

ALFREDO MOROSETTI



MANUALE DI ENOGASTRONOMIA FANTASTICA

DC&E

ALFREDO MOROSETTI

**MANUALE
DI ENOGASTRONOMIA FANTASTICA**

DUTCH COMM. & EDITING

Copyright© 2012 Dutch Communications & Editing
Via G. Banfi 4 - 20142 Milano

Stampa: Elioticinese Service Point S.R.L.
Via Venosa 4/6 - 20137 Milano

L'editore è a disposizione degli aventi diritti che non è stato possibile rintracciare

I baci non durano; saper cucinare sì.

(George Meredith, *La prova di Richard Feverel*)



Fig. 119.—Interior of Italian Kitchen.—Fac-simile of a Woodcut in the Book on Cookery of Christoforo di Messisburgo, "Banchetti compositioni di Vivende," 4to., Ferrara, 1549.

Nigrizia

Per fare un etto di Nigriza occorrono almeno 5 litri di latte in-



tero di donne africane di razza Ubu, dalle cui poppe ricaviamo un latte sufficientemente grasso per ottenere questo straordinario prodotto. Si tratta di un formaggio unico nel suo genere, re-

alizzato interamente a freddo e senza aggiunta di sale. Solo un mastro casaro di grande esperienza sa, al momento di aggiungere il caglio, quando il processo di fermentazione giunge al suo punto ottimale, e quando debba, allora, venire interrotto il paziente lavoro di rottura del caglio. Con dei panni si raccolgono i grumi di latte cagliato che galleggiano nella vasca casera, della grossezza ormai di una noce; vengono quindi strizzati, amalgamati e messi a sgocciolare in cestini di legno del diametro di circa 30 centimetri per un'altezza di venti per una settimana. Quindi, in un locale ben areato e con una temperatura che mai scende sotto i 20 gradi e mai supera i 30, il formaggio viene lasciato stagionare per almeno un mese.

Si consuma fresco, accompagnato da mostarde, ma meglio senza condimento alcuno, perché il suo sapore inebriante e unico si apprezza meglio e per intero semplicemente sbocconcellandolo a piccoli pezzetti senza nemmeno l' accompagnamento del pane.

Dati i costi proibitivi, viene essenzialmente utilizzato in strutture sanitarie e ospedaliere, dove i medici lo somministrano a malati terminali, ai quali produce effetti sensibili di rasserenamento psichico e di rafforzamento degli umori vitali. Alcune

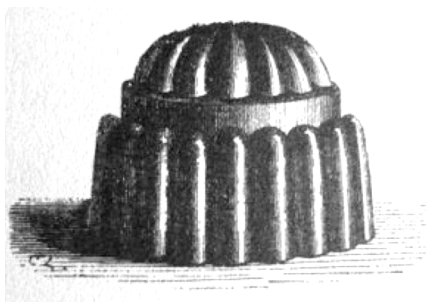
infermiere sostengono di avere constatato, nei soggetti maschili, persino significative erezioni del pene.



Die Landleut

Heluctiæ habēd dreyerley gewerb/etlich den Acker-
bauw/ vnd das iſt der grōſſte teil: die anderen bau-
wend den weyn: die dritten / deren auch gar vil iſt/
vmb alle gebirg erneerend ſich allein des vuchs/des
ſy ſo vil habend / das nit die weyber allein / ſonder
ſtarcke menner vnd knecht die kſy melckend/kāſ vñ
ziger machend. Die werdend genennt Sennen / ire
wohnungen vnd werckſtatt Senhütten/ꝛ. Heran-
der merteil kſy vñ ſchmalz zābereitet werdēd/daz
zū kein frauen hand kumpt/ꝛ.

Budino al latte della verità



Sopra i 4000 metri, in piccole radure di muschi, e solo in un'area molto delimitata della Cordigliera andina fra Perù e Bolivia, cresce la rarissima Stella Auacharampa, un fiore alpino scoperto di recente dai botanici a seguito di una

curiosa combinazione di coincidenze.

A quanto sembra le tribù andine selvaticissime e rincitrullite dei Chipango Atualpa e dei Chipango Carachaca sapevano da epoche remotissime dell'esistenza di questo fiore rarissimo, ma non gli avevano mai dato nessuna importanza e non avevano informato nessun botanico della sua esistenza. Del resto, a causa dello stato di sciroccamento congenito dovuto al millenario isolamento ad altitudini dove l'ossigeno è assai rarefatto, non erano mai riusciti a realizzare che doveva esserci una qualche relazione fra quel fiore, di cui i lama sono ghiotti, e gli stati di mistico isterismo collettivo, in cui cadevano di tanto in tanto, senza apparente motivo alcuno e magari per giorni e giorni, dopo aver bevuto latte fresco di lama.

La fortunata vicenda che sta dietro la scoperta del latte della verità, rimanda all'improvviso matrimonio, che tanto scalpore fece a Boston, fra il ricchissimo John Stuart Kerkenny Junior, figlio del magnate del gioco della tombola per corrispondenza, e la bellissima e inarrivabile Costance Lafargue, la cui famiglia aveva solidi interessi un po' ovunque ci fosse da arraffare soldi, e che molti, anche nella cerchia degli intimi, giudicavano un'emerita testadicazzo, tanto altezzosa quanto incapace di

amare alcunché. Il colpo di fulmine avvenne nella sala conferenze dell'Istituto di Botanica e Scienze Naturali dell'Università di Princeton, dove il celebre professor Franz Krainz teneva una pubblica conferenza dal titolo: "Costumi alimentari e sessuali dei ragni del Perù".

John Stuart Kerkenny, appassionato di farfalle e ragni fin dalla più tenera età, sedeva accanto, per puro caso, alla bellissima Costance, a sua volta collezionista maniacale di fiori rari e grande conoscitrice delle proprietà delle erbe di ogni tipo.

Alla fine della conferenza, John Stuart Kerkenny alzò la mano e chiese al professore se, magari in situazioni di estrema carestia, avesse potuto osservare casi di ragni passati ad una dieta vegetariana.

Il professore tacque per alcuni secondi, evidentemente colpito dalla sagacia della domanda. Poi rispose: "La ringrazio della domanda assai acuta, che mi costringe ad aprire una parentesi sui costumi alimentari dei ragni del Perù, che probabilmente avrei preferito far passare sotto silenzio. No, casi di alimentazione vegetariana non sono mai riuscito ad osservarne, ma devo ammettere che esistono ragni socialmente disadattati che si rovinano la salute drogandosi con il polline di certi fiori d'alta montagna".

Lo stupore dell'intero uditorio, di fronte a questa sconvolgente notizia, fece convergere lo sguardo di tutti verso colui che con la sua sagacia aveva finalmente aperto uno squarcio sul lato oscuro della vita dei ragni del Perù. Costance Lafargue sentì allora dentro di sé un improvviso, e mai sentito prima, sconvolgente turbinio, e, spinta da una forza misteriosa e superiore persino alla sua volontà cosciente, afferrò e strinse con tutta la sua forza il ginocchio di John Stuart.



Questi si girò di scatto per la sorpresa e vide l'azzurro marino degli occhi, l'oro dei capelli, il rosso della bocca, il biancore di luna della pelle e rimase folgorato dalla più bella farfalla che mai avesse mai visto. Prese la mano che lo stringeva al ginocchio, la sfiorò con un bacio, intrecciò le dita della sua mano a quelle della ragazza e via, come fossero un'anima sola, lungo i corridoi infiniti dell'Istituto di Botanica lungo le cui pareti teche e teche di vetro mostravano fiori, farfalle e ragni stecchiti di ogni tipo, provenienza e bruttezza. Quando la curva a gomito dell'ennesimo corridoio che avevano corso come invasati, mano nella mano, diede l'impressione che nessuno avrebbe potuto sorprenderli, si avvinghiarono l'un l'altra facendo affidamento sullo spessore del vetro che li separava da una famigliola di vedove nere e contro il quale John Stuart Kerkenny aveva inchiodato a gambe divaricate la bella Costance. Ma proprio quando l'irreparabile stava per accadere, il leggendario autocontrollo della signorina Lafargue ebbe un travolgente ritorno di fiamma. Gelida e rigida come un cadavere, con gli occhi però che facevano scintille di sdegno, la bella Costance disse: "Questo con me mai. In piedi contro un muro andrà bene con una delle tue sguatterie, ma con me nemmeno se tu fossi il figlio dell'uomo più ricco del mondo. Sposami e poi troveremo un luogo adatto a queste incombenze". Avendo completamente perso la trebisonda, il giovane Kerkenny non si rese conto con che razza di stronza avesse a che fare, e, con l'avventatezza tipica dei giovani, rispose: "Domani stesso". Ovviamente lo sposalizio non fu possibile proprio il giorno dopo, ma ci volle almeno una settimana. Del resto i due giovani frequentandosi almeno due ore giorno per una settimana per l'ora del tè in casa Lafargue, scoprirono la complementarietà delle loro passioni per il mondo della natura, e, sulla base di quanto aveva rivelato il professor Krainz, progettaron di fare una luna di miele di studio e di lavoro sui fiori per ragni

drogati. Appena terminata la cerimonia nuziale e consumato uno sbrigativo buffet con i parenti e gli amici più intimi, un aereo personale li aspettava per un volo fino alle vette più alte delle Ande peruviane. In realtà, il giovane Kerkenny avrebbe preferito posticipare la partenza almeno di una nottata, per potere dare quella sospirata botta in vista della quale aveva rinunciato alla beata condizione di scapolo più ambito in tutta Boston, ma non ci fu nulla da fare, Costance fu irremovibile, sebbene con astuzia femminile blandì la foia maschile del suo sposo, facendogli balenare vertigini di piacere a quota 4000, in una tenda posta ad uno scalino sotto il cielo.

Dopo un atterraggio da brivido in un campo di calcio che fungeva da aeroporto di fortuna presso lo sperduto villaggio di Los Hermanos de la Suerte, partirono a dorso di mulo lungo sentieri da cardiopalma, verso le terre dei Chipango Atualpa e Carachaca, che le loro guide definivano innocui, ma citrulli. Furono accolti in malo modo sia dagli uni che dagli altri, tanto che Johnny, oltre che citrulli, li descrisse nel suo diario come villanzoni. Con lo spirito realistico che aveva sempre contraddistinto la sua famiglia di contrabbandieri, contraffattori e bucanieri, Costance pensò che non ci fosse citrullo che non si potesse tirare scemo con la giusta dose di miraggi colorati. Prese una sua valigetta di pelle e si recò nella capanna dove gli anziani e dei Chipango Atualpa e dei Chipango Carachaca confabulavano insieme per concordare un modo univocamente utile ad entrambe le tribù su come trattare i due coglioni che erano venuti a studiare ragni e fiori. Costance aprì la valigetta e mostrò agli anziani, perline, specchietti, gessetti colorati, lavagnette luminose.

Prese la parola lo stregone Machicu Tetaua: "Cara signora, giù in città qualcuno ci definisce citrulli e forse ha ragione, ma lei deve sapere che di perline, specchietti e amuleti vari non sappiamo che farcene perchè da molti anni li produciamo in gran

copia e li inviamo ai mercatini ambulanti di mezzo mondo, dove vengono venduti a giovani istruiti che ne vanno pazzi e se ne adornano le membra e i vestiti riconoscendo in essi i grandi poteri magici che noi, in quanto citrulli, faticiamo oggi a vedere. Ad ogni modo se volete avere presso di noi un soggiorno confortevole in capanne a quattro stelle, cibo in abbondanza e nostre guide che vi mostreranno dove crescono i fiori del cazzo di cui andate in cerca, non avete che da ordinare un bonifico, diciamo di 6 mila dollari, da versare alla banca di Los Hermanos de la Suerte sul conto AT12PPP0876O6657, intestato alla Chipango A&C



Manufacturing Inc.”. A malincuore per l' enormità, a suo giudizio, della somma richiesta, tuttavia sollevata di aver trovato una soluzione e felice di avere appreso che i Chipango conoscevano il fiore di cui andava in cerca e sapevano dove cresceva, Costance annuì persino civettuola. Poi corse dal marito gli impose di ordinare alla sua banca un bonifico immediato di seimila dollari a favore della Chipango Manufacturing. La trovata armonia fra selvaggi e intrepidi esploratori del mondo della natura fu celebrata con una grande festa a villaggi riuniti dove per tutta la notte si sarebbe ballato, cantato, raccontato le storie immortali dei Chipango e della Boston bene. Sebbene la passione antropologica del giovane Kerkenny lo accendesse di entusiasmo a ballare le antiche danze Inca, in realtà sperava che la cosa non andasse troppo per le lunghe,

perchè si era fatto un nodo al cazzo per non dimenticarsi di dare prima poi la famosa botta alla bella Costance, e, come è del tutto comprensibile, andare a pisciare gli riusciva assai difficoltoso, se non persino doloroso. Ballarono a più non posso, cantarono a squarciagola gli antichi canti di gioia Inca che corrispondono più o meno alle bostoniane Osterie, mangiarono carne di lama a volontà e bevvero litri di latte di lama fermentato. All'alba si ritirarono nella loro capanna a quattro stelle, e qui scoppiò l'inferno: la cruda e nuda verità.

"Quando mi hai messo contro quel muro, ho capito che eri solo un povero stronzo, che di te avrei potuto fare quello volevo. E così ti ho sposato, sì ti ho sposato solo per i tuoi soldi".

"L' unica cosa che di te mi interessa è il tuo culo; adesso te lo faccio e poi ti mando a cagare, e vedrai ti riuscirà meglio di quando mai ti sia riuscito prima".

"Povero scemo. Solo sfiorami contro la mia volontà e ti faccio una causa di divorzio che rovino te, tuo padre, e tutta la merda di famiglia che hai, che vive rubando spiccioli a portoricani, negri, messicani e spazzatura simile".

"Quanto a merde, quella pompinara di tua madre non è seconda a nessuna. Pensa che fra un tè e l'altro, è riuscita a dare una succhiatina anche al mio..."

"Maledetto bastardo, come osi....."

Intanto fuori si sentivano le voci congestionate, le urla incomprensibili in dialetto andino di tutti i membri delle due tribù, che invece che essere andati a dormire, si insultavano, si minacciavano, si menavano. Bastonate da orbi, urla di donne in crisi isterica, pianti, grida. E via andare così fino a sole alto, quando tutti caddero sfibrati in un sonno profondo. A sera Johnny e Costance, che erano caduti come tutti in un sonno riparatore, si svegliarono e si guardarono sgomenti, smarriti. Negli occhi dell'uno e dell'altra c'era un senso di vergogna, di ripulsa per quello che avevano detto e sentito, ma anche di te-

nerezza e comprensione. Invece che dividerli per sempre, quello che era accaduto li aveva avvicinati, aveva fatto loro sentire una corrente di riconoscente affezione. Lei, dalla sua brandina, allungò una mano verso quella del suo sposo, lo fissò un attimo con sorriso dolce e poi chiuse gli occhi. Lui baciò quella mano, portandola lieve sulle sue labbra. Rimasero immobili e in silenzio ad occhi chiusi forse un'ora, poi come mossi per la prima volta da una comune percezione di quello che era bene fare, si alzarono dalle loro brandine e vagarono, ormai che era notte, per il villaggio, lei stretta al suo fianco, lui con il braccio attorno alle sue spalle, lei la testa appoggiata al suo omero. Non parlavano, sapevano che qualsiasi parola sarebbe stata come una lametta da barba su di un vetro, ma con l'indice indicavano, nel grande prato di stelle ad un metro da loro, quella che ora riluceva di più, quella che vibrava per un istante di un amore più forte delle altre. Poi si baciaron senza frenesia, ma lasciandosi trasportare dalla grande onda che accorda i cuori e li unisce in quell'antico sospiro di vita, che gli uomini chiamano amore. Dormirono stretti stretti nella medesima brandina e fu bello come i baci che si erano scambiati perché fu il medesimo sonno.

Al mattino, lucenti come salamandre che erano passate attraverso il fuoco senza scottatura alcuna, seguirono per i segreti sentieri che salivano al cielo, la guida che era stata loro affidata dai capi tribù. Quando arrivarono ad un pianoro in ombra e umido di muschi, la guida fece loro segno. In un piccolo spazio erboso completamente in ombra cresceva una minuscola famigliola di Stelle Auacharampa, sebbene nessuno sapesse che questo era il loro nome, prima che il fiore fosse catalogato con questo nome alla Linneo Society di Londra.

Con l'esperienza acquisita nel corso dei suoi lunghi viaggi John Stuart fermò sua moglie, divenuta la sua amatissima amante, che già voleva correre a coglierne uno. Si sedettero,

invece, sull'erba, estrassero i loro binocoli, ad almeno 50 metri dai fiori, e attesero pazienti che qualcosa accadesse. La loro



pazienza fu presto premiata. Le lenti puntate sui fiori mostrarono una piccola colonna di ragni che si dirigeva eccitata, sgomitando, verso di essi. Quelli che arrivarono per primi, salirono sulle corolle dei fiori e cominciarono a suggerire polline a più non posso. Poi caddero a panza all'aria dalla corolla, dando appunto l'impressione di essere strafatti; quelli che si riprendevano cominciarono a girare in-

torno in modo assai curioso, tanto che a John sembrò ballassero la cucaracha, sebbene le numerose zampe rendessero poco riconoscibili i passi di danza al giusto ritmo. Forse per l'eccitazione, ebbe quasi la percezione di sentire qualcosa che poteva essere un canto di gioia. Ma sicuramente si trattava di un'allucinazione dovuta all'eccitazione del momento e alle numerose trombate della notte precedente.

La stupefacente scena, che se fosse stato possibile filmare, avrebbe assicurato fama eterna, in ambito entomologico e botanico, ai due giovani sposi, durò in realtà pochi secondi. Sopraggiunse un lama che divorò, avido, i fiori e con essi i ragni non abbastanza accorti a fuggire rapidi.

Dopo la scorpacciata, il lama cadde in uno stato estatico raro a rilevarsi fra caprini, ovini, e quadrupedi similari. Si puntò sulle gambe divaricate e rimase fisso a contemplare la cima della montagna, quasi avesse una visione. Insomma sembrava gli mancasse solo la parola per recitare un mantra.



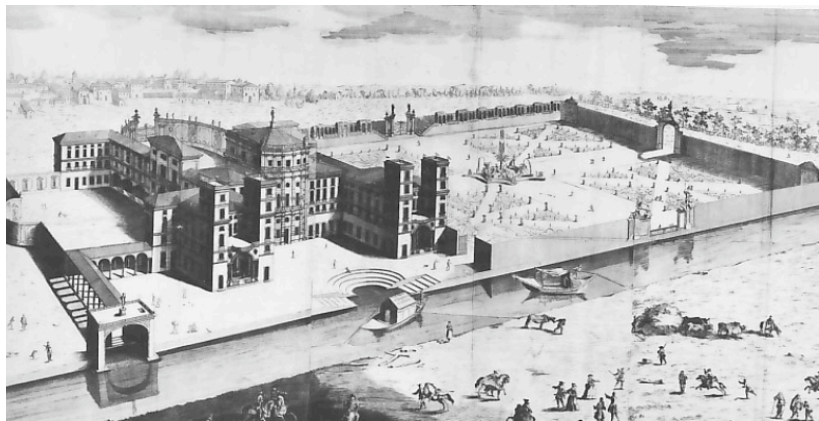
Piuttosto sconvolti da quanto avevano visto, i due giovani sposi erano comunque certi che la Stella Auacharampa avesse proprietà allucinatorie eccezionali, sebbene di non facile comprensione. Decisero così di seguire e tenere costantemente sotto osservazione il lama che si era nutrito dei fiori. Quando rientrò nello staggio del villaggio, insieme agli altri che un pastorello aveva condotto alla pastura di alta montagna, il lama fu munto da una donna che diede un poco di latte ai suoi due figli. Poco dopo i due fanciulli cominciarono a dirsi cose terribili, che la guida con estremo pudore, traduceva per i due ospiti. Non solo, quando la madre intervenne per porre fine alla sequela di accuse reciproche, i due fanciulli rispondevano alle domande della donna raccontando per filo e per segno tutte le marracchelle che avevano fatto.

Ai due sposi e scienziati ci volle poco a mettere in fila i dati raccolti, a partire dalla loro stessa sconvolgente esperienza della sera prima. Il fiore conteneva un principio attivo che costringeva chi lo avesse assunto a dire la verità senza ritegno.

Si trattava di una scoperta scientifica di eccezionale valore, ma, al tempo stesso, di enorme responsabilità morale a renderla di pubblico dominio. Cosa sarebbe accaduto al mondo se, ad esempio, in un banchetto ufficiale fra presidenti di grandi potenze fosse stato fatto ingerire il fiore ad uno di essi? Di certo, si sarebbero create le condizioni per un conflitto nucleare. Così, molto saggiamente, catalogarono il fiore presso la Linneo Society di Londra, ma si guardarono bene dal rivelare le sue segrete proprietà.

Però le donne sono uniche. Non sappiamo mai se fanno le cose per cretineria o per estrema astuzia. Tant'è che Costance non poté non raccontare alla madre del latte miracoloso. Lo fece per stupida leggerezza o perché spinta dall'istinto predatorio di famiglia? Non lo sapremo mai. Sappiamo però benissimo che oggi la famiglia Lafargue è la più ricca e influente del mondo.

La signora Lafargue, infatti, da diverso tempo, ha l'abitudine di offrire nei suoi ricevimenti un budino di latte e vaniglia che tutti quelli che lo hanno assaggiato trovano speciale per la consistenza e l' intensità del sapore delle materie prime. La provenienza del latte è un segreto che la signora Lafargue non rivelerebbe nemmeno sotto tortura, ma i postini consegnano abbastanza spesso contenitori di latte che vengono addirittura dal Perù. Il budino, a fettine piccolissime, è riservato, in queste feste, solo a banchieri, governatori, senatori, amministratori delegati di importantissime società. Lo si gusta quasi sempre quando la maggioranza degli ospiti è già andata via e la signora Lafargue riunisce nel suo salottino per un' ultima chiaccherata e un ultimo peccato di gola il fior fiore della bella società.



