

Primo classificato categoria ADULTI

LE FOGLIE DELL'ACERO

di Federico Bagni di Rovellasca (Como)

La finestra è un buco sdentato, il vento ci passa in mezzo e scivola giù per le scale. C'è grigio ovunque, dai calcinacci alle chiazze di umidità sul soffitto. Il poster di Pamela Anderson è appeso al pilastro da prima che arrivassi. La gabbietta del Generale Martina è vuota da duecentotrentasette giorni ma sta ancora lì, per terra. Fuori il mondo è blu, per via dei lampeggianti; l'ambulanza ha inchiodato di fronte al market, dall'altro lato della strada.

"Buon Natale!" grida Prepulzio, facendomi prendere un colpo.

Non l'avevo sentito entrare. Questo stanzone non ha porte, è facile tendere un'imboscata.

Prepulzio stringe un pacchetto tra le mani, avvolto nella carta di giornale. I suoi occhi strabici cercano di mettermi a fuoco.

"M'hai fatto un regalo" gli dico. Appoggio quelle poche parole in bilico, le lascio lì.

Lui se le fa bastare. Allarga le spalle, più innocente della sua fedina penale. "E' Natale."

"Io non ti ho fatto nessun regalo" metto in chiaro, e già mi sento una merda.

Prepulzio distoglie lo sguardo, abbassa la testa. "Non è mica una gara. Mi andava di farti un regalo."

"Perché?" gli domando.

Lui scuote la testa. Gli balla il mento, gli ballano gli occhi, gli balla tutto ciò che può ballare in un uomo. "E' stato un periodaccio" mi dice.

Soltanto allora capisco, e mi sento ancora più merda. Annuisco, allungo un braccio. Lui fa lo stesso, il pacchetto passa di mano. Dalla carta di giornale affiora un vecchio numero de L'Intrepido, con Franco Baresi in copertina.

"E questo? Dove l'hai rimediato?"

"L'ho trovato" minimizza. Fa come me: appoggia le parole in bilico, le lascia lì.

"Be', grazie" gli dico, sfogliando la rivista.

"Ci vieni al pranzo, oggi?"

Resto lì con L'Intrepido tra le mani, senza sapere cosa dire.

La finestra è un buco sdentato. L'ambulanza è già ripartita, ma io non me ne sono accorto.

L'anno scorso si era andati di sanbuca, e tutto era sfumato via.

Se chiudo gli occhi rivedo Prepulzio e Mastro Lindo rossi in faccia, che facevano volare Linda come una ballerina della Scala. Ho questa polaroid in testa: un fermo immagine dei miei migliori amici stipati dietro al tavolaccio del centro diurno, nel giorno più triste, disperato e bello dell'anno. Prepulzio e Mastro Lindo, Icnusa e Scusciagatt. Loro e pochi altri, perché in tasca ci sta sempre poco e nel cuore ancora meno. Loro e pochi altri. E poi Linda, che sorrideva come se il mondo fosse migliore di così. Linda che non ho mai visto piangere, fino al giorno in cui le ho detto ciao. Da allora il sole è tramontato duecentotrentasette volte. Non ho neppure una sua fotografia: mi tocca andare in cerca di lei ogni notte, chiudere gli occhi per tenerla ancora con me. Sono duecentotrentasette notti che inseguo quel sorriso, duecentotrentasette albe me la portano via.

Si era andati di sanbuca, altro che. Il Don si era raccomandato coi volontari: niente alcool, niente strappi alle regole. Ma le regole son fatte per essere strappate, e i volontari li compri con poco, specie a Natale. Per questo sul tavolaccio troneggiava il Barbera, col quale avevamo inaffiato lasagne e faraona. Poi era arrivata la sambuca, e per allora stavamo già tutti a cantare. Mastro Lindo si incazzava perché non riusciva a sentire i numeri della tombola. Icnusa, Scusciagatt e Prepulzio stracciavano i novellini a scopa, facendo scorte di spiccioli. Io e Linda cantavamo a squarciagola le canzoni di Vasco, senza pensare a niente.

Avevamo fatto il pieno, faceva caldo. Lì dentro non c'erano nemici a ricordarti la merda. Eravamo come le foglie dell'acero, che brillano di più quando si avvicina l'inverno. Non ce n'eravamo accorti, di quanto poco mancasse. Ce ne stavamo lì a buttare spensieratezza sul fuoco della disperazione, e intanto il tempo già smangiava i bordi intorno a noi. Quella sera, dopo i canti e le risate, gli abbracci avvinazzati e i rutti al chiaro di luna, eravamo rientrati al Legnone tenendoci sotto braccio per non cadere a terra. Il Generale Martina ci aspettava nella sua gabbietta, impassibile.

L'avevamo trovata tre anni prima, durante una passeggiata nei boschi: era mezza morta, qualche animale le aveva strappato via un'ala. Da allora è entrata a far parte della nostra vita. Il giorno in cui Linda se n'è andata è stato come se l'avessero tagliato a me, un braccio. Sono tornato al Legnone senza sapere che fare. Davanti alla gabbietta del Generale Martina ho allargato le braccia, sconsolato. "Mi dispiace" ho detto al piccione con un'ala sola, aprendo la gabbietta col groppo in gola. Il Generale Martina è rimasta dentro, non si è mossa subito. Ha spinto le zampe verso il bordo esterno, per poi uscire. Si è voltata a guardare la gabbia con gli occhi pieni di nostalgia. Ha fatto un paio di giri intorno al poster di Pamela Anderson, prima di saltellare via.

Il tovolo è sempre quello, i miei amici anche. Prepulzio indossa un maglione con le renne, pescato al vestiario Caritas. Mastro Lindo, Icnusa e Scusciagatt si sono aperti come il Mar Rosso di fronte a Mosè, hanno lasciato che scegliesse il posto migliore. Mi sono guardato intorno, nel tepore umido dello stanzone addobbato a festa. C'erano più di cinquanta persone. Gente come me, come noi. Gente che un tetto sulla testa se l'è dovuto inventare. Gente convinta di non aver più diritto a niente, a parte la nostalgia.

"Lasagne e faraona?"

Prepulzio scuote la testa. "Cuoca romagnola, quest'anno. Passatelli in brodo, trippa e ciambellone."

"Poteva andarci peggio" gli concedo.

Passa il Don, mi saluta da lontano. I suoi occhi scandagliano i miei, ci leggono la preghiera di lasciarmi in pace. Dà retta alla mia malinconia, gira al largo.

I passatelli non sono niente male. Forse ci andava meno noce moscata, ma il sapore è delizioso.

"Comunque non è che puoi far così con tutti."

Quasi non la riconosco, la voce di Prepulzio. Esce dura, spigolosa. Sarà il Sangiovese già in circolo, il caldo umido. Sarà il tabellone della tombola che incombe, le chitarre ancora dentro le custodie, un canzoniere dimenticato su una sedia rimasta vuota. Sarà che qua dentro il tempo si è fermato, sospeso tra i passatelli in brodo e la trippa.

"Dici a me?"

Lui annuisce, neanche mi guarda. "Certo che dico a te. Piantala di far finta di niente."

Giro e rigiro il cucchiaino; cerco di specchiarmi dentro, nonostante il calcare. Faccio come Prepulzio, tengo lo sguardo altrove.

"E' quasi un anno, ormai. Racconti a tutti la stessa palla, dici che sei stato tu a mollarla. Però io non me le merito, le palle. E nemmeno loro" dice indicando il nostro pugno di amici.

"Che ne sai?"

"Ne so quanto basta. Ti sei scordato che abbiamo lo stesso assistente sociale?"

"Che stronzo."

"Guarda che è una donna"

"Guarda che parlavo di te."

C'è questo istante di silenzio compresso, dentro al vociare che riempie lo stanzone addobbato a festa.

*Abbiamo lo stesso assistente sociale.*

Forse è solo un bluff. Forse non sa niente degli esami di Linda, di come l'ho convinta ad entrare in comunità. Era la sola possibilità di restare viva, secondo il dottore: togliersi dalla strada, togliersi da me. Duecentotrentasette giorni fa l'ho baciata per l'ultima volta. Lei piangeva, io pure.

Maledetto dottore del cazzo, che me l'ha portata via.

"La trippa!" gridano all'unisono Mastro Lindo, Icnusa e Scusciagatt, affamati e già brilli.

Prepulzio riempie entrambi i bicchieri, quattro dita di Sangiovese a testa. Li alziamo sopra le nostre teste, per brindare. Qualcuno accorda una chitarra in fondo alla sala, prova un giro di accordi per sentire l'effetto che fa.

"Buon Natale" mi augura Prepulzio.

"Buon Natale" contraccambio. "E grazie."

"Grazie di che?"

Faccio un gesto ad indicare lo stanzone umido, le cinquanta persone che lo abbelliscono con la loro presenza. "Per avermi convinto."

Torno al Legnone che è già buio, il Natale sta scivolando via.

Ho la testa piena di vino, ricordi e paure.

Pamela Anderson mi accoglie con il solito sguardo sfrontato. La gabbietta del Generale Martina è vuota da duecentotrentasette giorni. La supero col passo allegro della sambuca, ma mi accorgo che lì davanti c'è qualcosa. Un'ombra sta strisciando su se stessa, dentro al buio squarciato dalla luna piena. Sembra uno strano compasso, un giro giro tondo.

