, una prima casa, sempre in affitto, ma con il riscaldamento in tutte le stanze e un bagno in casa e non più fuori.

Di conseguenza è cambiata anche la possibilità di garantirci una alimentazione adeguata. La situazione di salute di mio padre, sempre precaria a causa della prigionia in Germania durata tre anni e anche quella di mia madre, si sono modificate. Si sono potuti permettere anche le vacanze estive, le stagioni di cura nei mesi di giugno a Recoaro o a Montecatini. Li vedevo finalmente sorridenti, contenti. Sereni, nella loro anzianità che avanzava, con entrambi i figli sistemati. Le ricette alimentari di mia madre con le nuove disponibilità si sono decuplicate, non mancava nulla.

Nel 1983 mi sono sposato con Alessandra. Con il matrimonio è cambiata anche l'alimentazione. Non che non fosse buona, ma i sapori diversi, quello sì. Lei aveva i suoi, quelli che usavano sua nonna paterna e sua mamma. Sapori diversi da quelli della mia infanzia e della mia famiglia. A mia moglie piaceva preparare vari manicaretti e dolci gustosi. Curava molto anche l'aspetto delle pietanze e spesso mi chiedeva di fotografare i piatti finiti. A casa c'era un quaderno con le sue ricette e sotto la foto del prodotto finito.

Poi alla fine nella vita tutto ritorna. Anche Alessandra, come mia madre, ha coinvolto nostro figlio Andrea a fare la pasta in casa e i dolci. Quanto si divertivano le domeniche mattina! Il resto della settimana lavoravamo e la vita era sempre più pressante, tutto di corsa e di conseguenza anche il cibo era diverso. La vita non aveva più la lentezza dell'infanzia e tutto è diventato frenetico. Tanti cibi già preparati o solo da riscaldare, acqui-

stati al supermercato, rosticcerie o altro. Spesso ci si trovava a pranzare o a cenare in un ristorante a metà strada tra la nostra casa e dove lavoravo io. Nei fine settimana ci mettevamo in viaggio in auto per visitare alcune località italiane e se c'erano più giorni di festa andavamo anche all'estero, a conoscere le capitali europee e le loro specialità.

Poi tutto è finito. Da alcuni anni vivo una realtà molto diversa. A causa mia ho stravolto tutto e non potrò più ritornare a quanto avevamo ed eravamo prima del 2007. Non ho più il calore di una mia famiglia, mi è rimasto solo mio figlio, sono e sarò per altri anni in una situazione di detenzione.

La situazione di sovraffollamento negli istituti di detenzione rende molto carente anche la parte alimentare. Per scelte personali, di tipo materiale ed economico e non avendo un lavoro, ho deciso di alimentarmi con il cibo del 'carrello' del porta vitto, quello che 'passa il carcere' insomma. Non voglio pesare né su mio figlio, che frequenta l'università e neppure su mia sorella o i miei nipoti.

L'alimentazione non può essere di alta qualità o di primissima scelta, qualche mal di stomaco può capitare. Alcuni cibi non posso mangiarli, ma non perché non siano commestibili, c'è il problema denti. Denti che traballano e la masticazione è impossibile. Per ora non mi pesa più di tanto. Questa situazione di restrizione alimentare, insieme alle altre ristrettezze, riesco a gestirla forse anche grazie alle esperienze vissute da bambino, ragazzino ed adolescente. Mi sono rimasti impressi tanti momenti di precarietà. Mi hanno formato le ristrettezze, il saper rinunciare a ciò che non mi potevo permettere, esperienze che ora, in questo momento triste, mi servono per gestirmi spazi e tempi di questo luogo che mai avrei pensato di poter conoscere.

I ricordi e le esperienze sono utili. Ho scoperto che ogni età della vita ha i suoi cibi e i suoi sapori. Spero che quando avverrà il rientro in società, io possa trovarmi nelle condizioni di auto-

gestirmi e di poter provare a riscoprire anche i cibi e sapori di un tempo e soprattutto quelle ricette che mi tengono legato alle persone che mi hanno fatto crescere e che mi sono state accanto. Accanto nel mio percorso di vita che non rinnego. Tranne il gesto commesso, che ha creato dolore e lutto. Quello rimarrà sempre con me. Col suo sapore amaro.

ACQUA IN BOCCA

di *Angelo Meneghetti*

editor: *Laura Lauzzana*

Tutte le sere, alle nove in punto, come un orologio svizzero, sono alla finestra del bagno da cui guardo attraverso le sbarre l'oscurità della notte, mi accendo l'ultima sigaretta e, mentre la fumo, penso a quando ero giovane e alla fattoria dove sono cresciuto. Ormai è tanto tempo che vivo circondato dal cemento, lo calpesto tutti i giorni non per mia volontà, sto scontando una condanna interminabile alla pena dell'ergastolo, nel carcere di Padova, e a circa una ventina di chilometri c'è il paese dove sono nato, e che non vedrò per molto ancora.

Sono passati tanti anni, e continuo alla sera a pensare a quel paese di campagna, lo sogno sempre, ricordando quando ero un ragazzino e d'estate mi sdraiavo sull'erba all'ombra di un albero. La mia è stata un'infanzia, come quella di tanti ragazzini della zona, genuina e allegra. Di quella fattoria conoscevo molto bene quali erano i confini territoriali definiti da alberi: ad ogni angolo si trovava un grande pioppo, alto più di dieci metri. In primavera e d'estate, per me e per tanti ragazzini, quegli enormi alberi erano dei punti d'incontro e, quando salivamo sopra, di osservazione. Potevamo guardare lontano e, a volte, si notava che il granturco si muoveva in modo strano, non a causa del vento, ma perché mosso dal passaggio di altri bambini che abitavano lì vicino.

In quella fattoria ho cominciato da ragazzino a lavorarci, aiutavo i miei genitori che erano contadini. Si lavorava intensamente in tutte le stagioni dell'anno, anche nei giorni festivi. La stalla da pulire, mungere le mucche e accudire i vitellini. All'esterno c'erano diverse galline, polli, anatre, faraone e oche, e alla sera si rintonavano nel pollaio, vicino a un recinto dove c'erano anche dei maiali. Si coltivavano gli alimenti per il bestiame e per il fabbisogno familiare. C'era anche un grande orto, circondato da tanti alberi da frutto di diverse specie, e con i frutti maturi si facevano confetture.

In quell'orto si coltivavano ortaggi in gran quantità, servivano

per affrontare l'autunno e l'inverno, e a loro volta venivano lavorati e conservati. Non mancava il vigneto e, quando giungeva l'ora della vendemmia, quei giorni sembravano di festa. Poi, le persone anziane della zona erano tutte orgogliose e ne parlavano per diversi giorni, attribuendosi il migliore vino e in grande quantità. C'era un vecchietto di nome Bepi che ogni anno diceva: "Ho prodotto un vino migliore dell'anno scorso, e ho fatto il miglior nettare" (riferendosi alla grappa che produceva clandestinamente).

Ma il periodo più bello era quando terminava l'anno scolastico: per noi "ogni estate era una nuova avventura". Oltre a lavorare nella fattoria, avevo diverso tempo libero durante il giorno per andare in giro per i campi assieme ad altri ragazzini. Andavamo sempre a pescare in quei grandi fossi dove d'estate c'era acqua corrente, perché aprivano le chiuse per far transitare l'acqua dal fiume Bacchiglione per irrigare i campi. Così quei fossi si riempivano di pesci diversi: pesce gatto, tinca, pesce persico, carpa reale e anguilla, ma la caccia di rane era la più avventurosa di tutte, perché andavamo a pescarle alla sera con il buio. Le rane erano molto richieste: all'epoca si mangiavano fritte. Ma soprattutto il risotto di rane era "una specialità" in quei paesi.

Le strade di campagna erano fiancheggiate da fossi con alberi che offrivano i loro frutti in ogni stagione. Verso fine agosto e nel mese di settembre, con le prime brevi nebbie mattutine, andavo a raccogliere i funghi "pioppeti", così tanti da poterne vendere in paese. A casa, quei funghi venivano lavati e preparati per mangiarli, ma per la maggior parte venivano bolliti con acqua e aceto per pochi minuti, e poi si lasciavano ad asciugare. Si tritava con il coltello prezzemolo e qualche spicchio d'aglio, si mischiavano con i funghi, e si mettevano in un vaso di vetro, che si riempiva di olio d'oliva.