Polenta e castagne



Questo piatto non nasce, come potrebbe sembrare, dall'estrema povertà delle popolazioni rurali delle alte valli bergamasche, dove appunto trae la sua origine. Nè, del resto, rimanda ad epoche ancestrali; è, invece, piuttosto recente, potendo con relativa precisione indicare fra il 1903 e il 1904 la data della sua prima

realizzazione, avendo memoria scritta, nei memorialia comunali di tutti i comuni della val Cergallina, che, su suggerimento di suor Fiammetta Benincasa, si cominciò, a partire da quella data, a prepararlo nelle cucine di svariate famiglie di questa valle. La val Cergallina è una una piccola rientranza, quasi la spina di un pesce, se passa la metafora, lungo la ben più nerboruta e tosta val Taleggio. Altro fatto del tutto insolito è che questa ricetta è utilizzata solo nella val Cergallina e solo da nativi di stretta genealogia cergallinese. Lungo tutta la val Taleggio e territori limitrofi, da epoca ancestrale e senza fallo alcuno, la polenta vien 'cunsà', per usare una colorita espressione del luogo, solo ed esclusivamente con lo squisito ed inimitabile Taleggio, prodotto da mastri casari taleggini, che si tramandano di padre in figlio il segreto del processo produttivo, che consente di avere questa specie di stracchino dalla pasta consistente, ma morbida, e dal sapore insieme deciso e delicato. Chi non ha mai mangiato almeno una volta nella vita pulenta taragna con el stracchìn de Talegg, non sa cosa vuole dire avere sul serio vissuto.

Veniamo dunque al fatto che ha portato alla realizzazione di questa curiosa e straordinaria ricetta a base di castagne e po-

lenta, tipica della val Cergallina. Fino al 1902, i cergallinesi, come tutti gli abitanti le valli circostanti la val Taleggio mangiavamo come piatto di base polenta e taleggio e nient'altro, ma nella primavera 1902, venne indetto per la prima volta nella storia di queste valli il concorso di bellezza Miss Valle Bergamasca Procace.

I Taleggini potevano contare su di una figona pazzesca che, davano per scontato, avrebbe sbaragliato qualsiasi zoccoletta avessero messo in campo i valligiani circostanti. Alta, slanciata, con una pelle bianca e morbida come un talegg appèn cagliàa, due tette come due provole di Soresina, i capelli biondi, una boccuccia che sembrava una meringhetta alla panna e due occhi verdi da farti sognare i pascoli d'alta montagna, come avrebbe potuto non vincere, anche perchè i giudici di val Taleggio erano quattro contro altri quattro delle valli limitrofe. La concorrente che alla lontana poteva essere paragonabile a lei, era una brunetta della val Cergallina, che sì, dopo tre mesi di malga in alta montagna, magari se te la trovavi nella stalla a mungere i vacch, ti veniva voglia di darle una ripassata lì per lì senza commenti. Ma signori, al confronto della bella Taleggina, sarebbe come paragonare il taleggio allo stracchino. Eppure l'incredibile si realizzò. I giudici, cinque a tre, proclamarono miss valli bergamasche la zoccoletta cergallinese. Il perchè e il percome è presto detto. Uno dei quattro giudici taleggini spasmava da anni per la bella figlia di val Taleggio, ma era stato

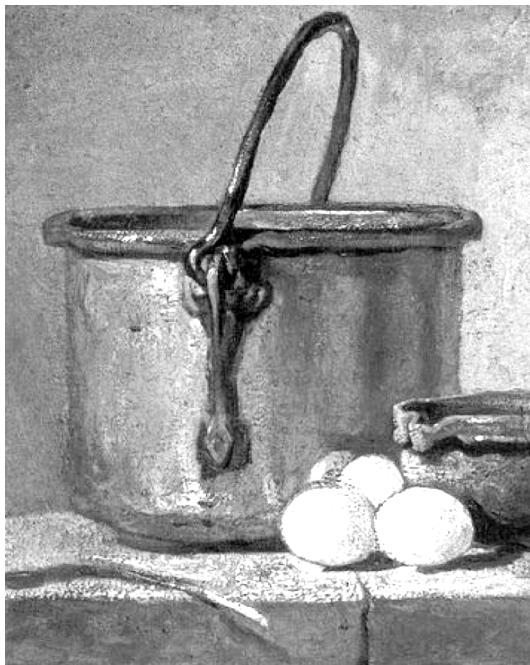


mandato a ciapà i ratt a più riprese da codesta figlia dell'amore e quindi per bieca vendetta votò contro natura.

Quando la gioventù della val Taleggio si riprese dallo shock, decisa che il concorso andava rifatto e si presentò in massa nella sala dell'oratorio della chiesa parrocchiale della val Cergallina, dove si festeggiava alla grande, decisa a farsi restituire scettro e corona e fissare una nuova data per il concorso. Ma non ci fu nulla da fare. Prima volarono parole, poi vennero alle mani, infine, anche piuttosto malconci, tornarono alle loro case con la coda fra le gambe. I notabili della valle fecero ricorso al tribunale di Bergamo, chiedendo un decreto di nullità del concorso per vizio di frodo, ma il tribunale dichiarò irricevibile la richiesta. Insomma, masticando verde, dovettero arrendersi allo stato di fatto: la bella fra le belle era della val Cergallina. E allora iniziarono una guerra di ritorsione senza quartiere. Le autorità convocarono casari, mercanti all'ingrosso e al dettaglio, contrabbandieri e commercianti in nero e in rosso e dissero loro che se avessero venduto un solo grammo di taleggio ai Cergallinesi si sarebbero ritrovati in mutante se non peggio. Una delegazione di notabili viaggiò per i villaggi di tutte le valli confinanti e fece un discorso piuttosto simile: nel caso di rivendita di taleggio ai Cergallinesi, avrebbero subito un embargo totale, che li avrebbe ridotti a mangiare margarina.

In breve tempo la val Cergallina fu circondata da un cordone sanitario che impedì ad essa di ricevere un dito di taleggio, e fu a questo punto che emerse la figura provvidenziale di suor Fiammetta Benincasa. Erano ormai cinque lustri che questa sorella prestava la sua opera benedetta presso il monastero delle Piccole Addolorate del Sacro Cuore di Maria, dove si occupava dell'orto, delle erbe curative, di cucina. Ed è proprio in virtù di questa sua grande esperienza di erbe, di prodotti spontanei della natura, che le suggerì questa ricetta semplicissima, ma di tondo e robusto gusto, in grado di soddisfare i valligiani come

se non meglio del loro classico piatto tradizionale base di taglieggio.



Per quattro persone, la ricetta è questa: prendete un paio di chili di polenta targa e versateli in un paiolo di acqua bollente badando che non si formino grumi, nel frattempo mettete a bollire un chilo di castagne, sbucciate anche della pellicina interna in una pentola con un paio di litri di latte, aggiungete sale quanto basta e fate cuocere una mez-

zora. Passate tutto al setaccio fino ad ottenere una crema abbastanza densa, aggiungete una noce di burro e versate nel paiolo della polenta continuando a far cuocere per ancora un quarto d'ora. Quindi togliete dal fuoco e versate il contenuto su di un grande tagliere di legno, come d'uso, decorate il tutto con una coroncina di castagne bollite e servite nei piatti ben caldo.

Il culatello di pesce

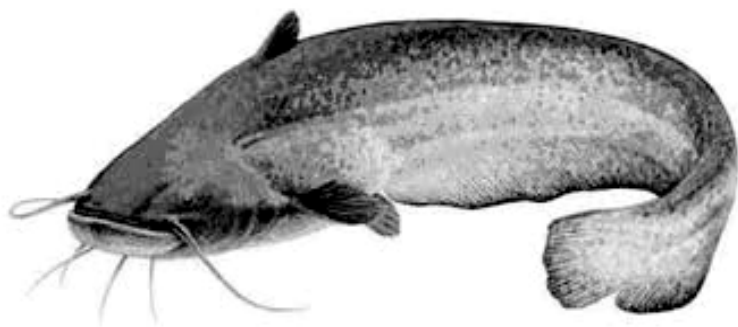


Gli elementi determinanti sono la stagionatura a regola d'arte e il momento esatto della cattura del pesce, che deve avvenire precisamente nella settimana, a fine settembre, in cui i siluri entrano in calore. E' questo, infatti, il momento in cui la femmina del pesce siluro, per attrarre il maschi, gonfia di morbidi grassi e fibre muscolari tutto il dorso circostante l'apparato genitale. La cattura deve avvenire in modo dolce e incruento, perché le femmine cat-

turate devono giungere vive nei laboratori dei mastri salumieri. In caso contrario, dopo solo pochi minuti dal decesso dell'animale, il gluteo culatellabile perde consistenza e sapore. Dunque la silura, una volta pescata, deve essere immessa in apposite vasche e tranquillizzata grazie ad immagini, che corrono lungo le vetrare delle vasche, di siluri maschi arrapati. Altro momento tipico è, dopo che le vasche sono state consegnate ai laboratori, il taglio del rigonfiamento culatellabile. Alcuni salumieri marpioni si mettono una specie di scafandro a forma di pesce siluro maschio, si immergono nella vasca e riescono così ad avvicinare la silura non solo viva ma anche speranzosa. Secondo l'opinione di molti esperti anche lo stato psicologico del pesce, al momento del taglio, ha un'importanza di primo piano nella realizzazione di un prodotto perfetto, ragion per cui avvicinarsi ad un pesce tranquillo e fiducioso permette di ottenere il massimo della qualità della materia prima. Il mastro salumiere, travestito da siluro, monta, secondo costume di questi animali acquatici, sul dorso della silura, e mentre questa fa le fusa, estrae un affilatissimo coltello di tipo norvegese e, in un sol colpo, asporta il rigonfiamento culatellabile.

Superata questa fase, si passa alla seconda fase del processo, non meno laboriosa e complessa. In un primo momento si tratta di far marinare per un dozzina di giorni, alla temperatura costante di nove gradi, il culatello di pesce in una soluzione fatta di vino bianco, acqua marina, tamerici salmastre, alghe di scoglio, aghi di pino marittimo. La giusta proporzione di questi elementi determina non solo il sapore e il profumo del salume, ma anche la sua consistenza e morbidezza. Ogni grande maestro salumaio ha la sua formula e questa è in gran parte alla base di un risultato finale unico e inconfondibile, tanto che gli esperti, solo assaggiando un'unghia di neonato di questo o quel culatello, sanno indicare dalle mani di quale mastro salumaio discenda. Il culatello viene quindi legato in una retina di spago di canapa e posto ad asciugare, per almeno un mese, appeso ai rami di pino marittimo, in un'area compresa fra Porto Garibaldi e Porto Tolle. Dovendo asciugare all'aperto in riva al mare, il rischio è evidentemente il furto o il danneggiamento da parte di gabbiani e rapaci in genere. Quindi occorre una vigilanza diurna e notturna da parte di apposito personale, che fa lievitare inevitabilmente i costi di produzione.

Terminata l'asciugatura, il culatello di pesce viene messo a stagionare in apposite stive di barconi di legno, ormeggiati lungo



canali del delta del Po. A tarda primavera il culatello di mare è maturo per essere portato in tavola. Si tratta di un pezzetto di carne assai compatto, del diametro di una non troppo grossa mela. Va tagliato a fette sottilissime, che possono accompagnare uova di quaglia, insalate di funghi porcini, deposte su quadratini di polenta abbrustolita, oppure semplicemente mangiate senza accompagnamento alcuno. Il peso medio di un culatello di pesce è di 190 grammi e ha un costo variabile che oscilla fra i mille e i cinquemila dollari al grammo. Si offre di preferenza ad una amante riottosa, convincendola, per scaramanzia, a recitare la parte della femmina di siluro in calore. In questo caso, chi recita la parte del mastro salumaio non nasconde un affilatissimo coltello norvegese, ma estrae, al momento opportuno, il corpo contundente più caro a Venere.



Torta ai diamanti alla maniera del rag. Gaslini



In realtà si tratta di una ricetta storica, d'uso abituale nelle corti rinascimentali lungo la fascia del Po, ma anche abituale sui deschi rurali dove però, per non inspiegabili motivi, si utilizzavano sassolini al posto dei diamanti. Dunque il merito del ragionier Gaslini è quello di aver tratto dal silenzio questa nobile ricetta, negletta per tanto tempo, in una società meschina e banale come la nostra.

D'altra parte, il ragionier Gaslini è un bel tipino, con idee e fisionomie tutte sue. Di corporatura striminzita, ma non macilento, è di statura media, sebbene lievemente curvo e con le spalle cadenti. In qualunque carrozza di metropolitana passerebbe del tutto inosservato se non fosse per il fiato che costringe chiunque lo avvicini ad allontanarsi almeno un paio di metri.

Sebbene non favorito dai doni di madre natura, il ragionier Gaslini si distingue fra i membri del suo album professionale per un amore sincero, appassionato, totalmente disinteressato, per la figa. Dato il notevole livello di reddito che il suo studio di commercialista consegue, sarebbe facile per lui soddisfare i suoi interessi con una semplice transazione commerciale. Ma questo è proprio ciò che odia. Per lui fissare un prezzo, stabilire una durata, magari anche un repertorio di prestazioni, sarebbe peggio che dover prendere in seria considerazione una trombata con una ottantenne affetta da Alzheimer. Se le cose devono avvenire, allora che avvengano con un minimo di leggerezza, di spontaneità, di voglia di giocare.

Il ragioniere Gaslini abita in una villetta in finto stile Liberty alla periferia della opulenta cittadina padana dove egli esercita la sua attività professionale. Ed è qui che è solito invitare amici e amiche per cene di dispendiosa ricercatezza, grazie alle quali spera che gli vengano presentati nuovi soggetti femminili capaci andare oltre le apparenze. Il numero di frustrazioni subite nel corso degli anni è la causa, almeno indiretta, della riscoperta della sublime torta al diamante. La torta in questione è quella classica che da secoli si mangia lungo il Po. È una torta secca, sottile, piuttosto dura da sgranocchiare, che si sbriciola quando la si taglia. È fatta di farina, burro, zucchero, noccioline a pezzetti e in farina. La proporzione in cui variano questi ingredienti determina il nome che ad essa viene dato fra Casalpusterlengo e Sermide mantovana. A suo tempo era uso nascondere nell'impasto, nei banchetti ducali, un diamante, perché si pensava che chi, mangiando, se lo fosse trovato sotto i denti, meritava il diamante a premio della sua fortuna. Il contadino sostituiva il diamante con un sassolino e, in questo caso, la fortuna era non essersi rotto un dente mangiando la fetta di torta col sassolino.

Partecipava quasi sempre alle cene del ragioniere Gaslini la sua anziana segretaria, che, a suo tempo, gli fece da nave scuola, quando, giovanissimo, subentrò al padre nello studio, e, adesso, era una specie di sua governante - maitresse - confidente. Fu lei che preparò la torta e fu lei che segnò con una piccola croce l'angolo dove era nascosto diamante, in modo che al momento di dividere le fette quella con il diamante toccasse a lei.

Gli altri invitati erano Gino Abbiati, noto gioielliere, e Franco Robotti, bon vivant ed eterno giovane, presente a non poche serate e feste che si tenevano in tante case della buona borghesia cittadina. La sua presenza era spesso necessaria perché l'unico in grado di rimorchiare qualche invitata sotto i cinquant'anni. Quella sera era riuscito a portare due badanti moldave sulla

trentina, toste e ridanciane come ci vogliono per rendere allegre certe cene.

Quando la signora Luisa si tolse dalla bocca quello che a prima vista poteva sembrare un pezzetto di vetro ci fu molta sorpresa e costernazione fra gli ospiti. Ma il Gaslini balzò su in piedi e disse: "Che fortuna, cara Luisa, quello che ha appena tirato fuori di bocca non è un vetro, ma un diamante, ed uno assai prezioso, giacché da ora in avanti sarà mia regola in queste cene eleganti omaggiare a caso un invitato in questa forma che fu usuale nei banchetti dei nostri avi".

"Un diamant, un vero diamante? - se ne uscì, stupitissimo l'Abbiati - Fa vedàr, che tel disi mi se l'è una patacca oppure no".

L'Abbiati guardò e riguardò da ogni angolatura quel pezzettino di vetro, e poi sentenziò: "Cara la me sciura Luisa, ma lo sa che lei è da stasera almeno di 20 mila euro più ricca? E bravo el noster Gaslini, che se messo a fare il mecenate e distribuisce alla grande biglietti da mille a chi la tocca la tocca".

La serata proseguì frizzante come mai prima, tuttavia non si superarono mai i limiti della decenza. Il ragionier Gaslini ballò il waltzer con la sua anziana segretaria, il cha-cha-cha con le due giovani invitate, si raccontarono storielle magari un po' grassocce, si fecero battute con qualche doppio senso non troppo innocente, ma mai si andò oltre a questo clima di go-liardica euforia.

Per la cena successiva non ci fu nemmeno bisogno del Robotti. Le due badanti badarono a prenotarsi in anticipo e portarono altre due loro amiche, pensando certamente che aumentando il numero, le probabilità che il diamante toccasse ad una di loro aumentava in proporzione. Ma, sfiga delle sfighe, quella volta il diamante toccò al padrone di casa, che, tuttavia, con la massima signorilità affermò che alla prossima cena lo avrebbe messo nella torta insieme ad un altro. In ogni caso fu una serata memorabile, che presentò situazioni piuttosto scollacciate e

momenti di petting assai spinto fra invitati e invitate, senza però arrivare ad uno smutandamento completo e inequivocabile.

Alla terza cena, le badanti si presentarono in sei, alle quali il ragionier Gaslini contrappose, oltre se stesso, cinque amici, fra cui il Robotti, Enrico Tardetti revisore dei conti, Clark Cardoni architetto a riposo, Gianni Cazzaniga negoziante di abbigliamento, Arrigo Sensini sfigato in genere.

Nel tripudio generale, fra applausi e lazzi, le fette di torta con il diamante toccarono, quella sera, a Ludmilla e a Irina, e poi non ci furono più limiti. Secondo la signora Allegretti, che abita con la famiglia nella villa accanto a quella del Gaslini, svegliata da strani grugniti, racconta che vi erano sul grande ippocastano del giardino del ragionier Gaslini, due animali che potevano essere orsi o scimmie che grugnivano, soffiavano e si grattavano reciprocamente. Però la signora Allegretti è molto miope e di notte di sicuro non è in grado di distinguere un TIR da una farfalla. Più attendibile la testimonianza dei cinque amici del Gaslini che concordano con assoluta precisione su di un punto: non ci fu divano, poltrona, tappeto, letto e scendiletto che non fosse stato utilizzato per un uso improprio. Particolarmente contento fu il ragionier Gaslini che ebbe ad assaggiare due grosse porzioni di figa, una bionda e una nera, sleccazzó diversa roba intima, ottenne promesse per un futuro nel quale mai avrebbe mangiato torte in solitudine.

Ma, come si dice ad Holliwood, i sogni muoiono all' alba. In questo caso, in tarda mattinata. Ludmilla e Irina, con il codazzo delle loro amiche, si recarono, per quanto assai sbattute, alla gioielleria di Abbiati, impazienti di conoscere il valore dei due diamanti. Col suo fare beffardo e un po' cinico, il gioielliere disse: "Si è roba molto ben tagliata, diciamo che è un lavoro che ha il suo prezzo, per cui, tolto il vetro, che naturalmente

non vale niente, direi che questi due ninnoli possono valere cinque euri l'uno, ma sarà difficile trovare il compratore". Sbiancando assai le badanti troione a tempo perso, si permise di aggiungere: "Da noi c'è un detto: dimmi a chi la dai e ti dirò chi sei.

Se voi siete così sceme da darla a uno come il Gaslini sarete anche così cretine da credere che ci sia qualcuno disposto a gettare i diamanti ai porci".



La grappa alle tamerici salmastre



Subito dopo la sborata nel bosco, il poeta-soldato arrancò non poco abbacchiato e spossato verso uno di quei capanni di frasche che fra lanche del grande fiume e macchie di pini sparsi subito dietro il litorale adriatico, danno vita e

soccorso a pescatori e a sbandati vari con vino, anguille arrosto, grappe e fritto di fiume e di mare. Seguiva il poeta, stremato e stizzito, la signora Ermione, con un'aria beffarda, di scocciato compatimento. Non doveva essere stata una cosa memorabile.

Il poeta-soldato si stravaccò ad uno dei tavolacci di legno grezzo sui quali la signora Norina serviva i suoi rimedi per infreddoliti, attristati, bisognosi di conforti caldi e forti in genere. Donna dallo sguardo d'acciaio e di inusitata profondità sapeva al primo momento di cosa e di quanto e di quale trattamento necessitava l'avventore, fosse anche un perfetto sconosciuto. Al poeta-soldato avrebbe fatto bene una amichevole mandata a fare in culo, un luccio in salsa, due abbondanti bicchieri di grappa alle tamerici, uno prima, e l'altro dopo il pasto.

Intanto era entrata nel capanno anche la bella, ma piuttosto attempata, signora che lo seguiva, la quale si sedette di fronte al suo accompagnatore, guardandolo sempre con ironico compatimento, ma non disgiunto da una certa tenerezza. Tacevano imbarazzati e delusi. Il poeta provò a farfugliare qualcosa di aulico. Ermione portò l'indice alle labbra e

sussurrò: "Taci, ti prego, è stata ad ogni modo, per quanto ingannevole, una favola bella".

La signora Norina si avvicinò al tavolo e disse: "Abbiamo anguilla ai ferri, ma non credo che oggi sia cosa adatta per voi; luccio in salsa è quello che ci vuole per voi, e ingrugniti come siete, avete bisogno subito, mentre aspettate, di due bei bicchieri di grappa alle tamerici".

Il poeta-soldato rimase immobile e silenzioso, come se la donna non avesse parlato. Erminione provò un'istintiva simpatia per la signora Norina, ma anche il sottile piacere di girare il coltello nella piaga: "Guardi il mio amico beve solo acqua, limpidissima purissima acqua di fonte, e basta, null'altro. Detesta gli alcolici. Quanto al cibo, forse un paio di uova sbattute..."

