Un Cinema in Testa

lo sconcerto dell'andazzo in pensione

Marina Wiesendanger

Disegni e interventi di
Köbi

a Gìsela

che rideva tanto da spingermi avanti

Capitolo 1
La prima pappa al mondo

Tante cose le so e quelle che non so sono la mia passione.

Mi è sempre piaciuto toccare per sapere, la prima cosa che toccavo appena nata era mia madre e mi ha fatto una grande impressione. Poi mi è subito arrivato questo fantastico pasto di lei.

Lo so che è successo a tutti, è che a me non riesce di dimenticarlo.

A livello fisico e a quello emotivo.

Anzi i due livelli si devono essere incontrati proprio allora e sembra che non si siano più lasciati, ancora oggi mi si presentano insieme. Non sempre è una passeggiata.

La nonna, prima di lasciarla allattare, le lavava i capezzoli con l'alcool, poi acqua di malva e prezzemolo per prepararli, olio di lino tiepido con miele e limone per ammorbidirli.

Ero un'ape.

Non volevo lasciarla mai, neppure dopo avere succhiato il nettare fino a strozzarmi.

Più tardi, camminavo quasi e volevo ancora mangiarla anche se c'era ormai poco latte per me.

Ma capricci urla e le tiravo il vestito per strapparlo finché mi lasciava fare quello che mi mancava troppo, la bocca le mani i dentini sui seni, stringere e accarezzare, la testa appoggiata addosso a lei, il sonno veniva solo così.

Mia madre mi sorrideva, non era la mia vittima, consapevole del suo assoluto potere su di me, sapeva che ero la sua principessa e la sua schiava.

Ancora oggi mangiare con le mani mi dà un grande piacere.

Quando sono invitata cerco di informarmi del menu che mi aspetta.

Più gamberi e pollo e involtini ci sono dove mettere le mani nel piatto, meglio mi vesto, indosso anche un bel gioiello.

Così mi prendono più per stravagante che per maleducata.

Mentre succhio la testa di un pesce e mi lecco le cinque dita, solo io so che è un piccolo sostituto di un ricordo struggente.

Ecco che mi viene da piangere sul latte, versato per me.

Anche questo mi piace, dire e dare parole d'amore. Me le hanno insegnate. Ho avuto avuto e avuto e ne ho tante, e in questa pazzesca e bellissima vita volentieri le offro spargendole in giro.

Esistere in qualche forma, che è questo?
(giriamo e giriamo tutti noi per ritornare sempre a un punto)

Se non ci fosse niente di più progredito, basterebbe la vongola nella sua dura conchiglia.

Io non ho una dura conchiglia.

Conduttori istantanei mi attraversano, che io cammini o mi fermi afferrano ogni oggetto e me lo guidano dentro senza nuocermi.

Io non faccio che muovere, premere, palpare con le dita e mi beo.

Accostare la mia persona a quella d'un altro è quasi il massimo

che posso sostenere.

Walt Whitman

Prima parte

Capitolo 2
Introduzione

Flash in avanti. Poi il ritorno al passato.
L'inizio è un tuffo, per presentare tout court i personaggi. Tornando indietro poi tutto sarà più chiaro, questo è il salvagente.

Lei ha il viso arrossato ma non per dispetto, è preoccupata. Lo si capisce dagli occhi. Azzurri, sprizzano qualche scintilla. E' lì dal notaio per vendere, come lei voleva, la casa fuori paese sulla collina, dove il marito perde il senso del tempo nell'orto.

E il marito non c'è, è in ritardo. Lui, elettricista e idraulico, non è mai puntuale. Ma stavolta è diverso, i clienti e il notaio la guardano e lei pensa sia successo qualcosa. Renato ha cambiato idea? Un ritardo di quasi... guardando l'orologino da polso, due ore!

Il Notaio aspetta con qualche impazienza. Intanto fruga tra le sue carte, non quelle semplici dell'atto di vendita. Ha iniziato a guardare altro e ora spera di avere ancora un quarto d'ora per sé.

E' la persona più importante del paese, questo Notaio. Il Pezzo Grosso, quello colto e ricco, non abita neppure in questo piccolo centro, se pur medioevale e incantevole. Ma in centro a Perugia in un palazzo del quattrocento. La sua famiglia ha qui radici antichissime. Con il fratello avvocato possiede le case più belle di questa campagna, quelle storiche dai prezzi intoccabili, che si guardano bene dal vendere.

Seduti lì, zitti dopo qualche tentativo di conversazione caduta nel vuoto, i due acquirenti. Lei pensa, troppo facile sembrava.

Acquistare una casa non è come dirlo… difatti non ci riusciamo. Perché? Mi viene il magone... Avrà cambiato idea? E senza avvisarci! Ma qui hanno il telefono? Ma allora, perché c'è sua moglie? E' carina, con i capelli rossi veri, qualche ricciolo sfugge quando li tira indietro. Mi pare sorpresa. E' preoccupata anche lei come me?

Lui, il marito, a guardarlo non si sa cosa pensa. Sta studiando la carta geografica dell'Umbria, occhiali in mano, - sì, quando legge si toglie gli occhiali… è abbastanza buffo, non fosse che è strano… e sta zitto.

Ogni tanto fa una carezza sulla testa di lei, o sul ginocchio.

Siamo noi quei due, e io non vorrei più essere lì.

Quella mattina di buon'ora Renato aveva deciso di dare una spazzolata alla capra. Chinato in avanti e intento a strigliarla, si era trovato proiettato nell'aria per finire sbalzato, volando, contro i pali dello steccato messo avantieri. Il caprone si era incazzato a vedere, si suppone, toccare così intimamente la sua compagna. Dice che lo fanno, i caproni, e ci sarebbe, se riferita, sembrata una scena inventata, un cartone di Disney.

Il didietro dell'elettricista e idraulico bruciava e doleva da togliere il fiato. Le reni, la schiena, un male da piangere forte. La testa insaccata, e le spalle colpite dai pali di legno dolevano come uno non potrebbe mai immaginare. Se quell'uno non fosse stato Renato avrebbe chiamato la Croce Rossa e rimandato l'impegno.

Invece no. Appare nello studio in silenzio, senza neppure spiegarsi. Noi subito a salutarlo sorridenti, un po' troppo simpatici, già scusandolo, piacere buongiorno come sta? Un mugolio un po' strozzato di risposta, nessuna mano da stringere, ci è apparso con una faccia da fare paura.

Il Notaio, senza perdere tempo, dettava alla segretaria i numeri delle particelle, i confini l'acqua gli ettari. Renato non si

sedeva, girava per la stanza irrequieto, ruggiva frasi non comprensibili come risposta al Notaio e, quando fu il dunque del prezzo per firmare il contratto, si appoggia alla scrivania, penna in mano, e con una smorfia che a me parve terribile, si raddrizzò e con voce strozzata disse "Non posso".

Silenzio e nostro sgomento. La moglie lo guardava intenta senza parlare. Il Professionista, con fare annoiato, disse "Dimmi Renato, non volete più vendere? Pure sembrava tutto chiaro, e lo conferma l'appuntamento che avete preso con me". "grfttszz" rispose lui sibilando. "Su, ragazzo, calmati e siediti qui, riprese il Notaio. Su questo cuscino" Una sua ispirazione? Renato si appoggiò e chiuse gli occhi. Stette a lungo in silenzio, gli uscivano rantoli invece del fiato. Noi non capivamo più niente.

Confusa, impaurita del cambiamento della situazione, chiedo con voce esitante "…non è che vuole di più? Qualcosina?" Köbi mi dà un colpo al polpaccio sotto la sedia e mi guarda severo. "Ahia!" dico e divento rossa. L'elettricista e idraulico apre un occhio e gli vedo uno stanco sorriso. "Male?" - mi fa. E - "Non voglio niente altro che quello che è stabilito. Non riesco a firmare. Mi duole la mano e la schiena, e anche altre cose. Un po' di pazienza che ci riprovo".

E' fatta! Abbiamo firmato. Abbiamo una casa…

Usciamo contenti e andiamo insieme a vederla, questi quattro sassi pericolanti. Caspita… adesso bisogna godersi la vita, la primavera, essere felici. Questo mi piace e mi riesce, trovare la felicità. E lo faccio con intenzione, intenta come una che cuce. Ma non so cucire. Ricamo. E mi piace.

Ora qui, sbalzata in un prato (mmm, mi vedo e mi viene il fou rire, un'euforia che non so trattenere) io sorrido a lei che sorride e mette con semplicità ad arrostire un'oca nel forno a legna intatto - uno dei tanti miracoli - qui fuori, e, mentre gli uomini parlano, organizzo anch'io quel picnic che con cura a

Milano avevo pensato. Me l'ha preparato uno chef amico mio. Sushi, sashimi con le loro salsine, una squisitezza per fare questa nuova amicizia. Infatti, come si è visto questa mattina, ci stiamo mettendo nelle loro mani. Speriamo. Andrà tutto bene dopo un inizio così, che chiaro, ancora, non è. Non fa niente, è passato. Capiremo più in là questo loro modo di fare. Mi sono simpatici. Beviamo una cosa? Lo champagne, nella sua vestina di ghiaccio, è bello freddo, tiro fuori le coppe di plastica, i piatti di carta i tovagliolini e quella bella tovaglia di lino che per Milano è piccola.

Quante saranno le cose della mia vita che non ho mai usato e che sembrano fatte apposta per qui?

"Noi non beviamo, grazie." Ecco, ripiombo in quel senso di vuoto... un mal di campagna?

"Allora mangiamo. Minerale liscia o gassata?" Omioddio, mi sembra di stare in negozio... questi non sono clienti, siamo noi che lo siamo. Ho già detto che mi piacciono? Sì.

Non posso a meno di essere ospitale. Il pranzo, tiro fuori pacchetti imballati come regali e apro.

Certo, devo spiegare e lo faccio col cuore. "Qui c'è riso con il pesce, crudo. Sushi è il nome del riso, poi tutti chiamano tutto l'affare così, ma i nomi sono diversi in Giappone. Questo è il Futomaki, polpettina cilindrica, e quest'altra polpetta è il Makizushi, avvolta nel nori, un foglio di alga secca che tiene tutto insieme. Oh, dovete provare assolutamente il Temasi. A me piace perché è troppo piccolo per prenderlo con le bacchette. Io non riesco bene, preferisco le dita, e questa va mangiata proprio così!. Ah, il Gunkanzushi! Lo cercavo, eccolo qui. Il significato del nome, sapete, è 'nave da battaglia'. Non conosco il perché. E' solo un pugnetto di riso avvolto a mano, sempre nel nori, ma, come vedete, invece di avere un ripieno all'interno, ha in cima delle uova di pesce. Sembra un dolcetto? Sì, e non lo è, è

salatissimo. Signora, prego, si serva. Rossana? Oh certo. E io Marina, e già abbiamo scritto i nostri nomi vicini, in quell'ufficio, davanti a quel signore incredibile, sembrava un personaggio da film, a Milano mai visto un notaio così! Come? E'l'unico qui? Certo e, beh, è carino. Voglio dire, bravo. Guardi Rossana, lei Renato, qui c'è una rarità, un Narezushi. E' la forma più antica di sushi, o zushi, eh eh. Si fa rimuovendo gli organi interni e le squame dai pesci, si riempie di sale e si mette in barile, e sopra una pietra per pressa. Stanno lì sotto anche un mese, minimo dieci giorni, poi si cambia man mano che l'acqua fermenta e dopo sei, dico sei mesi! possono essere mangiati. Se uno ha fretta in Giappone, e non credo, altrimenti può stare dentro ancora altri mesi!

Prego. Non mangia? Non ha fame? Non le piace il pesce? E lei? Ah, abituato a quello del Trasimeno... no, non conosco ma certo col tempo... Andate via ora? Mi dispiace, davvero, sì, ci vediamo. Addio".

Sull'autostrada per Milano, in silenzio pensavo a quel cibo. Si può ben dire che è strano. Povero e sofisticato. Sembrano campioni di cibo, pezzetti di niente, modellini che, dopo averci giocato, si possono mettere in bocca. Sarà che l'abbiamo sopravvalutato?

"Preso tutto?" Mi chiede Köbi. "Sei stata veloce con la valigia picnic."

"Sì" rispondo. E dentro di me ripeto piano "Formiche! Avete capito? Buon appetito ma fare sparire ogni cosa, non voglio vedere una traccia, chiaro? non una, al mio ritorno tra un mese!"

Anche il tempo è una formica che spazza via i souvenirs e ha rosicchiato i ricordi. Ora qui nel futuro presente siamo amici e ceniamo spesso da loro che, portando a tavola, dicono "Crostini

toscani. Capocollo umbro. Pasta fatta in casa, si chiamano pici. Interiora di agnello, i rognoni. Peperoni dell'orto e patate. Insalata selvatica, ce n'è tanta e diversa nel campo."

E noi, "Che buono!" e "Grazie, tutto squisito!"

Stasera a cena da noi, con la figlia che nel viso gli assomma i colori, mi dicono, "dacci un parere". "In che cosa posso aiutarvi?" contenta di dare una mano. Mi chiederanno qualche ricetta diversa, chessò, una cassoela, un risotto, una cotoletta alla milanese.

"Abbiamo deciso di aprire un ristorante in paese. Ora ci manca un bel nome, siamo indecisi. Non è il tuo lavoro? Vorremmo una cosa che si faccia notare".

Riportando i piatti in cucina mi dico, Marina, non essere stronza, non dire quello che ti è subito venuto in mente, mantieni questa bella amicizia. Marina, non fare la scema.

Torno con l'arrostino e gli occhi bassi metto giù il piatto sento lo sguardo di Köbi: mi sento dire:

"Il nome è L'Oca Bruciata"

……. …… "Che cosa fichissima, che nome carino!"

dicono in tre dopo qualche momento. "E, Marina, mi chiede Rossana, oh come hai fatto, come ti è venuto? E subito, anche! Senza troppo pensarci."

"Beh, era quella che m'hai lasciato nel forno, dopo che io ti ho fatto fuggire. Lo ricordi, lo so"

E tutti a ridere, e anche abbracciarci e poi ancora a ridere fino a farci venire le lagrime agli occhi.

Il ristorante oggi ha fama e successo: arrivano da fuori, è sempre pieno, è diventato famoso in Umbria e Toscana e vengono i molti turisti, inglesi americani francesi, che firmano il

libro degli ospiti con frasi di lode e d'amore e fanno lì casa, pranzo e cena..

Si mangia benissimo, e generoso, si paga poco per quello e per quanto offre Rossana. Come è lei, così è la sua cucina.

L'insegna l'ha disegnata Köbi. Noi, se è pieno, abbiamo diritto a mangiare con loro nel retro vicino ai fornelli.

Capitolo 3

Abbiamo un passato e neppure lontano.
Chi siamo da dove veniamo.

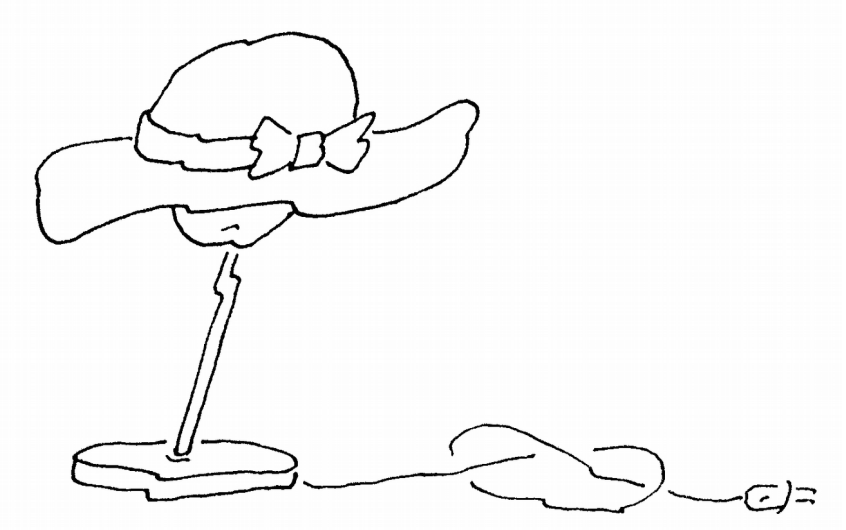
Questa è la storia di due egoisti che cercavano un pubblico insolito, un po' come loro.