I fossi erano anche pieni di lumache e lumachine. C'erano periodi in cui, quando finiva di piovere, le lumache risalivano sul ciglio della strada, si andava a raccogliercle per poi metterle nell'orto, in un luogo adibito alla loro sopravvivenza e a farle spurgare. Erano un piatto di cui gli anziani andavano ghiotti. La

stagione giusta per mangiare quei funghi, conservati con tanta cura, era nei primi caldi di maggio. Mi ricordo che era abitudine, nelle case dei contadini, fare spuntino dalle quattro alle cinque del pomeriggio, e sopra il tavolo c'era sempre il ben di Dio, dal salame alla soppressata con l'aglio, pancetta in manica di maiale, sottaceti (peperoncini, peperoni, cetrioli), melanzane sott'olio, giardiniera, gli immancabili funghi pioppeti sott'olio, e diversi formaggi. Sopra quel tavolo non doveva mai mancare il vino, e in particolare quel vino rosso "grinton", che lasciava sempre macchie sul tavolo e perfino l'alone rosso sul bicchiere. Era un vino di uva non trattata con i fertilizzanti, e se ne produceva poco. Invece noi che eravamo ragazzini ci accontentavamo di acqua con una goccia di vino rosso dentro il bicchiere.

In campagna ogni stagione dava i suoi frutti, d'inverno si andava a raccogliere le *rosae*, "rosole o rosolaccio", e il *radiceto pedoco* "dente di leone, tarassaco": erbe che nascono spontanee nei campi. Nelle case non poteva inoltre mancare la farina bianca (di granturco Perla) con la quale si faceva un'ottima polenta, sempre presente in tavola. La polenta, come tutto il resto, si cucinava sulla stufa a legna, accesa tutto il giorno d'inverno, mentre d'estate si accendeva solo per cucinare. A volte penso a quelle donne di campagna, casalinghe e contadine, a quanto hanno lavorato, tra accudire i figli, lavorare nei campi, occuparsi dell'orto, del pollaio e della stalla, fare il bucato e preparare quotidianamente da mangiare. Non avevano mai un attimo di riposo, lavoravano più degli uomini.

Per me e i miei amici quella campagna era teatro di tante avventure. Tra queste ancora adesso mi ricordo di una scoperta capitata per caso, una mattina d'estate. Assieme ad un altro ragazzino, Graziano, con cui volevo andare a pescare, percorremmo la sponda di un fosso in mezzo ai campi di un'enorme proprietà terriera, i cui padroni non abitavano in zona. Vi era anche un piccolo bosco e una casa abbandonata. Circondati dal granturco, inoltrandoci vicino al bosco, cominciammo a notare qualcosa di strano, si intravedeva quello che poi scoprimmo essere un furgone di color caffelatte. Ci siamo avvicinati, a fianco

del furgone c'era una specie di enorme scatola di ferro e, a distanza di cinque-sei metri, due grossi tubi lunghi quasi due metri, con una parte appuntita avvolta da fili. Subito ci venne in mente che si trattasse di due bombe aeree, avendo visto in televisione film di guerra. Andammo da Bepi, il vecchietto che produceva grappa clandestinamente. Gli raccontammo ciò che avevamo visto, ma lui non credeva che fossero bombe. Così, incuriosito, volle andare a vedere. Una volta arrivati lì, Bepi si mise a ridere: non erano due bombe, ma due bombole, una di gas acetilene e l'altra di ossigeno, che servivano per tagliare il ferro e l'acciaio, e quella enorme scatola era una cassaforte. Il Bepi, guardando delle carte sparse a terra, scoppiò a ridere nuovamente, ci spiegò: "Tutto ciò che state vedendo è opera della "banda della fiamma ossidrica", e questa è la cassaforte di un ufficio postale, e dentro sicuramente c'erano tanti soldi". Bepi, vista la situazione, decise: "Qui bisogna che andiamo in osteria a dire cosa abbiamo trovato, così l'oste chiama i carabinieri per informarli, poi io, che sono anziano, li accompagno sul posto". Noi due gli chiedemmo: "Perché devi andare a raccontare tutto all'oste e così lui chiamerà i carabinieri?"

Bepi ci disse: "È meglio fare recuperare subito tutto questo, così i carabinieri non vanno a fare troppe domande in giro, specialmente a casa di tutti noi della zona. Meno cose vedono nelle nostre case e meglio è, potrebbero fare troppe domande. E poi, di quegli uomini neri (così all'epoca si chiamavano le persone che portavano la divisa), lo sapete già che non ci si può fidare". E aggiunse: "Mentre vado all'osteria voi due tornatevene a casa, e mi raccomando: acqua in bocca! Non dite niente, neanche ai vostri genitori per il momento, vi aspetto oggi pomeriggio a casa mia, così vi faccio assaggiare una delle mie soppresse".

Noi due ci eravamo incamminati per far rientro a casa, ma dopo qualche minuto tornammo a vedere quella cassaforte. Aveva un buco rettangolare di circa 20 cm di larghezza e 40 cm di lunghezza, e la curiosità era enorme. Infilai il braccio dentro e, spostando delle carte, notai che si vedevano delle monete color oro. In pochi minuti riuscii a tirarne fuori un bel mucchio

(erano le prime 200 lire) con cui riempiamo tre sacchetti di nailon recuperati dal furgone. Corremmo veloci verso casa in mezzo al granturco, guardavo Graziano che mi chiedeva: “Ma siamo diventati ricchi?” Gli risposi: “Non pensare troppo ai soldi, pensa che dobbiamo arrivare a casa e nascondere per bene il malloppo”.

Arrivati nella vicinanze di casa, nascondemmo i tre sacchetti pieni di monete nel fosso sotto un cespuglio. A casa mia, mentre prendevo la pala mio padre mi vide: “Dove vai con la pala?” ed io: “Mi serve per andare a cercare vermi per poi andare a pescare!” Così tornammo a seppellire per bene i tre sacchetti nel fosso.

Nel pomeriggio ci recammo a casa da Bepi (invitava solo poche persone a casa sua, e noi ne fummo molto orgogliosi). Era seduto sotto un albero, all’ombra, e appena ci vide ci invitò ad entrare in cucina e ad aspettarlo. Dopo pochi minuti rientro con una grossa soppresa in una mano e due vasetti di sottaceti nell’altra. Ma quello che ci incuriosì di più fu il suo aspetto, perché era tutto sporco di cenere, come se vi si fosse rotolato sopra. Ci chiese: “Siete rimasti con l’acqua in bocca a casa stamattina? Non avete detto niente a nessuno di quello che c’era in mezzo i campi?”

Graziano ed io non avevamo fiatato con nessuno! Bepi fece un enorme sorriso dicendoci che si fidava di noi due. Tagliò la soppresata, e mentre facevamo spuntino, dopo averci fatto promettere di non rivelare niente, si mise a raccontarci una storia che aveva vissuto di persona durante la seconda guerra mondiale. Cominciò a parlare di sua moglie Pina e di quanto l’aveva amata, forse troppo. Quel troppo amore, disse, aveva portato sfortuna, visto che non erano riusciti ad avere dei figli, seppure tanto desiderati. Bepi era vedovo da diversi anni, la sua Pina era morta di notte mentre dormiva. Andati a letto insieme la sera, al mattino la Pina non si sveglia più, forse per un infarto - non abbiamo mai chiesto - però Bepi si augurava che la sua Pina non avesse sofferto, che fosse morta felice, visto che il destino aveva voluto prendersela a tutti i costi. Anche lui si augurava di avere una morte felice, libera da sofferenze.

Ci raccontò che un giorno aveva nascosto sua moglie sotto la cenere, con un pezzo di canna di bambù in bocca perché respirasse, e la povera Pina rimase per un giorno e una notte nascosta sotto a 70-80 centimetri di cenere, per proteggerla dalle cattiverie dei tedeschi. In quel periodo i tedeschi, quando non trovavano nelle case cibo da portarsi via, si accanivano sulle persone e a volte violentavano le donne. Graziano ed io avevamo già sentito alcune storie su quella brutta guerra da mio nonno e da qualche altro anziano della zona. Ma non capivamo dove Bepi avesse conservato così tanta cenere, visto che tutti, lì in campagna, la cenere del caminetto e della stufa a legna la spargevano nei campi. Così mentre mangiavamo gli chiesi: “Ma dove hai così tanta cenere per sporcarti in quel modo?”

“Eh..., Eh..., non avete ancora capito che io ho la cantina segreta sotto la cenere?”