Il vino. Ne ho bevuto troppo. Non c'è altra spiegazione.

Poi però l'ombra emette un suono. Un suono che ho già sentito, che conosco bene.

Frugo nell'armadietto accanto alla branda, cerco la torcia con le mani che tremano. Quando la trovo punto verso la gabbietta, verso quell'ombra a compasso. Dentro al cono di luce fredda, il Generale Martina smette di muoversi. Mi fissa con l'occhio stanco di chi è stato via di casa, di chi non ha mai scritto, di chi tanto lo sai che prima o poi ritorna.

Ripenso a Linda. Mi chiedo che faccia farebbe, se sapesse chi ho qui davanti.

Ripenso alle foglie dell'acero, al tempo che ci smangia i bordi intorno.

"Bentornata" dico al Generale Martina.

Lei mi fissa con l'occhio sinistro, immobile. Sfarfalla appena con la sua unica ala, come per dire ciao.

#### MOTIVAZIONE GIURIA

La magia e la tristezza del Natale, vissuto attraverso gli occhi degli ultimi.

I protagonisti della storia, tragicomici figli del buio, si riscoprono satelliti che ruotano attorno a una creatura fragile, ferita e bisognosa di aiuto: un piccione con un'ala spezzata, divenendo così il simbolo di una umanità martoriata e al tempo stesso la metafora di un possibile nuovo inizio.

Un racconto interamente condotto senza mai sconfinare nel facile rischio della retorica.

Come in una ricetta dove ogni ingrediente è in equilibrio con gli altri, l'autore amalgama, con l'abilità di uno chef stellato, sentimenti umani contrastanti in una giostra di emozioni continue e mutevoli.

#### Secondo classificato categoria ADULTI

#### METTI CHE

di Oscar Tison di Vodo di Cadore (Belluno)

Metti che un giorno sbagli strada e ti trovi per caso a guardare un campo di grano, c'è una brezza leggera che fa ondeggiare le spighe, hai il sole alle spalle e la tua ombra viene allungata fino a lambire il limite di quel mare dorato. Metti che passi di là un contadino, metti che ti veda e riconosca la meraviglia nel tuo sguardo, il tuo sentirti grato per lo spettacolo che il suo lavoro ti offre e ti costringa, quasi, a salire sul trattore e ti porti a visitare la sua fattoria.

Metti che i tempi non siano quelli che viviamo, ma che per un bizzarro intralcio nello scorrere dei giorni tu finisca a trovarti intrappolato entro una sorta di buco nel tempo, e senza preoccuparti di inzaccherare gli scarponcini nuovi ti scopri camminare leggero tra oche e galline che, spaventate dal tuo passo sconosciuto, diverso, spargono all'intorno le loro piume sforzandosi, inutilmente, di volare, via.

Già che ci sei, metti che ti ritrovi in mano un forcone, che ci vuoi provare anche tu a riempire le mangiatoie di fieno. Il disastro che combini induce gli asini a ragliare, le mucche a muggire, i cavalli a nitrire, un concerto che non ti dico, sembra che ridano, ma non è così, credimi, si stanno lamentando e il contadino ha il suo bel daffare a rassicurarli che non accadrà più, adesso deve risolvere il problema e così, preoccupato per la tua troppa buona volontà, ti prende per un braccio e ti porta con lui a visitare la cantina. Appena i tuoi occhi si adeguano alla fresca penombra che ti avvolge, quello che vedi ti fa scordare il caldo bruciore delle vesciche che pochi minuti di forcone ti hanno fatto nascere sulle mani, dimentichi i muscoli doloranti per i movimenti inconsueti cui li hai costretti, e cominci a guardare i cotechini e i salami penzolanti dal soffitto come fossero un quadro di Chagall onirico e deliziosamente impossibile, dipinto coi colori di un Caravaggio giunto al limite. Ti scopri ad avere il mento che cade e la bocca aperta e ti senti cretino. Il contadino ride e ti porta a vedere i vini. Non serve, pensi, sono già ubriaco. Ma gli zampetti dietro come deve aver fatto Alice col coniglio. I conigli! Quelli non li hai ancora visti! Non osi chiedere.

Metti di essergli proprio simpatico a quel contadino (che culo! Non è mica facile!), e che ti dica che è quasi mezzogiorno e tu, imbarazzato, rosso in viso, accenni a salutare e a scusarti per il disturbo, ma non fai in tempo e ti ritrovi seduto ad una tavola che viene velocemente imbandita, una tovaglia a scacchi bianchi e rossi, un bottiglione di vino e dei bicchieri dal vetro spesso, bambini che corrono e cadono e si sbucciano le ginocchia senza che nessuno ci faccia caso, puliscono la ferita con la saliva e via, di nuovo a correre. In mezzo al tavolo un tagliere sul quale viene versata direttamente dal paiolo una polenta gialla fumante, di farina macinata grossa, compatta e invitante. Sul tagliere, davanti alla polenta, viene steso un filo. Un filo bianco, da cucito, sottile e resistente. Il tuo ospite, il contadino, si avvicina con un coltello in mano, prende la misura, lo infila alla sommità della polenta, esattamente al centro, fino a sentire la punta che si appoggia sul legno. La tua faccia assume l'espressione di un punto interrogativo. Alzi gli occhi per fare l'indifferente e vidi un salame attaccato a una corda fissata sul soffitto. Penzola e dondola. Sembra vecchiotto, da quanto tempo sta là?

Arrivano i piatti, si mangia coniglio oggi, in salmì, fumante e ben cotto, un sughetto che fa salire l'acquilina in bocca al solo vederlo, c'è l'insalata e il radicchio, e delle olive grosse così. Quel sughetto chiama la polenta, la vuole, è indiscutibile, par di sentirlo. Tutti ti guardano, sei tu l'invitato, devi farlo per primo. Allora allunghi la mano, stai per afferrare il coltello, ma il ragazzo che ti siede accanto ti blocca.

-No! Non con il coltello.

-...

-Non si taglia così la polenta, non va tagliata col coltello.

-...

-Lo vedi quel filo?

È bello sentirsi dare del tu, rilassa l'ambiente e l'aria, rende complici.

Il ragazzo prende il filo, lo fa passare sotto la polenta e, una volta raggiunta la porzione desiderata lo tira verso l'alto.

Così.

Zac.

Ecco a cosa serve il filo appoggiato al tagliere. Una bella fetta di polenta, soda, gialla come il campo di grano che poco tempo prima ammiravi, si stacca e si appoggia su un fianco come addormentata. Non ti resta che portarla nel piatto. Con le mani, naturalmente, non sono mica state create per accarezzare l'iPhone o per stringere il manico della tua 24 ore. Senti sui polpastrelli la grana ruvida e calda, un anticipo tattile del sapore, un corto circuito tra il seme a suo tempo interrato e il tuo cervello rettile. È come tornare bambino, il tuo corpo è percorso da sensazioni ancestrali, da ricordi inafferrabili, da nostalgie che non pensavi di avere. Un pezzo giallo si stacca, lo afferi e lo porti alla bocca. Scopri che il cibo portato alla bocca con le mani ha un sapore diverso, migliore. Ti vien da ridere e prendi coraggio:

-Il coltello, allora, a che serve?

-Serve a non sprecare niente: "Fin che 'l sta in pié la basta par tre!"

Fin che il coltello non cade, basta per tre persone. C'è da pensarci su. Lo farai la sera, a casa, sul divano, ripensando alla giornata trascorsa.

E poi c'è ancora quel salame appeso che dondola, dondola. Dondola come un monito, capisci che è là per non dimenticare. Meglio non chiedere, te lo risolverai da solo questo enigma, la devi trovare da te la risposta. Potrebbe far cadere un velo cupo sulla tavolata, o forse no, o forse... Ma meglio non rischiare, c'è tanto sole oggi e ci sono battute che a volte non capisci ma lo stesso ti fanno ridere, c'è del vino rosso denso, e c'è una grappa alla fine del pasto, e poi ci vorrà un pisolino su quella panca che un vecchio albero si cura di tenere in ombra, devi essere lucido per quando te ne andrai, in modo di poter ritrovare la strada. Non quella di casa, che in qualche modo sai di poter ritrovare, ma quella della fattoria, per poterci ritornare.

Metti che esistano ancora dei posti così.

Metti che tu ti sia, anche se per qualche ora soltanto, sentito felice.

#### MOTIVAZIONE GIURIA

A chi non è capitato di sbagliare strada e magari trovarsi in un posto da sogno? Un posto che senza quell'errore non avrebbe mai trovato? E' l'espedito narrativo con il quale l'autore ci introduce alla scoperta degli immutabili ritmi della vita in campagna, dove il pranzo condito dagli ingredienti di un tempo ancestrale diventa anche il motivo e l'occasione per un tuffo nel passato che fa parte del vissuto di tutti noi. Una giornata speciale dove alla fine la felicità si può trovare nascosta e mescolata ad altri sapori, dentro ad un semplice piatto di polenta.

Terzo classificato categoria ADULTI

#### MANGIAMORE

di Valeria Cacioppa di Casier (TREVISO)

Tra me e mia madre c'è il cibo; c'è sempre stato il cibo. La solitudine è sempre stata commestibile, per me. L'attesa di mia madre, la ricerca della sua attenzione è una questione di palato, di salivazione. Ho così tanti ricordi di come ho masticato l'assenza di lei, che ne sento quasi in bocca il sapore.