Per trovarlo, si presentano con un nome, Avant de Dormir, che gli stranieri non capiscono affatto e pronunciano peggio.

E' quell'ora, il minuto leggero di sera... compreso il fatto che è quando loro lavorano.

Siamo noi due. Ora racconto un po' in fila. La vita del nostro lavoro è un insieme di fotografie più che un romanzo. Un mucchio di clic.

Il cappello.



Ogni tanto ho un buco in pancia, e non è una cosa comune, lo so. E'come uno sfarfallio dentro, l'ombelico che mi dice chiaramente dov'è.

Forte e chiaro, ormai ho imparato a conoscere i sintomi. Non sempre, però, e accidenti. Altrimenti chissà cosa sarei diventata.

Una volta di queste è stata quattro o cinque anni dopo che vivevamo insieme io e lui, ognuno il proprio lavoro. Mi sembrava fosse il tempo del... buco, insomma di fare qualcosa. Ero sicura che un viaggio, lontano e diverso e da soli, fosse la cosa che ci aspettava, era urgente.

L'Oriente trentanni fa, non guerre ma tigri elefanti, barche sui fiumi templi spiagge, poi Hong Kong e la Cina! Nel 75 era difficile entrarci, dovevi almeno essere iscritto al Pci. Non io, e certo non Köbi che è svizzero. Io di nascita sono Milanese e Testarda, ero lì, vuoi vedere che non mi lasciassero entrare? Ma via! Ed eccoci dentro. Poi fuori e il viaggio all'indietro, piano piano. Un paio di mesi in cui gli occhi e i pensieri ci hanno dato una vita nuova di pacca. A chi non fa bene? La natura, gente diversa, il cibo l'artigianato con cui un popolo esprime se stesso.. Ci è piaciuto molto e, tornati, ho chiesto a Köbi di disegnare qualcosa che avevo in mente o in pancia, un oggetto che, dopo tutti i bamboo le conchiglie le perline la lacca, fosse pieno di grazia italiana. Che strappasse un sorriso a guardarlo. Anche a uno che passasse distratto. Tipo cosa, mi chiede, tipo un cappello, gli dico, la tipica paglia da sole col nastro, mia nonna l'aveva sempre al mare e le stava d'incanto. Ora però mi sarebbe piaciuto di vetro, e con una luce.

Allora c'erano le lampade da tavolo o da comodino. La base, una forma geometrica, e l'abat jour sempre di stoffa. Tutte diverse per forma e colori, ma uguali. Anche belle quelle belle, abbastanza noiose.

Köbi ha disegnato uno stelo in metallo per appoggiare il cappello come fosse in vendita in una vetrina, rovesciando così il concetto, dando importanza al sopra, togliendola al sotto.

Incontriamo un Maestro del vetro, veneziano. Lui guarda il disegno e sorride. La pancia mi si buca di nuovo. Lui è l'unico che accetta la sfida di soffiare un oggetto così grande e pesante a forma libera, tranne il diametro che è un cerchio e sarà l'unico stampo. Mi chiede, quante ne vuoi? Una non te la faccio, ci vogliono numeri. Cinquanta, gli dico un po' timorosa. Non sapevo neppure dove mettere tutte quelle scatole fragili... Ah, e le basi di ottone.

Quindi abbiamo pensato di esporle al Salone del Mobile. Ci presentiamo con quel nome, "Avant de Dormir". Allora alle fiere le ditte avevano nome e cognome, siamo i soli ad avere un marchio di fantasia, sembravamo un po' matti. Un giapponese, mi ricordo, ci manda poi un fax che diceva: "Attention to Mr. Avant and to Madam De Dormir"

Arriva Donn Golden, vendeva l'energia elettrica a tutta Manhattan. Chiede il prezzo, parla con Köbi dell'attacco americano, dell'imballo. Torno domani, ci dice e ritorna davvero. Ne ordina dodicimila. A me sembra, pensandoci adesso, di essere ancora lì a chiedermi come fare. Il tempo è un mistero non chiarito perché è passato, ma se ne parlo mi sento come allora, persa uguale.

Finiamo subito sul New York Times in prima pagina, ci invitano a visitare gli States. Un'altra volta in giro, i soliti due mesi, spendiamo tutti i soldi che ci hanno dato e torniamo soddisfatti e felici in Italia.

Mi arriva anche un biglietto di Grace di Monaco, Grace Kelly, e dice, 'Madame je trouve la lampe très originale et jolie...' Non avrei mai nemmeno potuto immaginare o desiderare cose così. Anche a Tokyo è andata la lampada in

gran numero, il cliente era Shiseido, e andiamo in Giappone a vedere come l'hanno messa.

La borsa trasparente, la trota di plastica

Il vetro lo abbiamo lavorato, non c'è più nulla da chiedergli adesso, anzi grazie, quindi consideriamo la ceramica e Köbi disegna un servizio biscotto, quello leopardo con la coda, il lettino..

Questa volta è l'Inghilterra e anche la Francia a reagire, noi siamo gasati e anche un po' più organizzati. Eccetera. Passano gli anni, Köbi continua a disegnare in quel suo modo felice che a me piace tanto, e vedo che anche gli altri ne sono entusiasti. Entriamo in una trafila commerciale, e scopriamo che questo gusto influenza il mercato: non c'è più in giro una tazzina normale, bianca, per bere un caffè. E' un delirio di forme e decorazioni, mi secca, voglio uscire da questa spirale competitiva. Gli chiedo, disegna una cosa bianca, anzi trasparente, che così non la vedo. Che tipo di cosa, mi chiede lui.

Una borsa, per esempio, un po' grande, sono tutte così chiuse e buie e segrete, borsette da sciura.

Lui la pensa di plastica trasparente, che lo fa ridere perché è un materiale da supermercato. Certo è il contrario del coccodrillo, mi dice, e dicendolo mi stuzzica, così trovo una trota di plastica, dei cubetti di ghiaccio finti, un po' di prezzemolo e stavolta ne faccio trecento. Vado in fiera a Milano, il Macef, una bruttissima fiera se penso a quelle nel mondo, che conoscerò poi. Ne vendo duecentoquarantamila in una stagione. Cosa faccio adesso? Il telefono continua a squillare, dico tante volte in un giorno 'Pronto Avant de Dormir' e per rispondere mi metto il rossetto, per sentirmi cosciente di essere lì. Per consegnare le borse non basta più il nostro artigiano... Partiamo per Taiwan, portiamo la mamma, dobbiamo dividere con lei questa soddisfazione, e viaggiare non spaventa nessuno dei tre. Le borse arrivano da lì, vuote e aperte, le voglio riempire e confezionare in Italia con prodotti italiani e belli, quelli che avevamo scelto per fare una serie di molti modelli, oltre la trota c'è l'acqua e il ghiaccio e il bicchiere con la cannuccia, i fiori le caramelle le uova i limoni, la tazza del cappuccino con bustina di zucchero e brioche. In tutto, sfioreremo il milione di pezzi. Il nostro artigiano si organizza anche lui, si fa un capannone della madonna. Noi no, via con la madre in America ancora per, indovina? un paio di mesi. L'ha vista tutta, le è piaciuta, si è divertita tantissimo, era contenta. Prima di partire mi telefona Emma, la mia amica, quella che ha una ditta sul serio con gli operai i sindacati e tutto il resto e mi dice, 'Marina, se non porti la Cocca in Concorde lo rimpiangerai per tutta la vita'.

Ha ragione. La Cocca lo ha chiamato sempre 'Il Condor', e forse il nome sarebbe stato più giusto per come lui "pasa", chissà.

Il temporale nell'impermeabile

Le borse, adesso basta così, però ci accorgiamo che siamo finiti dentro la moda, forse perché lei sta appesa al braccio. Non ci interessa ora, la plastica ha ancora qualcosa da dirci, ci sembra che un impermeabile sia il tema più adatto, è questo il suo materiale. Sopra ci mettiamo delle gocce piene d'acqua, di pioggia, e poi vogliamo vedere il fulmine e sentire il tuono che faccia rumore. Questa è un po' grossa, abbiamo bisogno di aiuto. Cinzia Ruggeri disegna il modello, Denis Santachiara fa il fulmine con le fibre ottiche. Salvatore Reali, socio con Alessandro Guerriero della Premiata Falegnameria di Giuseppe e Maria che sfocerà poi in Alchimia in cui Mendini farà poi i suoi interventi, giura che mi farà avere il rumore del tuono, vuole registrarne uno vero con la tecnica degli antifurti

Gli credo e tra noi va così:

'ti vanno bene gli uccellini Marina? Senti carini!
No Salvo voglio broom broom del tuono.
Neanche il fischio del treno? È più facile.
No Salvo, il temporale, e quello vero!

Oggi, luci e rumori sarebbero semplici da fare. Ma a noi era venuto in mente nell'84. Ci eravamo fissati, davvero. E poi ci siamo riusciti.

Le cose si allargano, passa di lì la Montedison, così diversa allora, aveva un reparto, Progetto Cultura.

Indìce un concorso per trenta artisti, nome la Neomerce, titolo

"Design dell'invenzione e dell'estasi artificiale", nuovi prodotti con materiali e concetti nuovi. Facile, ce l'avevamo bello che pronto.

Usciamo davvero in trionfo dal concorso. E al Salone del Mobile quell'anno, che bellissimo settembre! Il sole, caldo e splendente. Cinque ragazze con l'Impermeabile che tuona si mischiano alla gente e azionano le pile nascoste nelle tasche.

Le persone si guardano in giro, poi le facce tutte insù a scrutare il cielo, nessuna nuvola!

E si agitano, non capiscono, mentre veloci gli impermeabili si allontanano, scivolano via tra altri gruppi.

Non era in vendita l'Impermeabile, era solo spettacolo. Poi parte per i musei d'arte moderna.

Da non credere, ma da Tokyo, dopo New York, non ci torna più indietro! Addio, pezzetto di vita fantastica, pezzetto d'arte, ci rimane il catalogo e la foto, non ti vedremo mai più. E grazie.

La Montedison definisce il nostro lavoro così:

"...Mettere un pesce perfettamente imitato dentro una borsa trasparente e portarselo a spasso è come fare i baffi alla Gioconda, cosa che avevano fatto i Surrealisti. Si esce dalle

regole del gioco, si fa dell'ironia. La demistificazione del materiale, della moda, la satira del consumismo attraverso un nuovo consumismo sono portate avanti dai due giovani designers attraverso un ricorso a dissonanze e effetti di ascendenza chiaramente surrealista. Non per niente K.W. è zurighese ..Avant de Dormir, se è lecito il confronto, è l'equivalente in chiave minore di quel Bureau de Recherches fondato nel 1924 da Breton e amici per inventare nuove trovate surrealiste.."

"L'evasione dal reale, dal razionale crea una situazione di sorpresa come l'incontro fortuito di due realtà distanti su un piano non consono... Ci sono palesi e stretti legami con gli iperrealisti e i pop.

La pasticceria, il pane, gli alimenti riprodotti con minuzia realistica nella materia plastica e banalizzati riprendono un gioco caro a Oldenburg. Si potrebbe andare più indietro. Le Wunderkammer o il troppo citato Arcimboldo...

L'elemento incongruo di una situazione banalmente normale è la chiave dell'umorismo degli oggetti prodotti da Avant de Dormir.

Ma il fascino di questi oggetti è soprattutto dovuto al senso di scoperta di un'immensa libertà progettuale.. Una libertà che permette tutto, anche lo svuotamento della funzionalità dell'oggetto e l'affermazione dell'artificio, dell'assurdo, dell'ambiguità come obiettivi programmatici."

(GLI OGGETTI INUTILI, Progetto Cultura)

Avant De Dormir, Via Turati 3, Milano

Ma prima, - già mi dimentico e mischio gli anni accidenti - abbiamo fatto un orologio di plastica, coloratissimo, perché quelli d'oro o quelli col cinturino nero di pelle anonimi ci sembravano avere una vita troppo borghese, incompleta. Lo chiamiamo S'TIME. Una serie di otto modelli diversi. Torniti a mano da un artigiano che faceva bottoni per l'alta moda, l'ultimo, credo. Anche lui poi si farà il capannone ma la mia pancia quella volta non parla di buchi. Anzi, si mette a bucare qualcuno di svizzero che non è Köbi né sono io, e che da vero commerciante prende l'idea e fa lo Swatch... E senza chiamarci... Peccato, davvero!

Li posso capire, l'idea era troppo carina per non afferrarla e farne una serie industriale al contrario di noi 'artigiani'.

Di copie ne abbiamo avute tante, anzi sempre, e va bene così.

Qui è il concetto che ci viene preso. Anche la S iniziale, però!

Ma non ci chiamano. E noi impariamo a renderci conto che ci piace sopra ogni cosa il nuovo progetto. Vogliamo farlo conoscere il giorno dopo che è fatto, come il pane o un quotidiano e come le cose fresche al mercato e allora apriamo un negozio come si apre un teatro.

L'idea ci entusiasma come bambini, ecco è aperto, ci rischiaffano sul New York Times e su tutti i giornali italiani perché, scrivono, è il primo negozio che mischia moda arredamento e design. Panorama di noi dice che:

1987 - NEGOZIO "AVANT DE DORMIR", Milano
SOFISTICATO ANTICONFORMISTA

"Prudentemente si alza il piede per non inciampare nella piega del tappeto: ma poi ci si accorge che è un trompe l'oeil e che il tappeto, come il parquet, è dipinto sul pavimento. Marina

e Köbi Wiesendanger, lunga esperienza di arredamento, oggettistica e illustrazione, hanno aperto un nuovo spazio nel centro di Milano: una vetrina trasgressiva che cattura lo sguardo del passante con mezzi mirati... Il servizio offerto da Avant de Dormir, studio di design e consulenze creative, va dalla progettazione di collezioni e pezzi singoli di accessori moda e design, alla progettazione di elementi promozionali, a progetti di comunicazione, alle illustrazioni pubblicitarie. Un negozio che si rivolge a un pubblico particolare... ma piacerà moltissimo ai giovani da 0 a 80 anni, appunto."

Maria Clara Goldschmidt

Cominciamo sul serio a lavorare per altri, Marzotto, Benetton, Coin.

Ma è il negozio la nostra casa, lo spazio perfetto. Da lì partono i mobili di Köbi per il Museo di Brema, scelti da Philip Starck e Jean Nouvel. Da lì andiamo in Giappone per incontrare Rej Kawakubo. Oggi mi sembra che succedesse qualcosa ogni giorno anche se è esagerato.

In questo lungo periodo lavoriamo come dietro le quinte, inventiamo costruiamo gli oggetti, li pitturiamo e poi ci presentiamo davanti, in vetrina, sul palcoscenico.

Sorrisi, applausi. Naturalmente non sempre, però c'è anche un gran mucchio di affetto e complicità con i nostri clienti che ci hanno visto lì giorno dopo giorno per anni a fare le vetrine per loro.

E amavano stupirsi, venivano apposta a vedere quello che avevamo fatto o trovato e per ogni cosa nuova che gli offrivamo avevamo in cambio da loro quel sorriso speciale che contraddistingue il cliente di Avant de Dormir.

E quando lo chiuderemo, non rimarranno che i chiodi appesi ai muri, ci hanno portato via tutto, letteralmente, volevano

ancora un pezzetto di noi e la promessa che saremmo rimasti in contatto.

Ecco, è tutto. Almeno, quello che mi ricordo in questo momento.

Si può dire anche che:

"Vissero così insieme al loro pubblico per diciottanni, felici e contenti.

E poi prendono un biglietto di sola andata per la campagna.

Anche quella la vedono con i loro occhi. E non stanno mai fermi.

E dicono che: ... 'E' nuovo di nuovo'.

E scrivono un libro per voi. "

Capitolo 4

Dove ci si accorge che il destino è sempre presente e all'improvviso ti cambia la vita. Si riflette su questo ripercorrendo il tempo passato. Mentre, e non ci fai caso, quello nuovo arriva di corsa.