"Volete allora una rusumada? Però nella rusumada ci va il vino – rispose l'ostessa – e poi io di uova non ce ne ho. Qui si mangia quello che c'è. Ma mi permetta che insista, la grappa alla tamerici la faccio io in persona; è un toccasana senza paragoni per avviliti e ingrugniti. Io adesso ve ne porto un cicinin per ciascheduno, voi lo lo assaggiate e se non vi piace lo lasciate lì, offro io. Ma vi avverto: c'è gente che viene anche da Ravenna per berne un pochettino, perché l'umore e la voglia di vivere gli cambia da così a così."

Il poeta-soldato lasciò che sulle sue labbra si disegnasse un appena percettibile ed enigmatico sorriso di divertito assenso. Ed Erminione si sentì allora autorizzata a dire: "Sì, ci faccia assaggiare questo suo intruglio e ci porti anche un piatto caldo di pesce. No, il luccio no, meglio un poco di anguilla arrosto".

Il poeta-soldato portò alle labbra il bicchierino e trattenne su di esse un'ombra di quel liquido verdino che l'ostessa aveva messo in tavola. Poi passò su di esse la lingua e, di sicuro, qualcosa sentì. Qualcosa di curioso e insolito, di misterioso e

invitante, tanto che lui, smodato in ogni spirito di vita, ma ascetico, come un francescano, nel cibo e più ancora nel vino, non poté fare a meno di suggerire dal bicchiere qualche goccia di quel liquido e lasciarla correre calda giù per la gola. Ermione, ben più decisa in tutto, ingurgitò di botto, alla russa, l'intero contenuto del bicchierino e di botto sentì che tutto il malumore era svanito e cominciò a guardare il suo compagno con occhi ridenti di giocosa felicità esser lì e non altrove. Il poeta-soldato si sentì incoraggiato ad un altro sorsetto ed ebbe allora la sensazione netta che quel liquore lo sollevava non nel corpo, ma nell'anima, perché dentro c'era qualcosa che aveva tratto dal mare, qualcosa che dagli abissi marini, da dove ogni cosa viva aveva avuto casa, era passato, dalle radici alle foglie della pianta e, da esse, nell'essenza liquorosa che stava bevendo. La grappa alle tamerici salmastre gli piacque così tanto che ebbe allora la rivelazione del perché i francesi, che tanto amava, chiamavano le grappe eau de vie. Si questo misterioso intruglio, uscito dalle mani di questa donna ancestrale e archetipa, dava vita, accendeva alla vita, riportava vita. Bevve tutto di un fiato quello che restava nel bicchiere e chiese subito un altro giro per lui e la sua donna. Norina sorrise sorniona e compiaciuta e portò l'anguilla arrosto, tagliata a tocchettoni grandi.

“S’ as magnet l’anguila et bevet la me grapa, t’al vien gross mên un pin, dur mên el mêerm, e s’asmola nianca s’as pianset türë”.

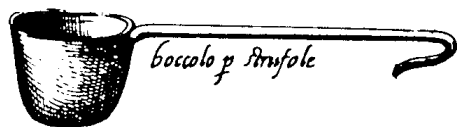
Il poeta-soldato, di origini latine, fece a fatica a capire parola per parola quel dialetto celto/romanico, ma il concetto di massima lo afferrò benissimo. E l'euforia che già aveva ridestato i suoi sensi andò ad esaltare la naturale sua esibizionistica estroversione e il suo istinto per il colpo di scena. Si alzò in piedi sulla panca che faceva la sedia ai tavolacci del baracchino col bicchiere colmo in mano. Brindò

alla sua ospite, nominata Artemisia Matuta, alla sua compagna, che fu Ermione di Afrodisia, agli Dei noti e a quelli ignoti e fra essi, più di tutti, Priapo, protettore della felicità dei talami. Si sedette colmo di esaltazione panica, divorò come una faina affamata l'anguilla che aveva nel piatto. Non aspettò che la sua compagna terminasse quello che ancora andava lentamente sbocconcando, ma la prese per mano e la condusse quasi danzando verso le siepi e pini che facevano sponda al mare, nonostante la pioggia che aveva preso a cadere lieve e bagnava i loro vestimenti leggeri. "Ma sta piovendo – provò a obiettare Ermione". "E chi se ne frega – rispose il poeta-soldato. Parole non odo che dici umane; ma odo parole più nuove che parlano goccioline e foglie lontane. Ma ti rendi conto? Noi siamo immersi nello spirito silvestre, viviamo all'unisono con la natura virente del bosco. Vorrei che ti potessi vedere. Piove sulle tue ciglia nere sicché par tu pianga ma di piacere; non bianca ma quasi fatta virente, par da scorza tu esca".

Le parole gli uscivano di bocca con un ritmo musicale come mai aveva sperimentato e trovato. Era al colmo dell'esaltazione panica. Parlava al bosco, il bosco parlava in lui. Correva di fratta in fratta con la sua compagna stretta per mano, fuori sé per la gioia che gli Dei concedono ai loro prediletti e che trasforma ogni stato ed ogni pulsione del corpo in un'illuminazione che mostra come la parte sia il tutto e il tutto la parte.

Tenne per sempre il segreto, ma nella cantina della sua villa a Gardone furono rinvenute, quando si procedette all'inventario, diverse casse di un liquore verdognolo, di fattura artigianale, con appiccicato un foglietto scritto a mano, con la dicitura: Grappa alle tamerici salmastre.

Il risotto degli amanti



Il risotto degli amanti nasce dalla immaginazione sentimentale di Cristina Ira Staufenberg, che lo servì, almeno a quanto racconta Giorgio Enrico Paolinelli suo maestro di camera, a Raffaele Felice di Montecascio quando l'amore, al suo culmine, lasciava ormai baluginare di quando in quando le crudeli lame di luce del tramonto.

Lo si prepara utilizzando un pugno di riso Arborio e un pugno di riso nero canadese, detto anche Indiano. Le due qualità devono essere mescolate energicamente con una frusta da cucina in un bacile abbastanza ampio, quindi si versa il contenuto in un piatto piano da portata e lo si serve ponendolo al centro della tavola, dove i due amanti, seduti l'uno di fronte all'altro, hanno come posate due bastoncini cinesi.

Ci si guarda intensamente negli occhi e a turno si usano le bacchette per estrarre dal piatto quanti più chicchi di riso bianco si riesca. Non si deve assolutamente estrarre dal piatto alcun chicco nero. Chi lo facesse, per distrazione o di proposito, ammetterebbe, di riffa o di raffa, che l'amore verso l'amato sarebbe forte e possente come un asso di picche, di cui il chicco nero è il simbolo.

Cristina Ira guarda Raffaele Felice con occhi inquieti, ma teneri di un sorriso lontano, e muove con grazia le bacchette fino a riporre sul suo lato del piatto un mucchietto minimo di chicchi bianchi; Raffaele Felice, con occhi fuggenti sorride largo alle labbra lunghissime di Cristina, ma le sue bacchette non riescono a trarre dal mucchio che un paio di chicchi. Cristina Ira sospira languida e lascia che siano i suoi occhi a dire quanto

freme il suo cuore. Raffaele Felice sussulta di attesa e volge il suo sguardo acceso al piatto affinché le bacchette diano prova del suo patire..... E così fino alla fine dei chicchi bianchi, quando saranno allora contati, avendo pareggiato ciascuno di essi ad un chilo, dimodochè la conta provi di quanti chili è più forte l'amore dell'uno per l'altro.



Ostriche alla salsa segreta di erbe fini di primavera



Il Ciulanèn era ancora caldo nella bara che il sindaco si premurò di mandare il notaio e il capo ufficio della tesoreria comunale ad aprire la cassaforte di casa dove si supposeva fosse custodita

la ricetta tanto sospirata. Ma non c'era. Per dovere d'ufficio ispezionarono tutti di cassetti di casa, tavolo di cucina compreso, ma non venne fuori. Solo foglietti sparsi, in un disordine terribile, di ricette ben note e scopiazzate più o meno bene da ristoranti emergenti e pubblicate con notevole approssimazione da tutte le più note riviste di cucina. Del resto, per anni, i cuochi più famosi si erano recati in incognito nel ristorante del Ciulanèn sperando di carpire questo o quel segreto. E quello che si sapeva delle sue straordinarie ricette era appunto il risultato di deduzioni, di congetture, di ipotesi puramente intuitive attraverso le quali cuochi famosi e giornalisti di riviste specializzate avevano rielaborato le pietanze che avevano assaggiato. Però quella che aveva fatto la fama mondiale del ristorante, la gloria del suo autore, e la fortuna futura di chi ne avesse ricevuto il segreto, quella purtroppo non si trovava.

Quando il Ciulanèn aveva cominciato a non sentirsi bene e farsi poche illusioni sul tempo che gli sarebbe restato, totalmente privo di parenti e di amici, decise di nominare erede universale dei suoi beni immobili e della proprietà intellettuale della sua scienza, il comune di Citengo Cerrina, il borgo dove era nato, dove era vissuto, e dove aveva aperto il suo ristorante.

Remigio Sodalengo, universalmente conosciuto con l'appellativo del Ciulanèn, era nato da genitori insignificanti in quel piccolo borgo collinare circa una settantina di anni prima. Con ogni probabilità il parto era stato difficile, ma questo non spiega come mai, alla naturale bruttezza di famiglia, si era aggiunto quel fattore imprevedibile che aveva fatto del neonato non soltanto un esserino brutto, bensì assolutamente repellente, e che per tutta la vita avrebbe costretto il Sodalengo ad una forzosa solitudine. Una leggenda paesana racconta che il padre mai volle condividere il desco con figlio e che l'unica volta che volle parlargli fu quando, raggiunta la maggiore età, lo convocò per dargli una considerevole somma a patto che il giorno successivo lasciasse la dimora paterna. Ma il caso volle che il giorno successivo il padre morisse improvvisamente, lasciandolo erede di una fortuna considerevole in terreni, case, titoli di Stato.

Remigio Sodalengo dovette la sua vita, sia in senso fisico che spirituale, alla madre che appena nato se lo attaccò al seno e lì ve lo tenne fino a che iniziò a parlare e, metaforicamente, finchè visse.

In verità, un'altra donna, la nonna paterna, ebbe un ruolo non indifferente nella vita affettiva di questa creatura doppiamente sfortunata, giacché, alla violenza subita nel corpo dalla sorte naturale, si aggiungeva un'anima sensibile e vibratile. La nonna, mezza cieca e alticcia spesso fin dal primo mattino, amava prenderlo sulle ginocchia e raccontargli favole di ogni genere inframmezzate da pettegolezzi da paese, vicende di famiglia, ricordi. Lo portava con sé in cucina e, ormai incapace di cucinare anche due uova al tegamino, gli raccontava di ricette e pranzi favolosi della sua gioventù e lo pregava di sbattere due uova, di affettare una cipolla, di preparare la marinata per una lepre da fare in salmì. È probabile che la genialità in cucina di cui dette prova negli anni della maturità

fosse stata covata proprio negli anni dell'infanzia e della adolescenza, in gran parte passati con la nonna nell'unico luogo in cui si sentì pienamente amato, oltre al letto che condivideva con la madre, e dove apprese, fra salsicce lardo tome di montagna uova farina burro fegatini e rigaglie di pollo, che la felicità ha un nome e un indirizzo: è dove qualcuno ti dà del suo, badando a mostrarti come puoi così tanto farlo tuo, che nessuno saprà mai da quale lembo iniziare se vorrà scollartelo di dosso.

Ad essere sinceri, e ad onore del genere umano, il Ciulanèn un amico del cuore riuscì ad averlo negli anni della prima giovinezza, quando frequentava le scuole costituzionali di regime. Un giovane che sapeva guardare oltre le apparenze e che avvertiva la forza del cuore e l'energia spirituale di questo suo sfortunato compagno di scuola. Sebbene, durante il passeggio canonico serale lungo la via principale di Citengo Cerrina, il Ciulanèn fosse oggetto di lazzi e scherzi volgari da parte dei coetanei di anima trista e meschina, tanto che il soprannome che lo accompagnò per il resto della vita uscì dalla bocca di uno di questi giovani di squallida sostanza e fu subito ripetuto da tutti gli altri, che, vedendo passare il Ciulanèn, lo appellavano in questo modo derisorio accompagnando le parole con il gesto della mano che fa oscillare in un senso e nell'altro, il pollice e l'indice levati, il giovane amico, tuttavia, lo convinse a superare ogni paura e uscire tranquillamente per le vie cittadine non curandosi affatto degli altri. Del resto l'appellativo, per quanto derisorio, andava a toccare un punto reale ed essenziale della vita di questo giovane sfortunato. Come tutti gli esseri geniali, era mosso da una sessualità strabordante e indomita. Bastava osservare lo sguardo con cui guardava le compaesane per rendersi conto dell'intensità con cui eros sbattacchiava la campana dei suoi coglioni e allagava la sua mente. Ma, come era prevedibile, nessuna delle donne di

Citengo Cerrina né vecchia né giovane, né troia né caritatevole, volle mai prendere in considerazione l'idea di farsi sfiorare dalle mani del Ciulanèn.



L'amico del cuore volle, dando prova di vera nobiltà d'animo, condurlo con la sua motoretta in più di uno dei casini fra Asti e Alessandria. Furono anche a Torino, ma a quanto sembra neanche le troie più sgamate e accidentate accettarono le somme, anche considerevoli, che venivano offerte loro per una trombata come Dio comanda. Al massimo, sempre a dar retta a voci di paese, qualche sveltina alla pecorina, tutte vestite a parte, ovviamente, le mutande, e in una posizione che non potessero nè vedere nè sentire il corpo del Ciulanèn nella sua interezza. E il dramma avvenne, a quanto pare, al ritorno di una di queste scorribande. Era ormai quasi l'alba e, forse per un colpo di sonno, forse per una macchia d'olio sulla carreggiata, fatto sta che invece di fare la curva la moto scivolò dritta contro il muretto di protezione e il guidatore fu sbalzato oltre il muretto nel precipizio. Il Ciulanèn fu relativamente fortunato:

battè violentemente le costole contro il muretto, se ne ruppe due, ma non cadde oltre di esso nel vuoto.

Un cupo senso di colpa, unito al dolore di avere perduto l'amico del cuore, l'unico amico che aveva, e al quale era legato da un sentimento di infinita gratitudine, trasformarono i giorni di degenza, prima in ospedale e poi in casa, in un incubo.

Ormai guarito, ma in uno stato di semi catalessi, non si alzava dal letto e non rispondeva ad alcuna domanda, non profferiva parola, a stento si lasciava imboccare dalla madre, ma, dopo qualche cucchiata di minestra, non c'era verso di fargli ingurgitare altro.

Una notte, infine, lo si sentì girare per la casa, piangendo e vociando frasi sconnesse. Il giorno dopo fu sulla tomba dell'amico. Vestito di tutto punto di nero, rimase per la giornata intera immobile seduto su di un cippo funebre. Fu ricondotto a casa, dall'insergente del cimitero al momento di chiudere i cancelli. Durante la notte, la madre, sempre all'erta, si insospettì della sua prolungata permanenza in bagno. Bussò, senza ricevere risposta, e allora con la massima determinazione sfondò la porta serrata da un chiavistello di poco conto. Il Ciulanèn era riverso esanime nella vasca da bagno in un lago di sangue. L'energia e la forza d'animo di questa donna diedero la vita, per la seconda volta, al figlio. Con degli asciugamani tagliati lì per lì a strisce, bloccò il sangue che ancora usciva dai polsi, si caricò il figlio in spalla e raggiunse in macchina l'ospedale, dove il giovane, ormai più di là che di qua, fu salvato con una trasfusione.

Ma il ritorno alla vita non gli fu di giovamento; si trascinava per i corridoi di casa come un relitto appoggiandosi ai muri, piangeva ora sommessamente ora a scoppi di disperazione improvvisa e incontenibile come un temporale d'agosto. Lo si

dava per spacciato, a parere non solo del medico di famiglia, ma di tutti coloro che in un modo o nell'altro frequentavano la casa. Anche la madre si era, infine, rassegnata a perderlo. Poi una notte, all'improvviso, mentre si trascinava singhiozzando fra i corridoi di casa, ormai esausto e spettrale come un'apparizione dell'oltretomba, iniziò a fischiettare i versetti musicali della celebre Osteria Numero 20. Mimando i passettini di una polka saltata, raggiunse la cucina, vi si barricò dentro, e da lì non uscì per giorni e giorni, se non per lo stretto necessario a soddisfare i bisogni più animaleschi del corpo e badando di farlo quando il sonno della notte inoltrata aveva vinto i parenti e le infermiere che badavano alla sua salute. Gli odori che uscivano da quella cucina erano celestiali e sconvolgenti; tracimavano ormai oltre le mura domestiche e invadevano le strade adiacenti la casa. Furono visti passanti estasiati fermarsi ore a soddisfare il piacere dell'odorato. Qualcuno portò persino una panchina e la lasciò sul marciapiede sotto le finestre della cucina. Il Ciulanèn non usciva mai, se non per le necessità di cui sopra, dalla sua cucina, ma a sera affiggeva sull'esterno della porta, con una puntina da disegno, un foglietto con l'elenco degli alimenti di cui aveva bisogno e, al tempo stesso, deponeva fuori un sacco nero della spazzatura con i piatti preparati durante il giorno, di ciascuno dei quali al massimo aveva spizzicato una forchettata. Le due infermiere che erano state assunte per vigilare su di lui ingrassarono di una decina di chili in meno di due mesi, ma soprattutto colpì il fatto che il loro umore, per solito accidioso e risentito, mutò in uno stato di allegria e sboccata socievolezza.

Era indubbiamente nato un artista; il Ciulanèn aveva trovato la sua intima vocazione, o meglio la sua intima vocazione, desiderosa al fine di vedere la luce, gli aveva impedito di lasciarsi sopraffare dal tenebroso istinto di morte che presto avrebbe avuto la meglio sulla sua vita. Un prozio di Bossolasco, di pas-

saggio in quei giorni, noto per il suo senso pratico, suggerì il modo di unire l'utile al dilettevole: trasformare la casa in un ristorante. La madre dubitava che il figlio avrebbe mai accettato una cosa così prosaica, ma non aveva messo in conto che gli artisti sono delle gran teste matte, pronte a qualunque sacrificio per la loro arte, ma non a quello di rinunciare al plauso degli ammiratori. E il pubblico, che ogni giorno si assiepava sotto le finestre della sua cucina, aveva moltiplicato esponenzialmente il furore dionisiaco con cui il Ciulanèn brasava carni, speziava intingoli, mantecava risotti, montava albumi. Si stabilì che il muro della cucina sarebbe stato abbattuto e sostituito da una grande vetrata a specchio dietro la quale il Ciulanèn avrebbe potuto osservare i commensali suoi ospiti, ma non avrebbe potuto essere visto da essi. Volle poi che l'ambiente e gli arredi del suo ristorante, come un tempio luterano, fossero semplici ed essenziali, giacché, come in Chiesa si sarebbe dovuto andare unicamente per pregare Dio, così, nel suo ristorante, si sarebbe dovuto andare solo per godere del cibo e nient'altro. Quindi niente stoviglie dalle fogge stravaganti e impossibili, disegnate dall'ultimo architetto mezzo finocchio alla moda, niente quadri alle pareti, niente lampade e lampadari arzigolati, con giochi di luce da teatro d'avanguardia, e soprattutto, per i suoi piatti, cioè le sue creazioni, niente nomi barocchi e ridicoli come quelli usati dai suoi ridicoli colleghi, ma quanto più possibile esplicativi dell'essenza degli alimenti utilizzati e dei modi di cucinarli. Dunque un ambiente di tavoli quadrati dalle tovaglie bianchissime di spesso e ottimo cotone, di piatti altrettanto bianchi di ottima ceramica smaltata, di posate lineari di buonissimo acciaio inox e di calici di vero cristallo affinché il colore del divino nettare dell'uva potesse riflettervisi al meglio in tutta l'ineffabile gamma delle sue sfumature.

Dal Ciulanèn si veniva appositamente anche da Shangai, magari con un'attesa di mesi, prima che fosse possibile evadere la

prenotazione. Dei suoi piatti si parlava ormai non solo nelle grandi riviste internazionali di cucina, ma anche in quelle di costume e, più ancora, in quelle di medicina e cultura alternativa, perchè non c'era piatto che non risvegliasse nei commensali la gioia di vivere e in tantissimi soggetti, magari già predisposti di loro, una certa propensione all'eccitazione sessuale. In effetti chi aveva provato le linguine di capretta in vulvina di maialina o gli asparagi e nerchie di agnello da latte in salsa di burro al tartufo, afferma di avere sentito una impellente necessità di avvinghiarsi all'amica o alla usurata amante che gli faceva compagnia al tavolo.

Si trattava - così questionavano le grandi menti della medicina - di un mega effetto placebo, determinato dalla suggestione dei nomi e, più ancora, dalla fama che il luogo si era conquistato, oppure era sul serio da prendere in considerazione l'ipotesi che certe mescolanze di proteine e grassi insaturi avessero, per pura combinazione, effetti reali sugli ormoni per lo più spenti degli attempati e straricchi frequentatori?

Certo è che sul piatto più richiesto, quello che era diventato la favola della cucina internazionale di frontiera, le ostriche alla salsa segreta alle erbe fini di primavera, ben pochi dubitavano della sua reale forza sessogastronomica. Troppe volte si erano viste signore serissime e compassate essere prese da incontenibili contrazioni uterine sussultorie e oscillatorie, tanto da essere costrette a correre di fretta al bagno, possiamo immaginare a fare che. Quanti amanti delusi, ma innamoratissimi, portarono qui le loro donne e le convinsero ad una porzione doppia di ostriche alla salsa segreta di erbe fini di primavera e quanti matrimoni furono salvati da questo benedetto piatto? Un numero esorbitante, così come esorbitante divenne la ricchezza e la fama del Ciulanèn.