Eccone un paio.

### **La torta e il treno**

Un treno regionale qualunque, interno carrozza business. Io e la mamma di ritorno dall'ennesimo viaggio di lavoro in cui mi aveva trascinato. Io avevo il posto al finestrino, guardavo le gocce sul vetro rincorrersi e fondersi violentemente, scosse dalle vibrazioni di quel procedere impazzito. La mamma urlava al telefono, un elefantiaco Alcatel color melanzana, con quell'antenna tozza e impertinente, che fendeva l'aria e sembrava il prolungamento dell'autorità della sua voce. Impartiva ordini, dava direttive, stroncava idee, rideva sguaiatamente gettando la testa all'indietro, liberando il collo dall'abbraccio del dolcivita in flanella. Nelle pause tra una telefonata e l'altra, mi chiedeva "Allora, amore?", e io cercavo di dirle qualcosa il più velocemente possibile, di insinuarmi in quell'attimo di attenzione quel tanto che bastava da meritare un'altra domanda, e un'altra ancora. Ma il telefono era sempre più veloce e ricominciava a squillare, la sua guancia arrossata era di nuovo oscurata dalla melanzana con tastiera. Io tornavo a scommettere sulle gocce di pioggia, scartando un lecca-lecca o una merendina. Una dopo l'altra.

Un giorno una galleria decise di inghiottire il nostro vagone, la luce e un'importante telefonata di lavoro di mamma, che era furiosa. Il treno era fermo, la melanzana inutilizzabile. Scuoteva la testa così forte che gli orecchini a clip erano lì lì per essere scagliati nell'occhio di un altro povero passeggero. Infine, mi guardò rassegnata. "Allora, amore?". Io iniziai a trillare della scuola, delle mie amiche, del libro che stavo leggendo. Mi sentivo come una di quelle persone che vanno alla maratona di New York solo per passare l'acqua ai podisti affannati; pochi istanti di supporto, e si sentono protagonisti di un successo. Dopo poche battute, al culmine della spiegazione dei miei sentimenti riguardo il mancato invito alla festa di compleanno di una compagna di classe, la mamma mi chiese "Hai fame?". Come gattini appisolati, sulle mie ginocchia giacevano due incartamenti di merendine, uno di patatine, quattro di caramelle mou. No, non avevo affatto fame. "Prendiamoci una fetta di torta. Ce la facciamo portare. Dai, sarà divertente". Un istante dopo, aveva già fermato una hostess, era riuscita a guardarla dall'alto in basso nonostante la ragazza fosse in piedi e mia mamma seduta, aveva pronunciato la parola "signorina" con una vibrazione nasale e beffarda da far sentire inferiore il Presidente dell'universo, e le aveva commissionato la consegna di una fetta di torta ai mirtili. Aveva impugnato la forchetta di plastica come uno scettro e ne aveva mangiato qualche boccone, poi, irrimediabilmente, la melanzana aveva chiamato a raccolta le sue corde vocali ancora una volta. Finii io la torta. Sulla forchetta, le tracce del suo rossetto ciliegia.

### **Il vick's e la cioccolata**

Da bambina mi ammalavo spesso. Mi portava a scuola la mamma, che si alzava alle sei, puliva, cucinava il pranzo, mi preparava la merenda, preparava il materiale per il lavoro, mi svegliava, mi faceva la colazione, si lavava, si truccava e, puntualmente, mentre applicava il mascara guardava in basso, verso l'orologio, e si accorgeva del tremendo ritardo. Così afferrava cappotto, borsa, figlia e infilava la porta con un biscotto in bocca e il caffè rovente che le scorticava l'esofago. Io, però, non facevo in tempo ad asciugarmi bene i capelli. Ed ecco che collezionavo tonsilliti, faringiti, bronchiti più o meno acute; alle medie ero un'influenzista navigata. Eppure adoravo ammalarmi. La mamma si prendeva un giorno per stare con me, lavorava da casa. Avevo diritto a mangiare i miei piatti preferiti: il tortino ai peperoni, il polpettone con le patate, la pasta alla zucca e salsiccia. Lei si sedeva al bordo del letto e rubava forchettate di cibo dal mio piatto. I giorni più felici della mia vita. Una volta una bronchite acuta bussò alla porta del mio inverno di quinta elementare. La mamma

comprò il Vick's VapoRub, e io mi preparai ad un massaggio balsamico. La melanzana con i tasti, però, esigeva attenzioni. La mamma si mise a spalmare il Vick's mentre sbraitava contro i suoi collaboratori, frizionando l'unguento con una tale foga che ad un tratto fui quasi certa di vedere una scintilla schizzare dal petto. L'ufficio, bastardo esattore, mi portò via la mamma anche quel pomeriggio. Uscendo, mi diede il permesso di mangiare tutta la cioccolata che volevo. Dopo un'abbuffata da record, la pancia iniziò a farmi così male che la tosse mi sembrò un toccasana. Mi spalmai il Vick's VapoRub sul ventre, nel dubbio.

### **La degustazione**

Ora ho 29 anni e sono una donna fatta e finita. Ho una cameretta in uno studentato tutta mia, un quasi-ragazzo-con-cui-uscire tutto mio, una disoccupazione tutta mia. Mi sono iscritta a tre facoltà diverse, mollandole tutte con una classe senza eguali. Sono sette mesi che non vedo la mamma. Ha fatto carriera, la melanzana è stata sostituita da uno smartphone che sembra una lastra di gelatina alla liquirizia, le telefonate hanno invitato alla festa i loro più rozzi parenti ed amici: gli sms, le emoji, i vocali su whatsapp. Passa intere settimane in Cina, in Brasile, in America. Io, troppo concentrata nel fallire, mi sono trasferita e non sono più andata a trovarla. Oggi, però, l'ho invitata a venire con me ad una degustazione di formaggi. Visiteremo un caseificio, fingeremo un vivo interesse per il racconto del processo di produzione del formaggio, dalla cagliata alla stagionatura, per poi tentare di mantenere la dignità di fronte a vassoi di ardesia con diversi tipi di formaggi associati a salse, mostarde, marmellate. L'ho chiamata e mi ha risposto la sua segretaria, che ha condiviso il file dell'agenda di mia madre. Ho segnato il giorno della degustazione in rosso, ho inserito l'opzione promemoria per il giorno prima dell'evento. Quando è arrivata, era bellissima come sempre. Masticava dei crackers al kamut, nel vedermi ha sgranato gli occhi, ha riposto la gelatina alla liquirizia in borsa. Gli occhi si sono velati di lacrime, come il quadrante di un orologio che scopri non essere resistente all'acqua una volta che sei già nella vasca da ore.

Oggi parleremo, avrò la mamma tutta per me. Non ci saranno telefonate, impegni improrogabili, riunioni vitali. Oggi dirò alla mamma che quello che vede è quello che il cibo mi ha reso e preso. Il mio corpo è il risultato di anni di attese e di assenze, di masticazione costante, di salivazione continua, zuccheri, dolci, bocconi e abbuffate. Il mio corpo è come un fiume, che si è ingrossato per aver sempre più spazio, un letto sempre più ampio, per ridurre la distanza fra il mio cuore e il suo. La cioccolata, la torta, le patatine, la pasta, il pane, il formaggio, gli amici che non hanno mai dovuto assentarsi da me, dal mio palato, i compagni della mia solitudine.

Oggi dirò alla mamma che sì, sono affetta da obesità, che ormai peso quasi cento chili. E che più mi ingrosso...e più mi sembra di sparire.

### **MOTIVAZIONE GIURIA**

Avere una madre distratta e vivere la sua presenza assente diventa viatico per la solitudine, che qui viene definita commestibile e il primo passo verso la bulimia, un mondo dove il cibo assume il ruolo caldo di un abbraccio mancato. Interessante il canovaccio con il quale è strutturato il racconto che diventa quasi la sceneggiatura di un film a episodi con situazioni differenti ma strettamente unite e legate ad un unico filo rosso che colora la sofferenza della protagonista.

### **PREMIO SPECIALE FRANCESCA RAGO**

#### **LA CHIAVE DEI RICORDI**

di Diego Inghilleri di Sesto San Giovanni (MILANO)

La piccola casseruola borbotta sul fuoco facendo fremere il coperchio che mal si adatta ai suoi bordi. Così il vapore fuoriesce spandendosi per la stanza in sbuffi timidi che si alzano dove il coperchio si appoggia ai manici di bachelite coperti di condensa.

Da tempo la vecchia cappa rumorosa non aspira più in maniera efficace. I vetri della finestra della cucina, infatti, si appannano in un fenomeno reso più evidente da che, tempo addietro, gli infissi di legno logori sono stati sostituiti con più moderni in alluminio. Si è trattato di un intervento che ha eliminato gli spifferi invernali ma che impedisce anche alla stanza di respirare. A questo sta pensando l'anziano pensionato seduto al tavolo mentre osserva le linee disegnate dalle piccole gocce che scivolano sulla superficie fredda del vetro, sospendendo per un momento la lettura del quotidiano del giorno prima.

Quell'intervento di manutenzione straordinaria gli è costato parecchio. Lo ha costretto a qualche rinuncia di cui, facendo buon viso a cattiva sorte, si è detto in più di un'occasione "forse e meglio così".