"Quando la vita meno somiglia a quello cui dovrebbe somigliare, può essere la più simile a quello che è, qualunque cosa sia." *(Philip Roth)*

La frase è bella e importante, ci ho messo una vita a capirla davvero.

Un bicchiere d'acqua mi ha cambiato la vita. Uno solo, ma era schifoso. Perlomeno, così ha detto la Cocca, aggiungendo che preferiva tornare a Montecarlo.

La Cocca è mia madre, un tipo speciale. Bionda, bella, sulle sue mani da pianista si contano non so quanti anelli. E' diventata vanitosa con l'età e spietatamente sincera. Ora ha voluto che la portassimo a Chianciano per bere quell'acqua che l'ha poi disgustata. Va bene il fegato sano, ha esclamato sputandola subito, però così no.

Il destino ha dei nomi: potere nominare una cosa è un privilegio umano, forse l'unico che ci rimane quando ci viene addosso qualcosa che non ci sembrava possibile, o quantomeno non era previsto. Il nome del mio non lo so. Mi si è presentato sotto forma geografica, tra Umbria e Toscana, a quel punto della vita in cui lavoravo felice a Milano nel nostro workshop, l'Avant de Dormir. Ero, dopo anni di intenso lavoro, arrivata intatta fin lì. Non mi aveva strapazzato granché. La partenza era stata, anni prima, fantastica. Dopo alcune ricerche avevo trovato il mio uomo, art director in America. Sbarcato di nuovo in Svizzera, suo luogo di nascita, mi trova a tavola con sua madre, delicata

nei modi pelle chiara occhi blu che mi frugano dentro. Lei me lo presenta, anzi meglio, me lo propone in silenzio. Mangiavamo una truite aux amandes, deliziosa, sul lago di Zug. Lei per noi è stata un angelo, aveva capito già tutto, le piacevo proprio per quell'ultimo figlio, il più piccolo, quello arrivato per caso. Il più amato, e a lui questo ha fatto bene davvero, il concetto poi nel tempo mi è stato chiarissimo. Anch'io figlia di un amore profondo e dolcissimo, ero pronta a ridare quello che a casa mi avevano offerto col latte. Noi invece non avevamo capito niente però Köbi si è trasferito a Milano, fondato qui la sua nuova agenzia mentre io lavoravo nel modern design italiano, che a quei tempi era il più modern che c'era nel mondo. Era scoppiato il fenomeno 'Joe Colombo' architetto. Lui era nelle mie mani, o meglio parole, nessun mobiliere allora parlava l'inglese. Gli scrivo il curriculum "America discovers Colombo". Ero una ragazzina sveglia allora, altro che oggi.

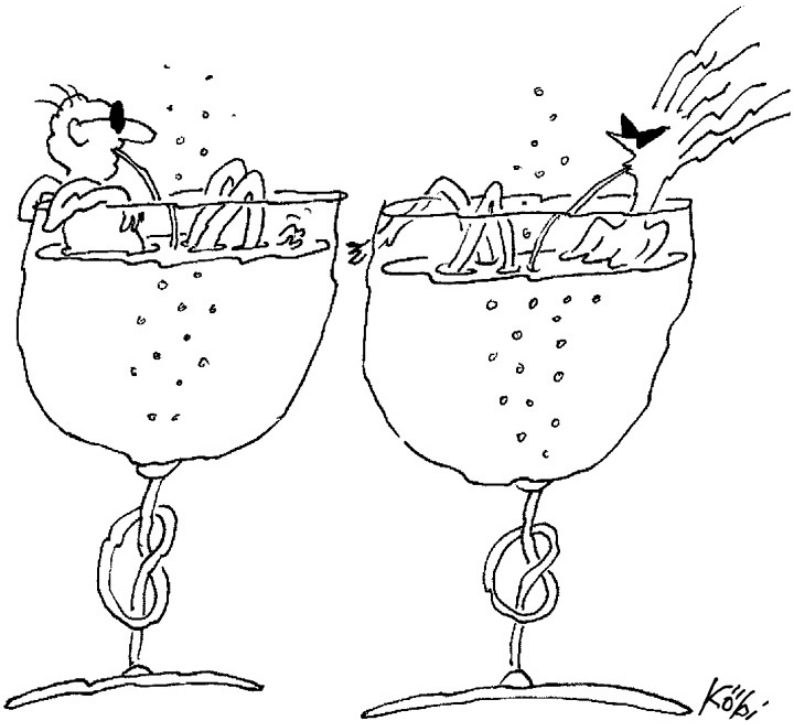
L'articolo viaggia negli Usa, io vengo portata di peso a Boston, Design Research, da un grande, Benjamin Thompson. Era il tempo di andare in giro nel mondo, di fare scoperte incredibili.

Viaggiavamo tutt'e due come trottole. Ci si ritrovava in città durante i nostri rientri, ci raccontavamo le nostre avventure. Lui mi piaceva, così diverso da tutti. Troppo stupita dalla sua educazione per pensare a flirtare, volevo fare qualcosa con lui, ma cosa.

Una barchetta in comune?

Avevo già un nome per lei, era Avant De Dormir. La pensavo di notte, mi sentivo già dondolare senza peso sull'acqua, lontano dai pavimenti, buio e caldo, a parlare sottovoce. E' quel momento, quello prima di chiudere gli occhi la sera, lasciare il giorno e andare a sognare. E domani non c'è, non esiste.

Finalmente una sera... come accendere una lampadina nel buio. Ogni cosa di noi si è illuminata. Ci sembrava che nessuno dei due potesse mai deludere l'altro. Siamo andati in vacanza per meglio guardarci negli occhi e capire se era così vero quello che sentivamo. Beh, era vero era amore. Lì a Haiti ci siamo legati. E ancora lo siamo, siamo amanti, sposati, siamo due bambini che si promettono di tenersi per mano per sempre. Lo ringrazio, il destino, perché comunque vada, fino a qui è stato rotondo. E' possibile, sì, mi è successo.



Capitolo 5

Qui siamo a Milano, al lavoro. E mi piace, è una gioia e una soddisfazione. Sono intenta a scrivere un cartello di presentazione, per dire il senso e il perché della scelta della nuova vetrina. E' il mio modo di comunicare alla gente che passa quello che avviene in Avant de Dormir, qui, adesso, oggi. E poi suona il telefono..

Seguire il corso dei propri pensieri.
Solitari, astratti, pensieri, e con mani abili come la testa
renderli visibili, oggetti.
Comunicare la propria leggerezza,
la tenerezza, il gioco, la serietà delle cose.
Dare dignità agli stracci, importanza ai gesti quotidiani.
Il vestirsi, coprirsi, come necessità intimità confine.
Dire con ago e filo che donna è trasformazione, elaborazione, memoria.
Essere artista. Indossare un quadro.
Avere cuore testa e le metaforiche palle.

Abbozzavo queste parole per presentare in vetrina il lavoro di moda d'autunno. Mi lasciavo portare dal tema, vecchi vestiti da uomo rivisti, giacche e cappotti che hanno un rigore e un volume. Girati al contrario, il davanti va dietro, la scollatura si ottiene lasciando le maniche e levando i revers, si taglia si toglie e si fanno impunture come una volta facevano i sarti. E ne esce un'opera d'arte, povera sì, ma strutturata in un modo talmente diverso che è più naturale pensare all'ingegno che alla moda. Non c'è un abito uguale all'altro, fatti a mano secondo il modello di base e il tessuto. Per l'apertura della Scala quell'anno ho vestito con capi così qualche donna, donne vere e importanti a

Milano. Superbe andavano, descritte dalle parole lassù, con queste pezze intelligenti e piene di grazia le mie clienti, per le quali cercavo, e facevo, l'impossibile. Che puntualmente arrivava in vetrina all'Avant de Dormir.

Scrivevo su una tela di garza vecchia, ingiallita e irrigidita dall'amido, nel grande stanzone nel retro al piano ammezzato che aggetta sul negozio dabbasso e si lancia come una terrazza da dove potere guardare di sotto. Qui si fanno i disegni e i lavori che poi sono esposti dabbasso. Da qui si vedono le persone che entrano e escono. In tre lavoriamo qui sopra e ci piace sentire arrivare le parole di chi non ci vede, sentirne gli umori, commenti, risposte. Certe voci si riconoscono, non siamo mai soli. Né loro, e lo sanno.

Quando suona il telefono, è mia madre contenta come una bambina, sua cugina l'ha invitata non sa dove, in Toscana? Per una cura di acque, mi portate ragazzi? E tra una settimana torniamo. Marina, è lontano? Lo sai tu dov'è?

Di sicuro, la Madre si chiama Destino.

Capitolo 6

Da bravi ragazzi, accontentiamo la madre e ci troviamo in tre più Maria nel centro d'Italia. Che colori, che panorama diversi dalla città. Un vasetto di verde in cui si muovono sentimenti e persone.

Un'amica ci ha detto al telefono, scendete in Umbria? venite a colazione da me, mi parlerete di Milano che ho lasciato quasi per sempre.

Noi diciamo subito sì, lei manca a tutti in città.

In albergo mia madre vede un tavolo di bridge che si sta formando, cercano un quarto. Ci dice, andate pure ragazzi, sto qui senza bere quell'acqua schifosa, venite a prendermi alla scadenza della cura del fegato, che giuro non farò, tranquilli per me.

Ci rechiamo da un'amica milanese, giornalista, che ora vive qui. Era da tanto che ci voleva mostrare come è la sua casa in campagna e io sono curiosa. Al telefono non risponde. Eppure sapeva che saremmo arrivati!

Cartina alla mano, che lei ci ha mandato via fax cerchiamo di trovare la casa. Tanto verde, colline dolcissime, ma la casa, qual è?

Fuori dal cimitero c'è un uomo. E' l'ora di pranzo, non un'anima viva neanche lì tranne lui. Mi sembra poco carino chiedere notizie di una persona proprio a questo indirizzo... e infatti lui mi risponde, conosco tutti là dentro, lei qui non c'è. Meno male! No, non volevo, non dicevo… Dove abita? chiede Köbi sporgendosi dal finestrino.

Oh, proprio vicino, dice e fa segno verso la collina. Su, giù, gira, un pollaio, delle botti di vino, un recinto con cani che abbaiano e mi fan sobbalzare il mio cane, Maria, che crede di

avere da dire anche lei. Alla fine della strada bianca, un cancello aperto. Entriamo. Che bella casa! Che rose, che lavande e che gelsomini! Che rosmarini! Che pace. È bello davvero. Grande e bianco anche lui un cartello attaccato con una puntina alla porta, sembra un giornale, il suo, Gap, e dice "Benvenuti ragazzi! Andate a pranzo da Luciana, è un'amica e vi aspetta. Io sono a Roma, ho dovuto, mi spiace, baci ciao" Disegnata, un'altra piantina stradale..

Luciana è una vera signora, mezza inglese mezza umbra. Siamo alte uguali, cioè un metro e sessanta e qualcosa, ma poco. Qui finisce la somiglianza tra noi. Lei, capelli grigi, elegante e sportiva, ha un viso disteso, leggermente abbronzata. Io penso alla mia faccia pallida da città, non truccata. Ci aspettava, rosolava qualcosa di buono nel forno, ci fa festa. Mangiamo affamati e vediamo tante foto di case, un album al muro, siamo curiosi. "Vendevo case, risponde, queste sono le ultime dell'anno scorso. Prima e dopo il rifacimento, giardini compresi" Come sono cambiate! Sembra impossibile… che bel lavoro l'architetto d'esterni. E' fare avverare un sogno di un'atmosfera che solo dentro l'anima stava, e prima non c'era... Questa no, questa sì, stiamo lì a scegliere case come fossero ballerine sul palco, mi piace la bruna, ma la rossa la vedi anche tu come è bella?

Dopo il caffè Luciana nel suo completo leggero di cachemire inglese ci dice, venite ragazzi vi porto un po' in giro per farvi capire quello che vi raccomanda sempre Adriana, di pensare ad avere una casa qui, come lei. Che ne è tanto contenta. E vi avrebbe vicini! Ci schermiamo, non ci pensiamo, le facciamo sapere, neppure! Abbiamo tanto lavoro, il negozio, le fiere per cui stiamo via almeno tre mesi all'anno, senza contare che qui ci troviamo lontani da Milano, impossibile, no davvero e grazie, ma veniamo volentieri a fare quel giro, se non è un disturbo per lei.

Un disturbo non è. Anzi è proprio contenta di conoscerci meglio, Adriana parla tanto di noi. "A Natale i suoi regali sono i vostri oggetti per tutti gli amici di qui - ci dice - E' un piacere. E poi mi piace - e mentre lo dice le si allargano gli occhi, trasparenti, celesti - mostrare la mia terra, la campagna è anche casa, per me."

Ha una erre, Luciana, di uno spirito diverso da me. La mia arriva in una parola improvvisa come una sorpresa, la sua coinvolge tutta la frase anche se non è ancora apparsa, ne è la chiave di volta, le parole si stan preparando, partono e ritornano da lì, dalla erre. La evve, e che evve, che ha…

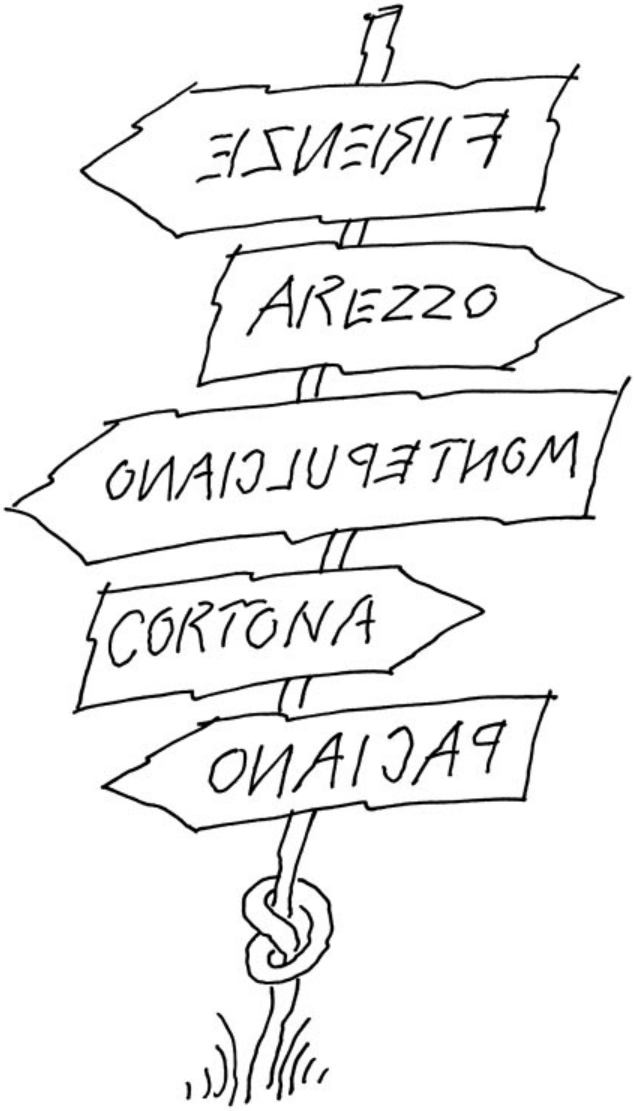
Luciana oggi.

Ha una casa che è la più carina mai vista. Tre stanze dabbasso, tutte in fila, un piccolo spazio per passare da una all'altra. Primo il salotto con le poltroncine inglesi e un mucchio di persone fotografate e messe in argento, un camino dove stasera il presidente del Rotary e alessandrino d'Egitto ci sghiaccia una mousse di salmone dimenticata nel freezer e ce la spalma poi sui dei crackers, inglesi come l'arredamento. Da lì leggermente ubriachi di vino bianco bevuto per sciogliere il freddo del pesce passiamo nella stanza da pranzo, quadrata anche lei e mangiamo quiches di cui Luciana è regina. Ancora trenta centimetri ecco la cucina bianca e verde che dà sul giardino.