Non ci fu cuoco, non ci fu critico culinario che, magari sotto mentite spoglie, non venne al ristorante del Ciulanèn e si fece servire questo piatto dalle eccezionali proprietà.

Gli ingredienti costitutivi erano, peraltro, abbastanza facili da distinguere, ma una volta che si cercava di riprodurlo, magari cambiando cento e cento volte le proporzioni della mistura degli elementi, i risultati erano sempre avvilenti. Ottime e saporite ostriche con effetti del tutto identici a quelle mangiate crude con qualche goccia di limone. Era chiaro che il Ciulanèn metteva nella sua salsa qualche elemento chimico fraudolento. Una sera vennero, sempre sotto mentite spoglie, una squadra di Carabinieri dei NAS e misero sotto sequestro ben 12 porzioni di ostriche alla salsa segreta di erbe fini di primavera, ma dai laboratori non uscì fuori nulla che non fosse di natura organica di origine animale o vegetale. Niente strane droghe, dunque, come avevano fatto credere gli invidiosi colleghi del Ciulanèn, e come aveva sentenziato la potente corporazione dei medici sessuologi. Dissipati tutti i dubbi circa aggiunte truffaldine alla ricetta, la fama del piatto e del suo creatore crebbe a dismisura. Ricevette offerte favolose da miliardari di ogni parte del mondo perché rivelasse loro la ricetta. Un Presidente di Repubblica e capo del Partito della Passera lo lusingò, con la sua consumata abilità di seduttore, dicendogli che avrebbe eguagliato la fama immortale dei cuochi italiani del Rinascimento, come il Platina o lo Scappi, al servizio di papi e di magnifici duchi, se avesse accettato semplicemente di mettersi al suo servizio e solo per certe cene eleganti, tenendo, in ogni caso, per sé il segreto, ma il Ciulanèn preferì mantenere l'indipendenza, preferì conservare il suo segreto.

L'improvvisa malattia e l'implacabile morte sembravano ora portare nella tomba il segreto, gettando nella disperazione il sindaco la giunta comunale di Citengo Cerrina. Non ci fu cassetto, calzino, tasca di giacca, di pantalone che non fosse stato

rivoltato e rivoltato dai solerti impiegati comunali. Non ci fu centimetro di muro e di pavimento della casa/ristorante che non fosse stato picchiettato col martello per scoprire se nascondesse qualche cavità segreta nella quale il Ciulanèn avesse riposto la ricetta. Niente di niente, era evidente che il Ciulanèn andava a memoria e mai aveva scritto la ricetta. Poi il miracolo di un'insperata scoperta. Agli angoli del grande muro che cingeva l'ingresso al ristorante vi erano due telecamere a circuito chiuso, una delle quali, forse a causa del vento, si era spostata e inquadrava anche parte della finestra della cucina del ristorante e, in particolare una grossa fetta del vetro a specchio che la divideva dalla sala da pranzo e che preso d'obliquo rifletteva abbastanza nitidamente le immagini interne di fronte. Con ogni probabilità, sulla pellicola avrebbe potuto esserci registrato anche parte di quello che il Ciulanèn preparava in cucina e dunque anche la ricetta delle ostriche alla salsa segreta di erbe fini di primavera, giacché era il piatto in assoluto più richiesto. Col cuore in gola sindaco e assessori si sedettero nella sala consigliare vuota e adibita a sala cinematografica. Molte immagini del filmato erano davvero confuse, ma altre sequenze abbastanza distinte. Ecco, si ecco, si vede bene il Ciulanèn che apre sei ostriche, ecco che trita erba cipollina, cerfoglio, tarassaco, punte di ortica, ecco che sbatte un rosso d'uovo in una scodellina... ma che fa? ma cosa sta facendo questo gran porco? Sta sputando dentro la scodellina la sua saliva una due tre quattro volte. Amalgama bene il tutto, aggiunge il trito d'erbe e una goccia di limone e versa il tutto sulle ostriche sgusciate. Hai capito il Ciulanèn? il segreto della ricetta era la sua saliva, la sua saliva grondante di Eros inappagato. Chissà, se una donna avesse osato baciarlo, cosa sarebbe successo. Di certo avremmo perso un grande cuoco e avremmo avuto l'amante più amato dalle amanti.

Banane e fagioli fritti in olio di cocco sull'isola del tesoro



Quando il 27 febbraio 1698 il capitano William Haickwood entrò nella taverna del Cigno Nero, alla Tortuga, tutto avrebbe pensato meno che la sua vita sarebbe cambiata per sempre, senza che lui avesse potuto farci niente. Aveva messo in conto, da sempre, che la sua vita avrebbe potuto finire improvvisamente e senza una precisa ragione, per una coltellata a tradimento, per un colpo di pistola occasionale sparato in una rissa, per una cannonata fatale durante un arrembaggio. Gli imprevisti del mestiere, gli accidenti che capitano a chi esercita il mestiere delle armi in proprio. Ma in questo caso la sua vita sarebbe finita, non cambiata. Il capitano William Haickwood era un uomo alto e slanciato, con un volto dai bei tratti regolari, dove due occhi grigi come l'acciaio, guardavano il mondo con dura intelligenza. Pochi avevano sufficiente animo per reggere l'intensità di quello sguardo profondo e implacabile, e la sua fama, fra comandanti di vascelli pirata, era fra le più solide e ben meritate, poiché si contavano sulle dita di una sola mano le azioni da lui condotte non andate a buon esito. La lunga esperienza di uomini in situazioni estreme di rischio e di pena, lo avevano istruito a farsi temere senza farsi odiare, giacché questo era l'unico modo per condurre dei pendagli da forza alla vittoria e riuscire a tenerli poi in una condizione di relativa ragionevolezza, quando oro, argento e pietre preziose cominciavano ad essere accumulate e valutate sotto il ponte di comando. Gli uomini - sapeva - erano un curioso mix di sagacia e ottusità, di dedizione ed egoismo, di lealtà e di infida falsità, di crudeltà e compassione, di bramosia e oscuri timori. Sebbene mai capaci

di giudicare con obbiettiva misura se stessi e gli altri, in definitiva erano quasi sempre capaci di valutare con giusta approssimazione il loro interesse personale in una situazione di rischio. Sapevano, insomma, che se volevano tornare in porto salvi e magari ricchi, il capitano era quello che, meglio di chiunque altro, conosceva il modo e dunque quello che ordinava era in definitiva utile, anzi necessario. Per parte sua il capitano sapeva che l'odio non nasce tanto da ordini crudeli o temerari, quanto da quelli inutili. E dunque le punizioni dovevano essere inflessibili, ma mai arbitrarie, i rischi ragionevoli e, in ogni caso, il vantaggio, in caso di esito positivo, incomparabilmente maggiore del peggiore dei fallimenti. Dunque mai assalti avventati a navi di cui non si conosceva il carico, ma, come coccodrilli sonnacchiosi a fior d'acqua, in paziente attesa del boccone giusto, quello che avrebbe ingozzato i superstiti e fatto dimenticare in fretta i caduti.

William Haickwood era stimato dai suoi pari, rispettato dai nemici, temuto, ma venerato, dai suoi sottoposti. Tutti lo avevano in considerazione, ma nessuno si sarebbe detto suo amico. Lo stesso con le donne, che in partenza avrebbero fatto carte false per avere la sua attenzione, ma poi, frequentandolo, si convincevano che mai l'avrebbero spuntata sul suo cuore e dunque era più da temere che amare, più da assecondare che da coglionare.

Al Cigno Nero si festeggiava una sorta di sposalizio maccheronico fra il mediocre capitano olandese Rijck Van Guggenheim e una mulatta prosperosa e ridanciana che se lo era intortato ben bene. Sul tavolo ballava una creola che il capitano notò appena, quando entrò. Al banco si fece versare una coppa di vino francese e brindò con lieve ironia alla coppia che già si stava smanazzando sotto il tavolo, fra le risate della ciurma e un certo allegro compatimento da parte degli altri

capitani e comandanti in seconda invitati. Poi distolse lo sguardo dalla tavolata degli sposi e si lasciò andare al ritmo indiavolato della musica che gli orchestrali stavano suonando e la ballerina creola interpretando. Non riuscì più a distogliere lo sguardo da quella figura agile e vigorosa che fremeva e volteggiava sul massiccio tavolaccio che le faceva da palco. Era come ipnotizzato dalle movenze, ora sinuose ora frenetiche dei passi di danza, dalla cascata di ricci neri che ora cadeva in avanti ora veniva ributtata indietro con un violento movimento del capo. La donna sentì su di lei lo sguardo del capitano, ne avvertì l'intensità, e, come ogni donna che valeva qualcosa, seppe subito quanto e come il capitano avrebbe potuto chiavarla, e se ne valeva pena. Le sue movenze non solo si fecero più sinuose e morbide, ma, per un misterioso fenomeno empatico, si stabilì fra loro due una sorta di spazio riservato, come se nella taverna non ci fosse più nessuno e la donna ballasse solo per lui.

Per la prima volta in tutta la sua vita di marinaio e di comandante, sulla scialuppa che lo riportava sul ponte della sua nave sedeva al suo fianco una donna, per quanto nascosta sotto una lunga cappa col cappuccio.

Il nostromo, che era a capo del corpo di guardia, lo accolse con la solita premurosa deferenza, ma il suo stupore fu enorme nel vedere il capitano ritirarsi nella sua cabina con quella figura agile della quale non occorreva molta immaginazione per indovinarne il sesso.

Il mattino successivo fece una breve apparizione sul ponte di comando e soltanto per delegare al suo ufficiale in seconda il compito di dare gli ordini del giorno e distribuire le incombenza della giornata fra gli uomini della ciurma. Cosa del tutto insolita, soprattutto perché la nave si stava predisponendo alla partenza e bisognava imbarcare viveri, armi, munizioni e bisognava firmare i contratti di imbarco per i nuovi marinai che

avrebbero preso il posto di quelli caduti e di quelli che avevano chiesto di essere sbarcati a fine del precedente contratto di imbarco.

A tarda mattina, il capitano, sempre seguito da quella ignota figura ricoperta dalla grande cappa, fece ammarare una scialuppa e ordinò di essere condotto a terra. Fece ritorno sulla sua nave solo la sera del giorno successivo, quando ormai tutto era pronto e si attendeva appunto l'ordine di levare l'ancora. La nave partì, come d'uso, nel cuore della notte; e il secondo si accorse che qualcosa non andava quando, alle prime luci dell'alba, vide il capitano con il lungo cannocchiale da avvistamento puntato verso il porto della Tortuga.

Navigarono, tuttavia, tranquilli per sei giorni e sei notti lungo la rotta prefissata, quella che, secondo voci bene informate, avrebbe dovuto far loro incrociare una grossa nave da carico, proveniente da Siviglia. John O'Grady, ufficiale in seconda sull'*Indipendent*, ebbe la certezza che il capitano non fosse totalmente padrone di sé, quando il marinaio di vedetta sul pennone dell'albero maestro, gridò che gli pareva di avere scorto delle vele sulla linea dell'orizzonte a babordo. William Haickwood, se ne uscì allora con: "Speriamo che una volta tanto, oltre alla solita merda spagnola, ci sia finalmente del vero broccato di Fiandra nella stiva di quella bagnarola, perché devo fare un regalo che faccia la sua figura".

No, purtroppo niente broccato di Fiandra nella stiva della bagnarola. In compenso dei pizzi italiani di davvero ottima fattura, e il capitano fu contento lo stesso.

Il bottino fu comunque assai grasso, sebbene di non facile smercio alla Tortuga. Per lo più tessuti di velluto di gran pregio, vasellame fine, e parecchio cordame. Di notevole valore, se non capitavano incidenti, anche una paio di blasonati spagnoli, dal cui riscatto ci si poteva aspettare un quantitativo d'oro non disprezzabile. In ogni caso, lo smercio della

mercanzia e le trattative per il rilascio dei due notabili avrebbero richiesto parecchio tempo prima che si potesse riprendere il mare. Il capitano Haickwood era piuttosto euforico e per nulla spazientito dell'idea di dover stare magari anche un paio di mesi all'ancora nella rada della Tortuga, con la prospettiva di perdere la gran parte della stagione di caccia, prima dell'arrivo del tempo delle burrasche.

Fu appunto in uno di quei interminabili pomeriggi di estate che il capitano portò a bordo quella donna bellissima e selvaggia, vestita sontuosamente come una duchessa spagnola e coperta d'oro e gioielli. La presentò agli ufficiali, al nostromo e al nocchiero e le fece visitare l'intera nave con i marinai un po' divertiti un po' assatanati alla vista di tanto splendore.

Fortuna volle - almeno secondo il punto di vista della ciurma - che un mercante olandese, noto e in buoni rapporti con tutta la crema della filibusta, decidesse di acquistare l'intero carico di velluti, vasellame e cordami ad un prezzo quasi decente, e, al tempo stesso che il capitano Jean Larousse portasse la buona notizia che a Maracaibo le autorità avevano accettato il prezzo del riscatto, facendo garante dell'accordo e della somma da consegnare, il governatore inglese della Giamaica, il quale l'avrebbe consegnata al capitano Larousse, accordandogli un salvacondotto reale nel momento in cui avesse portato i prigionieri sani e salvi su di una nave britannica che li avrebbe attesi al largo dell'isola di Giamaica. Inghilterra e Spagna avevano, infatti, appena firmato una tregua e si impegnavano a restituire ostaggi e prigionieri. Non restava che riprendere il mare.

Il capitano prese il largo con un profondo senso di malessere, la cui origine era la combinazione della tristezza di dover lasciare la taverna del Cigno Nero, dove aveva affittato una stanza in modo permanente per la sua bella, e la vaga inquietudine di non sentirsi pienamente amato. Le cose precipitarono, quando

in una ronda di ispezione notturna ascoltò casualmente il parlottio scanzonato e malevolo di due antiche facce da patibolo che aveva imbarcato di recente. In buona sostanza dicevano che la troiona che adesso faceva coppia fissa col loro capitano era meglio di chiunque a rigirarsi come voleva un uomo, svuotargli le tasche, e poi mollarlo lì per lì senza riguardo per qualcun altro più ricco e più potente nel garantirle protezione e denaro. E adesso che era appena sbarcato alla Tortuga il famoso William Dampier, culo e camicia con tutti i più importanti capi ciurma dei Caraibi e immanicato, in un modo o nell'altro, con i governatori delle Indie occidentali di tutti i principali regni d'Europa, si poteva star certi che al suo ritorno il povero Haickwood non solo avrebbe trovato il letto vuoto, ma forse anche qualche lama misteriosa pronta a tagliargli la gola.

Senza un attimo di esitazione, e con grave rischio della sua vita, diede ordine al nocchiero di invertire la rotta e ritornare alla Tortuga. Solo l'enorme autorità che esercitava sui suoi uomini, lo salvò dall'ira della ciurma e degli altri ufficiali. Quest'ordine incomprensibile e folle, fosse stato impartito da un capitano solo un poco meno idolatrato dai suoi uomini, avrebbe scatenato l'ammutinamento immediato e la morte di chi si era azzardato a pronunciarlo.

William Dampier, cotto e strafatto, nel letto della bella creola dai lucenti riccioli neri, si salvò solo per pura combinazione. La pistola di Haickwood, bagnata probabilmente da alcuni spruzzi d'acqua, quando la scialuppa attraccò sul molo, fece cilecca. Dampier, che era quello che era perché aveva il sesto senso dei gatti, trovò un lampo di lucidità e saltò nudo dalla finestra, atterrò su di un provvidenziale cumulo di sabbia e se la diede a gambe verso la sua nave.

La creola, immobile e bianca come statua di cera per il terrore, si era rassegnata a ricevere la lama sguainata del capitano nelle sue carni. Ma il capitano lasciò cadere la spada, si avvicinò al letto e schiaffeggiò violentemente la donna, che ricadde prona singhiozzando e coprendosi il viso con le mani. Un'ira furibonda e incontenibile lo spingeva a stringere le sue mani attorno al collo alla donna, che ormai alle lacrime mescolava i singulti di un forte stato di soffocamento. Per altro verso, i sensi e l'anima del capitano erano scossi da una forza opposta all'ira di cui era prigioniero e che gli mostrava il languore di quelle forme bellissime che tanto aveva e continuava a desiderare. Quelle gambe lunghe e affusolate, quelle natiche sode e tonde come mai altre ne aveva accarezzato, quella schiena agile e forte, quel ventre dolce e morbido sul quale sognava ogni momento di reclinarvi sopra il capo, quei capelli lucenti e meravigliosi, e il profumo di quel corpo, che era vita, femmina e gloria... Aprì le mani e si lasciò cadere sul letto affranto.

La donna tossiva roca, singhiozzando sommessamente. Un'idea vaghissima di cosa avrebbe dovuto fare lo sollevò dallo stato di affranto torpore nel quale era caduto. Ritrovò l'energia. Con la spada fece delle lunghe bende del lenzuolo, legò con esse mani e piedi della donna, la imbavagliò per maggiore sicurezza. Se la caricò in spalla e, rapido e silenzioso come una faina da pollaio, raggiunse senza essere visto da nessuno il molo commerciale destinato all'imbarco delle scorte. Qui sapeva dell'esistenza di una grossa lancia che faceva la spola con le navi all'ancora nella rada, trasportando per lo più viveri e liquori. Solo un marinaio della sua esperienza e delle sue capacità avrebbe potuto manovrare da solo quell'imbarcazione, ma nel giro di pochi minuti erano già in mare aperto senza che nessuno si fosse accorto di nulla. Depositò la sua bella nella stiva che, quella volta, era piena zeppa di fagioli secchi.

Orientandosi con le stelle e facendo affidamento sul suo istinto marinaresco prese navigare secondo una rotta che avrebbe dovuto, di lì a tre giorni, se il vento non fosse caduto, condurlo in un punto dell'oceano dove vi era un isolotto sconosciuto, rilevato da nessuna mappa, e dove aveva un tempo progettato di nascondere il suo tesoro personale, prima che qualche masnadiero vi mettesse le sue mani sopra. Tutto il suo tesoro era adesso con lui e lì di sicuro nessuno vi avrebbe messo le mani sopra.

Al mattino si scopò con rabbia la donna ancora legata e imbavagliata. Lei, con istinto sicuro, non partecipava ma lo lasciava fare senza opporre nessuna resistenza. La cosa, infatti, non gli diede alcuna soddisfazione, ma lo aiutò a sbollentare l'ira. Poi liberò la donna, che era troppo astuta e intelligente per cercare di inventare qualche stupida giustificazione. Disse solo: "L'ho fatto perché mi andava di farlo, perché Dampier è un uomo interessante". La frase lo ferì brutalmente e riaccese in lui una vampata d'ira, ma un attimo dopo questa svanì, lasciando il posto ad uno stato di ragionevole calma. In fondo la frase che aveva udito era la verità, quella che sapeva benissimo, e non c'è nulla come sentirsi dire la verità, quella che già si conosce, ma non si vuole ammettere, che riesce a darti un senso di pace e di liberazione.

La donna aveva ripreso tutta la padronanza di sé e la sua sicurezza interiore.

"William tu mi piaci molto, più di chiunque altro al mondo. Però devi sapere bene che non sei l'unico uomo al mondo e noi siamo fatti di carne e possiamo cedere alle tentazioni, per stupidità, per curiosità, per leggerezza. Adesso finiamo questa bella gita in barca, poi torniamo a casa, dimentichiamo tutto, e tutto tornerà come prima."

"Nulla potrà tornare come prima, proprio perché io ti ho perdonato. Vedi se io non ti avessi perdonato e ti avessi ammazzato, dopo avere inseguito e ammazzato come un cane quel bastardo di Dampier, tutto sarebbe tornato come prima. Forse ci sarebbe stato un po' di maretta, ma tutti avrebbero detto che mi ero comportato con onore ed ero nel pieno diritto, anzi avevo il dovere, di accoppiare sia lui che te. E così sarei tornato sulla mia nave con più autorità di prima e la gloria del mio nome sarebbe salita ancora più in alto fra i fratelli della costa. Ma adesso io non ho più una nave, non ho più un nome onorato e dovunque andassi chiunque si sentirebbe autorizzato ad ammazzarmi. Non abbiamo più casa, ma io sono contento lo stesso perché ho con me il mio tesoro, quello che tutti noi pirati agogniamo, la cometa incantata dietro la quale corriamo i mari e che ben pochi di noi raggiungono".

"William, tu sei impazzito, fra qualche giorno le gallette e l'acqua finiranno e noi moriremo in mare aperto. Dammi retta, torniamo indietro. Vedrai che in un modo o nell'altro aggiusteremo tutto".

"È già tutto aggiustato. Rasserenati, avremo una nuova casa, una nuova vita."

La donna lo guardò con l'odio dell'impotenza. Capiva che in nessun modo avrebbe potuto piegare la volontà dell'uomo ed era tormentata dall'angosciosa certezza di un piano folle di cui però non intravedeva alcun contorno.

Dopo tre giorni di navigazione, in lontananza apparve uno scoglio alto sul mare. Fu una questione di pochi minuti, grazie al forte vento favorevole. Era un grosso isolotto, sul quale fu facile approdare grazie ad una ampia baia sabbiosa.

La lancia s'arenò a meno di cinquanta metri dal bagnasciuga. Il capitano portò a terra tutto il materiale utile che rinvenne sulla barca: chiodi, rampini, cordame, tela per le vele, una fiocina, quattro accette, un paio di martelli, alcuni coltelli, filo di rame, mezzo barile di catrame, e poco altro. Con l'accetta abbatté il piccolo albero maestro che portò con un certo sforzo a riva e poi tagliò la vela triangolare che ancora era avvoltoata ad esso. Quindi usando coltelli e accette asportò tutto quello che avrebbe potuto essere utile, in legno o metallo che fosse, al lungo soggiorno che progettava sull'isola. Infine scaricò a terra i sacchi di fagioli secchi. Dopo tre giorni di duro lavoro, ritenne che più nulla di utile ci sarebbe stato sulla lancia, vi salì sopra e con accetta sfondò la stiva, riducendo lo scafo ad una carcassa che presto le onde avrebbero maciullato del tutto e fatto sparire in mare aperto. Per tutto quel tempo la donna non fece assolutamente niente, né pronunciò parola. Se ne stette accovacciata su di una roccia sotto un cocco, con gli occhi spiritati, ormai al di là dell'odio, incapace di capire, sicura di una morte insensata e folle di lì a poco. In ogni caso, migliore di una vita anche breve ma vissuta su di un'isola di trecento metri di diametro e sulla quale crescevano solo banani e cocchi. Grazie a Dio, nel folto del boschetto di banani vi era una fonte di acqua dolce con una piccola pozza dove ci si poteva immergere fino al busto.