Sicché ha cominciato ad alternare il caffè quotidiano consumato nel baretto di quartiere con quello che si prepara con una moca tanto piccina da sembrare un giocattolo. Inoltre, non ci sono mai avanzi in cucina perché, ormai esperto, calcola correttamente le dosi dei piatti da una porzione e nella malaugurata ipotesi che sbagli in eccesso sta semplicemente creando la base per il piatto di recupero del giorno dopo. Il vino a tavola sgorga da un cartoccio, e solo la domenica è stillato da una bottiglia un poco più pregiata il cui contenuto è preservato da un tappo *ex vacuo* regalo di un compleanno ormai lontano. Eppoi, le scarpe si curano come figli; le luci si spengono nelle stanze dove non c'è nessuno; l'auto si usa solo quando il percorso con i mezzi pubblici è proibitivo; i discount hanno sostituito i negozietti di quartiere non solo perché i negozianti al dettaglio sono una specie in via d'estinzione, ma anche perché ci trovi offerte imperdibili. A questo pensa l'anziano pensionato mentre il ragù sobbolle timidamente.

Lo ha rimestato poco fa. Lo rifà ora alzandosi e strisciando i passi nelle pantofole infilate male per poi tornare a sedere passando alla pagina successiva, sapendo che solo a sera l'amico barista gli passerà il giornale del giorno che leggerà il mattino successivo. Non è sempre la Vigilia di Natale, come oggi, che si è regalato come tradizione quella prelibatezza ed è pronto al sacrificio di ogni anno. Non è sempre domenica, quando esce vestendo abiti curati anche se fuori moda, acquista una rivista mensile di viaggi, beve un calice di frizzantino con qualche stuzzichino e si ferma a fare quattro chiacchiere nella piazza della chiesa, intercettando chi esce dalla messa.

Lui a messa non ci va più da tempo. Il parroco, un vecchio amico, uno dei pochi sopravvissuti della sua classe, ha smesso di invitarlo sapendo che c'è una questione aperta con Dio da quando gli è morta la moglie. Si limita allora a fare un pezzo di strada con lui parlando del più e del meno quando esce dalla canonica incontrandolo, il mattino presto, con qualsiasi tempo. Sceglie sempre il tragitto più lungo attraverso il quartiere fino alla fermata della metropolitana così da avere più tempo da trascorrere con lui. Poi lo saluta con la mano mentre scende le scale e il vecchio ritorna sui suoi passi con un'aria serena che non ci si aspetterebbe, visto che il Signore non è stato proprio generoso nei suoi riguardi – va detto. Lo ha privato della sua compagna di vita proprio quando l'Azienda lo ha pensionato sfruttando una finestra d'opportunità, ignorando ovviamente cosa avesse rappresentato per lui il lavoro fino ad allora e cosa rappresentasse a maggior ragione in quel momento: vada pure in pensione che se lo merita; si goda il meritato riposo e quello che avrà messo da parte in questi anni. Come fa a essere così sereno, si chiede spesso il parroco considerando che anche il figlio è lontano e per quanto si amino profondamente non riescono a vedersi che di rado. Ed altri parenti sono pure lontani, sparpagliati per il mondo se non in conseguenza della fuga di cervelli per il raffreddarsi degli affetti.

E' sereno quando passeggia per il parchetto dietro la scuola e lancia la palla ai bambini se rotola verso la strada trafficata. Appare sereno quando fa qualche coccola ai cani che il mattino padroni assonnati portano a fare il giro di rigore o quando va a fare compere tenendo tra le mani la lista della spesa corta corta, meditata.

E' sereno anche ora che ripiega il giornale e si avvicina di nuovo al fornello. Rimesta il sugo profumato e lo assaggia, raffreddando il contenuto del cucchiaino di legno con un flebile soffio, dopo averci aggiunto una spolverata di zucchero per togliere l'acido che lascia in bocca il concentrato di pomodoro. Perfetto.

Vecchia ricetta, risultato assicurato. Carne trita di manzo e di maiale in egual quantità, un pugnetto di fegato di maiale sminuzzato, il tutto soffritto nello scalogno, con carote e sedano, sale e pepe, mezzo spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino (che si toglie nel corso della cottura in base al gusto). Triplo concentrato di pomodoro. Vino rosso intenso e corposo (ha usato il Barbera che ha aperto lo scorso fine settimana). Acqua quanto basta. Poi tempo, pazienza, cura, ritocchi di sale, qualche assaggio.

Prende un contenitore in terracotta e lo riempie di ragù che cuocerà ancora un poco quando sarà mescolato ai maccheroni, alla besciamella (acquistata pronta, perché non ha mai la noce moscata) e al parmigiano grattugiato prima di infornare il tutto per l'ultima fase della preparazione.

Ne resta ancora un po' nella casseruola sul fuoco: il suo regalo di Natale, l'unica concessione che si permette una volta all'anno.

Si siede volgendo la sedia verso la finestra dai vetri appannati e attende il miracolo.

Non ci vuole molto perché ciò che resta nella casseruola si surriscaldi all'evaporare del poco liquido di cottura rimasto. Come accadeva ogni anno, immancabilmente.

Le pentole erano sul fuoco, gli invitati cominciavano ad arrivare, e si finiva con il dimenticare che il ragù va accudito come un bambino, che si adombra se lo si ignora. Non lo avrebbe mai pensato, allora, che nel tempo le mani maldestre della moglie e la sua distrazione proverbiale sarebbero state una risorsa preziosa.

Il ragù prima caramella pian piano nella casseruola, spandendo il profumo intenso tipico della ricottura del giorno dopo, quando è ancora più saporito. Poi inizia a carbonizzare, e la cucina si riempie di un odore pungente e nel contempo di visi e voci che giungono da quelle giornate di festa perdute negli anni. Sorrisi, abbracci, chiasso, bambini che si rincorrono, canzoni di Natale diffuse dal televisore, le luci intermittenti delle decorazioni, mani che si cercano, dita che si intrecciano, sguardi e ammiccamenti.

Intanto il ragù brucia ora come bruciava allora e ripropone un tempo che non è mai andato veramente perduto, che non lo sarà mai finché per alcuni vi sono *madeleine* da intingere nel tè caldo, per altri un ragù che brucia.

Il vecchio piange con singhiozzi così profondi che dovrebbero smuoverlo quel Dio che lo ha privato di così tanto. SI preme i palmi sul viso ad accogliere le lacrime e il peso che porta ogni singolo giorno perché tutte quelle persone le ha dovute richiudere in un incidente culinario e non può lasciarle libere nelle sue giornate. Non potrebbe. Finirebbe con il desiderare di essere con loro e non è più possibile.

Prende qualche respiro più profondo, si asciuga il naso con un fazzoletto immacolato che cava dalla tasca dei pantaloni sformati e spegne il fornello mentre del fumo si leva dalla casseruola.

Su tutti domina il viso della moglie, la somma dei visi che di lei ha conosciuto negli anni dagli occhi sempre luminosi e sinceri.

“Sarai felice quando io non ci sarò più a fare questo disastro” gli diceva ogni anno amareggiata mentre salvava il salvabile prelevando la parte di ragù più in superficie con un mestolo, con cautela per non diffondere il gusto di bruciato. Metteva la casseruola sotto il getto del rubinetto e lui restava a guardarla scuotendo il capo perché era inconcepibile che un giorno non ci fosse più.

“Ti ritroverò” replicava ogni volta con un sorriso. “Mi basterà seguire questo delizioso profumo di bruciato e ti ritroverò sempre”.

Si abbracciavano stretti. Si scambiavano un bacio.



Il vecchio pensionato afferra la casseruola usando una presina sdrucita a forma di fungo e la deposita nel lavandino sotto il getto dell'acqua. Nel ricordo, la moglie si infradicia al getto che colpisce il manico. L'uomo ne ride oggi come ne aveva riso allora e con lo stesso sorriso sulle labbra si assicura che il fuoco del fornello sia spento e si prepara per scendere al bar di quartiere per un frizzantino. Dopotutto è un giorno di festa.

## MOTIVAZIONE GIURIA

Un viaggio attraverso la commozione e i ricordi del protagonista abilmente diretto, senza mai indurre al facile sentimentalismo. Nella descrizione della routine giornaliera di un pensionato, da poco tempo vedovo, si potrebbe pensare alla monotonia di gesti ripetitivi, ma non è così.

Anzi, quei gesti si riveleranno necessari e consolatori.

Il racconto si sviluppa con una ricerca proustiana del tempo perduto ma, con scelta molto originale, non si affida ad un profumo bensì all'odore di bruciato, frutto della sbadataggine culinaria di una moglie maldestra, ma proprio per questo ancora più amata.

PREMIO SPECIALE DELEGAZIONE TREVIGIANA ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

## LA COMMEDIA DEL NATALE

di Claudia Giuliano di Casale sul Sile (TREVISO)

Quante volte ho inseguito l'illusione di un Natale perfetto. Quante volte, rincorrendo quel sogno, mi sono ritrovata con l'amaro in bocca. Sorrido al pensiero di aver spesso affibbiato la colpa al risotto che mia madre si ostina a preparare ogni Natale. Il piatto forte di un menù che da più di un secolo è il protagonista del pranzo di Natale.