Finito lo spuntino, il Bepi ci dimostrò tutta la sua fiducia portandoci dietro casa sua, dove aprì una porta “dalla parte di tramontana”. Così vedemmo un’enorme stanza lunga 7-8 m. e larga 4-5 m., con il pavimento ricoperto da quasi un metro di cenere. Bepi prese una pala e cominciò a spalare creando un’enorme nuvola, mostrandoci che sotto c’era la terra e c’erano decine e decine di vasi di sottaceti, e sulla destra aveva nascosto i salami, le soppressate e altri tipi di insaccati. Ci fece vedere anche le sue bottiglie di grappa. “Tutto quel ben di Dio sotto la cenere!” abbiamo detto noi due.

Bepi ci raccontò che in quel periodo, in quasi tutte le case di campagna, si accumulava la cenere per lavare le lenzuola e vestiti, perché pochi avevano i soldi per comprare il sapone, ma la cenere serviva anche per conservare gli insaccati per lungo tempo. I tedeschi erano talmente “crucchi”, che non pensavano che i contadini nascondessero le provviste lì sotto, sapevano solo che la cenere serviva per fare il bucato.

Verso sera Graziano ed io tornammo ognuno a casa propria, con la testa piena delle parole del vecchio Bepi, e con la promessa di non rivelare a nessuno il segreto della cantina. Noi invece non gli avevamo detto niente dei soldi color oro presi dalla cassaforte.

Quei soldi rimasero sotto terra per quasi un anno, fino alla successiva estate. Durante l'inverno, Graziano ed io notammo che nei bar dei paesi vicini cominciarono a circolare quelle monete da 200 lire, e apprendemmo che non erano d'oro, e che pertanto non eravamo diventati ricchi. Così quell'estate utilizzammo quelle monete per comprarci i gelati, e comprammo anche una caraffa di vetro per regalarla al vecchio Bepi per il vino.

Durante l'inverno frequentavamo spesso la casa del Bepi perché gli faceva piacere, gli eravamo simpatici, o forse era il tormento di non aver avuto figli. Quando poi gli portammo la caraffa, lui meravigliato ci chiese come mai avevamo speso dei nostri risparmi per fare un regalo proprio a lui. Così gli dicemmo dei soldi presi dalla cassaforte, solo monete da duecento lire; non eravamo diventati ricchi, ma avremmo mangiato il gelato tutti i giorni dell'estate.

Bepi si mise a ridere, disse che ci aveva visti crescere, che eravamo più vispi degli altri ragazzini, capaci di mantenere i segreti, e che avevamo fatto bene a prendere quelle monete, visto che le avevano lasciate lì quei "quattro" che non capivano niente! Bepi così ci fece capire che conosceva quelli della banda della fiamma ossidrica, e disse che quando saremmo stati più grandi ce li avrebbe fatti conoscere, perché erano del posto. E aggiunse: "Avete trascorso quasi un anno con l'acqua in bocca sulla cassaforte, dunque vi voglio far vedere una cosa che non avete mai visto!" Ci portò nel granaio dentro casa, dove aveva diverse cose appese alle travi di legno del tetto, tirò giù un sacco verde, lo aprì e ci mostrò una maschera anti-gas, una grossa pistola e delle bombe a mano. "Queste cose sono anni che le conservo, sono ricordi della seconda guerra; tutto questo apparteneva ai tedeschi, che una notte alcuni compagni ed io riuscimmo a rubargli!"

Poi riappese il sacco alla trave. Ci avvisò che doveva essere un segreto, perché si rischiava la galera.

Passò qualche anno, Graziano ed io avevamo terminato le scuole medie. Lui andò a lavorare in una piccola impresa edile,

io invece andai a fare l'imbianchino alle dipendenze di un ragazzo vicino di casa. In quegli anni andavamo spesso a casa di Bepi, che ogni volta ci invitava a fare uno spuntino: aveva sempre qualche salame o soppressa da tagliare. Nel corso di quei pochi anni, avevo capito che il vecchio Bepi era un marpione, ma appresi anche che era uno dei migliori ladri di galline!

Ricordo che mi piaceva fare l'imbianchino, ero soddisfatto anche della paga settimanale, e davo una mano anche ai miei genitori nei campi e nella stalla. Il ragazzo per cui lavoravo mi diceva sempre di conservarmi i soldi che guadagnavo, perché durante l'inverno c'era poco lavoro a causa delle nebbie e del freddo. Giunto l'inverno il lavoro si fermò, così un pomeriggio andai a casa del vecchio Bepi, lui già sapeva che ero senza lavoro, e mi disse che al carrozziere in paese gli serviva un ragazzino per poche ore al giorno, se volevo potevo andarci, avrei imparato un nuovo mestiere.

“Dai vai a casa ora, e vieni qui domani che ti porto io in carrozzeria, è un mio amico, non ti preoccupare!”

La mattina dopo ci andai, conoscevo di vista il proprietario, tutti lì in zona lo chiamavano “Dino il giusta tutto”. Notai subito che il vecchio Bepi aveva un'enorme confidenza con Dino, che non riuscivo a capire visto che Bepi aveva solo una bicicletta. Sentii Bepi dire al Dino: “Guarda di insegnare bene il tuo mestiere a questo ragazzino, che oltretutto è vispo e sa mantenere i segreti!”

Dino gli rispose: “Vedi che sono due mesi che vieni qui perché vuoi che 'sto ragazzino venga alle mie dipendenze”. Quel Dino mi guardò negli occhi, mi disse che potevo lavorare, che non c'erano orari, tranne la mattina quando si apriva alle nove. Guardai Bepi che era lì che rideva come sempre e disse a Dino: “Vedrai che sarai orgoglioso di questo ragazzino!”. E l'altro rispose: “E va bene, così almeno non vieni più a rompermi le scatole nei pomeriggi”.

Fuori dalla carrozzeria Bepi mi confidò all'orecchio: “Sai chi è lui? È quello che taglia le casseforti, è uno dei quattro della banda della fiamma ossidrica! Te lo dico perché ti servirà a capire, e se veramente vuoi diventare un uomo ricordati che

quello che conta sono la parola e la stretta di mano!”

Lo stesso pomeriggio mi presentai alla carrozzeria, dove Dino, che stava smontando un'auto, mi disse: “Fai come se fossi a casa tua! Quello che non sai chiedimelo, ma per i primi giorni ti conviene osservare ciò che faccio io, se vuoi imparare bene!”.

In pochi giorni notai che pure a Dino piaceva ridere e scherzava spesso. Gli chiesi se conosceva bene il vecchio Bepi e lui mi rispose che lo conosceva fin da bambino, e che era un vecchio che sapeva farsi i fatti suoi. Dino mi rivolse la stessa domanda, e io, ricordando sempre il monito di Bepi “acqua in bocca!”, gli risposi che lo conoscevo solo perché abitava lì in zona. Dino mi rispose che non gliela raccontavo giusta, e se la rideva. Poi aggiunse:

“Scommetto che tempo addietro il Bepi ti ha fatto vedere la sua cantina segreta, e che dopo qualche anno ti ha fatto vedere quel sacco che ha appeso alla trave nel granaio!”

In quel momento dovevo essere sbiancato, perché Dino rideva, mentre cercavo di negare il tutto. Dino mi disse: “Quello che Bepi ti ha fatto vedere a casa sua, io l'ho visto vent'anni fa!”

Così anch'io feci un sorriso, e gli domandai se pure a lui il vecchio Bepi gli avesse chiesto (quando era più giovane), se sapeva mantenere i segreti, e lui mi corresse: “Acqua in bocca si dice!”

Dino poi mi disse che sapeva tutto di me, che avevo scoperto io per primo e non Bepi la cassaforte. Io gli dissi che sapevo chi l'aveva tagliata con la fiamma ossidrica.

Mi piaceva lavorare in quella carrozzeria, Dino ci metteva del suo per insegnarmi per bene il mestiere. C'era un ragazzo che si fermava tutte le sere, e parlava sempre in disparte con Dino, a volte c'era anche il vecchio Bepi che parlava con loro due. Quel ragazzo si chiamava Gianni, ed era simpatico, gli piaceva scherzare e mi diceva sempre: “Ehi bocia, mi raccomando, sempre in campana!”

Trascorso quasi un anno, Dino mi disse: “Ti insegno come si fa ad aprire e accendere un'automobile senza le chiavi, perché devi imparare a fare quello che faccio io!”

Capii subito che Dino era un maestro nel farmi capire come

funzionavano certe cose, e intuì che era un professionista nel rubare le auto. Dopo pochi giorni sapevo aprire e accendere il motore di un'auto senza chiavi, non ero ancora veloce come Dino, ma poi lo diventai. Mi insegnò ad usare la fiamma ossidrica e, spiegandomi i diversi tipi di cassaforte, mi mostrò come si faceva a tagliarle. Mi raccontò che negli ultimi anni ne aveva aperte davvero tante e in diversi posti, e si raccomandò di non parlarne con nessuno. Poi, un giorno, Dino mi annunciò: “Stasera vengo a casa tua a prenderti e ti porto a casa del vecchio Bepi a mangiare...” e, guardandomi negli occhi: “Non per fare un spuntino, ma per mangiare!”