William era invece continuamente in movimento, sebbene anche lui non dicesse una parola. Sul suo volto vi era però disegnato un sorriso dolcissimo e una tranquillità serafica. La sua straordinaria energia fu duramente messa alla prova dal dovere provvedere a tutto lui. Con le vele della barca costruì una piccola tenda provvisoria, col fasciame della lancia, costruì una specie di letto dove appoggiare foglie cucite nella tela da marina a mò di materasso, e intanto tagliava e ripuliva alberi di cocco, accatastava rami e terra argillosa per quella che sarebbe

stata la loro casa di fronte al mare, intrecciava fibre di cocco per farne stuoie e preparava colazione pranzo e cena. Durante i primi tempi del loro soggiorno, la cucina lasciava alquanto a desiderare: si trattava per lo più di fagioli bolliti in un poco del grasso di balena che era stato rinvenuto nella stiva della barca. Completava la dieta qualche banana e qualche pezzetto crudo di cocco.

Quanto sarebbero durate le scorte di fagioli, si domandava, ormai tornata in uno stato di presenza a se stessa, per quanto depressa e avvilita. Ogni tanto, in un impeto di furore improvviso, gli batteva i pugni sul petto e lo graffiava con quanta più rabbia aveva nel corpo. Lui rimaneva immobile e la lasciava fare, quasi questo fosse il prezzo per averla rapita o per avere deciso di amarla al di là anche delle apparenze. Ma quando a primavera, gli vide spezzare la spada e fissarne lo spuntone con la punta ad un grosso tronco ricurvo, per farne un primitivo aratro, si commosse e per la prima volta, da quando erano sull'isola, riuscì a piangere per disperazione, per amore. Appena un mese prima, durante ancora la luna di febbraio, che è esiziale per la semina, aveva visto in lontananza, almeno così le pareva, le vele di una nave. Sulla spiaggia aveva raccolto una grande quantità di foglie secche e aveva dato fuoco ad esse, perché facessero un gran fumo, con la speranza che dalla nave scorgessero la colonna di fumo e si accorgessero di quell'isola sconosciuta. Lui la lasciò fare, non provò a spegnere il fuoco con la sabbia, per impedire al fumo di alzarsi. Lei allora capì per la prima volta di essere interamente amata ed andò in confusione. Sperava che la nave vedesse la colonna di fumo, voleva che la nave sparisse all'orizzonte. La nave, ammesso che fosse una nave, e non il gioco di luce di alcune nuvole che si specchiavano sul mare, passò oltre, senza lasciare traccia. Lei, infuriata secondo copione, pestò i suoi pugni sul petto dell'uomo che l'aveva sequestrata in un sogno di follia, e nel

suo cuore gioì del luogo, dell'ora, dello sguardo nei quali si sentiva costretta.

Lui trascinava l'aratro, lei col piede spingeva la lama a fondo nella terra. Poi, nella striscia di terra arata dietro di sé, faceva cadere una manciata di fagioli. E così, avanti e indietro, per giorni e giorni, lungo tutto il litorale, dove la terra aveva preso il posto della sabbia.

La sera si sedevano su di uno scoglio vicino al mare, e guardavano il tramonto che non finiva mai, perché il sole, quando si inabissava all'orizzonte in uno specchio d'acqua arancione e giallo, era subito rimpiazzato da un cielo luminosissimo di stelle guidate dal chiarore della luna. Non parlavano. Temevano le parole che, affilate come lame di rasoio, avrebbero aperto squarci dove le ferite pian piano rimarginavano. Ma la sua mano, che le stringeva il fianco, era di più. Era l'amore stesso, che, fuoco e vita, diceva all'anima che era venuto finalmente il tempo miracoloso di credere al corpo. E così, con il capo reclinato sulla spalla del suo uomo, ci fosse stata da qualche parte la promessa di qualcosa di più, quello era di più ancora.

La prigionia era diventata la salvezza. Erano liberi. Liberi dallo sguardo altrui. Liberi dal bisogno di compiacersi di piacere, l'inferno in terra. Dovevano contare solo su se stessi, perché non c'erano alibi con cui fare riserva. Dovevano imparare ad essere essenziali l'un l'altro, perché non avevano finzioni grazie alle quali proteggersi. E nemmeno occhi di riserva ai quali mostrarsi e nei quali immaginare un'altra felicità.

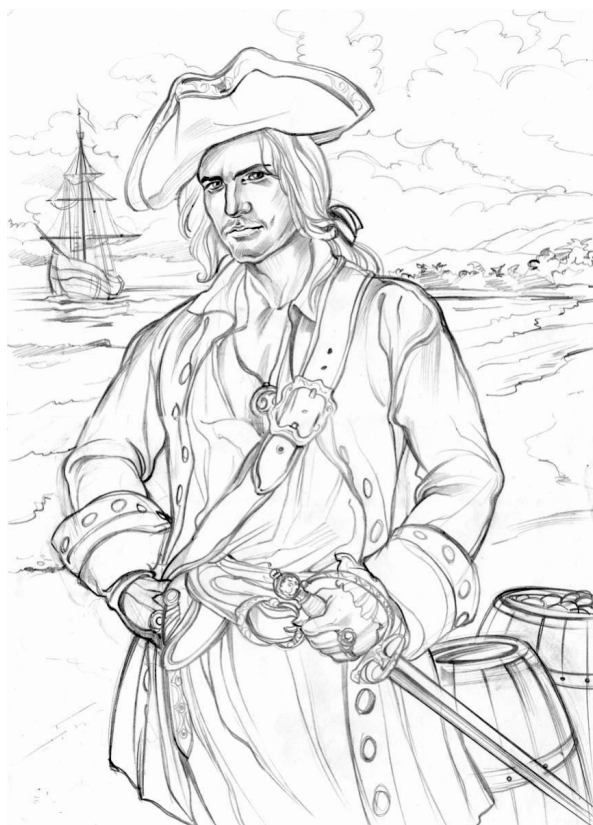
Capì che poteva contare solo su banane, fagioli e cocchi. Avrebbero vissuto di quello, avrebbero alimentato il loro amore grazie a cocchi, banane e fagioli.

Ogni sera un piatto diverso.

Per lunghi e lunghi anni ogni sera fu una festa. A volte era il capitano, che nella parte del viceré delle Indie occidentali, invitava l'eminentissima duchessa di Navarra y Leòn, in occasione dell'arrivo al porto dell'Avana di un carico di preziosissime fagiolanas di Spagna, dono di sua maestà serenissima. Si mangiava fagioli al forno in olio di cocco e purea di banana. A volte era la principessa del Caribe, la figlia di re Tomagoro, che, saputo dell'arrivo di una nave proveniente da mondi lontanissimi e sconosciuti, invitava il comandante di quei misteriosi stranieri per una cena intima nella sua reggia, affinché le raccontasse delle meraviglie del mondo oltre il mare. E allora si cenava con cocchi ripieni di pasta di banana con contorno di fagioli alle erbe del Caribe. A volte si mangiava di magro, specie durante il periodo di Quaresima, e allora zuppa di fagioli con pezzetti di cocco. Insomma non ci fu una sera che avessero mangiato lo stesso piatto. Non ci fu una volta che si amarono, già sapendo che sapore avrebbe avuto il bacio che stavano per scambiarsi.

Quando, molti e molti anni dopo, una nave da guerra inglese individuò quell'isolotto e il capitano decise di esplorarla, con enorme stupore trovò due giovanotti e un uomo ormai fatto, che accolsero la pattuglia in un perfetto inglese, dimostrando, inoltre, una padronanza fuori del comune di nozioni giuridiche e storiche, oltre che una brillante preparazione in campo matematico. Fu chiesto loro chi fossero e loro risposero i figli di William Haickwood e di Esmeralda Montes. E alla domanda dove fossero in quel momento i loro genitori, condussero la pattuglia presso due imponenti alberi di cocco, proprio di fronte al mare. Su di uno, una targhetta di legno riportava il nome di William e, sull'altro, quello di Esmeralda. Morirono lo stesso giorno, uno al mattino, l'altra al tramonto. Il comandante si fece condurre poi nella grande casa di legno di cocco e foglie di banane dove per tanti anni vissero con i loro genitori. Su di

una mensola vi era una specie di grosso diario, rilegato con una copertina di fibra di cocco intrecciata. Sulla prima pagina vi era scritto: "Sono stata completamente felice, come in nessun altro modo avrei potuto". Poi di seguito la lunga teoria di ricette che avevano alimentato la felicità di William e Esmeralda.



Pane amore e odore



Dobbiamo questa ricetta a Pietro Scalzo Baratieri, patriota, uomo d'azione, poeta ed esploratore. Poco più che ventenne fu con Garibaldi in Sicilia, insieme ad altri mille, e fu proprio sull'isola, durante la memorabile impresa, che Pietro Scalzo Baratieri ebbe l'ispirazione di questa straordinaria ricetta, rimasta segreta per quasi sessant'anni, e, fortunatamente, trovata scritta su di un diario, abbandonato in una cassapanca, dalla nipote Cecilia, a pochi giorni dalle esequie di Stato del celebre esploratore che tanto onorò la Patria con le sue spedizioni in ogni angolo selvaggio del nostro pianeta.

A quanto risulta dallo scritto autografo, subito dopo la battaglia di Milazzo, il generale biondo volle mandare a Randazzo il Baratieri ad avvertire l'ammiraglio Mosconi che gli servivano imbarcazioni per sbarcare i bersaglieri lungo i sentieri che avrebbero unito Napoli a Moncalieri. Durante il viaggio, fatto del tutto insolito sull'isola, iniziò a piovere, e temendo il Baratieri che l'acqua piovana potesse sbiadire il rosso fiammante della sua camicia, si risolse a raggiungere uno sperduto casolare nella desolata campagna, cotta solitamente dall'implacabile sole siciliano.

Aprì una fanciullina, assai spaventata ma non troppo. Era una pastorella che accudiva il gregge di famiglia sola in quella ca-

supola dove parecchie pecore ruminavano fieno agli angoli delle pareti in attesa probabilmente della mungitura serale. L'odore non era nemmeno più odore, era una nebbia densa che rendeva persino arduo riuscire a udire e parlare. La fanciullina ebbe compassione del giovane garibaldino fradicio di pioggia e a gesti misurati ma decisi invitò il suo ospite a togliersi gli indumenti bagnati. Cincischiando il Barattieri un po' per l'imbarazzo un po' perchè stordito dall'odore, fu investito dalle sagge parole della pastorella, che gli disse: "Vergognoso sei? O finocchio? Ma guarda che se non ti togli subito tutto t'ammali di polmoni e poi a che ti serviranno i coglioni?" E con fare deciso iniziò a sbottonare la camicia del giovane, ma quando arrivò a slacciare la cinta dei calzoncini si accorse della verità del detto 'chi ben comincia, è a metà dell'opera', perchè palpò un affare di una prepotente durezza che nemmeno la mazza con cui smazzolava i caproni era tanto. Quello che poi fu, fu un turbinio, un oltraggio a qualsiasi limite, un insulto alla castità. Pietro Scalzo Baratieri trombò un giorno e una notte senza fermarsi un istante. La pastorella peraltro assai attenta ai cicli della natura e ben istruita dall'osservazione del fare pecorino si metteva a quattro zampe e belava ora come un agnellino ora come una pecora in calore ad ogni spinta della verga del garibaldino nudo. Pietro Scalzo Baratieri, in uno stato orgiastico di vera mistica dionisiaca, era ormai fuori dalla percezione dello spazio e del tempo. Volteggiando dentro una nube di odore e al suono del belato angelico, trasportato dagli angeli della salute su di un ordine di realtà gnostica, a quanto sembra eiaculò 77 volte in ogni orifizio della pastorella, sodomizzò due giovani capri e mise incinte almeno quattro pecorelle. Alle prime luci dell'alba sussultò, emise un rantolo, si rannicchiò in posizione fetale e rimase perfettamente immobile fino alla sera successiva. Quando si riprese dalla catalessi, la pastorella era accanto a lui e lo guardava con gli occhi di un amore senza confini.

Una vitale felicità di esistere gli si annunciò con una fame che faceva tremolare le pareti della casupola. Chiese ardentemente cibo, ma la pastorella altro non aveva che pane secco. Pietro Scalzo Baratieri si ricordò allora del pugno di acciughe sotto



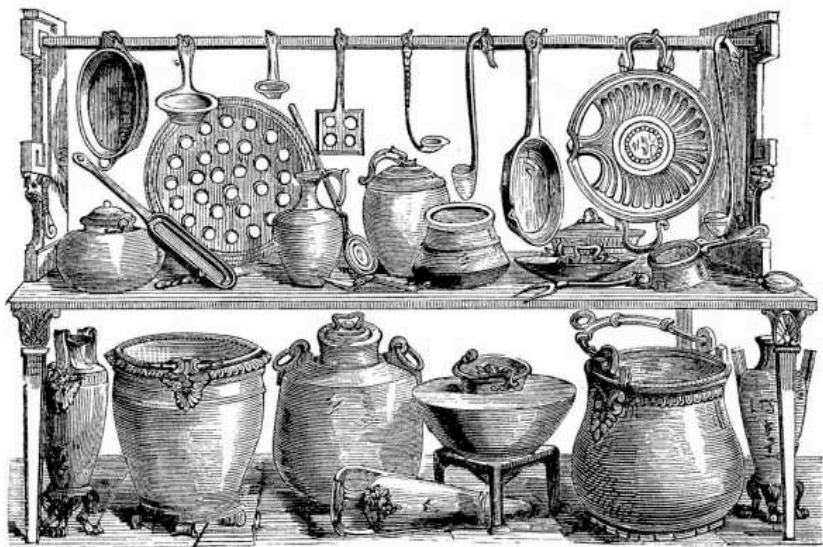
sale che conservava nella bisaccia militare. Insieme le lavarono felici del sale, bagnarono il pane secco e sminuzzarono dentro di esso le acciughe. La pastorella corse fuori a raccogliere qualche cappero selvatico e del timo, che, aggiunti al pane e alle acciughe, resero quel piatto il migliore che

mai il Baratieri avesse mangiato. Imboccandosi vicendevolmente, mano nella mano, ad ogni boccone i due lievitavano di qualche centimetro sulla panca dove fianco a fianco sedevano. Fino a che, in lontananza, si udirono gli zoccoli di alcuni cavalli al trotto.

“Scappa, Pietruzzu, ch’ issi sugnu li fratelli miei. E se ti prendono, ti ammazzano!”

Il Baratieri balzò sul suo cavallo d’ordinanza e, ancora nudo, cavalcò la notte intera fino al mare. A quanto sembra raggiunse a nuoto la Calabria, dove, disertore per forza maggiore, riuscì miracolosamente a imbarcarsi come uomo di fatica su di una nave diretta in Africa. Dalla conoscenza di queste vicissitudini adesso sappiamo che non fu una vocazione, quanto piuttosto una dura necessità, a risolvere il Baratieri alla avventurosa vita dell’esploratore. Inseguito senza requiem dai quattro fratelli Malacarne, che volevano vendicare l’onore della famiglia messo alla pecorina, il Baratieri fu in Africa, in Oceania, nel Klondyke, nella Terra del Fuoco, nella Mongolia interna, sul Gennargentu. Nelle brevi pause in cui si sentiva abbastanza sicuro in un certo luogo, provava la fitta di una incredibile no-

stalgia per quel piatto angelico che gli sembrava la chiave almeno dell'anticamera del Paradiso. Ma quantunque avesse più volte provato a prepararlo, ne ebbe sempre risultati assai deludenti. Nel Congo, presso una tribù di Zulu nanetti, assai simili ai Siciliani, si chiuse in un tucul con una giovane pastorella di zebù, istruendola su come bagnare il pane secco e pulire le acciughe che, per precauzione, si portava sempre dietro. Chiusa quasi ermeticamente la porta d'ingresso, dopo avere fatto entrare e lasciato rimuginare mezza dozzina di gnù e zebù per due interi giorni, mise in una grossa scodella la paciuga e, seduto accanto alla negretta, provò a rievocare la magia del reciproco imboccarsi. Un disastro. Se il sapore era, almeno alla lontana, assimilabile a quello originario, il condimento dell'odore era assolutamente incompatibile, anzi rivoltante, per cui Pietro Scalzo Baratieri, senza dire una parola, rovesciò lo scodellone sul pavimento, uscì dalla capanna e si mise in viaggio verso una nuova terra promessa.

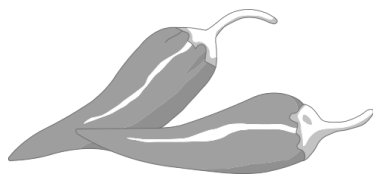


Nello Stato canadese dell'Alberta, proprio a confini con l'Alaska, si chiuse in un igloo con una esquimese e quattro foche, ma, anche in questo caso, avrebbe voluto scappare, se fuori non ci fosse stata una tormenta di neve. La costrizione di dover restare nell'igloo tutta la notte e buona parte del giorno successivo, tuttavia, gli offrì l'opportunità di verificare la stretta vicinanza fra l'uomo e la foca; e fu proprio questa diretta e solida esperienza che lo indusse a scrivere la celebre lettera, oggi riportata anche nei sillabari delle scuole elementari, a sua Maestà Serenissima, il direttore dell'O.N.U., con la quale si chiedeva che la foca fosse dichiarata patrimonio inalienabile dell'umanità.

Inutile continuare ad elencare le peripezie e i vani tentativi che tormentarono per una vita il Baratieri, affamato di pane e acciughe, che mai riuscirono a soddisfare la sua infinita aspirazione alla felicità. Sarebbe bello poter dire, come in una fiaba, che dopo tanti anni Pietro Scalzo Baratieri tornò in incognito nella piana di Randazzo e qui, incontrata nuovamente la pastorella, dagli ormai argentei fili lungo le spalle, come Ulisse accanto a Penelope, rilucette negli occhi e nella chioma come a vent'anni, così come attesta il poeta. Tentò certo, ormai più che ottantenne, di bussare a quella porta, sicuro ormai che il tempo avesse cancellato l'odiosa ira dei Malacarne. Ma il Siciliano, inutile a sé e al mondo, in una cosa è ammirevole: nella perseveranza dell'odio. Da lontano, il Baratieri aveva infatti visto una vecchina dagli argentei capelli che, accanto alla finestra, certo seduta su di uno sgabello, mungeva le pecorelle. Col cuore in gola bussò a quella porta, ma ad aprire fu uno strano figura che, con uno scialle di traverso e la parrucca argentea che gli cadeva di lato, spianava una lupara a canna corta. Due colpi senza rimedio e Pietro Scalzo Baratieri altro non fu che il ricordo di Pietro Scalzo Baratieri.



Insalata di pomodori e peperoncino alla Carlà



Per antica tradizione chi regna in Francia deve essere un men-teccato, vanesio e vanaglorioso. E siccome una milleneria esperienza ha dimostrato che i guai seri al regno sono venuti solo dai rarissimi sovrani assennati e lungimiranti, oggi come ieri, si preferisce incoronare un monarca perfettamente in linea con la tradizione. La recentissima vicenda storica, che è diventata la favola gioiosa più seguita al mondo, ha confermato la regola. Lo Sbruffone di Francia, nonostante le incredibili, ridicole, demenziali decisioni prese, non ha danneggiato seriamente il paese, anzi ha guadagnato ad esso una nuova ricetta che sta andando forte non solo nei ristoranti più alla moda di Parigi, ma anche in tutti quelli ove il bel mondo si ritrova in ogni angolo del pianeta. Stiamo parlando dell'insalata di pomodori, olive e peperoncino alla Carlà.

Tutto iniziò quando i 'servizi' gli riportarono una registrazione telefonica nella quale una voce inconfondibile diceva di essersi chiacchiata la Carlà davanti e didietro, ma che era stato come trombare una bambola di plastica. Non potendo invadere direttamente il paese che aveva gettato su di lui una tale onta, perché protetto dalla Nato, fece invadere uno dei principali fornitori di petrolio a basso costo dell'odiato rivale, ma quando gli zuavi di Francia iniziarono a scannare chiunque capitasse loro a tiro, si alzò la voce di protesta del Turco, antico protettore e reggitore di quelle desolate lande, oggi ambitissime perché ricche di oro nero. Allora convocò gli Stati Generali di Francia e fece decretare ad essi che il noto proverbio popolare che recita

“Fevrēr l’è curt, ma l’è cativ men un türç” dovesse diventare verità di Stato e fosse fatto obbligo di insegnarlo a memoria ai bambini fino dalla prima elementare. Quando poi il crudelissimo satrapo di Siria fece puntare i suoi missili sulla Turchia, pronto ad una guerra, per gettare benzina sul fuoco, se ne uscì dicendo che il Siriaco aveva i giorni contati perché mai avrebbe avuto i coglioni per iniziare una guerra contro il Turco. Infine, durante il ricevimento dell’ambasciatore plenipotenziario di Tehran, il potentissimo e zelantissimo mullah Abharzamei, quando questi se ne uscì con la frase ‘Allah u Akbar’, chiese al traduttore il significato letterale di quelle parole. E allora si adontò, uscendone, con una vocetta stizzita e velenosa: “Guardi ambasciatore, io non so bene chi sia questo Allah, probabilmente sarà anche qualche centimetro più alto di me, ma lei non deve confondere l’altezza con la grandezza. E mi creda, al mondo, gente più grande di me non ce n’è.” L’ambasciatore e la sua delegazione lasciarono immediatamente l’Eliseo e si fu sul punto di una rottura diplomatica che avrebbe preceduto un’immediata dichiarazione di guerra se non fosse stato che l’Arcivescovo di Parigi avesse deciso di presentarsi ginocchioni, vestito di sacco e il capo coperto di cenere, presso l’imam della moschea sciita di Francia.