Da commensale, mi è sempre sembrato di interpretare un ruolo che non mi corrispondeva, scritto per altri attori, persone che sapevano onorare quel menù con un anno di lavoro duro e il sacrificio di una fame vera, senza mai sentirmi all'altezza.

Col tempo ho capito che la realtà si diverte ad ingannarci nascondendosi dietro falsi colpevoli e ora l'età mi consente di riavvolgere il nastro per riconsiderare la mia parte di storia.

Storia che comincia agli inizi degli anni '70 in una vecchia casa operaia. Immaginate una porta che si apre su una piccola cucina satura di vapori che condensano sui vetri della finestra. Due bambini - io e mio fratello - arrampicati su una sedia, ci divertiamo a scarabocchiarla col dito, ci guardiamo complici, ridiamo. A ridosso di una cucina componibile, numerosi commensali gomito a gomito intorno ad un tavolo troppo piccolo. Una donna sui quarant'anni -mia madre- in piedi vicino ai fornelli, sorride e cova con lo sguardo la famiglia riunita. Richiama i due bambini prima di tuffare il mestolo in un pentolone di brodo fumante "Marco, Anna, a tavola" voci si susseguono "Eccoci, attenzione: scotta" "E' proprio il sapore del Natale" "Nonno Ugo ne andava matto" "Ve lo ricordate col tabarro nero e il cappello Borsalino?" "Non c'era nessuno bello come lui la domenica di Natale quando andavamo a messa". Anna, un fagottino di cinque anni in ginocchio sulla sedia per arrivare al piatto, fa propri i ricordi degli adulti e immagina il nonno varcare la soglia di una grande casa di campagna, le donne indaffarate intorno alla cucina a legna interrompono il lavoro, si puliscono le mani sui grembiuli e lo accolgono festose: "Eccolo, eccolo è arrivato. Buon Natale, prego è tutto pronto."

Nella fantasia, passato e presente si intrecciano e si confondono così, dal suo angolino, la bimba con lo scamicciato rosso diventa il nonno immerso nelle ombre scure di una cucina senza tempo che, dal suo posto a capotavola, osserva compiaciuto la famiglia riunita intorno ad un enorme tavolo in noce massiccio. I

cucchiari si sollevano, i baffi bianchi del nonno vibrano di piacere mentre soffia per raffreddare il liquido ambrato occhieggiante di ciondoli dorati. Nelle due cucine, separate dal tempo e dallo spazio, cala un identico silenzio che ha il sapore di una preghiera perché quella pietanza è capace di donare pace, al corpo e allo spirito.

Ma i contorni fiabeschi sfumano con la stessa velocità con cui passano gli anni e ora Anna di anni ne ha già nove: abbastanza per cominciare a dubitare della storia di Babbo Natale. Dopo il brodo le viene servito il risotto. Osserva il contenuto del piatto e d'istinto solleva il braccio esclamando: "A chi fa schifo questo risotto, alzi la mano!" I commensali con la bocca piena, dopo un secondo di incredulità deglutiscono per ridere all'unisono. Le risponde Marco con voce sgraziata: "Il risotto con durelli e fegatini di pollo è buonissimo, sei l'unica che si lamenta".

Eccolo lì: seduto di fronte a me eppure lontanissimo. Sorride fiero, mi ha appena tradito per incassare il suo biglietto di ingresso nel mondo dei grandi. Il mio tentativo invece è miseramente fallito: "E' un sapore deciso, le piacerà quando sarà più grande". Il viso avvampa e la vergogna mi suggerisce un improbabile tentativo di riconsiderare la pietanza: il sapore dolce del ragù di durelli e cuori di pollo mi piace ma quella dolcezza rende ancora più amara la crema di riso su cui si sono disfatti i piccoli fegati. Ma non è solo questo. Dolce è sentire la mamma descrivere le attenzioni necessarie a realizzare quella pietanza, l'orto e il pollaio con le galline che chiama per nome. Dolce il suo amore nel cercare di prepararci solo cose genuine. Amara è la consapevolezza che quella ricetta è stata scelta da persone dai lineamenti sbiaditi in vecchie foto in bianco e nero. Amaro è il senso di nostalgia che condisce ogni pietanza, nostalgia per un passato che lei non ha nemmeno vissuto. Quanto può essere dolce la leggera spensieratezza del piatto di lasagne che la mamma della sua compagna di classe le prepara solo perché: "La mamma me le prepara ogni Natale perché sa che a me piacciono tanto!".

Per fortuna il futuro è subito dietro l'angolo e in una casa nuova dall'aspetto borghese, con un tavolo dove al servizio buono sono aggiunti altri coperti spaiati, tutto è così dolce da far sembrare dolce anche la tradizione. Così dopo il risotto viene servito il bollito: pezzi di manzo ancora fumanti, fette di lingua salmistrata e cotechino, tranci di pollo o tacchino o faraona, a seconda di cosa di meglio può offrire il pollaio. "Per me cotechino, erbe e purè" "Prendine ancora, finiscilo pure". Ma con gli anni l'amaro si fa strada in altre forme: le mani che passano i piatti diventano sempre più incerte, il rossetto sbava sulle rughe delle labbra, i bocconi masticati sempre più lentamente; portate identiche sempre più abbondanti. Assenze, che pesano più delle presenze. Finché l'amaro non diventa il sapore dominante: "Non hai fame?" "Anna ne vuoi ancora un po'?! Non hai mangiato niente. Noi alla tua età ..." "Sono tre giorni che lavoro, mangeremo avanzi per un mese".

"Fai sempre troppa roba".

Nella voce della mamma la frustrazione per una magia sempre più faticosa da ricreare, per Anna la tradizione impone un copione sempre più difficile da interpretare.

E quando l'amaro diventa insopportabile, Anna prova a cambiare scenario:

Un portone blindato si apre come un sipario su un ampio open space: al centro una Anna adulta sospira in una tensione da debutto. Ammira soddisfatta l'elegante apparecchiatura: su un grande tavolo quadrato, dove la geometria ha cancellato le gerarchie, una tovaglia immacolata fa da base ad un ricco centrotavola, candele bianche, alzate di frutta e calici di cristallo affiancano il servizio in porcellana. Le numerose sedie accolgono anche i parenti del marito. Il piano snack della cucina si riempie dei piatti che ogni commensale ha preparato in libera scelta, senza i vincoli di un menù prestabilito. Hic et nunc, senza fantasmi, senza passato... Ma poi Anna visualizza gli antipasti appena serviti: un trionfo di pasta sfoglia. Il primo boccone scrocchia secco in bocca graffiando il palato e improvvisa e vigliacca arriva la nostalgia per il piatto di brodo. Il panico la assale mentre sente la madre che con voce sorpresa chiede alla giovane donna seduta alla sua

destra: “Hai fatto tu la pasta sfoglia? È buonissima! Chissà quanto tempo ti ci è voluto per farla...” “No figuriamoci, è quella surgelata, la compro al supermercato.” Un calice sfugge dalle mani, il contenuto si disperde sulla tovaglia, un viso si colora di costernazione. “Per fortuna il prosecco non macchia” “Non ti sei tagliato, meno male” “Scusate, è scivolato” Troppe mani si prestano a rimediare al danno e stemperare l'imbarazzo. Non è necessario arrivare al primo, tagliolini panna e salmone, per capire la portata del disastro. Dalle profondità dei pensieri più amari, il fantasma del nonno appare a denunciare l'evidenza di un presente fatto di apparenza, inconsistente come un bicchiere di cristallo che si frantuma al primo tocco o come un cibo pensato per saziare il corpo senza nutrire lo spirito.

E qui la storia finisce, o meglio, continua, con mia madre che riporta in tavola la tradizione. Ma ormai anche per me va benissimo-così. Sono diventata abbastanza grande per capire che la vita è proprio come questo piatto di risotto: non ci può essere il dolce senza l'amaro. Perciò della lunga lista di cosa è dolce e cosa amaro, mastico in fretta i bocconi amari e gusto lentamente la dolcezza di ogni momento. Accettare questo come necessario, mi permette di vedere il miracolo che questo menù custodisce. E' per questo che ora avvicino la mia sedia a quella di mia madre... per far posto al mio bisnonno che è appena arrivato con tutto il calesse. Lo ha piazzato di traverso perché nei giorni di festa ha il vizio di alzare un po' il gomito. Per fortuna sua moglie non se ne è accorta, sta parlando con mia figlia, le sta dicendo che lei no, non è mai andata col fidanzato in montagna, in compenso è andata col calesse al Castello di Conegliano per il viaggio di nozze. Mio marito è con una bambina di nove anni, stanno guardando allibiti un ragazzino trangugiare un piatto stracolmo di risotto con fegatini e dorelli di pollo.

Ci sono proprio tutti, una tavolata enorme.

C'è anche nonno Ugo. E' seduto lì in fondo e divide il posto a capotavola con una bimba con lo scamicciato rosso. Sorbiscono in silenzio il loro brodo. Sembrano seri ma, in cuor loro, sorridono.

#### MOTIVAZIONE GIURIA

Racconto che per molti aspetti ricorda un set cinematografico con l'abilità e la maestria dell'autrice che con un colpo di mestolo ci catapulta nel suo mondo, assicurandoci un posto a tavola assieme ai protagonisti della storia. Un continuo flashback temporale che annulla e mette in secondo piano il concetto di tempo. Passato e presente si fondono come se fossero gli ingredienti della ricetta custodita nella tradizione culinaria familiare e proposta con costanza ogni benedetto Natale. La tavola diventa così il luogo magico dove ritrovare e rendere presenti gli affetti perduti.