Quella sera, in cucina a casa del Bepi, c'erano Gianni e altri due uomini che non avevo mai visto. Il Bepi che era un cuoco in gamba, aveva preparato la polenta, gallina bollita e del bollito di manzo, e c'era anche il vino. Si parlava e si rideva, e Bepi diceva spesso: “Figlioli miei quanto bene che vi voglio! Vi ho visto crescere in questi anni, anche se non ho avuto figli con la mia amata Pina, voi siete come figli miei, figli che il destino non mi ha fatto avere!” E Dino: “Non cominciare con la solita storia, e non bere troppo vino che ormai hai una certa età, e ti fa male”.

Quella sera, Dino disse a Bepi: “Vedi che al ragazzino ci sto facendo da maestro come mi avevi chiesto, ma non è tuo figlio, ha dei genitori, e crescendo andrà per la sua strada”. Ma il Bepi ridendo gli rispose: “Ma gli stai insegnando bene a guidare l'auto? Vedi che dovrà andare forte come te!”

Quella sera capii che Dino, Gianni e gli altri due uomini, erano “i quattro della fiamma ossidrica”, e che volevano bene a Bepi, perché anche a loro, quando erano ragazzini, gli aveva raccontato le sue storie e insegnato ad avere una regola di vita.

Andai altre volte a cena con Dino e la sua banda a casa del Bepi. Trascorsero altri 4-5 anni, il Bepi ormai aveva una certa età, e come suo solito, verso sera, faceva la sua puntatina in osteria a fare quattro chiacchiere. Un giorno l'oste si accorse che Bepi era seduto da diversi minuti senza parlare. Lo chiamò più volte ma non rispondeva, lo toccò ma non si muoveva. Il vecchio Bepi era morto seduto al bar causa un infarto.

Mi ritrovai con Dino e ricordandoci i suoi racconti ci siamo detti: “È successo quello che desiderava: avere una morte felice, senza dolore, come la sua amata Pina”.

Il giorno del funerale la chiesa era piena di persone, il povero Bepi lo conoscevano tutti. In cimitero, alla fine, il Dino mi disse che aveva fatto mettere dentro la cassa il suo sacco verde del granaio, così aveva per sempre i suoi gingilli della guerra.

Ormai sono trascorsi molti anni, ma rimangono vivi i miei ricordi di quel paese di campagna, della mia infanzia allegra, delle regole di vita che mi hanno insegnato. Avendo un fine pena un po' lungo, esattamente il 31.12.9999 (ergastolo), e vivendo da anni nella sofferenza, chiuso in una cella di cemento e ferro, fredda d'inverno e umida d'estate, spero, se il destino vuole, di avere una morte come quella del vecchio Bepi, una morte felice, libera dal dolore.

SOGNI E DESIDERI ADOLESCENZIALI

di *Domenico Morelli*

editor: *Paolo Calabrò*

Non avevo compiuto ancora 18 anni e mia madre, come suo solito, mi aveva mandato a comprare un po' di cose che servivano per la cena. Non potevo immaginare che quell'uscita avrebbe fatto realizzare il sogno di tanti ragazzi di quell'età. Quale ragazzo non ha mai sognato, almeno una volta, di fare l'amore con una donna un po' più grande di età? Non dico una di 90 anni, ma quelle splendide e affascinanti signore sulla quarantina che spesso si vedono passare per strada o si vedono nei supermercati. Per non dire di certe belle zie o amiche delle madri...

Sogni e desideri adolescenziali, che di solito rimangono inappagati, ma non sempre.

Qualche mese prima del mio diciottesimo compleanno capitò a me con una bella signora sconosciuta. Le ragazze della mia età che frequentavo, mi trovavano carino e simpatico, anche troppo per la verità. Il mio unico difetto, dicevano, era di essere troppo sfrontato. Il piacere di raccontare questa mia avventura lo devo al mio adorabile difetto e al traffico della nostra città. Provate ad attraversare certe piazze del centro napoletano sul tardo pomeriggio. C'è da diventare matti.

Era una bella giornata d'estate ed ero appena uscito dal supermercato nel quale avevo acquistato le cose che mi aveva chiesto mia madre ed ero distratto da quel profumo di frutta che usciva dai miei sacchetti biodegradabili, da quelle fragoline, oggi quasi scomparse, che avevo acquistato; sentivo già il loro sapore, a casa nostra piacevano tanto, in particolar modo a me e al mio caro padre: la consideravamo una leccornia. Quelle fragoline a casa nostra erano un rituale, anche perché mia madre sapeva esaltarne il sapore con dei liquori che faceva in casa e quegli odori che coglievamo dal nostro giardino, piantine aromatiche che appena le toccavi sentivi il profumo da lontano.

M'incamminai facendo slalom tra macchine e moto, senza accorgermi che un'utilitaria stava per urtarmi dietro il ginocchio sinistro. Mi ritrovai a terra in un baleno, un po' coperto di fragole, pesche, prugne more, frutti di bosco, limoni e prez-

zemolo... sembravo appena uscito dal forno per essere servito ai commensali. In quel trambusto sentii la voce di una donna: «Oddio, si è fatto male?»

In quell'istante non capii che era la conducente del veicolo che mi aveva appena steso in terra, capii solamente che era in apprensione per me. Mi girai e vidi una donna sui 40 anni, bella ed elegante. In quel momento mi tenevo il ginocchio dolorante, lei si chinò per vedere lo stato del mio ginocchio, mentre gli altri automobilisti, scocciati e irritati, strombazzavano e gridavano: «Ma non è niente! Levatevi di torno e se ha qualcosa portatelo in ospedale, ma fateci passare!»

Benché sentissi un male cane, non potevo non notare il corpo slanciato della signora, e le sue splendide gambe, così lo spaccone che era in me si fece subito avanti: «No signora, non fa tanto male, ma avrei preferito fare la sua conoscenza in altro modo».

Lei, apparentemente in ansia per il mio stato, fece finta di non sentirmi. «Scusi, la porto in ospedale per un controllo. Entri in macchina, ci arriviamo in un attimo».

«No signora... non c'è bisogno dell'ospedale» le risposi. Non avevo assolutamente intenzione di finire ad aspettare tre o quattro ore in un pronto soccorso.

«Allora venga a casa mia. Mio marito è un medico. Lui le darà un'occhiata e vedremo se è solo una contusione o se c'è bisogno di cure, e nel frattempo io uscirò e le comprerò le cose che le ho distrutto, così comprerò anche per me la frutta e la verdura che ero uscita per acquistare».

Ma il marito non c'era, nella sua casa non si sentiva neanche un respiro al di fuori del mio e della bella sconosciuta.

La signora mi portò una borsa del ghiaccio, e poco dopo ricomparve con due bicchieri in mano. Si sedette accanto a me e mi offrì da bere. Poi, con un gran sorriso, disse: «beh, che cosa intendeva dire quando ha detto che avrebbe preferito conoscermi in altro modo?»

Preso un po' alla sprovvista, credo che arrossii, ma subito trovai il modo di replicare: «Ecco, volevo dire che una bella signora come lei la si vorrebbe conoscere più dolcemente che con un colpo al ginocchio».

Lei passò al "tu": «Ci hai pensato, vero, che forse potrei essere tua madre?»

«No, signora» ribattei spudoratamente, «se c'è una cosa che

lei non mi ha fatto venire in mente è proprio questa. Mi ha fatto pensare a tutt'altro».

«Ah, vedo che hai la lingua lunga! Vuoi dire che allora mio marito, che mi trascura da anni, è proprio uno stupido? Forse allora non faccio male ad abbandonarmi a certi pensieri, quando vedo un bel ragazzo come te...»

“Mio Dio, ci siamo... non ci posso credere”, dicevano i miei pensieri. La bocca della signora era già a un centimetro dalla mia. Vedevo su di me i suoi occhioni verdi, sentivo il suo seno premere contro il mio petto. Il dolore al ginocchio era passato, sentivo il sapore delle fragoline sulle mie labbra. Mi abbandonai a lei, che mi spogliava e si spogliava lentamente, poi mi prese sul divano.

«Stai tranquillo», mi sussurrò in un orecchio, «mio marito non torna fino a tarda sera, abbiamo tutto il pomeriggio avanti a noi».