E fu proprio in quelle frenetiche giornate che lasciavano presagire una guerra con l’Iran che lo Sbruffone di Francia, rientrando ormai quasi l’alba nelle sue stanze, trovò il letto vuoto. Nella concitazione del momento, preso dai fumi dell’ira di una irrazionale gelosia, ordinò al Capo di Stato Maggiore dell’Aviazione di fare levare in volo due caccia armati di bombe atomiche, da sganciarsi su Arcore. Poi pieno di sconcerto, singhiozzando e imprecando, entrò in bagno, e qui la sorpresa. La vasca da bagno presentava un ampio foro sul fondo, mentre la vestaglia e gli indumenti intimi della bella Carlà, erano ripiegati su di una mensola in attesa, evidente-

mente, di essere indossati subito dopo il bagno. La bella Carlà era dunque stata risucchiata in quell'orrido buco nero e non era fuggita da quell'odioso nanetto. Miracolosamente i due caccia furono richiamati alla base proprio quando Arcore era entrata nei visori di puntamento dei laser elettronici.

Un agente dei servizi, alto e snello come la Carlà, si calò per quel pertugio. Il cunicolo, nel quale si poteva procedere solo muovendosi a quattro zampe e con una bombola di ossigeno, sbucava direttamente su di una banchina della Senna e lì era ostruito e nascosto da un finto masso in plastica. Ovviamente i rapitori avevano qui una barca che li aspettava e con essa chissà ormai dove erano sbarcati.

Per oltre un mese la notizia fu tenuta segreta e per oltre un mese non accadde assolutamente nulla. Nessun messaggio, nessun cenno dai rapitori. Intanto 'il Mister', così come lo chiamava il capo dei servizi di sicurezza, dava in ismanie. Chiedeva di battere palmo a palmo il Maghreb con aerei a volo raso. Inviava somme da favola ai capo clan talebani, come primo anticipo, in cambio di informazioni congruenti per scoprire dove fosse tenuta prigioniera la bella Carlà. Prometteva ai leader palestinesi che, in caso di guerra, sarebbe intervenuto al loro fianco, ma per favore che facessero un passo presso coloro che avevano rapito la sua donna. E così la notizia alla fine trapelò, e persino la sua socia in affari oltre il Reno non riusciva a fare una conferenza stampa con lui senza riuscire a trattenere le risate. E quando lui ne chiedeva la ragione, lei rispondeva falsa: "Ma no, mon ami, è che sto pensando al cazzone di Arcore, ora in pensione".

Poi, quando tutto sembrava perdersi in un fitto mistero, il primo messaggio. Un foglietto di carta scritto in un francese totalmente approssimativo, nel quale si ordinava alla Francia, per mezzo del suo sovrano, di chiedere pubblicamente scusa al mondo di esistere e, in una clausola da tener segreta, a contro-

prova della buona volontà a collaborare, di far perdere la nazionale di calcio nell'imminente partita contro Yemen del sud. Il quattro a zero a favore dello Yemen del sud fu probabilmente la chiave di volta per iniziare una seria trattativa fra i misteriosi rapitori. I punti controversi delle innumerevoli, e spesso contraddittorie, richieste che ricevevano dai rapitori, che mai e poi mai avevano svelato la propria identità politica, sebbene tutto lasciasse intendere che fossero dei musulmani incalliti, si concentravano sulla disponibilità o meno a dichiarare l'Islam la più bella religione di Francia, l'Imam di Parigi superiore al Papa, il libero accesso e la libera circolazione in Francia di chiunque portasse il turbante, la consegna in un luogo deserto da definirsi sulla immensa costa della Mauritania di un carico imponente di armi leggere e soprattutto, di una tonnellata di barre di uranio arricchito. La trattativa si era incagliata su questi punti fondamentali, ma i rapitori mostravano di essere abbastanza flessibili su tutto meno che sull'uranio arricchito. Questo, in realtà, appariva il loro vero obiettivo. Il Governo e lo Stato Maggiore, si spaccarono esattamente a metà fra il partito dei possibilisti e il partito degli intransigenti. Ma quando i rapitori minacciarono di mettere on line su Facebook un video in cui la donna, che al momento rappresentava la Francia tutta, sarebbe stata sodomizzata da un negro con un membro da elefante, allora fu chiaro che ad un accordo si sarebbe dovuto arrivare perché, in ogni caso, la Francia non sarebbe sopravvissuta a tanta ignominia.

Come prova di buona volontà, chiesero ai rapitori la prova certissima che Carlà fosse viva e tutta intera. Non si accontentavano, dunque, di fotografie con giornali con data in evidenza, filmati e roba del genere facilmente manipolabile. Una persona di loro fiducia avrebbe dovuto vederla di persona. Fu una trattativa estenuante, ma alla fine, quando i rapitori furono certi che il governo avrebbe consegnato l'uranio, accettarono che

una persona, che non fosse un polizotto o un militare o un agente dei servizi, ma un membro della famiglia o un amico della bella prigioniera, venisse prelevato in un punto da convenzionarsi e lì, completamente in balia dei rapitori, senza agenti che lo seguissero, pena l'immediata interruzione della trattativa, sarebbe stato condotto a visitare l'ostaggio. La bella Carlà fece sapere di volere il suo cuoco personale. La cosa destò stupore e una certa diffidenza. Si trattava di un ometto, che fuori dal suo lavoro dove era straordinario e sapeva all'odorato riconoscere qualsiasi vino, a volte persino la marca, oppure la natura e la provenienza di qualsiasi alimento o condimento, per tutto il resto era un cretinetti senza arte né parte.

L'uomo salì su di una macchina nera, con i vetri oscurati, parcheggiata nei pressi della stazione del metrò di Clichy. Poi se ne persero le tracce e tutto quello che si sa è che la macchina fu ritrovata bruciata in un prato del sobborgo di Bourg la Reine. Il resto si sa per il racconto fatto dallo stesso uomo. Fu subito bendato e ammanettato. Quindi gli fecero un'iniezione e subito dopo cadde in un sonno profondo. Si risvegliò in una stanza tutta rivestita di metallo, dove vi era solo il lettino su cui era legato completamente nudo. Un uomo lo ispezionò ovunque, dagli orefizi auricolari all'ano ed esaminò i suoi denti ad uno ad uno nel caso una capsula con un microregistratore di posizione vi potesse essere nascosta. Fu rivestito con una tuta da ginnastica e un ampio giaccone di piumino. Viaggiò per almeno una settimana in auto, in aereo, in treno, in nave. Alla fine aveva completamente perso la nozione del tempo e del luogo. Su di un'auto gli fu nuovamente iniettata una siringa di sonnifero. Si risvegliò legato ad una sedia in una stanza completamente spoglia e senza finestre. In un angolo vi era anche lei, e anche lei con le mani legate dietro la schiena e con a fianco due uomini incappucciati. La fecero avvicinare fino a circa cinque metri dalla sedia dove era legato. Era sicuramente in buone

condizioni di salute fisica. Le permisero di dire che era stata trattata bene. Quindi sparì dietro la porta con i suoi due angeli custodi e il cuoco vide nuovamente la siringa. Si risvegliò su di una panchina presso il metrò di Clichy.

Quando iniziò l'interrogatorio in un bunker segreto sotto gli uffici del Ministero della Difesa, l'uomo, spazientito e con un sorriso da cretineti, fece un gesto di stizza e disse: “Ma io so dove tengono prigioniera Madame.”

Gli uomini dei Servizi lo guardarono con stupore, misto ad una certa commiserazione, come se il deficiente stesse per sparare una senza capo né coda tanto per farsi bello.

“Madame è prigioniera da qualche parte intorno a Capo Rizzuto in Calabria”.

Era chiaro che il cretineti aveva ricevuto istruzioni da qualcuno per raccontare una balla così assurda. Il capo del gruppo si avvicinò a lui in modo beffardo e minaccioso.

“Ve lo assicuro, non ho dubbi. Madame puzzava con l'alito e per tutto il corpo di peperoncino e l'odore di quel peperoncino è unico, è quello delle campagne intorno a Capo Rizzuto. La stessa pianta, seminata altrove, dà un profumo completamente diverso.”

Il cuoco stava per avventurarsi in una lunga disquisizione sulle diverse tipologie di peperoncino e sulle proprietà straordinarie del peperoncino di Capo Rizzuto, ma fu messo a tacere non troppo in malo modo dagli uomini dei servizi, che stavano prendendo in considerazione la veridicità di questa ipotesi.

In particolare il capo sussurrò al suo vice quella informazione di qualche anno prima a cui avevano dato scarsa importanza, ossia i ripetuti contatti fra i capi famiglia della n'drangheta della bassa Sila con importanti agenti del servizio iraniano. L'informazione era stata valutata come una delle tante che certificava l'accordo per cui, in cambio di droga, gli Iranian otte-

nevano qualche merce messa al bando dalle sanzioni internazionali. Ma che chiedessero uranio arricchito alla n'drangheta, questo andava davvero oltre ogni immaginazione. Però, chissà. Aerei spia, agenti e informatori perfettamente mimetizzati batterono tutta l'area della bassa Sila, cercando di ottenere informazioni quanto più dettagliate possibile sui movimenti in corso fra le principali famiglie. Ne venne fuori un quadro abbastanza confortante l'ipotesi che Carlà fosse in mano loro. Movimenti continui di pezzi da novanta, una presenza massiccia di guardie del corpo e di importanti tiratori scelti. Ville di capi completamente isolate e rese inavvicinabili a tutti e dalle quali mai par-



tiva alcuna telefonata. Poi una notizia abbastanza inequivocabile. Si venne a sapere che i due figli in persona dei due più importanti capi famiglia, loro e solo loro, si davano il cambio, come in un servizio di sorveglianza, nella casupola senza finestre all'interno della villa fortificata di don Calocero Puntillo, padre di uno dei due giovani e zio dell'altro. Da quando in qua i figli dei capi fanno, come dei semplici soldati, la guardia a qualcosa?

Solo nel caso in cui nella casupola ci fosse stato un bene inestimabile e la cui identità fosse conservare nel segreto più stretto.

Carlà fu liberata con un blitz notturno che lasciò sul campo gli uomini di sorveglianza della villa di don Calocero e il figlio che in quel momento era di guardia alla prigioniera. Non ebbe nemmeno il tempo di accorgersi di quello che stava succedendo. Vide solo la fiammata della canna della pistola dalla quale stava uscendo il proiettile che una frazione di secondo dopo lo avrebbe colpito proprio in mezzo agli occhi. Della azione nessuno seppe niente, nessun giornale riportò notizia di fatti di alcun genere circa le ville intorno a Capo Rizzuto. Nessuno venne a sapere nemmeno della morte del figlio di don Calocero, il quale disse, a chiunque gli chiedesse di lui, che adesso era in America a studiare.

Carlà tornò a Parigi più pimpante che mai e, oltre ad una nuova canzoncina, lanciò una nuova ricetta, quella che adesso sta facendo furori in tutto in jet set. Come raccontò ai suoi liberatori e al marito, fu sempre trattata benissimo, soprattutto sul piano alimentare. Ma quei *primitives* (sì, disse proprio così) mettono ovunque dosi da cavallo di peperoncino che, pur essendo buonissimo, ammazza qualunque sapore. Allora, poiché quel peperoncino era davvero buono, trovò un modo per gustarlo senza che ammazzasse i sapori originari, ma, al contrario, li esaltasse. Ecco allora che se tu metti su dei pomodori secchi sottolio, che sono per lo più insapori, delle olive nere denocciolate e ben tritate e magari aggiungi un uovo sodo e, su tutto questo spargi una bella manciata di peperoncino rosso, ne fuori una figata che più ne mangi, più ti viene voglia di mangiarne. Lei ne fece una scorpacciata tale, per giorni e giorni, che si accorse di emanare lungo tutto il corpo il profumo di peperoncino. Per questo aveva chiesto che fosse il suo cuoco a venire in missione a trovarla, era sicura che aveva il naso per riconoscere l'inimitabile peperoncino rosso di Capo Rizzuto.

Il dono di Dionysos



Dicono sia arrivato dall'India su di un carro trainato da pantere e seguito da un coro di satyri esultanti ed ebbri di vino, di musica, di vita. Come si fosse vissuti prima di lui resta un mistero; in ogni caso solo dopo il suo arrivo la vita ha preso il corso che sappiamo, infondendo gioia e verità in coloro che hanno saputo fissare il volto del Dio, accidia e oscurità in coloro che lo hanno temuto, volgendo lo sguardo altrove.

Dicono anche che sia il figlio prediletto di Zeus e lo dimostra il fatto che la medesima radice Dìos dà nome all'uno e all'altro, e dalla quale, per noi mortali, deriva la parola Deus e, più ancora, la parola

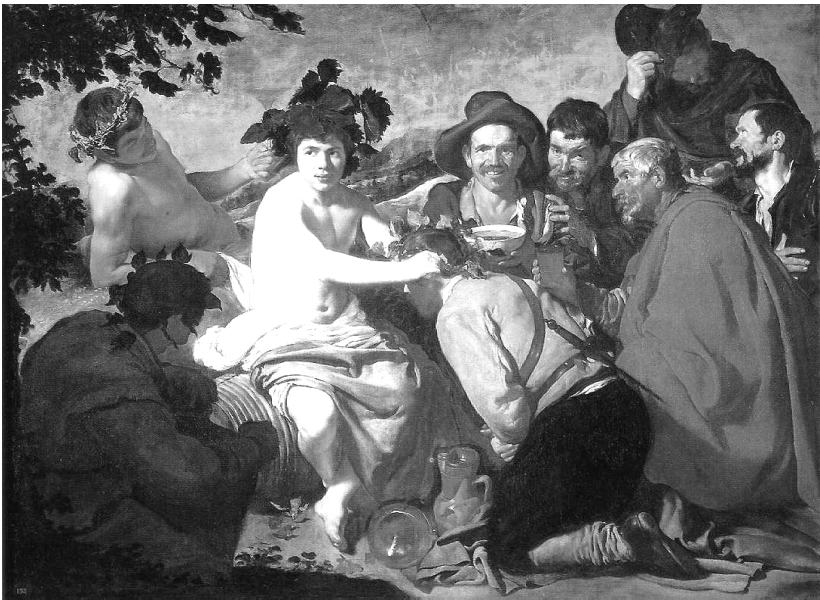
Dia, ossia giorno, luce del sole, ma anche arco di tempo, corso, cammino, limite. Insomma Dionysos è colui che ha fatto giorno, o forse, più propriamente, è colui che ci ha tratto dalla nera terra affinché vedessimo il mattino e la sera; vale a dire il compiersi di un ciclo, la cui fine è anche un altro inizio, però per qualcuno che è altro da noi, che può fare a meno di noi. Il destino dei mortali. Dionysos, invece, sempre alla fine e all'inizio, perché agli immortali cominciare e finire non piace: vogliono semplicemente restare. Così Dionysos si nasconde nei chicchi di grano, il cui vibrare per il desiderio di luce rompe alla fine la dura crosta dell'inverno, dorme beato nell'osso della frutta in attesa della caduta, divora ridendo tutto quello che rotola a terra per dare nuove ali alle farfalle e nuove unghie

agli orsi. E soprattutto danza la sua musica, perché il suo correre il mondo è ritmo, tempo, modo. Non conosce le lacrime, ma solo il riso. Perché non può volgere lo sguardo all'indietro e dunque ha occhi solo per quello che dopo avviene. E così, libero dalla pietà, ma anche dal rancore, sul suo volto c'è allora posto solo per la gioia, giacché ha sempre qualcosa avanti a sé da guardare.

Sul carro, che nel turbinio dell'estate lo conduceva dall'India verso l'Olimpo dove il padre cielo lo attendeva, si cinse la fronte di pampini perché contenessero un poco il pulsare sfrenato dell'immensa gioia che dalle sue tempie faceva sbocciare fiori dalle rocce e dalla sabbia faceva prendere forma e vita a uccelli e serpenti. Alcune gocce di quella divina gioia furono assorbite dalle foglie della vite, che da allora le travasa attraverso il tralcio nell'acino maturo.

Non sappiamo chi abbia detto agli uomini di spremere quegli acini e berne il succo fermentato. Secondo alcuni non fu di sicuro Dionysos, perché il Dio o il semidio che rivelò quel segreto, fu certamente mosso da pietà della condizione umana, così vicina al cielo, e, al tempo stesso, le caviglie così strette nella radice della terra, che fare il balzo decisivo, oltre la linea dell'orizzonte, risultava impossibile. E dunque la coppa che gli uomini avrebbero portato alle labbra sarebbe stata un lieve medicamento al loro dolore del vivere. Secondo altri, invece, fu proprio Dionysos a svelare agli uomini il segreto della vite, affinché conoscessero la divina gioia e con essa, liberi dal timore, si aggregassero al seguito del carro che avanzava verso l'Olimpo, giacché il Dio avrebbe voluto fare dono degli uomini, di nuovo tornati amici degli dei, al padre celeste che lo attendeva.

Quale che fu la verità, resta il fatto che fino dalle origini si beve in due modi diversi, che peraltro stabiliscono due diversi modi di stare al mondo. Da un lato coloro che nel vino trovano conforto e lenimento dei mali che la vita riserva loro; dall'altro coloro che accendono col vino il lato divino di sé, così da andare oltre la linea che li confina nello spazio che va da mattina a sera. In questo modo bevve Alessandro, che senza il vino sarebbe rimasto l'oscuro re di oscuri montanari. Nel primo modo bevvero i signori di Roma, poi che si accorsero che senza gli Dei, anche la signoria del mondo era pesante come il vaniloquio di una zitella ingrigita.



La dieta vegetale



Abitava in un cascino a mezzo diroccato a una decina di chilometri dalla città. Veniva però abbastanza spesso in paese su di una bicicletta scassata, quasi sempre seguita da un paio di cagnazzi di razza indefinita e dalle forme scombinata. Quando passava per la piazza del borgo, c'era sempre chi, fra i rampanti stravaccati sulla veranda del bar, la seguiva con lo sguardo beffardo ma non implacabilmente ostile ad un eventuale compromesso

— era troppo bella e fiera per potersi permettere un'intransigenza di principio. E lei ricambiava con lampi d'odio che le uscivano dagli occhi viola e che incenerivano il morbido dei suoi fianchi e il dolce che sarebbe stato accarezzare i suoi seni. Una volta aveva urtato e graffiato, col freno della bici, il parafrangente della X5 del figlio del chirurgo primario dell'ospedale, il sogno ad occhi aperti di tutte le aspiranti veline, il principe e il maestro incontestato del banchetto della gioventù. Lui era balzato dalla sedia ed era corso alla macchina, dove lei, caduta a terra, malediva i Suv che ammorbavano l'aria, già ammorbata dalla presenza di certa gente, e che, per di più, erano costruiti sottraendo almeno 300 tonnellate di panini ai bambini affamati dell'Africa. In un primo momento il giovanotto l'aveva accusata di avere fatto apposta e minacciava di denunciarla se non avesse risarcito il danno. Uno dei cani, a peggiorare le cose, aveva anche pisciato su di una ruota. Lei,

aggrappata ad una maniglia della X5, si tirò sù e disse: “Quanto vuoi?” Lui raccattò la bicicletta, gliela porse, e la cosa finì lì.

Al cascinetto non abitava sola; con lei tre ragazze informi come i cani che si portava dietro, e due balbuzienti allampanati, dalla barba rada e molliccia. Le vecchie stalle e i fienili ormai cadenti rigurgitavano di bastardi e bastardini di ogni tipo, di vecchi cani da caccia abbandonati al loro destino da padroni ignobili, da cani tristi e nevrotici almeno quanto gli antichi padroni, di cuccioli iperattivi, sempre in cerca di cibo. Se fossero stati in India, e i cani uomini, una specie di ospedale da madre Teresa. E poi i gatti, a centinaia, in condizioni assai migliori dei cani, anche perché, da vecchi cacciatori solitari, battevano continuamente la campagna e, come avevano notato gli ultimi contadini, topi, rane, lucertole, nidi di passeri, non se ne vedevano più nel raggio di qualche chilometro. E nemmeno di serpenti. Quando infatti Pallino si era presentato nella camera di Giovanna con una grossa serpe penzolante dalla bocca, lei aveva fatto un urlo e aveva guardato il suo gatto preferito con sconcerto e dolente rammarico: “Anche tu dunque, ma come hai potuto... Non sai che anche le bisce sono figlie di Madre Natura e anche loro hanno diritto a vivere”. Ma vallo a spiegare ad un gatto... quello se se frega, anzi Pallino si scoccia pure di vedere un così bel regalo apprezzato in questo modo, apre la bocca molla la biscia sul letto e corre via dalla finestra.

Le bisce saranno anche figlie di Madre Natura, ma a toccarle che impressione. Giovanna chiamò Francesca che chiamò Enrico che con due legnetti sollevò il cadaverino che seppellì in una buchetta sotto un melo.

Era una vita senza un attimo di pace, senza un attimo per sé, come del resto avviene in tutte quelle di missione. Ogni giorno l'estenuante ricerca del cibo per tutti quegli sfortunati ospiti. Si trattava di girare i negozi e i supermercati del circondario e chiedere resti di pane secco, di pasta scaduta, di scatolette dan-

neggiate. Di bussare alle porte di possibili sostenitori, di potenziali conversi, di tiepidi amici della causa ben forniti di mezzi e chiedere, chiedere, chiedere.

Alla domenica, giornata di missione, vi era la raccolta firme in piazza, la distribuzione di volantini e materiale informativo. Denuncia all'opinione pubblica di questo o quel misfatto a danno del regno animale, esecrazione della caccia e di tutti i suoi seguaci.