Primo classificato categoria UNDER 18

RADICCHIO E SALSICCIA

di Alba Hoxha di Borgonovo Val Tidone (PIACENZA)

Mi avevano appoggiato al tavolo con attenzione, scrutandomi accuratamente, come se fossi un oggetto di rara bellezza oppure un essere con una strana e bizzarra mutazione genetica. “Dovremmo cucinarlo? O dici che si mangia così?” aveva chiesto la donna al marito, sistemandosi il velo rosa che le cadeva leggiadramente sulle spalle e toccandomi diffidente. Le sue dita morbide mi facevano il solletico come quando mi avevano comprato al supermercato in paese, sussultando leggermente per il mio prezzo. “Alla televisione ho visto che lo friggono nell'olio!” aveva risposto l'uomo, anche lui confuso. La stanza in cui ci trovavamo era incredibilmente luminosa e gli arazzi sulle pareti avevano decorazioni tanto intricate che osservarli per un tempo prolungato mi avrebbe fatto scoppiare la testa. Un bambino mi aveva preso in mano, facendomi passare da un palmo all'altro con l'abilità di un giocoliere esperto.

Quei movimenti così bruschi ed improvvisi – non lo nascondo – mi scombussolarono lo stomaco.

“Hassan! Metti subito la salsiccia di maiale sul piatto!” lo rimproverò la donna e quasi sospirai sollevato quando egli obbedì, scoppiando in una grassa risata.

“Sai, mamma, – cominciai il giovanotto, sedendosi sgraziatamente sul divano color crema – quando il mio amico Giulio ci ha detto che veniva a cena ero felice. Lo conosco da tanti mesi, ormai, e ho capito che il suo unico desiderio è metterci a nostro agio. Non dovresti preoccuparti: questo possiamo anche buttarlo” concluse, mentre mi indicava.

Nonostante la gioia e la tranquillità del piccolo Hassan, però, la donna non riusciva a rilassarsi.

La madre di Giulio, l’amichetto di suo figlio, le aveva detto che avrebbe portato per cena del radicchio rosso, quello tardivo e croccante con un incantevole retrogusto amarognolo, e lei aveva scoperto che si abbinava alla perfezione con il risotto alla salsiccia. Tuttavia, la loro era una comunità fortemente religiosa e totalmente islamica: non avevano mai visto carne di maiale, come la mia, da così vicino! Non sapevano cosa farsene di me, se friggermi, bollirmi, affumicarmi o tagliarmi a pezzettini quando ancora ero crudo. E come dire ai genitori di Giulio che non mi avrebbero mangiato?

La donna si appoggiò ad una sedia, guardandomi intensamente: “Forse è meglio che io prepari un couscous vegetariano”.

Il marito le venne accanto, accarezzandole dolcemente la schiena. “Fatima, sono sicuro che il radicchio si sposa benissimo anche con un la mozzarella di bufala, non credi?” le sussurrò in un orecchio prima di uscire di casa.

E così fecero: mi abbandonarono sul davanzale della finestra, mentre tritavano cipolle e basilico, Hassan ancora seduto in un angolo impegnato in una telefonata. Lentamente, prima ancora di rendermene conto, mi addormentai.

Fui svegliato dal campanello che suonava e m’accorsi immediatamente del meraviglioso aroma che aveva invaso la cucina. Il legno traslucido del tavolo era stato ricoperto da una morbida tovaglia celeste, con al centro una bottiglia di aranciata senza zucchero e apparecchiata con posate di ceramica.

Hassan corse ad aprire la porta ed una testa bionda, presumibilmente Giulio, gli sorrise mentre una donna lo teneva per mano.

“Monica! – esclamò Fatima – ma che piacere vederti. Venite pure a tavola, ho preparato del risotto con le spezie che spero vi piacerà!”.

Si accomodarono tutti sulle sedie scure e le due madri si immerseero nelle tipiche conversazioni da mamme, quelle piene di parole come “bucato”, “marito”, “disordine” e “mal di testa”. Ridevano mentre mangiavano formaggio e si pulivano distrattamente le labbra tra un boccone e l’altro. Persino il piccolo Hassan, che non amava le verdure, aveva assaggiato le carote bollite e riuscivo a vedere la sua espressione meravigliata quando s’accorse che, effettivamente, gli piacevano parecchio.

La prima ad accorgersi di me, ancora appoggiato alla finestra, fu Monica, che sembrò alquanto sorpresa.

“Credevo che non mangiaste carne di maiale” disse indicandomi, mentre si serviva una seconda porzione di couscous.

Fatima assunse immediatamente un tono di scuse: “Mi avevi detti di voler portare il radicchio e in Internet consigliavano d’abbinarlo con la salsiccia ed il riso. Tuttavia, come ben sai, non siamo molto pratici con questo tipo di ricette, quindi abbiamo ripiegato su quello che puoi vedere ora in tavola. Mi dispiace, magari voi preferivate mangiare altro...”

L’amica della donna per poco non rise e s’alzò velocemente dal tavolo, dirigendosi in salotto. Cautamente, prelevò dalla sua borsa una teglia ricoperta da carta stagnola, ma che emanava un aroma dolce ed amaro allo stesso tempo.

Vi dirò la verità: un giorno, spero anche io di avere questo stesso profumo, quando sarò cucinato e pronto per essere servito. Un profumo che fa brontolare lo stomaco pure quando non si ha fame!

Monica si riunì agli altri e appoggiò il contenitore tra la mozzarella di bufala e il bicchiere di Giulio: “Io ho portato una ricetta originale: risotto al radicchio e salsiccia di tacchino!”

Mi ricorderò per sempre come tutti, in quel momento, si fermarono: anche il piccolo Hassan smise di giocare con i pisellini verdi e guardò la mamma del suo amico, che esibiva felice lo strano risotto.

“Se devo essere sincera – continuò Monica – non avrei mai pensato che voi voleste allontanarvi dalle vostre tradizioni soltanto per una cena con me e mio figlio. Dunque mi sono arrangiata e ho creato questo piatto

che ha dentro un po' di Treviso e un po' di noi: il radicchio ed il tacchino, che voi potete mangiare senza problemi".

Fatima le tese una mano, commossa, e io non fui mai tanto felice di essere stato lasciato in disparte.

Eppure, vorrei dire qualcosa alle salsicce di maiale di tutto il mondo. Anzi (ascoltate!) vorrei parlare a tutte le spezie, le carni, gli ingredienti: siate un punto d'incontro. Collegate famiglie, amici, culture; sollevate umori, ammorbidite situazioni aspre, rasserenate momenti bui. Siate come il radicchio e presentatevi dolci, pur sapendovi adattare all'amaro.

#### MOTIVAZIONE GIURIA

Il titolo perfetto forse sarebbe stato "La saggezza della salsiccia", un ossimoro solo apparente che passa attraverso gli occhi della giovane autrice e la sua percezione del mondo, la quale va oltre la situazione oggettiva. Il cibo è un momento importante di scambio culturale e diventa perciò veicolo per favorire l'integrazione tra popoli e culture differenti. Un tema non semplice da affrontare e sviluppare ma che viene brillantemente risolto attraverso un espediente narrativo che si rivela vincente, percorso con leggerezza, sensibilità e mancanza di filtri, elemento quest'ultimo di cui spesso gli adulti non sono più capaci di fare a meno.

Secondo classificato UNDER 18

#### LA FATA TAVOLINA

di Eva Bucci di Montesilvano (Pescara)

La fiamma del gas scintilla; la pentola borbotta in non so quale lingua: comunica con delle bolle di sugo. Lola ci gira dentro con il suo cucchiaino di legno dal manico celeste.

Mi racconta sempre che quando ero piccolissima avevo una Barbie di nome Lola e da un giorno all'altro ho iniziato a chiamare così anche lei. Ora per me lei è Lola, e qualunque altro nome mi è estraneo.

Il cucchiaino è la sua bacchetta magica. Con quello in mano è capace di fare con le cose da mangiare quello che vuole. Penso proprio che mia sorella sia una fata; forse una di quelle che non sono mai state inventate in nessuna favola, e quindi hanno deciso di nascere direttamente nella realtà. È da quando avevo pochi mesi che la mamma mi racconta storie con le fate: c'è la fata Turchina, la fata Madrigna, la fata Smemorina... finiscono tutte con *ina*. Ora ho otto anni, ma di magie come quelle di Lola non ho ancora letto da nessuna parte.

L'ho inventato io un nome per lei: è la fata Cucinina.

Un giorno gliel'ho detto, che poteva anche smetterla di tenermelo segreto: ormai lo sapevo che faceva le magie con il cibo. Lei aveva riso tantissimo e mi aveva fatto una carezza. Aveva indicato la tavola al centro della cucina.