Sopra ha le stanze da letto. C'è una scala di mattoni vecchi, ora si è tutti deciso che per scendere la facciamo di culo. Altro modo non c'è. Sono consumatissimi e ci si potrebbe far troppo male.

Stiamo tutti bene da lei, cucina con gioia per tutti gli amici.

Noi due abbiamo un motivo di più per amarla.


FIRENZE
AREZZO
MONTEPULCIANO
CORTONA
PACIANO

Capitolo 7

Un giro nel verde cuore dell'Umbria. C'è tutto, case, sole, temporale... e un albergo da dimenticare. E' molto bello qui, però non ci si può certo vivere! Va bene per una vacanza. Io sono nata a Milano, vivo felice in pianura dove cammino senza inciampare..

Eravamo lì sul bordo di terra tra Umbria e Toscana a guardare le case in campagna. Questa ha un faccia, peccato che è bianca con le finestre verniciate marroni. Quella è troppo nuova, l'altra sembra spagnola con gli archi più grandi di lei.

Eccone una rifatta sulla struttura di allora, tutto in pietra, mi è chiaro che è il tipo di costruzione più giusta. Serena, costruita su pianta del quattrocento, non ha giardino, non un albero, è vicino alla strada. E' proprio come una vecchia signora senza famiglia... mi dispiace per lei. Addio, e continuiamo il cammino, mi diverto davvero. En passant ci parla di prezzi. Erano in lire, a volte era poco a volte ci sembravano alti. Oggi capisco che avremmo dovuto comperare quasi ogni cosa che lei ci mostrava. Saremmo ricchi adesso, rivendendo in un tempo anche corto e tenendone una per noi. Pazienza. Non conosco nessuno che non abbia fatto uno o più sbagli nel campo immobiliare. Pensandoci meglio, forse qualcuno però non li ha fatti...

Che bello questo paesino così piccolo, ma é medioevale! Fa trecento persone. Davvero? Ci starebbero tutte a Milano in Piazza san Babila! Il viale di lecci scuri e severi, che bell'ombra e che fresco qui sotto, prendiamo un gelato. Intanto viene un temporale, ma come viene giù! Siamo buffi con i lampi e i tuoni, noi con il cono di fragola e menta in mano... Lei ora dice, proprio sopra questo paesino c'è una casa da pazzi, una piccola casa per due, un inferno arrivarci ma è bella, un amore, la dovete vedere.

Ci arrampichiamo sulla collina più alta, una strada di pini marittimi, di colpo lei butta la macchina giù per un sentierino a sinistra mentre io con paura penso che rotoleremo, voleremo giù per questa discesa quasi perpendicolare a quel mondo verde che vedo più in basso. Ora a destra un pochino, su un altipiano rotondo. Ecco, esclama Luciana trionfante, siamo arrivati! Una casina da amanti, soli nel bosco. Esce dalla macchina - non conosco una donna in città che avrebbe mai osato uscire indifferente con questo diluvio - e mette i suoi bei pantaloni a rischio in un intreccio di rovi. Scendo anch'io, e mi si infradiciano i jeans fino al ginocchio, perché fin lì mi arriva l'erba. Tra pesanti gocce di pioggia vedo un rudere piccolo piccolo in pietra, un poggio che sale tre quattro lenti gradini, pieno di rose rosse sulla balaustra - che è un paletto rotondo e malfermo di legno - quelle vecchie dei contadini, bagnate, le teste all'ingiù. Ora piove troppo per chiunque di noi. Andiamo via di corsa, neanche il tempo di vederla davanti, la casina che scende nel prato con un piano inclinato che crea un pianterreno rispetto al poggio di prima, ma anche un torrente furioso. Peccato. E' selvatica.

Maria, chien savant, non è scesa neppure dalla macchina. Addio anche qui.

Vediamo altre case e il cielo rischiara. Stanchi e confusi più tardi ci salutiamo. Troviamo un albergo su sue indicazioni a Castiglione del Lago, il Trasimeno. Aveva ragione a dire che il lago è più bello che mai con il temporale che ci ha raggiunti di nuovo. Il cane è un problema per il proprietario che però non ci può dire "fuori!" con un tempo così. E ci dà una stanza, una soffitta all'ultimo piano, l'ascensore non ci arriva neanche, e bagnati infreddoliti capiamo che gli Umbri ci stanno abbastanza antipatici. Non lei, lei no! lei è fantastica, gli altri. Con questo pensiero, dopo cena, andiamo a dormire. La mattina io picchio

la testa nel trave di legno che è più basso di me. Dico a Köbi, ma lo vedi? La vita in campagna che piaceva a mio padre! Già da piccola non mi interessava, facevo i capricci, non volevo andare. E avevo ragione, guarda qui dove siamo e neppure bene ho cenato! La bistecca era buona, ma tanta! Da farti stancare. E pensa, che ridere, noi comprare una casa! Sai che succederebbe? Intanto, che ci fermiamo a dormire a Forte dei Marmi, dove il cane lo prendono subito e appena entri nel ristorante sulla spiaggia ti danno una flûte di champagne e per lei un biscottino. Hai visto quanto è lontano? Cinque ore.. E noi amiamo andare piano e parlare. Diciamo cinque e mezzo. Poi, figurati, avere una casa significa tornare sempre qui, stesso posto per i prossimi trent'anni, quando, sulla sedia a rotelle, una badante polacca ti spingerà, per esempio, giù per quella discesa infernale di quella casina. Quella piccola, dico. Non c'era un modo normale per arrivarci? Chi ci abitava? Che buffo, noi lì, a fare che? Solo il cane Maria sarebbe felice. Se non piove. Il Gatto non credo. Luciana, brava però! Hai visto come si muoveva nella pioggia e nell'erba? Ma io stanotte ho avuto male ai ginocchi, reumatismi da acqua nei jeans! "E io alla schiena" dice Köbi piegandosi molto per uscire dall'incombenza del tetto, lui che è alto, poveretto. "Hai ragione - conferma - d'accordo con te."

E io, ancora, "e così sarebbe finito il nostro girare nel mondo. Quando mai siamo stati due volte in vacanza nello stesso posto? Se togli l'Africa, intendo. Ma è grande, quella! Non una nocciolina di terra nel centro d'Italia! Forse in barca, in Mar Rosso, lì siamo andati più volte, ecco posso dire che conosco Port Sudan come Parigi, so dove fare la spesa per stare in mare una settimana mentre a Milano non so neppure dove sia il supermarket vicino... E poi, immagina, tutti i soldi finirebbero lì, su quella collina rotonda in salita e in discesa… non

basterebbero mai! Mai! E che rovina è, macché casa, un rudere, qualche pietra con degli scalini."

"Belli quelli - fa Köbi pensoso - "Verrebbe bene, ma sarebbe una cosa da pazzi, l'ha detto anche lei."

Ok, siamo tutti d'accordo, a Maria non chiediamo niente, lei è distratta, vuole uscire per fare pipì in un prato. Pensa, lei, che qui è un parco, ma grande, e odori tanti e nuovi e anche se ha molto viaggiato anche lei questi sono in qualche modo diversi. La guardo e lo so che pensa così. Le dico, "vedrai che bello qui, c'è il sole, abbiamo ancora cinque giorni, ti potrai divertire cucciolina, andiamo fuori ora, dimentichiamo questo posto tremendo. Ti trovo un albergo che ti apprezzi, promesso."

Capitolo 8

Guardiamo, come sotto una lente, la natura com'è. Non pensavo di sentirmi così. Tante estati abbiamo passato in campagna affittando una casa, ma ora è una cosa diversa, un dubbio per il nostro domani si affaccia improvviso.

Girandoci intorno, torniamo a vedere quel paesino fatto di storia. Un caffè nella piccola magica piazza. Davvero il paese conta trecento persone? No, di più, ne fa quasi ottocento contando tutte le case di fuori e le fattorie. E di dentro? chiedo io che ogni tanto mi impunto e divento pignola. Proprio qui, sì, trecento. Più o meno.

Nel viale esterno un signore alto e magro in camicia spazza le foglie dei lecci.

E' il sindaco, mi fanno sapere. Li ha piantati suo padre questi alberi, tempo fa. Oggi gli umbri mi sono simpatici.

Siamo ora in alto, sul viale di pini, a sinistra il lago, quel Trasimeno che oggi è verde pallido striato celeste, pieno di sabbia. Una volta era mare. E sempre a sinistra dopo un po' incontriamo il sentiero di ieri. Ridendo Köbi dice buttiamoci giù.

A scossoni, ma siamo arrivati. Fermi, guardiamo fuori in silenzio. Scende per prima Maria, come se volesse rifarsi di ieri. Da vedere c'è il mondo, largo, verde, risplendente del sole di giugno. E' mattina, pigramente i fili dell'erba si asciugano e brillano di gocce come oggetti rotondi appoggiati o appesi a collana. Per terra, margheritine. Cammino attenta per non calpestarle. Non siamo insieme, ognuno va dove qualcosa lo attira. E oh se mi attira là in fondo il giallo di ginestre fitte - ne sento il profumo fin qui! - tra alberi grigi,

sono ulivi? Vado adagio perché è tanto e pieno lo spazio in silenzio davanti, e a colori. Mi fermo sotto un albero carico di ciliegie. Non lo potrei rifare in negozio a Milano. Lui mi intimidisce al punto che non oso prendergli una ciliegia. Sembra non abbia bisogno di niente, non di me certamente, sta solo e completo di sè, orgoglioso. E' qui per offrire del suo. Mi presento, buongiorno, e lo tocco. Qui c'è un cipresso alto come una casa alta. Quanti metri? Trenta? Cinquanta? Ha un grande piede, per guardarlo da sotto mi fa male il collo, mi allontano, sarà il guardiano del posto, da lassù lui vede ogni cosa di questo pezzo di terra, anche il lago anche Montepulciano... anche me... Fragoline selvatiche, qui dove c'è ombra, scendono fitte tra le pietre di un muretto, ecco una macchia intera vicino a un'ortensia, si allargano, è un tappeto! queste le assaggio. Le colgo piano per non rovinarle - sono minime! - e le tengo in mano per Köbi e Maria. Ancora frutta, e non è matura, peri meli, susini. Mandorle? E noci. E albicocche, quasi pronte, rosate. E pesche. E fichi, i fioroni, li riconosco. Ma allora è un frutteto! E là in fondo, davanti a quelle ginestre, e qui il mio cuore veramente fa un salto, papaveri. Quelli semplici, rossi. Fatti come di una carta speciale. Io questi fiori li amo tanto da fermarmi dovunque li vedo. Non c'è fioraio, neppure il più bello, che li venda. Qui sono sparsi e tanti sulla collina che davanti a me si rialza, fronte al sud. L'erba tra cui sono mischiati mi sembra un po' blu. Ci sono bellissimi alberi, i sambuchi saprò poi. Hanno i fiori ad ombrello, perché non so ora che un giorno ne farò frittatine? E budini? La mia passeggiata mi porta a scendere terrazzamenti di terra, scivolare non è poi difficile, mi lascio andare un po' giù e sono sulla balza di sotto, cammino e poi ancora giù, la terra con tutta quell'erba non è dura e profuma di buono, l'odore che la pioggia ha lasciato e un senso di

tiepido sotto il sedere, il sole. Le fragoline sono tutte schiacciate ormai nella mano. Parlo, e come spesso quando sono sola lo faccio a voce alta, si pensa meglio così, e poi sei sicuro che uno c'è che ti ascolta, tu, e che è interessato a quello che dici. E nel tono mi sento emozionata e mi dico con voce insicura, forse è vero che bisogna comprare questa cosa bella qui intorno.

Credo anch'io, mi risponde una voce e viene da sotto un ulivo. Dove seduto c'è Köbi con Maria, che un attimo prima passeggiava con me. Lei legge i pensieri e sa quando è ora che ci raduniamo di nuovo. Offro la frutta e la mano tutta rossa di succo. E' la prima a leccare via tutto quanto. Dico a lui, vieni, ti faccio vedere dove sono. Sono buone, dolci e tante.

Hai visto la casa, mi chiede. No, vedo la terra qui intorno. E' grande, non la fai a piedi in un giorno, ma la puoi vedere tutta. E' esposta alla vista, guarda. Lui mi porta a vedere il cubetto di casa. Una stanza su, con i gradini e le rose, e la stalla, girandole intorno, giù. Una vera sorpresa qui davanti, c'è un pollaio, le galline e due oche, così bianche che sembran lavate! Nel muro, due finestrine quadrate, e due porte più basse di noi. Qui si può guardare dentro, è buio e tutto di pietra come fuori. E' molto, ma molto carino. Il tetto è sfondato. Non c'è altri che noi.

Ancora una volta, la seconda in ventanni, prendiamo due strade diverse. Köbi è concentrato sui muri e disegna misure sul suo taccuino. Io ho visto una quercia enorme davanti in basso, scopro che è in linea d'aria col cipresso lassù, mi sembra che racchiudano i confini della terra su cui camminiamo. Di fianco qui gli ulivi di là il bosco. Vado ancora a scoprire ogni cosa verde e colorata che c'è. E al contrario di quel che pensavo, la giro tutta questa terra e passano ore. E mi sento leggera, felice.

Più tardi andremo in paese a chiedere, buonasera, di chi è quella casa? Quanto costa? Ah sì? La compriamo. Grazie, e ci scusi.

Capitolo 9

Facciamo un progetto dell'oggetto più grande che abbiamo mai pensato, una casa! Sul tavolo da lavoro nel workshop non ci sta... Ma Köbi ne fa un modellino, pianterreno primo piano poi il tetto. Oddio, e questo adesso cos'è? Adattare questa illusione… per terra?

Davvero per non molti soldini, pensavo, tutto quel paradiso di alberi e erba, un ettaro e mezzo! Avevo imparato che è, in metri, 15.000, e quadri. E forse un po' meno. Ma molto di più se contavi la vista! Neppure una casa intorno o davanti, e nessuno che parlasse o facesse rumore. Gli uccelli, felici di rompere quel grande silenzio. Ho capito che "mio" era tutto quello che potevo vedere. E' ancora così. E se stavo sui tacchi alti, più su vedevo anche il lago.

Soldi... Non l'avessi mai detto. Non avevo pensato alla casa. Ne discuto con Köbi. Gli dico, credevo bastasse pulirla un pochino, e imbiancarla, fare sì il pavimento, anche il tetto, senz'altro. Fognature? D'accordo. Elettricità? Ah, non le candele? Abbiamo l'appartamento a Milano, il negozio, un garage... dobbiamo fare tutto anche qui? Non basterebbe un fienile? Ho dei grandi piumini francesi, provenzali, alti e soffici, quattro! Il riscaldamento centrale? Giusto, non tollero il freddo ma... non verremo solo d'estate? Ah, Natale! Sì, che bello qui nel bosco, hai ragione... perché, amore, mi spiega, ci danno dei metri cubi in più. Ancora metri? E cubi stavolta?! E' questo il valore, mi rispiega, che ci puoi costruire il 70 % di più di quello che è.

Guardo intorno e mi sembra bastare quello che è. Mi piace così. Che bisogno c'è, e di che cosa?

Rubare spazio all'erba... E' stato un geometra a fare sì che capissi cosa Köbi intendeva per "casa". Era un uomo distinto,

biondo nei pochi capelli, con un fare un poco annoiato per queste invasione di barbari italici che vengono da Roma, Milano, Piemonte… (”dove sono gli americani e gli inglesi di cui è pieno il Chianti?“ pensa, lo vedo.)

Qualche anno ancora e poi arrivano tutti. Disse, appunto tediato, “Senta, per favore, mi butti giù uno schizzo su un pezzo di carta, mi basta.”

A Köbi, che è svizzero, chiedere una cosa imprecisa! Lui ha risposto serio:

“Lo farò presto, certo”.

E a Milano con il polistirolo gli ha messo in piedi un modello di casa, pianterreno, primo piano e anche il tetto. Il geometra poi alzava il tetto, guardava le stanze perfettamente divise, le tracce elettriche disegnate sui muri, le porte le prese... Poi toglieva il secondo piano ed eravamo tutti giù a pianterreno e io e lui guardavamo allibiti la pianta della cucina, la sala pranzo, la stanza di mezzo, l’appartamento di Cocca e il suo bagno. Il terrazzino e le scale.