E poi, in ogni momento, quella che ti telefona all'ora di pranzo che la sua gatta ha fatto otto gattini, uno lo tiene, ma gli altri li butta nel fosso se non vieni a prenderli; di notte che bussano che hanno trovato un cane smarrito, oppure di correre perché dei bracconieri hanno messo delle reti fra gli alberi di là dal fiume e, se non si fanno venire sul posto i forestali, faranno una strage di tordi di passo.

Quando l'incontrai era proprio di notte, lungo una sterrata verso la statale 455. Arrancava con la sua bici con una gomma a terra. Come vide i fari, mollò a terra la bici e si sbracciò in mezzo alla strada. Mi fermo sempre quando incontro gente disperata di notte. E' sempre un incontro proficuo, a differenza degli insulsi autostoppisti professionali e semiprofessionali, che non solo non raccolgo affatto, ma anche sbeffeggio col clacson.

Ha i capelli arruffati e sudati per lo sforzo di avere pedalato su di una bici in quelle condizioni. Si siede col respiro grosso e mi intima di raggiungere la 455 al chilometro 718. E' una questione di vita o di morte. "Senti, bella – mi viene voglia di dirle – sarà anche una questione di vita o di morte per qualcuno, ma non certo per me che mi sento benissimo. Adesso scendi, prendi il tuo catenaccio che ho messo nel portabagagli, e pedala". Poi però guardo quelle cosce agili e nervose, quel seno

che sale e scende col ritmo accelerato del respiro, quel profilo netto e perfetto da regina delle Amazzoni, decido che tentare di salvare una vita è cosa più nobile di qualsiasi stupido orgoglio. Lei tace e si morde ossessivamente il labbro inferiore. Le poche parole che pronuncia sono solo incitamenti: ‘più svelto, forza!’, ‘su, andiamo’; oppure avvisi: ‘attento a destra’, ‘occhio alla curva’; oppure insulti ai rari mezzi circolanti: ‘deficiente, ti muovi?’, ‘vaffanculo, cretino, non hai visto la freccia?’, ‘ma a quest’ora, teste di cazzo come te, non sarebbe meglio che fossero a letto?’.

Al chilometro 718 un pastore tedesco giace al bordo della strada raggomitolato su se stesso. Lei si getta dalla portiera e lo accarezza sul muso con una mano, mentre con l’altra tasta il corpo per vedere che ferite abbia. Aveva le gambe posteriori spezzate.

“Pensa - mi dice – un tizio ha telefonato al nostro numero di emergenza. Ha detto di avere visto un cane che attraversava la strada e che veniva preso sotto da un auto, ma che non era morto perché stava al bordo della strada e guaiva. Ha detto – pensa che testa di cazzo – che lui non poteva fermarsi perché gli faceva impressione, di venire noi.”

“E noi adesso che facciamo? Lo abbattiamo o che altro?”

Mi guarda come fossi un vampiro, e fredda con un tono che non ammette repliche: “Lo salviamo”.

“Non so se all’ospedale, senza tessera sanitaria, lo accettano”.

Mi guarda con commiserazione, anzi con disgusto temperato da una finta commiserazione, perché sa che ha ancora bisogno di me, e dunque non è saggio dimostrare tutto il disprezzo che prova per uno che fa battute da cottolengo a fronte di un animale che soffre spaventosamente.

“Lo portiamo da noi”.

“Vuoi dire che lo carichiamo sulla mia macchina e io, con la mia macchina, ti scarrozzo fino a casa tua, dove tu potrai dare

prova di tutta la tua infinita umanità curando un animale che non potrà tornare nelle condizioni di salute di prima e sarà sempre uno sciancato?” “Stai dicendo questo? – aggiungo con un tono duro e sprezzante – Stai dicendo che hai deciso di che io ti porterò, a comando, a casa tua? Ti sbagli, bellezza, hai un telefonino, chiami l’ambulanza del cazzo che vuoi, e io ti saluto e vado dove cazzo voglio io.” Ho capito la tizia e so che è una di quelle che se ti mostri remissivo e condiscendente, ti passeggia sulla schiena con le scarpe chiodate e poi ti dice che hai pelle troppo liscia, per cui guai a te se la fai scivolare.

Per un attimo rimane interdetta. Non sa che strategia usare. La minaccia di una denuncia di omissione di soccorso, per abbandono di animale ferito, potrebbe funzionare? Capisco che ci pensa, e capisco che la valuta una strategia troppo rischiosa. Se non abbocco, se non mi spavento, divento ancora più ostile e la mollo lì per lì senza riguardo. Come prevedibile, passa alla strategia b, la via femminile al rabbonimento del maschio. Piange. Piange sulla sua stanchezza. Piange sul dolore di un animale ferito. Piange sull’infinto dolore di vivere. Piange sulla cattiveria del mondo.

Piange sul parabrezza l’acquetta saponata che i tergeticristalli, come baci sulle palpebre dolenti, detergono perché la vista della strada sia netta dell’umido della notte, mentre viaggiamo verso il cascinetto della salvezza animale.

Lei è fragile e al tempo stesso rigida, disponibile e al tempo stesso ostile, come lo sono sempre le donne che con le lacrime sono arrivate dove vogliono arrivare.

Ma non sa che, in qualunque caso, l’avrei riportata a casa, col suo cagnaccio, abitasse pure in un igloo al polo nord.

Con un vocino da angelo che sussurra verità celesti, avanza questa impegnativa considerazione: ”Comoda la tua macchina, ma non è un po’ grande per la città?”

“Sì – rispondo io accondiscendente – per la città è un po’ grande; ma in città la uso pochissimo, perché viaggio sempre per i paesi di campagna e ho bisogno di una macchina robusta e spaziosa. Vedi, adesso, come ci è venuta utile: nel portabagagli ci sta la tua bicicletta, il cane sul sedile posteriore con te accanto sta comodo come se fosse su di un’ambulanza. Cosa avremmo fatto se avessi avuto una Cinquecento? Il cane avremmo dovuto metterlo legato sul tetto.”

Solo al pensiero del cane sul tetto, la piccola inorridì, ma si trattenne da qualsiasi commento.

“Sì è vero – continuò – è molto comoda e, mi pare, molto stabile. Non stiamo viaggiando sullo sterrato?”.

“Certo, stiamo viaggiando sullo sterrato e il sistema a trazione integrale, regolato dal computer di bordo, la fa andare come se viaggiassimo in autostrada. Non male, vero?”

“Sì, davvero. Ma scusa è per caso un Suv?”

“Sì, è un Suv. Ma un Suv buono”.

Dallo specchietto retrovisore vedo comparire un sorriso non saprei se incredulo, malizioso, coinvolto.

“Cosa vuol dire Suv buono?” domandò con un vocino finto da adolescente che gioca a fare la capricciosa.

“Vuol dire che il sistema di scarico e depurazione dei gas è così avanzato che gli idrocarburi bruciati, dopo essere stati condizionati in diverse camere di passaggio e dopo essere stati filtrati da complessi sistemi di trasformazione chimica, escono

quasi come se si trattasse di vapore acqueo, anzi, alcune particelle contenute in questi gas espulsi sono del tutto organiche e dunque, se sparse sulla campagna, dei perfetti concimi”.

Mi guardò incredula, ma felice, e mi chiese come si chiamasse questa auto fantastica.

“E’ una Cayenne, serie 666, il punto di arrivo della tecnologia automobilistica tedesca. Un nome a mio avviso denso di significati simbolici, un nome a me caro, perché, come sai, fu un tempo un tremendo bagno penale, dove però criminali incalliti avevano la possibilità di redimersi e trasformare il male in bene. Per la storia delle auto, io ci voglio vedere qualcosa di simile. Le auto, una volta inferno del mondo, dopo la Cayenne 666, potranno diventare una benedizione del mondo, contribuendo alla fertilità della terra stessa”.

Si rilassò completamente, accarezzando dolce della pace automobilistica ritrovata, il muso dell’invalido a lei accanto. Ne approfittai per avvolgerla in tutte le meraviglie e dolcezze dell’auto. Una musica stereofonica, distribuita uniforme e compatta, come se fosse il vapore di una sauna, frignava una di quelle lagne new age che fantasticano la contemplazione idolatra di paradisi naturali; sullo schermo panoramico feci scorrere le immagini dei miraggi dei paradisi terrestri per epicurei ateisti. Il tappeto volante, senza sobbalzi di sorta, navigava verso casa, come se il mondo esterno fosse sospeso e reso inutile da tanta perfezione e compiutezza di razionalità applicata al ben vivere.

“E tu cosa fai per vivere?” – Mi domanda seria e quasi timorosa della risposta, non fosse che vivessi scannando maiali o producendo sacchetti di plastica.

“Lavoro nella azienda di famiglia, che esiste ormai da più di un secolo. Forse ne hai sentito parlare, è la “Ardenghi Concimi”, ma adesso il nome non corrisponde più esattamente alla sua vera missione”.

“Cosa intendi dire?”

“Quando mio nonno aprì l’azienda, si trattava essenzialmente di importare del guano dal sudamerica, raffinarlo un poco, metterlo in sacchi e venderlo agli agricoltori. Era un concime del tutto naturale che aumentava in modo del tutto naturale la produttività della terra. Quando, però, la chimica industriale cominciò cambiare le carte in tavola e immettere concimi tremendi che alla lunga avrebbero avvelenato i terreni, le falde acquifere, modificato geneticamente i prodotti della terra, mio padre radunò tutti i membri della famiglia che lavoravano per l’azienda e ci disse: quest’andazzo è una follia autodistruttiva e io non ci sto a farmi complice di essa. Io credo che dobbiamo imporci, non solo per onestà ma anche per lungimiranza, e cioè per il bene dei nostri figli, di non vendere queste porcherie chimiche ai nostri clienti. Ma vi dico anche che questo non significa chiudere, esistono delle alternative che noi seguiremo e così ci faremo pionieri delle tecniche biologicamente compatibili per un’agricoltura a misura d’uomo.

Con un enorme sforzo finanziario e tecnologico ci specializzammo nella lotta antiparassitaria biologica e nella concimazione a impatto zero dei terreni. Oggi la nostra azienda è all’avanguardia in questi settori e io sono il responsabile di tutto il comparto che produce insetti capaci di liberare le piante dei loro parassiti. Per questo, oltre a seguire i laboratori, devo girare le campagne per vedere di persona i risultati della lotta biologica, e per seguire i clienti che si sono convertiti a questi metodi di concimazione e di salvaguardia dai parassiti. Non si

tratta solo di vendere prodotti, ma di spiegare e di convincere del valore filosofico e morale di questo approccio”.

Sentii un lieve, ma distinto, uggiaolio dal sedile posteriore che non tanto dalla gola sembrava salire, ma da una vagina in subbuglio organico. Quindi Giovanna si rilassò del tutto e si lasciò cullare dal lieve ondeggiare dell'auto in uno stato di tenerissimo dormiveglia.

Quando arrivammo, il collegio curante era pronto all'intervento. Uno dei due balbuzienti era anche veterinario, ragion per cui steccò e ingessò il cane e gli fece un'iniezione di morfina e, a quel punto, Giovanna mi disse: “Sei stato fantastico, se non ci fossi stato tu non so come me la sarei cavata. Fermati da noi dormire, abbiamo tutto lo spazio che vuoi”.

In effetti di spazio ce ne era a volontà, e questo moltiplicava lo squallore. Comunque dormii abbastanza comodo in un lettino a castello della stanza degli ospiti, dove l'unico mobilio era una sedia e una cassapanca.

Al mattino tutto l'orrore di quel canile a cielo aperto mi apparve nella sua essenziale ingiustizia. Centinaia di bestiacce, prive di qualsiasi dignità e senso del loro dovere, che latravano scomposte e lubriche, che si rincorrevano e si minacciavano a vicenda, contendendosi un mestolo di zuppa, che si mostravano in segno di scherno gli organi sessuali, che mimavano accoppiamenti abbrancando in una stretta delle zampe anteriori le gambe dei loro manutengoli che servivano loro zuppe di pane e verdure e che, nel contempo, cercavano di tenere a bada i maschi più ribaldi, facendo loro una dolce ramanzina, quando iniziavano a incularsi i maschi più remissivi. Insomma come ad Alcatraz, con guardiani mezzi finocchi.

Nel loro cuore i cani sono animali seri e coscienziosi. Sanno

che esiste una gerarchia e sanno che questa è la migliore cosa per potere vivere felici e onesti. Sanno che loro non possono aspirare neanche lontanamente ad essere al vertice della gerarchia e dunque bramano più di ogni cosa un padrone severo, giusto e forte, che dica loro cosa fare in ogni momento, che li faccia lavorare nel modo giusto che loro sanno, che li ricompensi con amore per tutto quello che hanno fatto bene, che li punisca senza esitazione per ogni mancanza di cui si sono resi responsabili. Senza tutto ciò, scadono da animali domestici a bestie in cattività, impazzite perché inibite dell'istinto selvaggio e corrotte dal miraggio di un godimento gratuito. Più o meno come avviene quando i popoli perdono la libertà e si emancipano in masse democratiche, gonfie di diritti.

Bussano alla porta. E' lei che mi domanda se sono sveglio, se può entrare. Sì, dico io, sono pronto, entra pure. "Sai – mi dice – ti voglio dire grazie per tutto quello che hai fatto per me e per quella povera bestia. Avrei voluto portarti un caffè e una colazione degna di questo nome. Ma sai, qui siamo abbastanza accampati e più che pane vecchio e caffè fatto con la macchinetta non c'è. Se ti va, possiamo andare in paese, c'è un bar che fa delle paste che sono una meraviglia e mi piacerebbe fartele assaggiare."

Sì le paste del Caffè Antica Pasticceria Serafini erano davvero superlative. Però il fatto divertente fu quando scese dalla Cayenne. Il ragazzotto al tavolo del Bar Centrale Sport, sull'altro lato della piazza, fece un salto sulla sedia e corse dentro. Ne uscì con altri due che, con occhi strabuzzati, la guardarono infilarsi nel Caffè con uno sconosciuto che aveva appena chiuso con un click delle chiavi elettroniche le portiere di una Cayenne 666, il più possente e bestiale dei Suv in circolazione.

La salutai stringendo la sua mano stretta fra le mie.

“No, non mi riaccompagnare indietro. Tra poco verranno i miei amici e iniziamo il giro di raccolta cibo.”

“Sono felice di averti conosciuto, - le sussurro tenero – sarebbe bello rivederti. Come si potrebbe fare?”

“Sai dove abito – dice un poco sostenuta e svagata.” Ma poi, per timore che non insistessi oltre, libera la sua mano dalle mie, prende da una tasca una biro, apre la mia mano sinistra e sul palmo scrive un numero di cellulare che sottolinea tre volte.

“Ti chiamo – le dico salendo in macchina”. E via con un rombo agli idrocarburi ecologici.

“Sì che mi piacerebbe venire a cena con te. Ma lo avrai capito, io non mangio carne e nemmeno pesce e non vorrei rovinarti la serata”.

“Non mi rovinerai proprio niente. Per me sarà una gioia solo averti vicino e poi oggi tutti i ristoranti appena un po’ hanno sempre un magnifico menù vegetariano.”

La portai in un posto perfetto, dove si potesse sentire perfettamente a suo agio con i jeans della festa e la camicetta ‘io faccio l’indiana’, come avevo previsto con precisione cronometrica avrebbe indossato. Uno di quei ristorantini fatti apposta per borghesucci che leggono e scribacchiano e che sembrano dire: “Avrei potuto permettermi ben altro nella vita, ma io sono diverso, sono una ‘persona’ consapevole e ragionevole, certe cose le lascio a certa gente.”

E tutto fu giusto e perfetto. Lei sbocconcellò frittelle di riso e verdure condite con yogurt acido, io pesce da allevamento ‘rigorosamente’ certificato. Bevvi vino ecologico di merda, la convinsi, nonostante le sue resistenze verso l’alcol, ad assag-

giarne un bicchiere. Una serata di vera sorellanza che si concluse con un bacetto di eterna fratellanza sulla guancia. Un'altra serata così, e l'avrei persa per sempre. O meglio sarei diventato il caro e insostituibile amico da chiamare in caso di necessità.

Dovevo andare a Roma per un convegno sui parassiti buoni e su quelli cattivi. E Roma era certo il miglior punto di osservazione.

“Dai vieni con me. Sono solo due giorni e saranno fantastici. Di giorno io sarò impegnato e tu intanto ti girerai Roma in lungo e in largo. Ti lascio la macchina, poi a sera ce ne andiamo dove ce ne viene voglia. L'hotel è un cinque stelle, ma sta tranquilla, camere separate, anzi chiederò piani separati, perché non voglio che tu ti senta minimamente dipendente da me.”

Nessuna donna resiste ad un hotel a cinque stelle, nemmeno la più fanatica delle streghe negatrici del genere umano.

Quando entrammo nella all, la vidi vacillare nel suo magnifico giubbottino tre quarti casual, ‘affronto sicura qualunque tempesta di neve’. Era come se l'oro, il marmo, i velluti e i legni lucidi di antico l'avessero circondata sghignazzando. Ma si riprese abbastanza e salì fiera alla sua stanza. Era tardi, le augurai la buona notte, le dissi che se aveva fame poteva ordinare quello che voleva, le lasciai le chiavi della macchina, aggiunsi che mi sarei alzato presto e sarei subito andato al palazzo dove si teneva il convegno. Ci saremmo rivisti in albergo verso le sei.

Al mattino mi alzai in effetti piuttosto presto, rispetto al mio solito. Feci chiamare un taxi e dissi al trucco che guidava di portarmi alla pensione Verdi in via Manfredo Fanti a Trastevere.

La camera 22 era bellissima. Era all'ultimo piano e aveva una finestra-veranda che si apriva sul terrazzo tutto intorno a quella ultima camera. Un piccolo attico dal quale ammirare, frementi di una gioia languida, gentile e generosa, la bellezza del sole che va strusciare le sue luci su quanto di meglio, in fatto di paesaggi urbani, si sia riusciti a fare da Adamo ed Eva.

Francesca sonnecchiava pigra e voluttuosa nel letto a banda larga della camera. Francesca è, a pensarci bene, come meglio non si può. Mi aveva raccontato che quando era andata a vedere le piramidi, l'intero bazaar di un grosso villaggio sul Nilo era addirittura impazzito per il suo seno. Qualcuno lodò commosso Allah per avere voluto dare al mondo due forme così tonde, così sode, così femmine e prorompenti. Un altro, che di sicuro avrà studiato in Italia, gridò acuto e disperato nella nostra lingua: 'beato chi ti sposa'. Un terzo, pur di toccarle, vi infilò una collana di opali.

E tutto il resto, del corpo di Francesca, è in proporzione al suo seno. E poi ti accoglie, fra i suoi capelli neri e il suo odore di abbondanza, come se fossi sempre stato a casa sua.

Mangiammo sul terrazzo prosciutto focaccia e fichi, frittura di agnello, pasta al forno.

"E' meglio darci dentro perché prevedo una serata di quaresima". Ero già al terzo piatto di bucatini, ricotta e pecorino.

Andammo a cena al Savoy Real Luxury. Vestiva una delle sue camicette 'me frego del mondo', ma, per l'occasione, aveva voluto mettere delle gonne, se non che del tipo 'Botticelli /E' arrivata la Primavera'. Però dobbiamo essere onesti, le avevo detto soltanto che saremmo andati in un posto carino.

Ovviamente fu come sedersi su di una sedia ardente e i minuti furono avvertiti come fossero ore. Pesce fuor d'acqua, messo a friggere.

Naturalmente non arrivammo al dolce. Fuori, per strada, era

sconcertata. Da un lato una rabbia sconfinata nei miei confronti per averla messa in una situazione ridicola, dall'altro il bisogno di nascondere la sua umiliazione, la prova provata di avere subito il peso di un ordine sociale che la sovrastava e la metteva senza orma di dubbio nell'angolo di realtà in cui per davvero viveva, non sul palco dal quale immaginava poter dare lezioni di superiorità etica al mondo.

Tocca la loro anima, non importa come, e poi ti verranno dietro come cagnolini. Sì, come quelli che alimentava a sbafo, per far dispetto al mondo.

“Sai, mi è venuto una malessere strano, mi sembrava di soffocare. Adesso passeggiare mi sta facendo benissimo. No, un ambiente assurdo, sembravano pinguini inamidati. Non stavo già bene quando siamo usciti dall'albergo, e forse a vedere tanta gente assurda che vive in modo assurdo... Beh, mi sta passando.”

Sì le era passato tutto, almeno a parole. Che poi non stesse tanto male, lo dimostrò, quando, dopo almeno un'ora di passeggiata, le proposi uno spuntino in uno di quegli odiosi Sushi bar, aperti giorno e notte, dove si mangia in un angolo in piedi. Il posto, a mio avviso, perfetto per ogni parvenù alternativo in fregola di rinnovare usi e costumi e in crisi di astinenza di valori 'veri' da propinare al mondo.

“Forza Giovanna, non farti pregare. Non hai mangiato nulla al ristorante e non vorrei che mi cadessi fra le braccia per una caduta della glicemia. Anch'io ho il mio orgoglio di uomo da difendere.”

Così, per farmi contento, si convinse ad entrare, ma non ci fu

verso di farle mangiare pesce. Solo riso e tofu, una di quelle porcherie per le quali i Giapponesi si sono meritati il bombardamento atomico.

Comunque fu un fine serata proficuo sotto il profilo filosofico. Ebbi modo di controbattere la sua dottrina mistico-alimentare, secondo cui è iniquo uccidere e mangiare qualunque forma di vita animale.

“Ma che differenza c’è fra un frutto e una qualunque forma di vita animale inferiore, come quella dei rettili o dei pesci? Non hanno nessuna forma di consapevolezza e dunque nessuna idea di sé.”

“Sì, ma provano dolore; – rispose lei – mentre i frutti e le erbe no”.

“Sì potrebbe provvedere, ad esempio negli allevanti di pesce, prima di pescarli a immettere nell’acqua dei potenti sonniferi, così si addormenterebbero e passerebbero dalla vita alla morte senza provare dolore alcuno.”