Che donna incredibile! Aveva programmato tutto, fin dal momento in cui mi aveva soccorso in mezzo alla strada.

Ma grazie alle fragoline, quel desiderio che credevo solo un sogno si avverò. Mi confessò che mi aveva notato a causa di quell'odore fragrante delle fragoline, quando ero passato accanto alla sua auto; le era venuto spontaneo lasciare la frizione quando avevo deviato avanti a lei.

Quando quel meraviglioso pomeriggio fu trascorso, lei quasi per scusarsi disse: «Sai, era la prima volta: non avevo mai tradito mio marito».

Anche per me lo era.

Da quel giorno passarono vari mesi, durante i quali, come per miracolo, scoprii la passione, il sesso vero. Era una femmina esplosiva, molto calda. I suoi sguardi felini mi attraversavano per tutto il corpo. Il sangue mi scorreva a balzi nelle vene quando ero insieme a lei. Insomma, era uno schianto di donna, tutta sesso, amore e passione.

Ma entrambi non sapevamo che stava per accadere l'imprevisto che ci avrebbe allontanati per sempre.

Tutto accadde d'un colpo, mentre il nostro rapporto amoroso viaggiava straordinariamente in sintonia con i nostri desideri.

Venni arrestato e trasferito in carcere, senza avere la possibilità di vederla per l'ultima volta. Infatti non la vidi più. Ma si faceva sentire spesso tramite le lettere che mi spediva in prigione, raccomandandomi di non risponderle, per rispetto a

suo marito. Mi disse anche che gli aveva confessato tutto di noi due, e lui l'aveva perdonata.

Dal mio arresto all'ultima lettera che mi scrisse, erano trascorsi all'incirca tre mesi. Valeria, così si chiamava, mi diceva: «Ciao Amore. Devo darti due notizie. Una bella e una brutta». E continuava: «La brutta notizia è che mi sto trasferendo al Nord con mio marito». Nel vedere quelle parole, ricordo ancora oggi, sentii come una forte scossa elettrica attraversarmi il corpo. Ma volli subito continuare a leggere per scoprire la notizia buona, e lessi velocemente: «La bella notizia è che aspetto un figlio! Sai, io e mio marito lo desideravamo da quando ci siamo sposati, finalmente Dio ci ha messo la sua mano!»

Quando lessi la frase «[...] aspetto un figlio» il mio cuore non ricordo se si fermò o continuò a battere forte.

Non potei fare i conti, perché non mi aveva detto di quanti mesi era incinta, ma mi posi una domanda, che mi faccio ancora: “È possibile che quel bambino lo aspettasse da me?” E mi sono sempre posto un'altra domanda: “È possibile che il motivo di quel trasferimento in un posto tanto lontano da Napoli... fosse che il bambino nel suo grembo... era mio?”

Non lo seppi mai. Ma se è vero - come mi aveva scritto - che finalmente Dio ci aveva messo la sua mano... beh, anch'io in fin dei conti non me n'ero rimasto con le mani in mano!

LA SOCIETÀ DEI MAGNACCIONI

Mauro Pastorello

Editor: *Paolo Calabrò*

Gli amici continuavano a mangiare e bere nell'euforia generale. Morris li osservava uno per uno e in ognuno di loro percepiva il benessere dello stare insieme, naturalmente a tavola.

Era uno dei tanti week-end lunghi a Roma che organizzava con soddisfazione di tutti.

Frequentava da anni la trattoria "da Romolo" e con il titolare e cuoco, avevano simpatia e rispetto reciproco. Questi seduto in un tavolo in fondo alla saletta di quel locale, piccolo, rustico, pulito, con pochi tavoli e si riposava sorseggiando un bicchiere del suo vinello fresco dei Castelli.

Morris gli si andò a sedere accanto ed iniziò una interessante e piacevole conversazione con quell'autentico artista della cucina romana.

Tutti lo chiamavano "Er Sor Romolo", anche se Lui si chiamava Odoacre. Romano di sesta generazione, attempato, panciuto, pacioso, ammiccante e con una marcata cadenza romanesca, fu felice di parlare con qualcuno che gli dimostrasse apprezzamento sul suo lavoro.

«Egreggio Signore, io nun sò studiato, ma su questo argomento je posso insegna qualcosa puro a Lei che, se vede, che è un signore. Parliamo de cucina romana, de piatti donde colano sugo e colesterolo. È na cucina grassa e plebba... è na cucina de origgini pecorare. È ricca de sapori e richiedono uno stomaco forte. Se pensi che un americano ad un congresso de dietologia, l'ha definita cucina micidiale, dicendo che rovina er fegato. Na fabbrica obbesi! Beh, la sera dopo, fu visto in una trattoria a Roma, succhiare come n'aspiraporverere matasse de fettuccine!» E riempi il bicchiere di Morris che lo ascoltava con interesse. «Prima di tutto, tocca da distinguere fra cucina romana e romanesca. Quella romana È semplice, senza sarse... la cucina romanesca è in vece quella burina, quella che sfrutta, con inventiva, li scarti della bestia macellata... il quinto quarto! Cioè

lo testa, le interiora, la coda, le zampe, tutta robba che molta gente disdegna... ma nun sanno chesse perdono! Pensi che rifiutano anche il quarto anteriore, perché è troppo grasso. Così, er popolino romano ha inventato la minestra de farro co l'osso der prosciutto, la coda alla vaccinara, la coratella coi carciofi, le animelle alla spiedo, i fegatelli de maiale, il fritto de cervello, il risa coi rigagli, le testarelle d'abbacchio e li rigatoni co la paiaata, cioè l'intestino tenue der vitellino da latte. Caro Signore, li romani quando se mettono a tavola, vonno magna! Lei ce lo sa perché se dice "Ho magnato na cofana de maccheroni?" Perché la cofana è il secchio che i muratori usano pe fa la malta. Qua ia gente vole la quantità... qua-li-ta-ti-va!» E giù un'altra sorsata di vino... «A Roma, se magna per il gusto de sta insieme. La trattoria... l'osteria sono luogo d'incontro sociale. Sa come se dice... l'osteria è er salotto de chi nun ce la er salotto.»

Morris incuriosito: «Le posso chiedere quanti anni ha?»

E lui compiaciuto: «Sicuro che ho superato i settanta, ma nun li conto più!»

«Complimenti, non li dimostra, è così giovanile!», fece Morris, adulatore, e l'altro subito continuò:

«Come vede questa è la più bella dimostrazione che il mangiare romano e romanesco mantiene giovani o almeno, come dice lei... giovanili. Sa quale è la mia crema di bellezza? Er Pecorino!»

«Beh, anche il Parmigiano è molto buono», lo provocò Morris. «Ma per favore! Il pecorino è sacro e romano! L'artro è arrivato a Roma colle truppe piemontesi. Non dico che non sia buono, dico che con la nostra cucina nun c'entra gnente. Come l'emmenthal! A Roma de svizzero abbiamo le guardie der Vaticano... e ce abbasteno!»

In quel momento squillò, insistente, il telefono. Romolo si voltò ed esclamò: «A Marietto risponni te! Senti mpò chi è e che vonno?»

Marietto era "il cameriere"! Cioè il classico cameriere della trattoria romana. Basso, tarchiato, flemmatico, con la giacchetta stretta e i piedi piatti. Avendo iniziato a lavorare in trattoria fin da bambino... dopo 50 anni, era ancora per tutti... Marietto.

Questi rispose con tutta calma. «A Sor Romolo, questi vonno n'tavolo pe na diecina de persone pe stasera... che je dico?»

E l'altro: «Dije vabbè! Però dije pure che se magna quello che c'è!»

E come avesse risolto una pratica burocratica, sospirando, tornò a rivolgersi a Morris: «Scusate, ma qua tocca da accontentà mpò tutti!»

Morris continuò, sempre più curioso: «Ma Sor Romolo, sono curioso di sapere la storia degli spaghetti all'amatriciana delle due e quattro P?»

A questo punto, l'anziano Romolo salì in cattedra: «Signore mio, me stia bene a senti. La ricetta delli spaghetti all'amatriciana è con le P4... pancetta, e qui i più sofisticati diranno subito... NOONEE, ce vole er guanciale! Vabbè nn'amo avanti. Poi er pomodoro, peperoncino e pecorino, ma oggi è stata declassata... per gli stomachi gracilini è diventata na misera e deprimente P2: pancetta, o guanciale, e pomodoro. Il segreto, che si tratti della amatriciana o della carbonara, è quello che, appena cotti, si lascino riposare per alcuni minuti nella terrina, affinché er sugo penetri nella pasta, ne imbeva le porosità, formando un tutto unico, cosicché er sugo diventa pasta. E se parliamo de ragù di carne diventa... carnale! L'importanza de sto riposo dello spaghetti, l'avevano capita i "fagottari", cioè gli operai che, na vorta, se portaveno all'osteria er fagotto co li spaghetti cotti a casa, poi ordinavano mezzo litro de vino e pasteggiavano». E riempì per l'ennesima volta i due bicchieri.