“La chiave - disse Köbi allora nel silenzio totale - una sola per tutte le porte, tutte le stanze si aprono per uscire all’aperto. Anche i bagni. Come si può vedere da qui.”

Il geometra non riusciva a parlare, la gola era secca, io per la prima volta nella vita tacevo.

“Me la dà, per un preventivo preciso?” Chiese a mio marito. “No, mi spiace - Köbi rispose - questa serve a mia moglie, che la deve arredare. Lei non ama lavorare sui disegni, ama invece ‘vedere’. Ma eccoli qui, sui fogli con tutti i dettagli.”

Capitolo 10

E' Köbi che parla, sta lavorando. Pensa lui a ogni cosa per i lavori di questa casina. Qui gli appunti che ha nella sua testa, affronta un tema alla volta e dice che…

IL PROGETTO
"Qualche grossolana indicazione sulla costruzione."

Ha il suo fascino è perfetta di proporzioni, di colori ed è inserita in una maniera naturale nella natura appunto, la nostra casina. Vorremmo lasciarla così ma è da tirare giù pietra per pietra e bisogna ricordarsi come e dove erano prima, o almeno circa. E poi ricostruirla il più simile possibile, come una volta, con la muratura a vista. Si usava la muratura a vista perché non c'erano i soldi per l'intonaco. Se è per quello non ci sono neanche oggi. Con le travi, le vergole, le pianelle. Tutto un vocabolario nuovo. Veramente non solo un vocabolario, una lingua nuova, l'Umbro.

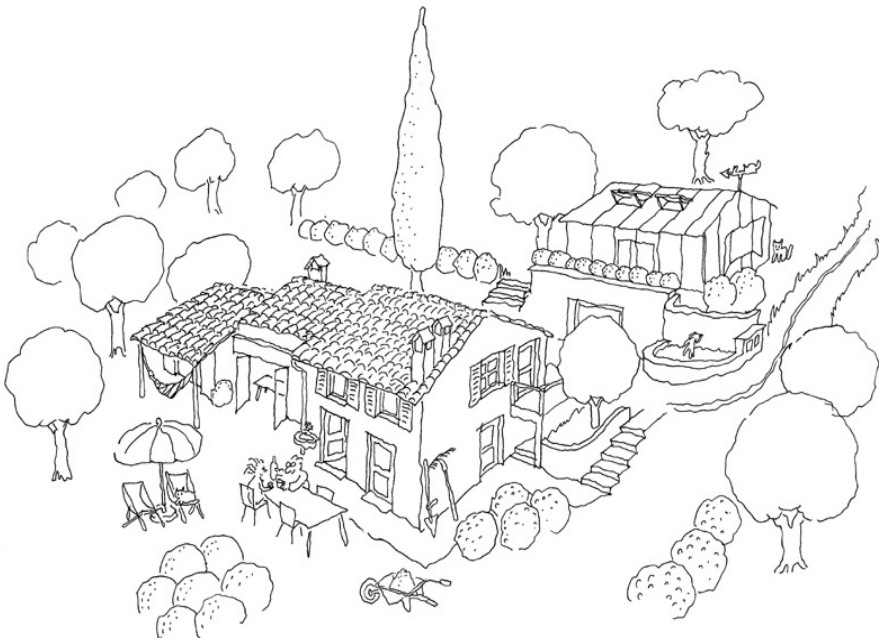
Perché dobbiamo ricostruirla come nel passato? Che cazzo farebbe Philip Starck? Ma siamo in un parco naturale e la commissione edilizia ci toglie dall'imbarazzo di questo dilemma e forse è bene così.

Negli ultimi dieci anni, l'agosto lo abbiamo sempre passato in Toscana o in Provenza. Noi due con la Cocca il cane Maria, e a volte anche con fratelli e nipoti. Abbiamo visto tante case, belle e bellissime. Le abbiamo pensate e ci siamo ricordati anche quello che non era da fare. Una delle locatrici di queste case vacanza, che poi è diventata cliente e amica, ci ha dato un elenco di cose da non fare assolutamente. Questo elenco è stato una guida preziosa per la nostra nuova casa.

Il plastico è la maniera più chiara per parlare col geometra, che sa di statica, sismica, statica sismica. Ed è l'interprete tra noi e il Comune.

Vogliamo fare tutti i lavori con gli artigiani locali, del paese, quasi tutto il paese, per amicizia e anche per interesse, perché se si rompe qualcosa, sai chi chiamare. Tutti si sono impegnati al massimo, e alla fine tutti ci davano questa garanzia verbale: "Questo ti durerà dieci anni". Come dire, un'eternità.

Poi abbiamo veramente avuto di nuovo bisogno di tutti.



Capitolo 11

Dove non mi interesso affatto della costruzione, perché la campagna intorno è tutta rovinata e marrone. Sono spariti i fiori ma in compenso ci sono pietre e mattoni dappertutto.

Quindi mi ritiro all'interno di me mentre Köbi lavora al progetto che sta diventando… di pietra. Io intanto, dovunque nel mondo trovo e scelgo oggetti per quel sogno di casa in campagna.

Fu così che non avemmo più una lira per un paio di anni, E forse di più. E poi ancora. La casa era piccola, ma ci potevano vivere quattro persone, e quasi comode come a Milano. Io so ora che non amo le costruzioni. Ho rimpianto tante volte quel cubetto di pietra. Mi sentivo su una tartina di terra e acqua grigia sporca, più niente davanti alla casa se non resti che parevano di una guerra che non avevo voluto. Le galline, sparite. La Cocca, al momento della sua visita in luogo, quando tutto era bello, aveva chiesto alla mamma dell'elettricista che ce l'aveva venduta, "Le galline son comprese nel prezzo, signora?" "Eh no, cocca - aveva risposto la signora con il fazzoletto in testa - ma se viene a pranzo, tiro il collo alla bianca e gliela offro con il sugo di peperoni".

E abbiamo scoperto che tutte sono "cocca", qui, come nelle Marche, dove lei ha passato l'infanzia e tenuto quel nome per sempre, anche in classe, da professoressa di lettere e filosofia, cocca mia, Cocca bella.

Ho capito che stavamo per fare l'oggetto più grande della nostra vita. E non solo di fuori, ma pieno anche dentro... Un progetto d'oggetto gigante, la cosa più bella che c'è. E che non ci sarebbe stato in vetrina stavolta. Quindi mi sono data una mossa, mi sono svegliata. Non c'è stata una fiera nel mondo

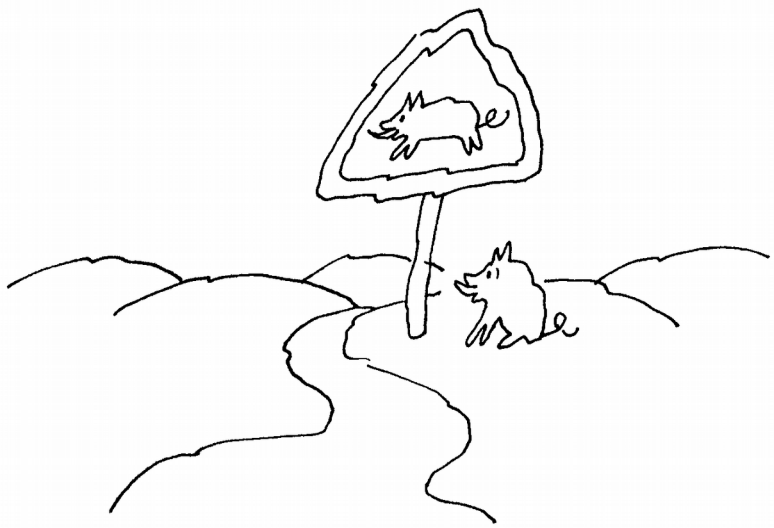
dove non abbia trovato qualcosa di bello e di tenero per arredare la casa. Il negozio per due anni è stato il palcoscenico della vita in campagna. Compravo ogni cosa che mi piaceva, mobili panchine lampade sedie, l'ultima la tenevo per me. Ci sono tavoli fatti di grano di Normandia che mi piacevano un sacco, Köbi aveva messo un piano ovale di vetro e bamboo sui fasci di spighe, armati di dentro con bastoni di legno, ecco un tavolo basso. E poi mi ha fatto una sedia col grano che è uno spettacolo e in questo momento, mentre scrivo, dorme lì la Cremina, la gatta color cappuccino e bianca e arancio, venuta l'altr'anno.

Lei mi tira le spighe ogni tanto, ma non rovinerà niente in fondo, le piace troppo la sedia. E c'è una panchina grande, alta, trovata al mercato di Isle sur la Sorgue, sta fuori nell'orto, in mezzo allo schienale viene giù un tavolino e con un piede di legno si appoggia al sedile. E tu puoi stare lì a sbucciare i piselli chiacchierando con qualcuno che ti aiuta, seduto dall'altra parte, mangiandone un po'.

Ci sono amache, di pizzo brasiliano e di banano. Tutte in vetrina. E lanterne per la notte. E tappeti da fuori. Le clienti, stupite e felici, - ho scoperto che molte avevano casa in campagna - chiedevano e io raccontavo il progetto, la casa finta sul mio tavolone, facevo le prove, amavo sentire consigli. Una di loro mi ha fatto un quaderno di istruzioni, titolo "Gli sbagli che ho fatto e che voi non dovete rifare" Lei voleva che dalla stanza da letto io premessi un pulsante e la copertura della piscina si aprisse lontano.

La piscina? La copertura? Sì, per i cinghiali. I cinghiali?? Ma poi morì *tante Lucie* , la zia francese di Köbi, e ci lasciò dei soldini in ricordo di lei, e io, strappandoli a lui dalla mano, corsi a darli al piscinivendolo e gli dissi, la voglio così e così, e non facciamo l'errore di usare la gomma, che si scivola. Cemento, anche qui. Le faccio fare un modello.

Poi facemmo noi le scale, a mano, secchiello cemento e paletta. Le volevo morbide, come di zucchero perché né mia madre né io ci facessimo male contro gli spigoli. E uno scivolo, per i bambini degli altri, che non sanno ancora nuotare. Voglio loro insegnare con calma. E intorno al bordo si può camminare per chilometri, se non ti fermi quando arrivi di nuovo alle scale. Qui nessuno deve annegare. E così è stato fatto e sono ancora contenta, anche senza telecomando dal letto.



Capitolo 12

Metterò l'arredamento della casina in vetrina e quello sarà il tema per due anni. E dirà che…

Cartello in vetrina:

"La seconda casa, o la casa di vacanze, o la vacanza."

Si dice che la prima non si scorda mai: amore, casa, cosa. La "prima" di tutto è bella e brutale e poi, ormai, è andata come è andata. Ma la seconda, quella è un cibo affettuoso. L'invenzione del nostro lavoro, e fino all'ultima piastrella, letto tappeto sedia vaso scopa grembiule lavandino specchio tenda lenzuolo tavolo luce, è la seconda (che modi di dire!) scelta, quella che ha il merito di essere esperta. E' qui che abita la poesia, dove non c'è disturbamento. Può essere dovunque. Fuori c'è un tappeto di mucche. La tavola le sedie sono di paglia, al sole. Il dondolo è una pecora nera. Le oche passeggiano sulla lettera che scrivi a chi è rimasto in città. Le galline di ferro nascondono una 'bugia' per la notte. Esiste una pianta che fa luce la sera? (non guardare adesso, qualcosa di verde sta crescendo in soggiorno) Il sole gioca con i petali sui muri, come potrei dimenticarmi quella sera? Puoi farmi un quadro con le rose, mille? Il letto si chiama W Gli Sposi. Il fienile è fatto di 7 cuscini per 1 pisello. La seggiola si ricorda del bosco. Lo specchio è una foglia di garza e di cartone. E' tutto pieno di fiori, fiori di dentro fiori di fuori. Metto quella t-shirt che mi hai fatto, "dai tuoi silenzi e dai tuoi disegni capisco quanto mi ami".

Capitolo 13

Il pavimento, intervento di Köbi

Il pavimento è l'anima di una stanza. E' la cosa più complicata da cambiare se non ti piace più.

Vogliamo essere il più vicino alla natura. Cucina e soggiorno a piano terra, così, iupp e sei fuori, sei mesi all'anno mangerai in mezzo al trifoglio..

Il pianterreno delle case rurali erano stalle, e se sei fortunato trovi delle vecchie pietre serene, che comunque devi togliere, fare un vespaio e rimettere, se non vuoi inverni freddi, macchie di umidità sui muri, e quell'odorino di muffa. Se trovi la terra battuta o altro metti il cotto fatto a mano che è caro, ballerino, difficile a trattare e pulire, ma ti dà quell'atmosfera che è uno dei motivi per cui sei venuto in campagna. C'è gente che mette il Klinker color cotto ma normalmente si pente.

C'è tempo per il pavimento e andiamo in vacanze in Marocco. Una delle tappe é Uled Beril. Cielo azzurro, strade ocra, case ocra, gente ocra. Una grande muraglia ocra. L'albergo è un palazzo, mille e una notte, un pollo al limone in taijine squisito, letto con baldacchino e tavole imbandite. Tra pavoni e limoni un uomo che zappa l'orto. Ci racconterà la sua storia: un industriale danese, produttore di birra, s'innamora del Marocco, si compera questa dimora che apparteneva a un sultano, tutta diroccata, appunto Uled Beril, la mette a posto in una maniera sublime e ci passa più tempo possibile. Il suo autista, che lo aiuta in tutti i lavori, ama il palazzo quanto lui. Ai figli dell'industriale non piace il Marocco, lui lascia tutto all'autista, che non crede ai suoi occhi e, per mantenerlo, ne fa un albergo. Eccolo qui nel giardino che zappa, e sua moglie in cucina.

Quello che ci piace di più del palazzo sono le piastrelline, ci informiamo pensando alla casa in Umbria. Prendiamo una guida e facciamo una gita a Safi, dove c'è una grande fabbrica di piastrelle. Non era una fabbrica, era un inferno dantesco: tutto era in terracotta. Tutte le misure di piastrelle che uno può immaginarsi, gli operai costruivano piccoli igloo di mattoni intorno a pile di piastrelle di creta. Ci mettevano dentro la legna, soprattutto ginestra, davano fuoco, e a cottura avvenuta, il giorno dopo distruggevano i forni e voila le piastrelle.

Una discussione lunga, che solo Marina poteva sostenere e si trova un accordo per produrci e mandarci il nostro pavimento per l'Umbria.

Non sapevamo ancora come sarebbe andata a finire, ma siamo tornati contenti in albergo, pardon, nel palazzo.

Era ora di partire. Il conto per favore, molto ragionevole. No, ci dispiace, non possiamo accettare carte di credito. Io non avevo più una lira in contanti. Che facciamo? C'è una banca in città? Ma neanche dipinta. La banca più vicina è a 100 km. Ci dicono, è sulla vostra strada, se non vi dispiace, fermatevi lì per pagare. Abbracci e partiamo per la prossima tappa.

Ci siamo fermati a pagare.

Decine di telegrammi, fax e telefonate dopo. Abbiamo perfino chiesto aiuto alla camera di commercio del Marocco per sollecitare questa benedetta spedizione. Erano molto gentile, anzi, uno degli addetti ci voleva addirittura consigliare un suo parente per una fornitura di piastrelle. Poi sono arrivate, via mare a Genova, poi a Milano, poi a Chiusi, poi a Paciano. Sette tonnellate di piastrelle imballate in settanta cesti di un quintale ciascuno. Avevo abbondato un po' nel fare i calcoli, però erano bellissime. La posa era un lavoro talmente divertente, che ci siamo anche noi messi ad incollarle. Ogni stanza un motivo diverso, un orlo differente.

Capitolo 14

Mentre i lavori della casa sono naturalmente in forte ritardo, dal Marocco saliamo da amici in Sicilia.

Io quest'inverno ho letto d'un fiato tutti i libri di Camilleri. Siccome ho, non la voce, ma l'orecchio dei miei antenati, di colpo scopro che posso parlare siciliano..