Mi guardò con la solita commiserazione. Però una piccola falla nel suo sistema di resistenza alla vita, riuscii ad aprirla, quando mi dilungai sulla concezione alimentare del buddismo zen. I Giapponesi, buddisti di stretta osservanza, si rifiutavano di mangiare qualsiasi alimento carneo, in particolare la carne di animali mammiferi, però mangiavano abbondante pesce, proprio perché ritenevano pesci e rettili animali privi di qualunque forma di coscienza e dunque assimilabili, nella sostanza, alla realtà del mondo vegetale.

La seconda sera si era preparata e si era cautelata. Mi disse che voleva qualcosa di semplice e informale. Era proprio quello che pensavo fosse la scelta giusta per riconquistare la sua fidu-

cia. In ogni caso lei si era messa un vestitino nero abbastanza carino, che probabilmente aveva comprato nel pomeriggio. Le scarpe però non andavano bene, dei sandaletti a striscioline nere con un piccolo tacco in sughero. Non avrà avuto abbastanza soldi o abbastanza gusto, pensai.

Raggiungemmo il mare e mangiammo in una trattoria elegante come lo possono essere quelle di impianto familiare, dopo qualche anno di successo. Qui però era completamente a suo agio e dunque fu possibile passare dalla teoria alla pratica. Gli spaghetti alle vongole erano davvero buoni e la dottrina secondo cui con il mare non si poteva peccare ebbe piena accoglienza.

“Frutti di mare vengono chiamati, proprio perché vongole, cozze, ostriche sono, per analogia, i vegetali del mare”.

Ne assaggiò un piatto, le piacquero molto, poi assaggiò, ma il troppo stroppia, anche un guazzetto di cozze. Non riuscì a finirlo, lo scombussolamento era a magnitudo 13, ma la trincea era stata saltata.

Avrei potuto alla fine convincerla a salire in camera da me. Ma sarebbe stata una vittoria di Pirro. Il giorno dopo non si sarebbe perdonata tutti questi eccessi, dalla vongola alla cozza, per arrivare al cazzo. E io sarei stato l'anima nera che la stava lasciando alla perdizione. Così, sull'uscio di camera sua, le baciai il palmo della mano sinistra che avevo tenuta stretta, avendola sorretta col braccio sotto il suo braccio su per la rampa fino al piano della sua camera.

Quando due giorni dopo si risvegliò nella sua cuccia fra i campi, per la prima volta, almeno da tanti anni a questa parte, avvertì netto e distinto il fetido odore di cane che aleggiava tutto intorno. Ebbe una smorfia di disgusto, ma provò al tempo

stesso vergogna di sé e si fece forza con l'idea delle mestruazioni in arrivo.

Le telefonavo, ma non spesso. Di contro le mandavo almeno due volte alla settimana Enzino con un furgoncino aziendale carico di ogni ben di Dio per cani. Non c'era più bisogno che si sbattesse in giro per il cibo. Adesso poteva dedicarsi a tempo pieno alla rieducazione dei derelitti e alla ricerca e alla selezione di famiglie adatte per un'eventuale adozione.

Era molto preoccupata per un cane che aveva dato a due tizi che non la convincevano del tutto. Questi abitavano molto distante e del cane non aveva più saputo niente, non aveva potuto verificare, come faceva sempre, le sue condizioni di salute e di benessere psicologico. Mi chiese se avessi trovato il tempo per accompagnarla in macchina. No, non potevo, era un periodo di lavoro estenuante. Però le avrei prestato volentieri la macchina.

Al 160 km di percorrenza la coppa dell'olio, come programmato, si ruppe e Giovanna rimase in panne in una strada secondaria sotto il sole. Arrivò il carro attrezzi che rimorchiò quel rinoceronte dai garretti spezzati in garage. Quando il meccanico le disse quanto, a occhio e croce, sarebbe costato riparare il motore mezzo fuso, fu presa dal panico. Al telefono balbettava. "No, non ti preoccupare di nulla" – le dissi. "Fatti accompagnare in un buon hotel e domani ti vengo a prendere". Arrivai prima di mezzogiorno con la Porsche Cayman di mio fratello. Era nella *all* dell'hotel trafelata e avviluppata su di sé come un panno che si strizza per le pulizie.

"Non come sia potuto succedere, non si è accesa nessuna spia, la macchina andava benissimo e all'improvviso..."

"E all'improvviso, all'improvviso, mi sei scoppiata dentro il cuore... – cominciai a canticchiare io".

Si rasserenò molto, ma volle aggiungere, per una questione di principio, che avrebbe pagato la riparazione.

“Sì, – pensai - neanche se andassi a battere per un anno sulla tangenziale arriveresti alla metà”.

“Non ti devi assolutamente preoccupare – Le dissi -. “E’ un’auto aziendale ci penserà l’azienda”.

Adesso era proprio sollevata. Sentii il grosso sospiro interiore col quale si liberava della cappa di terrore che la attanagliava dal giorno precedente. Sorrise compiaciuta, coccolata, amata, mentre prendeva la sua borsa e le facevo strada fino alla macchina.

Quando aprii la portiera, sobbalzò incredula. Mio fratello è un po’ greve ed esagerato, per non dire di gusti trimalcioni. Gli interni erano tutti foderati di pelle di leopardo albino dell’Himalaya.

Ma lei si sentiva vinta, non aveva più forze e risorse a cui appellarsi per fare rimostanze di sorta. Con lo sgomento di un dolore non evitabile, chinò la testa per non sbatterla sulla capote e si sedette silenziosa sul meraviglioso morbido del re delle nevi.

Mi sorrideva umile e contrita come se fossi l’Utu che le aveva decapitato il marito, ma che sperava di intenerire per salvare il figlioletto.

“Naturalmente questa pelle è finta, non è vero?” Provò a dire, ma senza convinzione alcuna, più per scaricarsi la coscienza che altro.

“Ma no, – risposi – è pelle autentica di leopardo albino delle nevi. Mio fratello deve averla pagata come minimo 500.000 euri. Si tratta di un animale praticamente estinto.”

Un singulto, due occhi che cercavano di diventare di brace, ma su di essi soffocava il pensiero di quanto costava riparare il motore mezzo fuso di una Cayenne.

“Ma guarda che non li ha fatti abbattere mio fratello, semplicemente ha comprato la pelle che si vende liberamente sul mercato cinese. Se non l’avesse comprata lui, l’avrebbe comprata un signore di Shangai che vende Ferrari.”

Ma sentivo che, in cuor suo, la parte che recitava era quella dell’avvocato di ufficio, per un caso che era perso in partenza. Ed era proprio così. La bellezza superba di quella pelliccia, il senso di potenza nel sentirla a contatto col proprio corpo, ti trasportava su di un piano di sensazioni che neanche sapevi esistessero, finché non le provavi.

“Sono animali superbi ed è una tragedia che oggi ne siano in vita, si calcola, meno di mezza dozzina. Ma non hanno speranza. Anche se fossero di più non potrebbero sopravvivere perché il Tibet intero è stato trasformato dai Cinesi in una base militare e in un luogo di colonizzazione per le famiglie contadine e pastorali della Cina del sud. Non vi è più lo spazio fisico con le risorse naturali di cui hanno bisogno perché possano riprodursi allo stato selvatico”.

“Si potrebbe provare in cattività?”

“In uno zoo? Ma esiste luogo più tremendo e funereo di uno zoo? – dissi” “Un luogo che è una specie di museo per animali ridotti a statue viventi a vantaggio solo di noi uomini timorosi di avere perso qualcosa?”

“Per il timore di avere perso qualcosa?” – Ripetette meccani-

camente – “Ma ti rendi conto che immensa tragedia è perdere una specie vivente, quale danno irreparabile per l’intero regno animale?”

“Forse meno dannoso di quanto pensi. Vedi l’idea dominante oggi è quella di conservare tutto come è; si vive nel timore di qualsiasi cambiamento a causa di una sorta di progressismo-conservatore. Ma è, per un verso, un’illusione insensata sperare di conservare tutto come è; e, per l’altro, se per assurdo fosse possibile, un tracollo. Immagina se, quando i primi microrganismi si produssero dal mare, fossero rimasti come erano, nulla sarebbe accaduto, noi non ci saremmo. Oppure se i grandi rettili non fossero scomparsi, il mondo cosa sarebbe? Una grande palude dove animali privi di ogni consapevolezza si aggrediscono e si divorano reciprocamente. Quasi delle montagne semoventi che si distruggono e si ricompongono in un processo circolare senza fine. Non ti pare che nel modo di pensare di tanta gente non ci sia altro se non il terrore di qualsiasi cambiamento e una sorta di avarizia irrazionale e folle per cui immaginano di potere per l’eternità stare attaccati alle quattro cose che possiedono?”

“Forse..... non so. Certo che.... ma sarebbe assurdo e ingiusto che le trasformazioni avvengano a spese di qualcuno, che delle specie animali siano cancellate per il semplice piacere o per la brama di possesso di una sola specie, quella umana. Quando tutto il mondo naturale sarà cancellato cosa ne sarà dell’uomo, rimasto solo?”

“Sai quanti maiali si ammazzano ogni anno qui da noi in pianura?”

“No”

“Cinque milioni solo per i prosciutti e altrettanti per la macelleria fresca”.

Rimase in silenzio.

“E sai quanti ne occorrono in vita affinché il ciclo possa continuare? Almeno venti milioni. E sai che mai nella storia è accaduto che ci fossero così tanti maiali in vita. Fino all’altro ieri, quando li si squartava sulle aie a dicembre, al massimo se ne aveva in vita tutta la pianura due o tre milioni. Non si avevano alimenti e mezzi per allevarne di più. Eppure il 60% della popolazione viveva in campagna. Dunque l’aumento della potenza umana è coinciso con un aumento delle possibilità di vita dei maiali, ma anche delle vacche e dei polli.”

“E sai che vita! – sbottò fuori esasperata – chiusi in gabbie a ingrassare con alimenti schifosi, gonfiati di ormoni come camere d’aria, macellati con sistemi da catena di montaggio. Meglio non fossero nemmeno nati”.

“Su questo hai ragione. Ma in fin dei conti bisogna pensare: è meglio la vita di un maiale o quella di un uomo? Se si allevassero come un tempo, costerebbero cinque o sei volte di più di adesso e ciò vorrebbe dire che per procacciarsi il cibo gli uomini dovrebbero dedicare cinque o sei volte delle energie che ora dedicano alla loro alimentazione e, in pratica, ciò vorrebbe dire non solo un incredibile abbassamento del tenore di vita, ma che anche un numero minore di uomini potrebbe venire al mondo. Pensa l’Italia, dall’epoca romana fino alla rivoluzione industriale, non ha mai superato i dieci/dodici milioni di abitanti. Adesso siamo sei volte di più soprattutto grazie alla agricoltura chimica e all’allevamento intensivo degli animali”.

No, l'argomento dell'aumento della popolazione non la convinceva, anzi la faceva infuriare perché per lei tanti uomini e pochi animali voleva dire un mondo dove egoismo e ferocia cresceva a dismisura, rompendo qualsiasi ordinato equilibrio naturale.

“Pensa, – aggiungevo – tanti uomini in più, tante anime in più a Dio; o, se vuoi vedere la cosa in modo darwinista, tante più probabilità di generare grandi artisti, filosofi, scienziati. E, in ogni caso, di aumentare l'intelligenza complessiva del creato avendo sempre più ampie quantità di materiale cerebrale evoluto che interagiscono fra loro”.

“Già tanti più uomini, tanto più vicina la catastrofe finale. Solo il diavolo può essere contento di tanta gente in più, di tante anime da portarsi all'inferno”.

“Su questo non saprei che dire, ma forse a occhio e croce potresti anche avere ragione. Chissà?”

Ma non era certo con le parole che si cambiava il modo di sentire, ma solo con piccoli e, a volte persino impercettibili, atti. Adesso Giovanna sedeva sul pelo di leopardo albino, certo maledicendo l'infamia del mondo e infuocandosi nel maledire il genere umano, però seduta era e seduta stava. E questo era un fatto, il resto parole.

E così, per non far cadere il discorso, avevamo preso l'abitudine di vederci alla sera. Spesso la passavo a prendere appena dietro la curva oltre il cascino, perché non le faceva piacere che entrassi troppo in confidenza con i suoi compagni di vita e di lotta. Sapevano benissimo dove andava e con chi andava, ma così la cosa restava più sfumata. Lei era sempre più

luminosa e aerea. La sua bellezza intensa e immusonita si espandeva pian piano come la fragranza di una pianta in fiore fra le siepi di un giardino e, man mano, il suo volto si faceva più lieve, il suo sorriso più vago. Anche quando metteva jeans da battaglia e magliette da spiaggia, erano capi perfetti nel disegnare il suo corpo e resi inattendibili da un foulard, da un cappellino, da una cintura con cui diceva di sentirsi femmina.

Prendevamo l'aperitivo in un posto carinissimo, ben frequentato, piccolo e discreto. Aveva scoperto una predilezione, se non una vera passione, per certi spumanti assai rari del Trentino che, come dice ormai il senso comune, erano di gran lunga migliori di tanti celebrati Champagne.

Non sempre, ma almeno un paio di volte alla settimana, andavano anche a cenare insieme in qualche posto sempre diverso, magari anche ad un centinaio di chilometri dalla nostra città, perché non ci piaceva che ci vedessimo insieme in posti frequentati da tanti stupidi che la conoscevano e trovavano di certo da spettegolare sul suo nuovo modo di essere e magari ringhiare a denti stretti, per invidia della mia fortuna di avere accanto una donna così bella, qualche cosa di velenoso su quello che era stata.

Il pesce era ormai nel menù abituale e, alla fine, anche i volatili entrarono a far parte del normale ciclo del ricambio alimentare.

L'estate era matura e di una pienezza di frutto ormai prossimo a cadere. Correrla di notte con la nostra decapottabile era come godere dei vapori di una sauna serale, gioiosi di abbandonarsi al lento sfumare della fatica del giorno nel molle abbraccio di una nube di calore. Si anche l'odore del suo sudore, che a volte le macchiava la veste sotto le ascelle o che percepivo salire dall'incavo dei seni, era meraviglioso, come lo può essere il profumo della vita quando a null'altro bada se non abbandonarsi alla vita.

Un pomeriggio di domenica, grigio di calore, il grano maturo

da un lato e i pioppi persino loro immobili per l'afa, credetti di non riuscire a contenere il desiderio di lei. Se solo mi avesse sfiorato con una mano, avrei ceduto. La prima volta che l'avevo baciata, nonostante tutto non mi fu difficile fermarmi. Lei c'era rimasta male, quasi incredula, persino offesa. Ma l'avevo guardata fermo negli occhi e le avevo detto: "Non è solo questo che voglio da te. E' da quando ti ho incontrato per la prima volta che ho saputo che tu e solo tu avresti potuto essere la donna della mia vita, la mia sposa. Non voglio che l'amore con te sia una cosa occasionale o scontata. Se deve avvenire deve avvenire con l'intensità e l'unicità di uno sposo che incontra la sua sposa. Qualunque cosa di meno mi sembrerebbe un fallimento e una perdita."

Rimase in silenzio sorpresa e confusa, sebbene avessi udito perfettamente dal profondo del suo ventre, salire un canto sfrenato di felicità.

"Ma perché io possa essere il tuo vero sposo, è assolutamente necessario che tu voglia senza dubbio alcuno essere la mia sposa. E' necessario allora che tu mi conosca per quello che sono nella vita di tutti i giorni e non solo per il ricco figlio di famiglia che di tanto in tanto ti porta fuori a cena. Se lo vorrai, conoscerai la mia famiglia, vedrai dove lavoro, chi frequento. E se conoscendomi più a fondo, sentirai che i tuoi sentimenti sono intensi e veri come i miei, allora tu sarai la mia donna e lo sarai per tutta la vita".

Fece l'offesa. "Cosa credi? Che mi faccia baciare dal primo che capita? Ma allora quanto mi conosci? Per chi mi hai presa?"

"No, no. – le dissi, stringendo unite le sue mani, baciando lieve le dita – So quanto sei pie..." – stavo per dire 'piena di te' - ma in extremis corressi: "Piena di riserbo e difficile da incantare con il fumo delle apparenze. Più ancora so quanto sei profonda e sensibile, quanta forza e intelligenza esce dal tuo

sguardo. Ma non è questo che è in discussione, ma quello che il futuro ci deve riservare. E se dobbiamo avere un futuro, allora vorrei, anzi voglio, che sia il migliore e il più straordinario fra tutti quelli che, nell'ambito delle nostre forze, possiamo immaginare. Voglio che sia una cosa vera e al tempo stesso il sogno più bello che avremmo potuto fare insieme. Voglio che il nostro rapporto sia il nostro stesso futuro e che perciò abbia ad avere inizio con una promessa solenne davanti al mondo che saremo felici perché ci meritiamo di essere felici.”

Tremava un poco per l'emozione e il suo occhio sinistro si contraeva a scatti per un riflesso nervoso fuori controllo. Sospirò profondo e si accucciò sfinita con la testa sulle mie ginocchia. Rimanemmo così in silenzio non so quanto, ma quando ci riprendemmo i grilli avevano da un pezzo smesso di festeggiare la notte che incombeva.

E così conobbe i miei e naturalmente non fu più il caso che visse in quell'assurdo cascinale maleodorante. Le trovai nel centro storico una mansarda assai spaziosa e luminosa in un palazzo rinascimentale che fu dei marchesi Dal Piombo. E certamente non era il caso che si facesse pagare l'affitto da me, ragion per cui fu assunta, grazie ad una lettera di mio padre, di cui lei mai ebbe avviso, come consulente da una fondazione no-profit, collegata all'Unesco, che si occupava su scala mondiale di salvaguardia della vita animale allo stato selvaggio. Si trattava di contare e monitorare i coyote fra il New Messico e l'Arizona, le balene fra la Nuova Zelanda e Capo Horn, verificare la presenza del lupo marsicano sull'Appennino tosco-emiliano. Per lo più era un lavoro al computer di compilazione e rielaborazione dati, ma lei fu assegnata all'ufficio stampa, ossia produceva comunicati allarmati e allarmanti l'opinione pubblica sulle capacità di riproduzione e sullo stato di felicità dei

canguri e affini; partecipava a importanti congressi internazionali; raccoglieva fondi; veniva invitata a cocktails e cene di beneficenza. Insomma faceva in grande e con intorno tanta bella gente quello che faceva in piccolo e con poca efficacia poco tempo prima. Per altro verso, non essendo sufficiente quello che le davano per una vita pari al nuovo status sociale, l'assunsi come mia addetta alle pubbliche relazioni all'estero. Questo, in pratica, significava che quando dovevo andare all'estero o dovevo ricevere clienti stranieri lei doveva essermi accanto, facendo bella mostra di sé con le vesti adatte.

E fu subito in grado di entrare nella parte con sagacia e determinazione. Quando andammo, appena pochi giorni dopo l'assunzione dell'incarico, in Texas, per un incontro con certi allevatori che avevano interesse per una nostra certa tecnica per rendere più fertili le vacche, fu assolutamente perfetta.

Vestiva con quella eleganza lievemente informale, ma virile e sicura di sé, che piace tanto agli Americani nelle loro donne in carriera. Quando fummo invitati, in un ranch, per la festa di commiato a base di costate al sangue e birra, fu deliziosa nel compiacere il greve senso di cameratismo e di allegria di questi vaccari, che ascoltano lagne musicali sdolcinate con gli occhi rossi di commozione, e si ingozzano di carne al sangue, mandandola giù con caraffoni di birra e scompiscio di sghignazzi.

Ballò le indiate polke all'americana, intervallate da waltzer lenti lamentosi, ingoiò senza battere ciglio le bistecche che i suoi ospiti le mettevano una dietro l'altra nel piatto e sparò anche con il fucile a bersagli mobili che raffiguravano bisonti allo stato brado.

No, in albergo non svenne né vomitò alcunché, si lasciò cadere nel letto addormentata, soffiandomi sul palmo della mano un ridente bacio della buona notte prima di chiudere gli occhi.

E così finì per piacere anche a mia madre, che sulle prime non l'aveva presa per il verso giusto. Una serata che era sola, volle che venisse a cena da lei, solo lei.

Non so cosa si siano dette, ma certo è che ad un certo punto la condusse nella sua stanza vietata a tutti dove custodiva i gioielli di famiglia, le piccole tele di tanti nostri avi e sicuramente la famosa pelliccia di ermellino che, nientemeno che l'imperatore Massimiliano d'Asburgo, donò al nostro avo, capostipite del ramo della famiglia a cui appartengo. E' tradizione che essa appartenga, di generazione in generazione, alla moglie del primo figlio maschio, e che ad essa venga donata per il giorno del matrimonio.

Il sabato che precedeva la domenica del nostro matrimonio, contro ogni uso e contro ogni buon senso, eravamo insieme in un piccolo cascinotto di nostra proprietà sperduto sul lago. Avevamo pranzato insieme e prima di sera saremmo tornati in città. Fu allora che mi disse di attendere un attimo.

Quando rientrò nel salotto dove stavamo ascoltando musica era completamente nuda, sotto la pelliccia di ermellino, completamente aperta sul petto.

Si venne a sedere sulle mie ginocchia e le sue intenzioni non lasciavano dubbi.

Fu allora che capii che quello era davvero il momento giusto e mi mostrai allora nella mia vera forma. L'avvolsi con le due grandi ali nere da pippistrello e le dissi: "Sai, Giovanna, le idee che abbiamo sono tutte relative, del tutto occasionali, quasi sempre dettate dall'opportunità e dal rancore, solo la malafede è assoluta e sempre cristallina".

Indice

Nigrizia p. 5

Budino al latte della verità p. 7

Polenta e castagne p. 17

Il culatello di pesce p. 21

Torta ai diamanti alla maniera del rag. Gaslini p. 24

La grappa alle tamerici salmastre p. 29

Il risotto degli amanti p. 33

Ostriche alla salsa segreta di erbe fini di primavera p. 35

Banane e fagioli fritti in olio di cocco sull'isola del tesoro p. 45

Pane amore e odore p. 59

Insalata di pomodori e peperoncino alla Carlà p. 65

Il dono di Dionysos p. 73

La dieta vegetale p. 77