*La vera magia, aveva detto, La fa lei.*

*'Un tavolo!?' Io ero sconcertata.*

*Non UN tavolo, sciocchina: LA tavola, quella apparecchiata, luminosa e profumata, su cui si consuma ogni genere di cibo tutti insieme. È questo l'incantesimo più affascinante di tutti: papà non lavora, mentre mangia; la mamma non corre di qua e di là; io e te non dobbiamo fare i compiti. Siamo tutti intorno alla tavola e ridiamo, parliamo e condividiamo sia il cibo, sia la vita. Se non ci fosse lei quando credi che troveremmo il tempo per fare tutte queste cose? Adoro mangiare con voi quello che cucino, è la parte della giornata che preferisco. Ecco perché mi piace cucinare: il cibo ci unisce e ci fa stare bene.*

Quel giorno ho capito che Lola è l'aiutante di un'altra potentissima fata, la fata-capo: Tavolina. Per me, però, sono importanti allo stesso modo, e Cucinina rimane la mia preferita. Lola mi chiede di assaggiare il sugo. È buonissimo: denso, salato e pungente. Del resto, lo avrei capito anche solo dal profumo intensissimo di olio, cipolla, basilico e pomodoro cotto. La pasta al forno di domani sarà strepitosa. Non vedo l'ora.

Stasera, invece, mangiamo la pizza. La adoro, potrei mangiarla a tutte le ore. La mia preferita è quella ai quattro formaggi, tutta bianca e giallognola con qualche punta di grigio del gorgonzola. La cena con la pizza è ineguagliabile: tutti i pezzi al centro, e ognuno sceglie il suo. Spesso capita che io e Lola afferriamo lo stesso spicchio pieno di mozzarella filante e con poca crosta, e lei lo cede sempre a me. Ognuno parla di quello che vuole e racconta qualsiasi tipo di avventura o pettegolezzo; lo scricchiolio dell'impasto croccante tra i denti di chi ascolta accompagna la narrazione quasi a ritmo di musica. Guai a chi lascia le croste nel piatto: il cibo, soprattutto la pizza, non si spreca. Nell'aria gli odori più vari: il formaggio, le patate, la salsiccia, i funghi e la birra di papà mischiano i loro profumi in una danza di fumi invisibili.

*'Sai Lola, stasera non avevo fame, ma ho mangiato lo stesso tantissimo: non sono riuscita a resistere al richiamo della pizza!'*

Finisco la frase mentre mi metto la maglia del pigiama.

*Hai fatto benone!*

Si lega i capelli, e continua mentre ripiega i vestiti accumulati sulla scrivania:

*Io non mangio solo quando sono affamata. Mangio quando è ora, al momento di sedersi e di stare insieme. Poi, "l'appetito vien mangiando", e più sono contenta di essere a tavola più mi viene voglia di mettere in bocca qualcosina, per rendere quel momento un po' più infinito. Smettere di mangiare significherebbe smettere di far parte di qualcosa di straordinario.*

Non ho mai ascoltato nulla di più bello. Mi metto a letto felice, e prendo sonno subitissimo.

Ecco la sveglia. Dovremmo cambiare suoneria, questa è diventata insopportabile. Mi alzo dal letto. Quello di Lola è già vuoto. Strano, di solito scendiamo insieme per fare colazione. La mamma dice che stamattina non mi ha potuto aspettare: ha mangiato da sola ed è corsa a scuola. Non è vero: la sua tazza rossa è sul tavolo, immacolata: non ci sono le solite tracce di ciambellone inzuppato nel caffelatte. Divoro cinque biscotti ed esco anch'io: vado da sola, tanto la scuola è dietro casa.

A pranzo Lola è di pessimo umore: guarda nel vuoto e mangia piano piano, pochissimo. Eppure la pasta al forno è la sua preferita. Non parla con noi. Non ascolta: per raccontarle della maestra Monica che si è rotta il braccio devo chiamarla per tre volte.

A cena la zuppa di lenticchie con i crostini croccanti è al centro del tavolo, squisita. Lei ne assaggia appena un po', con sofferenza. Sembra che ad ogni cucchiata dei piccoli soldatini le pizzichino la lingua con le loro minuscole spade. A me però non fanno niente. Forse sono capitati solo nel suo piatto. Dice che non si sente bene, si alza e va a dormire.

Anche stamattina colazioni divise. O meglio, io supercolazione e lei fintacolazioneefuga.

A pranzo dice alla mamma di non metterle la pasta: mangia solo una mela. Anche oggi è sia muta che sorda.

A ora di cena è troppo stanca, non si siede a tavola e sale in camera. La raggiungo e la trovo che si osserva la pancia allo specchio.

*'Ti fa male?'*

*No, mi è nato un nuovo neo.*

Si riveste e spegne la luce. È triste. Faccio finta di niente e chiudo gli occhi.

Sono mesi che Lola ha scelto di smettere di far parte di quello *straordinario* di cui è sempre stata innamorata. Non le piace più la magia di Tavolina e non la aiuta mai: non cucina niente.

Quella sera, secondo me, si è accorta di avere qualche strano virus di cui non vuole parlarci: uno di quelli cattivi, che non la fa mangiare e le fa venire la nausea quando si concede qualche boccone in più. La notte, quando crede che tutti dormiamo, le capita di chiudersi in bagno per tantissimo

tempo. Vomita e piange. Io, però, non dormo: la sento e vorrei avere davanti qualsiasi cosa sia entrata nel corpo della mia fatina e le stia togliendo la gioia per prenderla a pugni. Ora Lola è magrissima e silenziosa, di lei non so più nulla. Aveva ragione: senza il cibo le nostre vite non si incontrano mai. Si mette a tavola con noi, ma mangia solo poche volte, e quasi nulla. Non parla e ci guarda mangiare, ma la sua presenza non ci è di compagnia, ci sentiamo solo osservati. E nessuno scherza o ride: silenzio assoluto. Fortuna che esistono le posate: il loro contatto rumoroso con i piatti riempie l'aria. Stasera Lola va a mangiare da un'amica, sta uscendo. Non dico niente alla mamma, e non so perché esco di casa e la seguo. Percorre tutta la via e si siede su una panchina buia in fondo. Lo sapevo: non va da nessuna amica. Sta un po' in silenzio, poi inizia a singhiozzare disperata. Che ha? Non so che fare. Sento un suono familiare in lontananza, ma non riesco a riconoscerlo. Lo avverte anche lei e alza lo sguardo. Mi vede. Strabuzza gli occhi, si asciuga le lacrime e corre via. Vorrei gridarle di non scappare, ma è già sparita. Di nuovo silenzio. Qualcuno mi appoggia una mano sulla spalla e mi strattona. Non riesco a girarmi. *Ludo!* È lei che mi chiama. Lola dove sei? Ti sento ma non riesco a vederti! Vorrei dirglielo, ma ho la bocca sigillata. Sono spacciata. Un odore di zucchero e cioccolato si diffonde per tutta la via, mi entra nelle narici e scende fino in fondo allo stomaco. Mi sento svenire.

*Ludovica insomma svegliati!*

Sgrano gli occhi. Il profumo è ancora più forte di prima, ma sono nel mio letto, sotto le coperte. La mano di mia sorella è sulla mia spalla e la stringe forte.

*Cosa stavi sognando di così importante da non sentire la sveglia che è suonata da dieci minuti?* Mi parla con un sorriso che mi sembra di non rivedere da settimane.

*Stamattina mi sono alzata prima per preparare i saccottini per tutti. Forza alzati, che altrimenti si raffreddano!*

Mi prende per mano e mi tira giù dal letto. Scendiamo insieme in cucina e ci uniamo a mamma e papà che ci stanno aspettando. Lola riempie la sua tazzona rossa di latte e ci aggiunge una buona dose di caffè. Non credo ai miei occhi. Prende un saccottino e lo osserva con orgoglio.

*Questa volta mi sono usciti proprio belli, vero?*

Annuisco felicissima.

Sta per morderlo, ma si ferma all'improvviso. La punta brilla per un secondo di un minuscolo scintillio. Non mi dire: sono tornati i mini-soldati.

*Tu non lo mangi?*

Lei non ha visto nulla. Mi passa il dolcetto più bello e cioccolatoso e morde il suo, proprio sulla punta. Niente più scintillii. Forse non ce n'è mai stato neanche uno.

Quello di stanotte è stato l'incubo peggiore che io abbia mai fatto.

Menomale che ci sei tu, Tavolina: grazie a te e al tuo cibo possiamo stare insieme e volerci bene. Io, di bene, ne voglio tanto anche a te.

#### MOTIVAZIONE GIURIA

Racconto bene strutturato e con una buona padronanza lessicale.

Nel testo realtà e fantasia si mescolano come in un piatto fumante da portare in tavola. Il titolo tradisce lo spirito della proposta letteraria, una favola moderna dove le fate la fanno da padrone, ma dove tra le pieghe di un sogno si nasconde un orco terribile che si chiama anoressia. Originale la scelta di spiazzare il lettore, attirato su una strada che alla fine si rivela molto distante dalla realtà.