E' primavera e siamo amici e siamo ospiti di uno di noi, in Sicilia, tra enormi ulivi saraceni. Lì come sempre, appena d'aprili si isa il tempo e principiano jornate serene e siratine acconfortevoli.

C'è il prato nuovo, di un verde potente che starà poco, fino al primo vero caldo. Intorno agli alberi concimati c'è un ciuffo più alto di erba, e si trovano gli sparguzzi sirvatici, per la meraviglia di noi cittadini. Anche se tutti sappiamo e abitiamo a pezzi di tempo la campagna, questa siciliana si impone diversa, no, 'un la conosciamo. Ci prende molto in questi lunghi giorni, camminamo nei campi e sulle balate dell'altopiano, tra i ruderi delle tante case di Lorenzo sognandole ricostruite, negli stazzi addrupati, ci innamoriamo di lui e del colore delle pietre di questi infiniti muretti che percorrono tutto l'orizzonte, dividendo lu vìridi senza apparenti motivo, scandita la vista come in un grande quadro.

A volte c'è un sole che pari stati. A volte chiovi e sinni resta sutta la tettoia ad assupparsi d'umidità, è che ci piaci sìntiri lo sciauro della terra delle piante vagnate.

A volte ha smesso di chiòviri e si tira un respiro funnuto che t'arricrìa i purmuna e l'arma. Ci si assintoma di felicità, di cuntintizza.

Stiamo per mangiare ancora una volta, e bere, il forno è addrumato, com'è diverso e lontano qui dalla città.

Anche noi. Ognuno porta qillo ca à in mano, cu ha preso dalla casa e cu serve adesso, qillo ca à cucinato, qillo che è, che sente e che è stato, tutto portiamo fuori, all'aperto. Siamo amici, non abbiamo difese da alzare tra noi. I più aggressivi sono i bambini perché s'hanno a misurare, ognuno di loro porta con sé i pinsèri dei genitori rendendoli trasparenti, e li confronta con gli altri, i bambini quando si annusano sono veloci istintivi diretti. Noi, ormai, siamo rilassati. Ci leggiamo l'un l'altro dint'assai.

Ci stanno pieghe int'annoi, portate all'aperto, su cu' ti senti di passare una mano leggera, carezzevole, pieghe di tovaglia su cui il ferro ha un po' troppo insistito. Le nostre età diverse ci danno vantaggio, nenti è scontato perché non parallelo, si leggono storie più o meno lontane. Sono carezze che dai, che ami cercare per te.

La casa di jorno si usa per passare, cataminarsi dalla cucina all'aia di retro tra cani e braci e galline e gatti di tutti i colori, lì fuori mangiamo ridiamo, da lì per il vino in cantina, una stanza col tetto ad arcate ripiena di botti di vino, da lì per le passeggiate nei campi. Davanti la vecchia masseria è severa, biddissima è, alta sul Piano del Grillo. Il giardino dei limoni e pitosfori, la piccola chiesa, le sdraio al sole del sud. Qui le terrazze de li nosti quartini, alte su lo mari in distanza.

La sira, (che fece? scurò? Purtuna, finestri, balcuna non si distinguono pi nenti) scuranno, ci vede al camino, sentiamo le storie di casa, che risalgono a secoli fa, intorno ai divani i quadri le foto di pirsone lontane nel tempo. Che pure abitavano qui. Sentiamo il racconto di loro, le avventure negli anni, i caratteri i destini. Ci sembra di stare in un libro, e intanto le nostre, di storie, ci rotolano fuori e si dice da dove veniamo, le nostre partenze diverse 'ntra noi, lontane. Poi addòrmiri, cu sonnu

pisanti. Doppo tanticchia di jorni e di nuttate cussì, lu tempu dice che dobbiamo andare. Amuninni, diciamo.

Picchì, ma picchì? Il lavoro? Minni staiu futtennu! E quello io neppure ce l'ho! Ma solo i picciredru hanno diritto a chiàngiri.

Noi seri, come fussi nente, ci salutiamo ma, aspettàti! Nu vasu! E sutta agli occhi strammati de li bambini, ci si getta al collo di tutti, e ultimo si vasa Michele che, essendo àvuto quasi dù metri, si devi mettiri agginocchiona per l'abbrazzo e le vasate ed è costretto a tenerci con le mani sotto le natiche per non farci scriddicare. Accussì.

Capitolo 15

E' tempo di collezioni di moda. Le vedo tutte, è parte del mio lavoro.

Da quando, e per quanto ancora?

Milano è piccola come una tazza di consommè.

Ci conosciamo tutti e io li ho in mente uno a uno.

Rifletto sul nostro convinto successo parziale.

Le collezioni d'estate le ho viste iniziando da Etro.

Stilista Veronica Etro**,** la bambina che amo di più in questo mondo di stracci.

In francese, per dire straccio, si dice chiffon. Da qui il fascino e i malintesi.

Vedo la sua sfilata e sento la sua precisione, la determinazione che ho conosciuto nel padre da ragazzo, quando ballando insieme alle feste, gli venivano le orecchie rosse di timidezza.

Avevamo l'età di Veronica, allora, a Milano si era tutti insieme, ragazzi di buone famiglie. Racconterò tutto quanto è successo, la modestia è una grande bugia.

Per cominciare, andavamo a scuola insieme io e Miuccia Prada. Abbiamo la stessa età.

Lei è una ragazza forte, e tanto tenera. L'ultima volta che l'ho vista a un caffè, è corsa incontro alla mia Cocca a darle un

bacino. Poi mi mette in mano un biglietto col suo numero di telefono, la cosa grande di lei è che se chiami, ti risponde, è lì sola nel suo studio a lavorare.

Armani**,** per esempio, non era nessuno per noi ai tempi. Però sua sorella Rosanna era un mito. Arianna, una rivista settimanale mi pare, aveva in copertina sempre e solo la sua bella faccia, la moda era lei, cambiava il cappellino o la sciarpa, la camicia o la spilla...

Oggi è una mia cara cliente, sceglie sempre giusto naturalmente, e veloce. Sempre contente di vederci, ci parliamo ancora come da ragazze.

Gianfranco Ferrè, lo rivedo insieme a Köbi a Bonifacio, tutt'e due in bermuda e così diversi, mi passeggiavano davanti sul molo. Parlavano fitto.

Köbi allora era il più famoso di tutti, il più giovane art in Italia, venuto dall'America, Young & Rubicam, lo avevano messo a vivere al Manin, gli avevano dato l'autista.

Gianfranco aveva un problema, 'sono architetto, laureato quest'anno, mi piace, ma mi chiedono di fare lo stilista per un grande gruppo. Cosa dici?'

E Köbi, soave, occupato a dare le risposta giusta al suo amico, 'una casa viene su piano, anni ci vogliono - gli diceva - un vestito invece lo vedi subito se ti è venuto come vuoi tu.'

Gli ha dato retta...

Quando siamo andati in America a raccogliere il successo delle nostre borse di plastica, nell'84, me lo rivedo già famosissimo scendere dalla scaletta dell'aereo tenendo per il braccio la Cocca con affetto e premura. Lei, bella da matti vestita da lui, con noi per un giro di due mesi in quel mondo, una vita al massimo figlia mi stai dando, mi diceva, ricordatelo quando mi piangerai.

E Walter Albini, il genio, il sicuro, aveva fretta di agire, morirà troppo presto lui, con un dolore lasciato a tutti noi in eredità. Lui ha cambiato la faccia della moda, lui e solo lui, il primo.

Dalle sfilate di Roma e Firenze, è venuto via e clamorosamente ha dichiarato che la moda italiana si farà solo a Milano. Da allora e per sempre. Se qualcuno è di fuori, che venga qui.

Scandalo, e grave! Le giornaliste lo hanno boicottato e lui, sfilava da solo a Milano mentre gli altri, tutti, erano a Firenze, buyers, media, pierre. Quando le potenti donne addette all'informazione hanno intuito che bisognava essere presenti, non fosse che per lo scandalo da riportare, gli ha chiuso le porte in faccia. "La stampa non è gradita!"

Da allora è stato a Milano che tutto è successo. C'è gente del campo che non l'ha mai sentita, questa storia.

Geniale così e fuori dagli schemi, Cinzia Ruggeri**.** Da lei discendono direttamente Moschino e Dolce e Gabbana. Hanno preso in mano i suoi cristalli da lampadario, che metteva, rosa, sulle camicie di seta bianca e hanno poi trovato le loro certezze.

Anche per lei era importante il puro concetto, le sue sfilate sono imbattute ancora oggi.

Si entrava in sala attraverso una grande calla di raso e velluto, quello era l'ingresso, dentro nel fiore. Anche lei trattava la stampa a pesci in faccia. Nell'ultima sfilata offriva alle giornaliste una giacca bianca, dipinta a mano sì, ma da cameriere, e il comunicato stampa era un foglio di carta con un grissino tenuto lì stretto da una fetta di prosciutto crudo appiccicato sulle parole... diceva che tanto venivano solo per il suo buffet. Che era straordinario, paesaggi su tutto il tavolo fino all'orlo, salse blu che scorrevano su colline di verdure, cascate di

salse, autori i Maestri del cibo, si chiamava La Società della Festa.

Le facevamo gli accessori, di erba, di rane, di acqua di plastica trasparente... ci divertivamo e quanto.

La cosa più bella della mia vita me l'hai regalata tu Cinzia, per un mio compleanno mi hai mandato, in un'enorme scatola, una stola fatta di rose rosse fresche da indossare..

Cinzia, maga verde, lucida, a volte crudele, ma con i suoi uomini, mai con un'amica. Un giorno in cui non riuscivo a smettere di piangere, hai aizzato un dobermann per distrarmi.

Ci sei riuscita! Pazza, unica, artista.

Sì mi ricordo tutto. Mi ricordo che Chris Broadbent, il Fotografo, ci diceva, - ma quanti anni fa? così tanti? ma dài! - ' Miuccia investe tutto a NY, investite anche voi, è questa la direzione, il futuro.'

Elio Fiorucci diceva, ragazzi siete geniali, influenzate ormai il gusto, ora fatevi sotto con un bel po' di pierre! Investite nella pubblicità.

E noi invece andavamo in Oriente per un po', volevamo sapere e vedere le cose lontane da noi prima che cambiassero o sparissero.

Oggi alla sfilata di Veronica vedo che lei ha scelto l'etnico per la primavera prossima, un etnico sontuoso e metropolitano fresco e veloce, da sartoria.

E vedo che lei ha perfettamente compreso il must dei grandi stilisti, sorprendere ma essere riconoscibili ovunque e sempre, in una vetrina, in ogni luogo del mondo.

Un progetto a scadenza che costa disciplina, e parecchia...

Tutti loro, i miei amici, mi hanno insegnato a riconoscere il vero dal tarocco, in ogni campo. Nessuno mi può confondere, davvero no. Li ho seguiti nel loro lavoro, e quel rigore oggi ha fatto di me un'esperta.

Negli anni del negozio ho cercato nel mondo i giovani stilisti che avevano un loro progetto speciale. Gli ho dato la caccia dovunque, ero in grado di sentirli a distanza.

Nella Milano degli anni novanta, gli anni peggiori, ho lanciato artisti della moda come Plus Jamais ça che allacciava i suoi pullover da uomo invertendo i bottoni e gli occhielli, Kristensen che oggi è copiato perfino sulle bancarelle dei mercati, Maria Calderara che allora faceva i suoi gioielli e una sola camicia di lino per me e oggi la sua collezione è vasta e importante, Daniela Bizzi, un'artista di stoffa da mettere in museo, Manon Gignoux con la ricerca degli abiti vecchi, Patafisic che da me è volato a Tokyo e New York. Li ho cercati trovati e imposti amando il loro lavoro e spingendoli in alto e lontano.

Noi, per noi stessi, non eravamo così determinati. Non avevamo la fiamma del successo. Volevamo giocare senza impegni oltre l'altro di noi. Una vita leggera per due. I soldi, quando c'erano, ci sono serviti per i viaggi, a noi due senza figli, il lusso del parto non essendomi stato concesso. Privati della cara immortalità e senza quella responsabilità ci siamo abitati furiosamente come due mezze conchiglie con un unico cuore.

E la nostra riconoscibilità è stata l'idea, il punto di vista diverso, e i materiali erano tutti, tutti quelli che ci incuriosivano.

Per esempio un giorno ci siamo accorti che il dentifricio allora era uguale dovunque, bianco e con un sapore di gesso tremendo, ci pareva meglio farlo allo champagne per la sera e al caffè per la mattina che segue. E dimenticarlo appena fatto, la cosa importante era farlo.

E forse è per questo che una sera ci troveremo qui, davanti a una zuppina di biete e ceci con pomodoro. Le fette di pane abbrustolite, strofinate d'aglio e peperoncino poi cosparse di pecorino. Tutto qui? Beh, sì. Io, il pane l'ho fatto, le biete Köbi

le ha seminate e gestite, i ceci e l'aglio pure, per non parlare della mia salsa di pomodoro... e del nostro miracolo, l'olio. Il pecorino è 'compro', qui si dice così

Abbiamo stupito un bel po' di mondo, ora siamo qui per stupirci della natura con noi due dentro. E' lo stesso sentimento di allora, un punto al dritto e uno al rovescio, una coperta lavorata, la vita.

Capitolo 16

Nel trasloco porto anche un mucchio di carte dei miei genitori. Finalmente avrò tempo per leggere piano le loro parole. Intanto arriva un uomo in tuta con un pacco gigante, e dice dove lo metto? Ancora pacchi... Disperata gli comunico che non ci sta già più niente in casa.

Lui mi guarda e risponde perplesso, è sicura? Questi sono i WC.

Ho in mano un giornale di un qualche anno cinquanta o sessanta. Mi viene da ridere per la combinazione. Quell'uomo davanti a me con le mani occupate… gli dico, li accetto, metta giù si sieda che le leggo qualcosa. Gli premetto, mio padre era sì severo, ma era anche un eterno ragazzo. In un valigione tirato giù dal solaio e portato in campagna, tra le tante lettere e carte ho trovato questa e mi sono ricordata di come lo facesse ridere lo humour inglese..

"Dall'Osservatore Romano.

Una famiglia inglese trascorse le sue vacanze in Germania e durante una passeggiata osservò una graziosa casetta di campagna. Chiese chi fosse il proprietario e seppe che era un pastore protestante. Furono fatte le trattative per affittarla nell'estate ventura. Di ritorno in Inghilterra, all'improvviso la signora si accorse di non aver visto il WC e scrisse al pastore con preghiera di indicarle dove si trovava.

Ricevuta la lettera, il pastore non comprese l'abbreviazione e credendo si trattasse di una cappella della setta anglicana chiamata Wall's Chapel rispose così:

“Gentile signora, ho apprezzato la sua richiesta ed ho il piacere di informarla che il luogo al quale Ella si riferisce nella sua stimata lettera si trova a 12 Km di distanza dalla casa, il che è molto molesto sopratutto se si ha l'abitudine di recarvisi con frequenza e in questo senso è preferibile portarsi da mangiare e rimanere sul luogo tutto il giorno.

Alcuni ci vanno a piedi, altri in tram o in bicicletta, ma arrivano sempre al momento giusto e non disturbano gli altri.

C'è posto per 400 persone a sedere e 100 in piedi, c'è l'aria condizionata per evitare l'inconveniente dei cattivi odori dati da tutte quelle persone. I sedili sono di velluto, si raccomanda solo di arrivare per tempo per trovare posti seduti; i bambini siedono vicino ai genitori e se vogliono possono anche cantare in coro.

All'entrata a ciascuno viene dato un foglio e le persone che arrivano a distribuzione ultimata potranno utilizzare il foglio del vicino, però all'uscita dovranno restituirlo possibilmente non sgualcito per poterlo poi utilizzare tutto il mese.

Ci sono fotografi specializzati che prendono fotografie nelle diverse pose e queste vengono pubblicate sui quotidiani cittadini acciocchè tutti possano vedere con piacere le diverse persone nel compimento di un atto così umano.

Distinti saluti."