«Caro Sor Romolo, certo che Voi siete tutti un po' filosofi», disse Morris per invitarlo a continuare.

«Merito der vino, mai scomparsi per niente... nun conviè esse aggitato!»

A questo punto, i componenti del gruppo di amici richiamarono Morris, il quale buttò giù tutto d'un fiato il vinello fresco e mascherando un certo stordimento, chiese di pagare il conto.

Poi, con l'allegria procurata da quel vinello che aveva inebriato tutto il gruppo, salutò il Sor Romolo. Usciti dal locale, riscosse i soliti apprezzamenti dagli amici, per la bella serata trascorsa e, soprattutto l'abbondante e saporita mangiata.

A lui rimase per sempre la simpatica chiacchierata con quel personaggio che lo aveva arricchito con la sua esperienza, saggezza e romanità.

TOTONNO, BUONO COME IL PANE

di *Mauro Pastorello*

editor: *Paolo Calabrò*

Napoli, quartieri spagnoli. Morris, quel pomeriggio avrebbe dovuto incontrare una persona per un colloquio di lavoro e approfittò della mattinata libera per fare due passi per la città, nella Napoli vera!

Entrò in un negozietto con l'antica insegna 'Barberia'. Era piccolo, profumato di pulito. Sulle pareti, da una parte, una serie di immagini sacre e dall'altra un calendario anni '60, con una giovane e radiosa Sofia Loren, poco vestita ma non volgare.

Un ometto elegante nella sua giacchetta bianca, con baffetto curato e i capelli impomatati, insaponava, con maestria, il viso della persona seduta su una delle due poltrone, proprio davanti a un grande specchio.

Questi lo salutò, quasi distrattamente.

Morris percepì che i due erano nel bel mezzo di una conversazione. Con timidezza, prese la prima rivista che trovò e si sedette, in silenzio, facendo finta di leggere, in attesa del proprio turno.

Il cliente con la faccia insaponata, quasi infastidito per l'interruzione del nuovo arrivato, tornò a ripetere dal principio, il suo discorso: "Come ti dicevo Gaeta, chillo Totonno era nato da una famiglia poverissima e con tanti figli. Allora, 'o guaglione fu dato in affidamento a una coppia di signori benestanti che tenevano una panetteria con il forno. Chillo, 'o guaglione, era buono come il pane, ma crescendo era diventato un po' mariuolo. Chilio a scuola proprio nun ce vulev'ji - non ci voleva andare -, così il padre, Don Carlo..."

Lo interruppe il barbiere... "Don Peppi, ma che dite Don Carlo, 'o panettiere?"

E l'altro spazientito: "Sì, proprio a isso - proprio Lui -!... Apunto, il padre lo mise a fatica -a lavorare - . Chillo, faceva le consegne del pane. Così tutte le mattine, dopo nu bello panino con la mortadella, prendeva "a bicicletta, chella col cesto an-

nanze e uno arreto -uno davanti e uno dietro - piene di buste di pane e iniziava il suo giro”.

Come fosse iniziato l'intervallo tra il primo e il secondo tempo a teatro, il barbiere fece un cenno d'intesa con la mano e rivolto a Morris disse con voce cortese: “Signore, Volete favorire un caffè della casa?”

Senza attendere risposta, andò nel retrobottega, da dove effettivamente usciva l'inebriante aroma e tornò con le tazzine di caffè fumante, porgendolo ai clienti. Poi, come avessero comunicato l'inizio del secondo tempo, a teatro, riprese il rasoio in mano. “E allora? Don Peppi continuate!”

“Gesù, Gesù, chillo 'o guaglione, correva come un pazzo con la sua bicicletta! Perché il suo, non era solo un giro per le consegne del pane, ma un vero e proprio rito... un pellegrinaggio! Prima tappa da Saverio 'o barbiere, che lo aspettava sulla porta e una volta ritirata la busta del pane, lo mandava al bar all'angolo, dove avrebbe trovato, già pronto, un vassoio con cappuccino e sfogliatella. Per questo veniva ricompensato con ben 200 lire! Ripresa la bicicletta, passava da Carmine 'o giornalista. E anche lì, commessa caffè e altre 200 lire! Quindi, continuava il giro con la tappa da lui preferita... Donna Carmela!”, disse, roteando la mano. “Sì, la vedova della buonanima del dottor Alicicco”.

E Gaetano, il barbiere: “Ma chi dite, don Peppi, il dottor Alicicco, lo buonanima?”

E l'altro: “Sì proprio a isso! Dicevo Donna Carmela. La femmena... e che femmena... ancora giovane e procace, lo aspettava sul balcone al primo piano, con il cestino già pronto che mentre scendeva rendeva Totonno, mooolto felice!”

“E peché?”, fecero tutti in coro.

“Aeh”, continuando a roteare la mano.”Chella, povera vedova inconsolabile, teneva i bollori e si faceva guardare le gambe da chillo guaglione che, a bocca aperta, eccitato, vedeva 'o Poradiso!”

Facendosi aria con la salvietta, dondolando la testa, continuò: “Il tutto si svolgeva, spudoratamente, davanti gli occhi delle due dirimpettaie... Danno Maria e Donna Santina. Chelle,

assistendo alla scena, spettegolavano spesso sulla vedova in calore”

...e sceneggiò con voce stridula...

““Onna Mari, guardatela chella svergognata, se fa vede “e ccosce, pure da ‘o guaglione! Uuh che vergogna, Santa Vergine!” Facendosi il segno della croce.

E tornando alla voce normale, continuò...

““O guaglione, ancora rosso in viso, affannato e eccitato, riprendeva il suo giro. Chillo non dimenticava mai di passare davanti alla chiesa del Carmine, dove c’era sempre chella povera donna... Donna Concetta vedova Gargiulo. Chella stava sempre lì, seduta sui gradini della chiesa, con un guaglioncello a fianco e l’altro più piccolo in braccio. Chiedeva l’elemosina, povera anima! Allora Totonno, buono come il pane, si avvicinava e le porgeva il pacchetto di pane che, tutti i santi giorni, creava personalmente per lei”.

E il barbiere: “Ma che dite, Don Peppi, lo creava isso? Lui personalmente?”

“Si, propria isso! Chillo riempiva il sacchetto togliendo un panino da ognuno degli altri sacchetti pieni. La povera donna lo ringraziava sempre, riconoscente per la sua bontà, e commosso, ogni volto gli diceva: ‘Tu si proprio un angelo. Che San Gennaro ti protegga!’ E isso, fiero della sua buona azione, scappava via.”

Ci fu un momento di silenzio. Commossi, tutti si guardarono reciprocamente. Passato quel momento, Peppino, il barbiere, incuriosito riprese: “Ma scusate, Don Peppi, ma Totonno, ‘o guaglione buono come il pane, con tutti quei soldi che ci faceva?”

“E mo ve lo spiego! Passata la settimana, la sua vena imprenditoriale si esaltava alla domenica.”

In quel mentre si aprì la porta. Era Ciccio, il postino! Questo, entrato come una furia, consegnò una busta e fece immediatamente firmare una ricevuta al barbiere. “Domando scusa a tutti, ma tengo molta fretta”, disse. Poi, guardandosi intorno: “Ma, scusate Don Peppi, ma ho interrotto un fatto importante?”

Il barbiere, mentre firmava la ricevuta, rispose per tutti: “Eh si! Molto importante e interessante! Ma assettateve -sedeteve - nu momento, pigliatevella na tazzulella ‘e caffè... l’ho fatto

ora ora”. In un attimo, andò e tornò con la tazzina per il postino, il quale si era già seduto accanto a Morris, e sorseggiò il suo caffè.

Quindi il barbiere riprese: “Don Peppino ci stava raccontando la storia di Totonno”.

E Ciccio curioso: “Gesù, Gesù, Don Gaeta, ma che dite? Totonno, ‘o guaglione di Don Carlo, ‘o panettiere?” Evidentemente interessato, Ciccio dimenticò la sua fretta e si mise ad ascoltare con attenzione.