Terzo Classificato UNDER 18

LE MILLE E UNA RICETTA

di Paula Haase di Trento

Camminavo per strada, quando udii delle urla. “È il Re di Persia, Shahryar, che sta di nuovo scacciando uno dei suoi cuochi” pensai. - Basta! Portatelo in carcere, via! Anche mio padre era stato messo in prigione una settimana prima. Era stato convocato a cucinare a palazzo, benché il suo lavoro non fosse certo quello del cuoco. Io, Shahrazād, sono la sua figlia maggiore. Dal giorno in cui mio padre era stato messo in carcere, la mamma piangeva giorno e notte, ormai inconsolabile. Mia sorella minore Dinarzād e io dovevamo allora occuparci della casa e del cibo. Questo in realtà era il minore dei problemi, visto che dalla mamma, dalla nonna e dalla bisnonna, mia sorella e io avevamo imparato a cucinare, ed eravamo custodi di tutte le ricette segrete di famiglia. Molte di queste erano sconosciute ai più, perché le donne di casa le avevano rielaborate partendo dai racconti esotici di mio padre e da alcuni ricettari che lui aveva portato da paesi lontani. In particolare, usavamo le spezie per ottenere un buon sapore finale, ma soprattutto per i loro poteri benefici, e sapevamo mescolarle sapientemente per farle agire insieme e ottenere risultati che potevano raggiungere l’effetto di vere e proprie medicine. Nonostante i timori di nostra madre, per riscattare nostro padre, io e mia sorella prendemmo una decisione: mi sarei offerta volontaria per diventare la cuoca del Re. Una mattina, una di quelle con il cielo che pare il volto di una persona solcato da lacrime rosee e sfumature violette, mi recai a palazzo. Spiegai al Re che aveva sbagliato a volere solo cuochi maschi, quando tutta la cultura e la magia della cucina persiana stava nelle fatate mani delle donne da cento generazioni. Il Re, infastidito dalla mia critica, rispose in malo modo, schiumando di rabbia: - Cosa vuoi insinuare? Come osi tu, che ti offri di lavorare a corte e diventare mia serva, contraddire le scelte e le decisioni del Re? Pur essendo stata pesantemente traumatizzata dalla reazione brusca del Re insistetti e lo implorai di concedermi almeno un tentativo. Il Re acconsentì. Corsi a casa e presi dalla nostra cassapanca una tovaglia con scritte e disegni. decorata e ricamata a mano da mia madre per celebrare il mio quindicesimo compleanno, che avrei adagiato su un tappeto al centro del salone; un grande specchio; due grandi candelabri di alluminio; dei sottopiatti di seta; monete; una copia del Corano, una bottiglietta di acqua di rose, uova decorate, noci e melograni per creare atmosfera di festa. Quando, la sera seguente, nel sontuoso palazzo del Re allestii il tutto, egli ne rimase immediatamente incantato. Rimase ad osservare la tovaglia, costellata da brillanti piatti d’alluminio che contenevano le diverse portate, i candelabri accesi che emanavano un intenso profumo di incenso che si mescolava al tenue profumo di acqua di rose. Sembrava che quei candelabri lo ipnotizzassero e che quella vista lo stesse portando a pensieri e ricordi lontani. Poi mutò nuovamente espressione, divenne di nuovo arcigno e brutalmente mi ordinò di servire il cibo. Gli proposi un Fesenjan, cioè uno stufato di noci e melagrana che si abbinava alla tavola così preziosamente imbandita. Il profumo di noci e cannella con cui avevo arricchito il piatto inebriava l’aria mescolandosi agli altri aromi. Inoltre volevo sfruttare le miracolose proprietà antinfiammatorie e rilassanti della cannella, che controllando il livello di zucchero nel sangue previene stanchezza, mal di testa e nausea. Il Re divenne serio, ma gustò il piatto con lentezza e mi chiese di raccontargli come avevo conosciuto questa ricetta. Gli dissi che l’avevo imparata da nostra nonna, originaria di Persepoli. Mentre ascoltava la mia storia, il suo viso assunse un’espressione quasi triste. Alla fine della cena, il Re decise di darmi un’ulteriore opportunità. Tornai a casa e trovai mia sorella sveglia ad aspettarmi. Le raccontai tutto nei minimi dettagli. Insieme capimmo che il cibo non era la cosa più importante per il Re, c’era qualcosa di diverso che lo tormentava ed era lì che dovevamo fare breccia. Escogitammo un piano: avrei raccontato al Re ogni giorno una storia diversa, basata sulle pietanze che aveva mangiato a cena, evocando tempi o luoghi lontani. Il Re apprezzava molto il cibo che preparavo, mangiava senza lamentarsi tutti i cibi che gli presentavo. Ogni sera, alla fine della degustazione, svelavo gli ingredienti e la storia che mi aveva portato a conoscerli. Nei giorni seguenti, preparai un Bademjan, stufato di melanzane e pomodori. Il suo caratteristico luccichio rosso-dorato, dato dall’effetto colorante dei pomodori cucinati con la curcuma e ricoperti da un filo d’olio, ricordava il colore delle dune al tramonto. Raccontai al Re di quando mio padre aveva compiuto un viaggio in una terra lontana e aveva incontrato un misterioso viandante che gli aveva svelato la provenienza e le



leggende su questa pietanza. Vedevo che il Re, come la maggior parte dei persiani, gradiva molto il sapore aspro, per cui condivo i miei piatti con crespino, dal luminoso colore rosso come i mirtilli, ma più aspro, lime secco, estremamente intenso ed aspro, aggiungendo prezzemolo, coriandolo, scalogno, foglie di trigonella, un gusto familiare solo alle persone della nostra regione, oppure con olio di menta, fragranti cipolle fritte e l'aspro kashk, un siero fermentato del Medio Oriente. Un altro ingrediente fondamentale nella mia cucina era il sumac, una spezia dal sapore simile a quello del limone, ma molto più aspro, dato l'alto contenuto di acido citrico e acido ascorbico. Tra le portate principali c'era il chelo, riso preparato con burro e zafferano, che dava alla pietanza il suo tipico colore giallo ornato da lucenti riflessi dorati; oppure il polo, riso cucinato con erbe, verdure, fagioli, noci, frutta secca, carne. Eravamo in primavera, la migliore stagione per l'aneto, per cui questo ingrediente non poteva certo mancare. Una sera, dopo una cena tranquilla, venne il momento della rivelazione degli ingredienti. In quel momento il Re pareva insolitamente contento, ma appena pronunciai la parola «aneto», egli scappò via sbraitando, senza apparente ragione. L'aneto è anche un rimedio naturale contro l'insonnia. Infatti, dopo averne mangiato a mia volta, caddi in un sonno così profondo che cominciai a sognare liberamente. Questo sogno, che pareva così strano, si dimostrò rivelatore. Sognai che la sua giovane moglie era in fin di vita per colpa della troppo abbondante quantità d'aneto usata in una pietanza preparata dal loro primo cuoco e mangiata solo dalla Regina. Il Re l'andava a trovare ogni giorno con un fioco barlume di speranza che gli brillava ancora nel cuore. Aspettava con impazienza un cuoco così bravo da riuscire a inventare una ricetta per curare la sua amata. La rivelazione del mio sogno venne confermata quando vidi un quadro nei corridoi del castello: ritraeva la stessa donna che mi era apparsa in sogno. Quando lessi la dedica capii. La brillante targa in alluminio diceva: "Alla mia amata principessa Leila da Persepoli". Ora si spiegava la sua espressione rattristata quando avevo nominato Persepoli, dopo la prima cena, e tutto sembrava più chiaro: il Re non si fidava più di nessun cuoco. Basandomi sulle infinite proprietà benefiche di zenzero e curcuma confidate a mio padre dal viandante nel deserto, presi il coraggio di scrivere una lettera al Re che diceva: "Maestà, ho capito il motivo del vostro misterioso comportamento. Conosco ricette che potrebbero far guarire vostra moglie e riportarla in perfetta salute. Permettetemi di conoscere la Regina. La vostra Shahrazād" Il Re acconsentì. Il giorno dopo preparai una tisana alla curcuma e zenzero, un Koresh Alu Esfenaj, uno stufato di pollo, spinaci e prugne condito con zafferano, curcuma e pepe, e un Sohan, un dolce friabile a base di zenzero e pistacchi, che insieme spargevano un piccante odore che stuzzicava le narici. Nel giro di pochi giorni la Regina si sentì meglio, tutto questo grazie alle sole proprietà antiemetiche dello zenzero e dalla sua capacità di agire sull'apparato digerente, migliorare la digestione, proteggere e disinfiammare lo stomaco, accompagnate dalle proprietà antinfiammatorie e antiossidanti della curcuma, che favorisce la funzionalità del fegato e il cui assorbimento aumenta se unita al pepe e riscaldata insieme a cibi grassi. Sia il Re che la Regina mi furono eternamente grati per il mio gesto. In cambio, io chiesi solo che venissero liberati tutti i prigionieri. In seguito, pubblicai una raccolta di tutte le ricette e tutti i racconti che avevo raccontato al Re durante la mia permanenza, intitolata "Le mille e una ricetta". La prima copia, stampata su sottile pergamena, fu rilegata in una preziosa copertina in pelle e alluminio e divenne uno dei più importanti libri che tramandano ancora la tradizionale cucina persiana.

## MOTIVAZIONE GIURIA

Le mille e una notte rivisitate in chiave culinaria. Il racconto prende lo spunto da un'idea originale e attrae il lettore portandolo in una giostra di sapori e di odori tipici della cucina del Medio Oriente. Una favola che si ispira alla grande tradizione classica. Sintassi corretta e qualche ingenuità stilistica, giudicata quasi fisiologica vista la giovanissima età dell'autrice e descrizione delle ricette un po' didascalica. Tutto sommato un primo, significativo passo nella ricerca di quel piccolo, grande miracolo che si chiama scrittura.