Capitolo 17

IL CAMINO Intervento di Köbi

"La casa in campagna", un po' anonima come descrizione. Allora la chiamiamo affettuosamente la casina, un po' snob, perché "ina" proprio non è. Abbiamo costruito un garage con i fiocchi, con degli oblò, in muratura a vista, con la pietra giusta mista a mattoni vecchi e a "scarpa". Una scalinata in cotto, un terrazzino con vite e tende ricamate, due poltrone di terracotta e dei tappeti marocchini. Così la casina sembra la portineria del garage. Menco, il nostro giardiniere la chiama la villa. Questo non lo è di sicuro. Neanche un podere, tanto meno una villetta, come la chiama il geometra. Per cui rimane una casa, o come lo chiamano in comune: un fabbricato rurale.

Non esiste fabbricato rurale che non abbia almeno tre camini, dei quali almeno uno tira. Ed è proprio in quello dove gli "aponi" costruiscono il loro nido. Un nostro amico, architetto d'interni e landscaper, mi ha dato delle fotocopie di un libro prezioso, dove ci sono scritti tutti i segreti per costruire un camino che funziona. Un teorema algebrico. Il diametro della canna fumaria diviso per la lunghezza, moltiplicato per la superficie dell'apertura del camino diviso per la radice quadrata dell'età del muratore, se non c'è scirocco, e solo usando legno di quercia che è stata tagliata nella seconda settimana di febbraio quando la luna é in capricorno. Allora non dovrebbe fare fumo, almeno che la canna fumaria non sia posizionata proprio a nordovest, in una zona dove la tramontana etc. etc. … Poi c'è Benito, il mago del camino, che ha costruito tutte le cheminées della costa azzurra, e che: "io guardo, oltre il tiraggio, anche la stetica." E "Guardi, se non le tira le faccio pagare solo il materiale". Non tirava, e la fattura del materiale è

arrivata, anche sostanziosa, perché m'ha allungato il comignolo (sembrava una fabbrichetta, abbiamo dovuto far crescere il gelsomino fino a lassù), e dentro m'ha costruito dei muretti e panche che adesso ci servono come libreria.

Un nostro caro amico di qua, Giorgio, professore universitario di Berna, in pensione, vuole presentarci David McTaggart, il famoso fondatore di Green Peace, quello che andava in giro col gommone a Muraroa. Ormai è presidente onorario, cioè in pensione anche lui, e invece di fare Green Peace faceva Green Oil. Andiamo su, con la Jeep, a casa McTaggart. Questo sì che è un podere. Permesso, avanti. Entriamo in una stanzona. Vedo un tappeto, un divano bianco o quasi, due poltrone bianche e un paio di jeans che mi vengono incontro. Dalla cintura in su un denso fumo, bianco anche lui, che ci impedisce di scoprire la parte superiore della stanza. Hi, I'm David. Le nostre mani si trovano nella nebbia. Have a seat. Ci sediamo, adesso ci vediamo quasi fino alle spalle. Mi chiede di fare un'etichetta per il suo Green Oil. Come no, la faccio, verde naturalmente. In altre occasioni ci siamo visti anche in faccia. Era sicuramente un grande personaggio, ma in dieci anni che è vissuto qui non ha imparato una parola di italiano. Era costretto a vivere di whisky, hamburger e coca cola. Coca cola poca. Questo per dire che anche personaggi al suo livello devono sottostare alle leggi atmosferiche e magiche della natura, e convivere col fumo.

Capitolo 18

Amici di amici di amici sbarcati in Maremma, del tipo“ ce semo fatti Ponza l’Erba, er Giglio e mò semo qua. C’abbiamo le moto, ndò state? Ce li fate du’ spaghi, vabbène alle nove?“ Da un altro pianeta che il nostro, arrivano grevi e abbronzati, quasi viola e brillanti di olio dai piedi ai capelli.

Stiamo scendendo in campagna e per farlo prendiamo la strada del mare. Un detour panoramico per incontrare persone che conosciamo, che come noi hanno una casa su una collina, ma il panorama è diverso, c’è questa vista di acqua infinita e le spiagge, si può sempre nuotare! il porto le barche i ristorantini sfiziosi… Accidenti, abbiamo sbagliato a scegliere di vivere come eremiti nella storia profonda dell’Umbria? Qui c’è una vera vita mondana! forse anche troppo d’estate, però nelle altre stagioni... Chissà. Strano, non si dice“ quello si è ritirato al mare”... Ci si ritira in campagna. Abbiamo davvero sbagliato? “Ritirarsi” qui non è il verbo adatto. Forse una casa così è più da vacanza che da meditazione, so che i nostri ospiti non la usano in qualsiasi stagione ma solo in luglio e in agosto e un pochino a settembre. E’ già una prima differenza importante, non raccolgono olive, eppure ci sono!, certo fanno meno fatica... Non ci vanno per pasqua o per potare le rose a marzo e poi a maggio vederle fiorire, questo è peccato, e la lasciano vuota a natale. Noi no, noi schizziamo via da Milano anche solo per pochi giorni. Ci commuove il fatto che la natura è sempre perfetta ad attenderci, verde e ordinata e pare dire, da dove venite? Così la sentiamo, seduti e pallidi nell’erba bagnata in attesa delle nuove panchine.

La confidenza che sta tra di noi, l'abitudine a parlare di tutto, a discutere come l'avvocato e il procuratore legale, tanto da chiarirci i pensieri, ci portano ora a alla domanda sul luogo scelto invece del mare. Che amiamo tanto, io poi mi chiamo Marina. Come è buffa la vita a guardarla all'indietro. E anche tenera se ti è andata bene, se non hai sbattuto la faccia contro un muro più grande di te. Come guardare le fotografie dell'infanzia. Ogni singola scelta è un'infanzia, i primi passetti nel nuovo. Noi oggi qui in autostrada non sappiamo le possibilità, il potere della terra in campagna, l'essere presi da responsabilità sconosciute, per esempio un domani passarci l'inverno, che è un'avventura se lasci un lavoro in città. Una cosa vasta che si aprirà davanti a noi metropolitani, come la gente che non incontri, in campagna, a meno di volerla davvero incontrare. Uno spazio intatto e infinito.

Ora non sappiamo bene le cose, il mare lo conosciamo la terra no.

Arriviamo in Maremma, è tutto bello, la casa il giardino i pochi ospiti allegri.

Una telefonata preannuncia altra gente, almeno otto di tutte le età, il loro arrivo alza un sipario inatteso, cambia il linguaggio e la conversazione, il vino diventa un bel cocktail pesante, anche due, e sono buonissimi. Si farà una spaghettata per tutti, ci vogliono i pomodori, il padrone di casa si offre di coglierli, una nuova arrivata lo segue e poi… le margheritine arrossiscono, un cristallo si spezza, e che spettacolo vedo... un pò porno... Parte una scena di sesso, e c'è un Giuda nell'orto.

Ecco il film che mi è rimasto negli occhi che hanno visto la scena che segue.

La sente tesa contro di sé, totalmente appoggiata a lui, alta come lui, come volesse fargli perdere l'equilibrio.

L'ha perso, infatti, gli gira la testa per questa violenta vicinanza, già immaginata ma non fino al punto di provocarla davvero. La respinge e non vorrebbe, gli fa male staccarsela di dosso, lui desidera soltanto che il film torni indietro, a quando si è accorto che lei lo seguiva nell'orto di Carla, piacevolmente intrigato, pronto per ben più timidi approcci. Era andato a prendere dei pomodori per tutti e aveva speranza di scambiare qualche parola allusiva a cui ripensare nel buio del suo giardino più tardi, prima di raggiungere la moglie nel letto, quando il cane avesse fatto la benedetta pipì della notte. Era tanto che non si sentiva così...

La ragazza è magra, un osso, e forte. Ma gli si affloscia di colpo tra le braccia e protende le labbra con un sorriso che per un attimo gli sembra un ghigno, una smorfia che ora lui non vuole vedere, gli bastava quell'eccitazione che lei gli ha fatto intuire da subito. Una lusinga per un uomo tanto più vecchio di lei, perché è vero che lui è un uomo ancora bellissimo. O che lo è stato. O che gli si veda addosso anche adesso, pallido e spaventato com'è.

Le tiene le braccia con forza e ha un attimo di sbandamento. Chiude gli occhi mentre lei gli si incolla di nuovo contro e lo bacia sulla bocca, gli succhia le labbra, le morde.'

E' così che Carla con me li trova e sconvolta mormora "...il basilico..." poi lancia un piccolo grido strozzato, avviso di guerra ma breve. Silenzio, adesso siamo in tanti a trattenere il fiato. Tranne la ragazza, che sorride di freddo, si stacca e corre via col suo minimo pareo di paillettes che svolazza e il suo top di molti colori.'

Sentiremo il rumore della sua moto che se ne va, sgraziato, incurante.

Inutile pensare di rimediare la serata. Impossibile. I centauri partono e anche noi ce ne andiamo, ridacchiando nel buio del

viale dalle siepi ordinate, forse avvilite di ospitare persone così. Dicono che le foglie siano come dei radar, sentono le cose anche solo pensate.

Partiamo mirando al cuore d'Italia, al posto segreto dove è la nostra casina. Passiamo nel buio Sant'Angelo in Colle, Montalcino San Quirico d'Orcia Monticchiello Montepulciano Paciano. Paesi di santi...

"Hai detto qualcosa?"

"Neanche fiatato, però ora parlo: quello con i pantaloni di cuoio mi ha chiesto dove stiamo, dice che un giro se lo farebbe volentieri fino da noi."

Sento un sorriso nel buio.

"E tu cosa hai detto."

"Che stiamo fuori paese, tra la Madonna di Spina e il Convento dei Cappuccini."

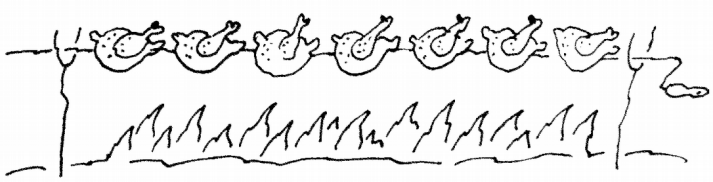
Capitolo 19

IL “FUOCO“ Intervento di Köbi

E’ la festa della fine degli lavori. Siccome i lavori non erano finiti, e veramente non lo sono mai, Marina invita anche le mogli, e già che ci siamo il giornalaio, il macellaio, l'alimentare, la farmacista, il sindaco, il prete insomma tutti. Così, per non far vedere al paese il loro ritardo, gli operai fanno una corsa finale per approntare tutto. Un centinaio di persone, per cui i tavoli e le panche della festa dell'Unità, e, tirato da un trattore, quell’ infernale, inquietante forno su ruote di proprietà del comune con un camino esagerato che sembra uscito da un film di Steven Spielberg. Ogni volta che esce dal borgo, per passare sotto la Porta Perugina, bisogna smontarlo. C'è Renato. Che la casina ce l'ha venduta. La amava, ne è ancora orgoglioso. Conosce ogni pianticella, ogni sasso e ci ha seguito in tutti i nostri movimenti e avanzamenti passo per passo, aiutandoci moltissimo con la sua conoscenza e esperienza. C'è Ivano dell'impresa edile, responsabile che tutte le pietre vive venissero rimesse a posto come niente fosse successo. E gli è venuto perfetto. Deve averlo nel DNA. Tante case ho visto rifatte con muratura a vista che sembravano dei torroni di Cremona. C'è Sandro, sempre nella sua tuta e sandali anche d’inverno, che ha messo migliaia di metri di tubi per l'acqua calda, per l'acqua fredda, per il gas per il riscaldamento e per svariati scarichi, dall’acqua piovana alla fossa biologica. E che oltre l'idraulico professa sopra tutte l'arte del fabbro. Ho disegnato il nostro letto con anse e svolte asimmetriche. Disegnare è facile, ma lui l'ha fatto, un capolavoro. L'ha saldato in mezzo alla piazza del paese. Poi tutto d'un pezzo l'ha messo su un camion e così sono arrivati giù la stradina, che non era ancora cementata e

sembrava più un letto di un fiume. Lui Sandro in piedi tenendo il letto o piuttosto tenendosi al letto. C'era il prete, Don Aldo, che con i suoi settant'anni e la sua Motoguzzi scendeva quella stradina, una buona forchetta e un buon bicchiere e anche a biliardo non scherza, né a carte, ed era pure uno dei primi ad arrivare, perché più tardi aveva un'altra festa. C'era Lino, che ci ha fatto i lavori in giardino. Piantandoci degli olivi centenari di varie tonnellate, corbezzoli, cipressi, peschi e albicocchi. Tutto già grande, perché non avevamo tempo per vederli crescere. C'è il geometra, che poi ha fatto sì che tutto venisse realizzato come volevamo. C'è Pasquale. Pasquale veramente è di Cinisello Balsamo, ha lasciato la metropoli per poter lavorare in un clima più umano. E insieme con Antonio hanno messo tutte queste piastrelline marocchine birichine, 5 x 5 centimentri, 5 x 15 centimetri e 10 x 10 centimetri, messe in modo che ogni stanza venisse diversa dall'altra. E appunto, le loro mogli e i figli.

Cento costolette, duecento salcicce, lasagne per cento e cento bottiglie di vino, quello di Francesco, un ex carabiniere con ristorante e quell'anno gli era venuto particolarmente buono. Tutti aiutavano. Col fuoco, il cucinare, il servire, stappare bottiglie, e uno sempre pronto con la canna dell'acqua a prevenire il pericolo d'incendio. Dall'una fino alla notte. Se ne parla ancora oggi.



Capitolo 20

Allora, è così. La vita è arrivata fin qui.

Sul filo delle cose, di ogni cosa,, sulla solida pietra di questa panchina del giardino dell'ospedale, qui a Milano.
Altro non sappiamo, vediamo un filo di tutto.

La vita un filo.

Io e te su un filo.

Un filo il lavoro.

Su un filo la casina nuova.

Un filo il futuro.

Capitolo 21

Benigno
Parla Köbi

Sette anni fa un dottore del Policlinico ha detto a Marina: Suo marito ha un tumore al cervello. Questa era sicuramente la maniera più crudele e deficiente di comunicare con un parente. Non ha neanche da fare con la laurea, solo un po' di umanità, di buon senso. C'è una bella differenza tra un tumore benigno e un benigno tumore. E fregatene della sintassi, anche se sei laureato. Prima bisogna dire "benigno", è anche la parola preferita di Woody Allen. Il benigno tumore di suo marito….. Il suo benigno marito ha un tumore……. Sono specializzato in benigni tumori ….. e così via. E' stata una brutta mattinata per Marina, lì seduta su una panchina nel giardino del Policlinico.

The Besta

Non è urgente, ma prima o poi è da operarsi, se no perdi l'udito, anche operando perdi l'udito però, e allora? Meglio operare. Dove? Al "Besta", "The Besta". Quando? La mettiamo in lista d'attesa. Sarà Settembre - Ottobre. Godiamoci questa Estate.

Settembre: ci scusi, c'e un emergenza, dobbiamo spostarla più in là. Momento, già che ci siamo, sentiamo anche qualche altro parere, poi comunque saremo troppo vicino alla luna crescente. Il Prof. Tomei, il Prof. Solero, il Prof. Dolenc di Lubiana, il Prof. Mazzoni di Bergamo, il Prof. Kalmon Post del Mount Sinai Hospital di New York, il Prof. David Thomas, di Londra, il Prof. Grisoli di Marsiglia. Tutti volevano operare il giorno dopo, gli ultimi due m'hanno consigliato di aspettare. Se

si fossero trovati al mio posto, loro non si sarebbero fatti operare. Io non aspettavo altro.

Sette anni dopo

Natale sette anni dopo. Incomincia a girare la testa, non so se è quel coso benigno, o se è Natale. Comunque non abbiamo tempo di pensarci, faccio il lavoro di babbo Natale, su e giù dal magazzino al negozio, può anche essere la luna. Gennaio, andiamo alle Maldive, perché è bello, per evitare la bronchite di Marina, per vedere se mi va meglio o peggio, per vedere se c'entra la luna, le maree, lì le maree puoi guardarle in faccia, seduto sulla spiaggia, come vanno e vengono. Continuava a girare comunque, sia bassa che alta. Se camminavo sui viottoli dell'isola, vedevo la gente che mi veniva incontro, non sapevano se schivarmi a destra o a sinistra. Ce la siamo goduti lo stesso.