Don Peppino, pazientemente riprese a raccontare: “Dicevo... Totonno, alla domenica si presentava allo stadio San Paolo, ma non solo per lo partita d’ ‘o Napule, ma anche per guadagnare coi suo bbisinisse -i suoi affari -. Mi spiego, chillo conosceva Don Raffele, il titolare del bar della stadio e, con la scusa di vendere coca cola e aranciate, lui comprava, non si sa dove, noccioline, pistacchi e bruscolini e se li vendeva sotto banco! Accussi, chillo teneva tre vantaggi... Uno, che si vedeva a partita o gratisse -senza pagare - Due, si intascava la giornata di Don Raffele e tre, il suo bbisinisse personale. Chillo era proprio nu figlio ‘e ntrocchia -figlio di buona donna -, ma con un cuore tanto!”... Allargando le braccia... “insomma buono come il pane!”

“Ma peccché, Don Peppi, peccchè?”, chiese Ciccio, ‘o postino.

“Perché ‘o guaglione, buono come il pane, una volta al mese andava al mercatino e con i suoi soldi comprava giocattoli usati, cianfrusaglie. Poi, portava il tutto alle suore dell’orfanotrofio di Posillipo.”

Ciccio ‘o postino intervenne ancora: “Don Peppi, ma voi lo sapete che fine ha fatto Totonno? Insomma, addò stà? Che fà mò?”

Tutti guardarono con curiosità Don Peppino.

“Chillo fetente -puzzolente -, mo si è fatto uomo. Tiene famiglia e più di qualche figlio... sparso per il mondo. Chillo, crescendo ha affinato la sua vena imprenditoriale. Ma la suo furbi-zia l’ha portato a mettere in piedi una grossa organizzazione, si insomma... un ‘associazione malavitoso! Questa, prima gli ha fatto guadagnare tanti soldi e poi gli ha fatto riscuotere tanti anni... a Poggioreale! E infatti ancora là stà!”

Dopo aver tolto il lenzuolo, il barbiere spazzolò la giacca

a Don Peppino che si alzò, accarezzandosi il viso ben rasato. Questo, preso da una improvvisa fretta, pagò, salutò e uscì dal negozio.

Ciccio, il postino, scattò in piedi come una molla, prese la sua borsa e salutando corse via.

Anche Morris, si alzò preoccupato e rivolto al barbiere: “Ma, cosa è successo? Perché sono scappati tutti?”

Don Gaetano, visibilmente commosso, asciugandosi gli occhi con un fazzoletto disse: “Egregio Signore, voi venite da fuori, non siete napoletano. Scusate, se mi permetto... ma Voi non potete capire!” Poi, con delicatezza, lo prese sotto braccio. “Queste, caro signore, sono storie vere che solo a noi, napoletani, ogni volta che le ascoltiamo...beh ci toccano ‘o core!”

Uscirono insieme. Poi chiusa la porta a chiave, tirò giù la saracinesca, gli augurò un buon pranzo e, con passo spedito, se ne andò... lasciando Morris da solo!

EXPO 2015: NUTRIRE LE TASCHE, ENERGIA GARANTITA!

di *Fabrizio Locatelli*

Ho scritto questa riflessione con l'intento di pubblicarla sul giornale del carcere di Milano Bollate di cui sono da qualche mese redattore; su consiglio del Direttore della testata avevo deciso di cestinare, decisione giocoforza politica e, per un detenuto, "conservativa" in quanto il carcere che mi ospita, grazie ad Expo, evento che qui critico esplicitamente, ha ulteriormente migliorato le condizioni detentive grazie ad importanti iniziative culturali e lavorative. Tuttavia l'insindacabile diritto di espressione e di opinione mi ha convinto a inviarla a questo Premio letterario più per una velleità in nome della libertà d'informazione che stilistica; il motivo in più che mi ha mosso è la natura "extraterritoriale" del concorso: la Repubblica di San Marino come garante della mia tranquillità morale nella critica al mio paese. Ma veniamo ai fatti: qualche anno fa l'ex sindaco di Milano Letizia Moratti comunicava, in un'affollata conferenza stampa, la vittoria meneghina sull'altra città candidata, la turca Smirne, per l'assegnazione della prossima Esposizione Internazionale. Il sindaco uscente si congedava dai cittadini, dopo un mandato discutibile, con il vanto del vincitore e del salvatore "last minute" della Patria; millantando il proprio successo e peso politico ed un attaccamento alla città, nei fatti sempre risultato ambiguo. Da quel giorno a oggi, se ricostruiamo la cronologia degli eventi riguardo alla pianificazione dell'Esposizione, ci troviamo di fronte ad un mosaico quantomeno anomalo: tra sanguinose "faide" per accaparrarsi gli incarichi esecutivi, appalti truccati, tra mazzette e diverse collusioni criminali riviviamo le trame affaristiche già note in anni precedenti. Sembra che l'opinione pubblica si sia assuefatta agli altisonanti slogan dei Ministri di turno succedutosi in tempi di Governi "trabalanti", proclami di battaglia mediatici e strumentali: "...sarà un evento mafia-free! ,... la manifestazione si farà ad ogni costo!,... piena fiducia alla magistratura!,... chi sbaglia paga !,...

rispetteremo preventivi e tempi di consegna delle opere, tra i più gettonati. Tutto sommato per noi cittadini, sconsolati e inermi spettatori, anche la stessa presa di una posizione legittimamente critica, risulta quantomeno vana: il gigante dei poteri forti si dimostra ad oggi invulnerabile e più invincibile che mai; non esiste alcuna garanzia di dibattito e confronto istituzionale alle molte denunce dei milanesi; la loro situazione e un riflesso molto preciso del paradosso dell'individuo nella Metropoli, più si inebria del potere esercitato attraverso di lui e intorno a lui, più è richiamato alla sua condizione di inerme pupazzo, più chiassosi sono i suoi ribelli vaneggiamenti, più si ritrova a essere soltanto un portavoce: i pochi devono dipendere dai molti nella stessa misura in cui i molti hanno da guadagnare dai pochi. Nonostante ciò è interessante sottolineare come la contestazione alla manifestazione si sia reinventata partendo dal basso e cioè dai luoghi geograficamente e politicamente più lontani dal Palazzo, nei comitati di zona, in quei quartieri violati dove la "furia del profitto" appalta e cementifica senza regole. Inizia dalla periferia nord della città, la protesta che si oppone al progetto "Le vie d'acqua": dopo l'abbandono del faraonico progetto iniziale di riaprire una parte delle originarie vie d'acqua della città si è passati alla progettazione di canali artificiali da convogliare nel sito Expo; stravolgere i parchi e ridurre le superfici verdi è stato il diktat del comitato organizzativo. Alla luce delle sempre più frequenti esondazioni in varie zone della città e alla tenacia di pochi, stoici cittadini il progetto è stato notevolmente ridimensionato; sembra che uno scenario da palude urbana non sia un biglietto da visita ipotizzabile nei mesi della manifestazione: un piccolo ma significativo arretramento del gigante! Ci sono stati svariati passi falsi del comitato organizzativo, e fin qui tutto bene, noi Italiani siamo verosimilmente artisti nell'aggiustamento e perfezionamento in corsa"; senza alcun dubbio, però, gli errori sono stati enfatizzati dalla altrettanto "casereccia disonestà", nostra scomoda e onnipresente stigmatizzazione culturale. Tra questi passi falsi, che a posteriori risultano briciole nell'ondata di scandali, è il caso di ricordare la costruzione del Gate Expo (punto d'orientamento

all' evento) di largo Cairoli, proprio di fronte al simbolo di Milano, il Castello Sforzesco: anche qui grazie ad alcuni encomiabili abitanti di quartiere e alla loro raccolta firme, la monumentale struttura in acciaio e plexiglass forgiata dall'archistar di turno è stata "alleggerita" in extremis; un pugno nello stomaco alle linee armoniose del Castello e dei suoi torrioni tondeggianti. Altro esempio, l'assegnazione dell'appalto per la grafica creativa ufficiale: per riprodurre un dipinto di un famoso artista milanese del '500, l'Arcimboldi, il comitato si è rivolto all'autorevole dipartimento creativo del famigerato impero Disney. L'esterofilia è sensazione rassicurante e garanzia di prestigio, anche nella capitale mondiale del design !! Aspettiamo fiduciosi di ammirare il "Padiglione Italia" e quell'"Albero della vita" definitivamente partorito a pochi minuti dal calcio d'inizio perché in "odore di mafia"; questi, appalti nostrani; tipici!!! L'elenco delle anomalie è lungo ed è culminato in arresti eccellenti e in un temporaneo commissariamento del comitato organizzatore poi ripristinato con l'investitura di nuove cariche di illustri garanti della trasparenza. Nella Repubblica delle manette sono stati il buon senso civico di alcuni e il loro smisurato amore e rispetto per la città, vera valuta aurea anche per il dopo Expo, a far ripartire la fiducia e la determinazione necessaria per portare a termine i lavori. In questi frangenti lo spirito e l'operosità dei milanesi veri à ineguagliabile! Infelice-mente, rimane un'ipocrisia di fondo in tutti gli sforzi fatti, che prescinde dagli sbagli, nel mondo liquido moderno già declassati a danni collaterali. Mi riferisco all'investitura istituzionale, di alcune multinazionali, a paladine della guerra alla fame nel mondo e alla loro ferrea volontà dimostrata nel progetto d'ottimizzazione produttiva del territorio agricolo planetario; si delinea dunque un problema di carattere morale e di onestà intellettuale di non poco conto visto e considerato il tema cardine dell' evento. Il problema meriterebbe un'ulteriore e più ampia riflessione geopolitica ed economica. In sintesi, alla luce di tutto quello che viene e verrà discusso, deciso e successivamente imposto dai grandi della terra in termini d'imperialismo alimentare, la pubblicizzata "Carta di Milano", un patto d'in-

tenti sulla futura attuabilità delle decisioni prese, ha il sapore amaro dell'ennesima speculazione in nome del profitto spietato, velato dalla tristemente nota matrice eugenetica che mira a ridurre e monitorare le nascite. Non a caso il primo campanello d'allarme dato in pasto all'opinione pubblica si riferisce al futuro e funesto rapporto tra crescita demografica e disponibilità di cibo. Oggi il tiranno non governa più con il bastone o con il pugno di ferro ma, travestito da benefattore e analista di mercato, pascola il suo gregge sui sentieri della solidarietà per propria praticità e comodità, tuttavia sente oscuratamente di essere intrappolato in situazioni antisociali troppo grandi per lui. Il cinismo diviene il suo rifugio privato. Pubblicamente però deve produrre un tipo di scalpore sempre più lucido, spietato, solido ed efficace, e come chiunque altro accetta la dottrina secondo cui il successo economico è ricompensato dal potere di uniformarsi attraverso le sue "opere di bene".

Expo 2015: Nutrire le tasche, Energia garantita!

L'EXPO DI MILANO

di *Stefano Montemezzo*

L'expo di Milano è sicuramente una vetrina di carattere mondiale per valorizzare il “made in Italy” e la realtà del nostro paese.

I nostri marchi sono da sempre apprezzatissimi all'estero e questa “chance”, per Milano e l'Italia, acquista ancora più importanza se si considera la grave e lunga crisi bancaria che ammorba il nostro paese e tutto l'occidente.

In passato, quando ero molto più giovane e sognatore, ho vissuto per circa un semestre nel Regno Unito, a Londra per l'esattezza e lì ho potuto toccare con mano la grande diffusione commerciale e l'incredibile “appeal” dei nostri prodotti.

Molti pensano che l'Italia nel mondo si limiti alle grandi firme nella moda come Valentino, Missoni o Versace, alla pasta Barilla o alla Ferrari. Beh, posso dire con certezza che i più rimarrebbero esterrefatti constatando che anche i nostri piccoli artigiani sono quotatissimi e molto richiesti e spesso vengono considerati veri e propri artisti del design e della manifattura.

Ho vissuto, e visto personalmente, intere strade del centro di Londra “parlare italiano”, ad esempio Sicilian Avenue, un piccolo viale che si interseca con la centralissima Tottenham Court Road, cuore della City, dove ci sono solo negozi italiani. Lo stesso sono rimasto piacevolmente sorpreso quando il mio amico George, bassista blues di colore, mi ha chiesto di accompagnarlo al negozio di cappelli di Sicilian Avenue in quanto “Gli italiani hanno i cappelli più cool di Londra!”

Certo, la nostra enogastronomia la fa da padrone in tutta Europa, Asia, insomma ovunque, e certamente all'expo 2015 questi prodotti saranno il nostro fiore all'occhiello.

Sono rimasto un po' interdetto però, quando ho saputo che la regione Sardegna non avrà gli spazi consoni a promuovere la cultura del suo territorio.

Questo, secondo me, è un vero peccato! Ci sono vini sardi come il cannonau che da sempre raggiungono i tavoli princi-

pali dei migliori ristoranti del mondo e che tutti gli enologi più esperti conoscono a menadito. La bottarga di tonno e cefalo è un alimento ideato e commercializzato solo da produttori sardi e rappresenta appieno la loro grandissima cultura culinaria.

Le carni dell'isola poi sono assolutamente *top class*.

Senza cadere nel banale citando quella ovina, posso dire con fermezza che il maiale e il cinghiale sardo sono qualitativamente eccellenti, simili a pochi, e raramente degustabili altrove. Alla base della loro prelibatezza c'è la nutrizione particolare dei maiali, spesso tenuti in semi libertà e quindi liberi di variare la loro alimentazione a piacimento. Le ricette sarde, infine, sono l'affermazione della multietnicità e della fusione tra diverse culture che l'isola ha ospitato per secoli.

Le origini moresche, arabe e ispaniche sono evidenti anche nei menù più classici della cucina isolana e il turista, anche nei punti di ristorazione più umili e caserecci, riesce con facilità a intuire la storia antica e variegata della Sardegna. In un periodo così tirchio di investitori, ma anche così bisognoso di innovazione, non promuovere adeguatamente questa regione sarebbe un vero delitto.

La Sardegna dà e ha dato tanto alla madre patria, il presidente Cossiga era un sardo... la bellezza della Costa Smeralda e il turismo a cinque stelle non ha eguali. Forse un piccolo spazio si potrebbe trovare.

A ogni buon conto, sono contento che a Milano si svolga una fiera così importante per valorizzare il mio paese che, se pur anche pieno di difetti, è unico.

Molti dicono che questo è il paese più bello del mondo, a me piace pensare che sia proprio così e, credetemi, da dove sto scrivendo a volte risulta difficile affermare questo.

Ma non importa.

Spero che gli italiani "liberi" useranno questa vetrina per far vedere al mondo che questa nazione non è solo "spaghetti, mafia e mandolino" ma anche soprattutto la casa di onesti lavoratori, abili artigiani e aziende produttive che quotidianamente combattono la dura (e talvolta sleale) concorrenza cinese e indiana. L'Italia è anche Finmeccanica, Fiat, Illy, Ferrero. L'Italia

è cinema, arte, musica, culla della cultura e dell'innovazione, ricerca scientifica e tanto, tanto ancora. Certo siamo un paese atipico, ma proprio per questo fatto se usato con intelligenza potrebbe essere la nostra forza.

La mia detenzione, vedete, mi ha costretto a riflettere a lungo sul mio passato e sui miei errori. Le mie scelte, spesso sbagliate, figlie di una condizione sociale al limite della sostenibilità, mi hanno portato dove sono ora, in carcere. Nonostante tutto però anch'io, da questa cella di quattro metri per quattro, vorrei poter gioire di un successo del mio paese.

Quando uscirò forse combinerò anch'io qualcosa di buono perché alla fin fine nel mio DNA ci deve essere rimasto qualcosa di Dante Alighieri, Michelangelo, Galileo Galilei e D'Annunzio. Beh almeno spero!

Enrico Berlinguer diceva "ci si salva e si va avanti se si agisce insieme e non solo uno per uno"... E Berlinguer, guarda caso, era sardo.

INDICE

Ringraziamenti	5
Introduzione	7

LE POESIE

Profumo di pane	11
Vivo o vegeto?	12
Farò in tempo	14
La prigione del mio cuore	16
Scuola	19
‘O purpetiell	22
La storia del vino e del pane	23
La mia terra	24
In mezzo all’orto	25
Campi, monumenti e miti	26

I RACCONTI

Miele amaro	29
Il vino in pancia	37
Il cuore d’oro di jean	42
Non solo pane e acqua	47
Riflessione	48
Il cibo e le età	59
Acqua in bocca	66
Sogni e desideri adolescenziali	77
La società dei magnaccioni	81
Totonno, buono come il pane	85
Expo 2015: nutrire le tasche, Energia garantita!	90
L’expo di milano	94





REPUBBLICA
DI SAN MARINO

con il patrocinio della

Segreteria di Stato Istruzione e Cultura
Segreteria di Stato Affari Interni e Giustizia

Finito di stampare nel mese di settembre 2015 per i tipi della
Officina Grafica Editoriale s.r.l., Lugagnano di Sona (VR),
tel. 045 8680712, www.officinagraficaeditoriale.it