Il giro del mondo in tre giorni

Adesso però facciamo questa risonanza magnetica, e anche un po' veloci, disponibilità delle macchine e dei dottori permettendo. Con qualche spinta riusciamo a fare la risonanza fra un mese, invece dei soliti sei mesi. La visita con il chirurgo è più in la, la sua segretaria mi consiglia di portarle la risonanza appena fatta. Gliela faccio vedere io, forse, se trova che l'intervento è urgente, anticipa la visita. Anche qui, non sai cosa augurarti. Comunque la porto subito, ancora calda, e con una copia volo in America, da mia nipote che è medico. Ecco cosa servono 'sti punti mille miglia. Arrivo di sera, trovo i miei due fratelli. Uno perché ha un spugnoma, una cosa che in Svizzera non hanno capito bene, l'altro perché ci vuole bene e vuole curarci. Noi tre andiamo a mangiare da Balthazaar, frites et

moules, è buono e stiamo benissimo. La mattina dopo: ospedali. I miei fratelli dallo specialista di spugnomi, a me m'accompagna mio nipote Dan, che è radiologo e oltre essere gentile è anche un po' curioso. Il Memorial Sloane Kettering, praticamente l'istituto dei tumori di Milano in proporzioni di New York, chi vuole sapere di più legga 'Un altro giro di giostra di Terzani. Per fortuna ho la guida di mio nipote, al non so quantesimo piano, reception, sala d'attesa, cento persone. Non riesco ad appoggiare il sedere su una sedia: Mister Wiesendanger! Manco fossi chi sa chi. Veniamo accompagnati da "IL" neurologo dello Sloane Kettering Alexis Demopoulos. Per me ha 28 anni, ma forse li porta bene e ne ha 32. Lui ha già studiato le mie risonanze magnetiche, che ho spedito quattro giorni fa, e discusso in una seduta con i suoi colleghi, come se mi conoscesse già, almeno dentro. Una visita neurologica molto dettagliata. Poi: Lei dev'essere operato, entro un mese. Quell' entro un mese è nuovo. E i raggi gamma? Il suo tumore è troppo sano per essere trattato con i raggi gamma. Posso parlare anche con un chirurgo? Si, un minuto. Arriva una ragazza della stessa età del neurologo, è lei il neurochirurgo, e mi spiega l'operazione in tutti dettagli prima, durante e dopo, compreso controlli e preventivo di costi. Che vuoi dire, grazie e cosa le devo per la visita. 350 dollari, posso pagare con una carta di credito? Non accettiamo carte di credito, va bene un assegno. Beh, un assegno americano non ce l'ho. Tiro fuori dei contanti, lui scatta indietro diventa rosso e gesticola con le mani no no no. Allora anch'io divento rosso, e mi chiedo che cazzo ho fatto. Non ho neanche tentato di spiegare che i soldi erano puliti. Un imbarazzo generale. Dan non aveva assegni. Un azzardato: se lei ha degli assegni dottore, mi potrebbe cambiare i contanti. Ma stiamo scherzando? Ma per chi mi avranno preso? Per Soprano? Adesso viene la parte più difficile della visita, due contabili con relativi assistenti.

Naturalmente non ho neanche il famoso "Social Security Number". Non sanno cosa fare, devo aver perso una puntata di "ER". Dopo lunghe consultazioni mi dicono: abbiamo deciso di registrare questa visita come visita di cortesia, per cui lei non ci deve niente, se vuole, può fare una donazione all'ospedale. Una cosa simile mi è successa solo in Marocco. Vedi la n° 20, "una lezione di vita". Comunque continua a girarmi nella testa quell "entro un mese", menomale che ai giramenti di testa sono abituato.

Back in Italy

La buona notizia è, che mio fratello non ha più niente, e non deve fare più niente tranne aspettare che gli rendano la caparra. Un paio di giorni dopo, il Professor Giombini è d'accordo anche lui di non perdere tempo, e mi fissa l'appuntamento per la visita la settimana prossima. Venga con un esame audiometrico. Dimmel dumàn. Qui ci vuole un altro smiracolino. La solita segretaria mi dà un magico numero di telefono, per fare un appuntamento per dopodomani al Santa Rita. Mi presento. Una sala d'attesa gremita come al Sloan Kettering. Numerino come al supermercato, venticinque sportelli che con un glinglang chiamano il prossimo numero in attesa. Per cui anche veloce. Dieci minuti neanche e tocca a me. Signor Wiesendanger il suo appuntamento è nello studio 18, e mi dà una piantina per arrivarci. C'è un problema, la macchina che deve fare il suo esame è rotta, cercano di aggiustarla, si sieda, la chiamiamo. Quasi goal. Dopo un po', l'hanno riparato a metà, può fare mezzo esame, le va bene. Come no, non si può avere tutto. Le chiedo, tutta questa gente qui è malata? Risolino, no no non si preoccupi. Evidentemente è un passatempo dei pensionati italiani, invece di andare al bar, tanto e' gratis. Faccio mezzo

esame: il suo orecchio sinistro sente molto meno. Il mio orecchio sinistro sente niente, le dico io. Sembra, invece sente qualcosa. Se lo dice lei. La visita dal professor Giombini, lo guardi, e gli credi tutto, molto simpatico. La visita? la conferma della conferma della conferma, c'è solo da aspettare la data dell'intervento. Le telefono io la data dell'intervento.

La luna

Se non sai niente, non ti preoccupi. Se hai visto l'alta e la bassa marea, se ti hanno detto di piantare l'insalata con luna crescente, e le patate con luna calante. Se hai provato a farti cavare un dente con luna crescente e un altro con luna calante, allora ti preoccupa anche la data di un' operazione al cervello. Se poi ti informi, leggi libri sull'argomento, alla fine della storia ti rimangono pochi giorni buoni per il tuo intervento. Arriva la telefonata, la mattina alle otto. Mi coglie nel sonno, e non mi rendo conto che è il giorno sbagliatissimo. Marina sì, e piange a dirotto. Che fare. Marina telefona ad un suo compagno di scuola, collega del mio chirurgo, e gli chiede di fare qualcosa. Lui, imbarazzato, spiega la faccenda a Giombini. Lui verrebbe anche ieri, dice, ma lei ce l'ha con i numeri, con la luna. E il professore: anche mia moglie mi fa una testa così con 'sta luna. Grazie Signora Giombini. Insomma il giorno giusto viene trovato.

Il conto alla rovescia

Meno male che ci sono un sacco di cose da fare nell'ultima settimana. L'assicurazione, che vuole che anticipiamo i soldi, per cui la banca, l'amministrazione dell'ospedale, gli esami

preliminari tra cui l'ecocardiogramma. E' quella cosa che ti infilzano un flessibile, tipo quello della doccia, giù per l'esofago. Dicono che è la cosa più dolorosa di tutta la faccenda, me lo auguro. E che per motivi logistici, organizzativi lo devi fare all' Istituto dei tumori, questo non ti tranquillizza. Ci ricoveriamo, mettiamo sto bel pijamino, abbondante, che il nostro laboratorio ha sbagliato una taglia. Andare a letto così sano è un po' strano, allora mi siedo sul bordo del letto. Entra un altro dottore, col martelletto, una martellata sul ginocchio destro, sinistro, sul polso destro, una martellata sul Rolex, rifacciamo senza Rolex. Le prove del sangue, delle urine, il torace. Si presenta l'anestesista, scelto con cura dal nostro amico professore, che ci ha già aiutato con la luna. Ci diceva di lui: e' uno che piuttosto di farti morire, muore lui. Ecco, ci mancherebbe anche questo. Beh, l'anestesista ci spaventa da morire, poi ci tranquillizza. Il chirurgo, lui è più consolante. In fondo è solo da aprire la testa, tirare fuori quel tumore benigno, evitare di rompere niente, durerà quattro cinque ore, chiudere per benino e sperare che non si crei una meningite o una polmonite o una embolia. Poi naturalmente ci sono tutte le altre probabili varianti di una operazione, come per esempio morire. Devo firmare un sacco di fogli, prima che ci salutino io gli raccomando di non fare tardi sta sera. Troppe volte sono uscito con degli amici dottori a mangiare e bere e ridere, e verso le due dicevano: devo andare, perché domani opero. Rimaniamo li seduti sui nostri lettini. Marina vorrebbe fare cambio con me. Ci ricordiamo la nostra bella e fortunata vita insieme, saremo mica sfigati adesso? Intanto ci pensi. Meno dodici ore. Ancora, una ultima infermiera, una ultima iniezione, buona notte, dormite bene. E chi dorme in un momento così? Una settimana dopo, la mia nipote medico, mi confessa: non hai idea di quanta gente la notte prima si alza, si veste e scappa. Li capisco.

Il giorno più lungo

Buon giorno!! Quella maniera brusca e finta normale delle infermiere. Zac, la preanestesia. Cambio pijama e letto, guardo e saluto mia moglie, poi questo viaggio in barella, padabom, dentro fuori l'ascensore, pim pam le porte tipo far west. Ecco l'anestesista, ecco il chirurgo. Faccio ancora in tempo ad informarmi se tutti stanno bene, poi ciao, il coma, la morte temporanea, arrivederci, a dopo. Otto ore invece di quattro. Otto ore per uno che dorme è un conto. Otto ore per chi aspetta che l'altro esca, o meglio, o peggio, o sciupato, o paralizzato o pure morto, è un altro conto. Signora Wiesendanger, il suo marito è perfetto. Posso vederlo? Momento, adesso glielo cuciamo.

Frankenstein

Ingabbiato, intubato, col catetere, flebo, cardio cosi, con i timer che tictaccano, i leds di tutti colori che lampeggiano, dottori che ti parlano, piano e scandendo bene, come se parlassero con uno che non capisce bene, che poi è la verità. Sai che non sei morto, ma non sai quanto vivo sei. Finalmente il musino di Marina. Da qui è tutto in discesa, si esce da quel laboratorio diabolico. Vivo. Ogni giorno ti tolgono qualcosa, tubino per tubino. Hai bisogno di tutti, e tutti sono gentili. Sembra che gli piaccia il loro lavoro. Via il catetere e in piedi. Una infermiera mi porge il pappagallo che mi cade subito dalle mani: "Sto cazzo di pappagallo" deve essere stata la prima frase compiuta dall'operazione. Ogni giorno mi tolgono qualcosa: il turbante, le flebo, i punti, il cerotto.

Comincia a piacermi

E’ andata bene, va'! Sento i primi benefici: non c’è più questo rumore da radio non sintonizzata, l’equilibrio sembra andare meglio, non hanno rovinato niente, sono vivo. Viene mio fratello a dare il cambio a Marina, così lei può dormire una notte in un letto normale. Imparo a abituarmi al ritmo della giornata. Non sto male, mi sento protetto. Alle sei la sveglia, misurare la febbre, alle sette il chirurgo con il suo sciame di studenti dietro, alle otto le petit dejeuner, i giornali, poi ti cambiano le lenzuola, insomma ogni ora succede qualcosa, davvero mi sento al sicuro. Pochi dolori, un fastidioso singhiozzo, ma mi danno subito delle gocce. Diventa un po’ lunga l’attesa tra sveglia e prima colazione, allora mio fratello va a prenderci due cappuccini. Arriva il Prof con il suo codazzo di studenti. Come va? E’ andato via il singhiozzo? Io, un po’ bendato, un po’ sordo capisco: E’ andato il signore, riferendosi a mio fratello. “No no, è andato a prendermi un cappuccino”. Era l’unica volta che lo vedevo un po’ smarrito il Prof. Ha avuto paura. per un attimo, di avere sbagliato qualcosa nell’ operazione.

Homme sweet homme

E’ passata una settimana, posso tornare a casa. Mi sento insicuro, faccio la barba, mi vesto, vorrei fare i bagagli, ma Marina non mi lascia. Vorrei portare la valigia, ma Marina non mi lascia. Vorrei salutare e ringraziare tutti, ma sono già stato cancellato, e tutti si occupano del prossimo. Il taxi, sono emozionato, entro e picchio subito la testa, niente, niente, un piccolo collaudo. A casa ancora riposo, ma mangiare da dio. Una settimana da nababbo. Adesso è ora per partire per la campagna. La vera convalescenza. Tra il caldo della serra e il freddo della cantina becco una bella bronchite. Niente di che, tanto per occuparmi di qualcosa d’altro e dimenticare la testa.

Capitolo 22

“Domani è un altro giorno” Una frase datata, di ieri.
Oggi è l’oggi che cambia rapidamente.
E un’ora è diversa dall’altra.

Non sapevo niente, lo giuro, non avevo la minima idea. Nessun uccello nel cielo, né fulmine o arcobaleno mi ha dato un segnale. Mi aspettavo, quel giorno, la solita vita, con le polveri sottili, un pochino di sole, un traffico matto, insomma la mia bella giornata in città con gente che entrasse nel negozio, mi chiedesse qualcosa, io rispondessi, gentili e civili e sorridenti come sempre, entrambe le parti, io e loro. Una qualche amabile conversazione, un caffè o cioccolata che ero solita offrire, perfino una sigaretta nella veranda che avevo fatto costruire apposta, contro la volontà del Comune e della Ras, proprietaria dell’immobile - che poi tutt’e due davanti al progetto hanno detto di sì, come nei matrimoni - - e questo è successo perché la veranda era bella, uno schianto di vetrina, sembrava che via Turati di colpo si fosse trasferita a Parigi… - Insomma, la vita di sempre, piacevole, milanese, lunga nove ore senza sorprese se non negli incontri con i clienti e con le scelte che loro avrebbero fatto tra tutte le cose che c’erano. E ce n’erano tante. E mai un pentimento ho avuto su niente che noi abbiamo mostrato, come dire, “Questa cosa non è bella ma è commerciale, è facile venderla!” Mai ho fatto una scelta così! Piuttosto mi lanciavo in oggetti assurdi, come il Pesce su Ruote - un dentice perfettamente imitato che andava sulle quattro ruote dipinte, lo potevi tirare con un cordino - “Che cos’è questo, signora, un giocattolo?” “Un regalo per una persona precisa, da mettere su un tappeto persiano, ha un nome” “E qual è?” “Si chiama ‘Mi

consenta, Ingegnere, definirlo un gesto d'impulso' " "Davvero?? E quant'è?"

Così, tranquilla, in pace con me, accendevo le luci una a una. La convalescenza di Köbi era passata da mesi, lui stava bene, anzi meglio di prima. Eravamo sereni, lui lavorava al piano di sopra, musica accesa, io un po' stanca per le due fiere di gennaio con relativa bronchite da freddo. Ma in forma. Quando entra un signore e mi dice, "Piacere, Pirelli. Lo sa quanto vale questa location in euro?"

"No - dico io - ma non è che mi importi davvero, non è mio."

"Infatti, non è suo, è mio. L'ho comprato dalla Ras, come tutta la strada Turati. Se crede, può compralo da me per la cifra di…" "Grazie -, rispondo -, vuole un caffè? Una sigarettina? Così ci sediamo e parliamo con calma della questione che pone."

Ridevo? Piangevo? Parlavo come avrei giocato a quel gioco irritante, ping pong, se solo avessi saputo giocare. Avevo bisogno di essere seduta per sentire le cifre che indifferentemente Pirelli snocciolava.

"Signore, gli ho detto, doveva dirmelo prima, accidenti. Anni fa, diciotto ad esempio, così avrei risparmiato su quegli incredibili affitti… A quest'ora, il negozio era mio!"

"Eh già - fa lui sempre più indifferente - quindi conviene con me che le converrebbe comprare perché lei ha ancora tre anni di affitto in contratto." "Ah, una scadenza. Mi irrita" "La può prolungare per tutta la vita. Ci pensi un po' su, anche fino a domani. Abbiamo fretta di concludere. Lo dico per lei, perché poi il prezzo sale, sa com'è il mercato."

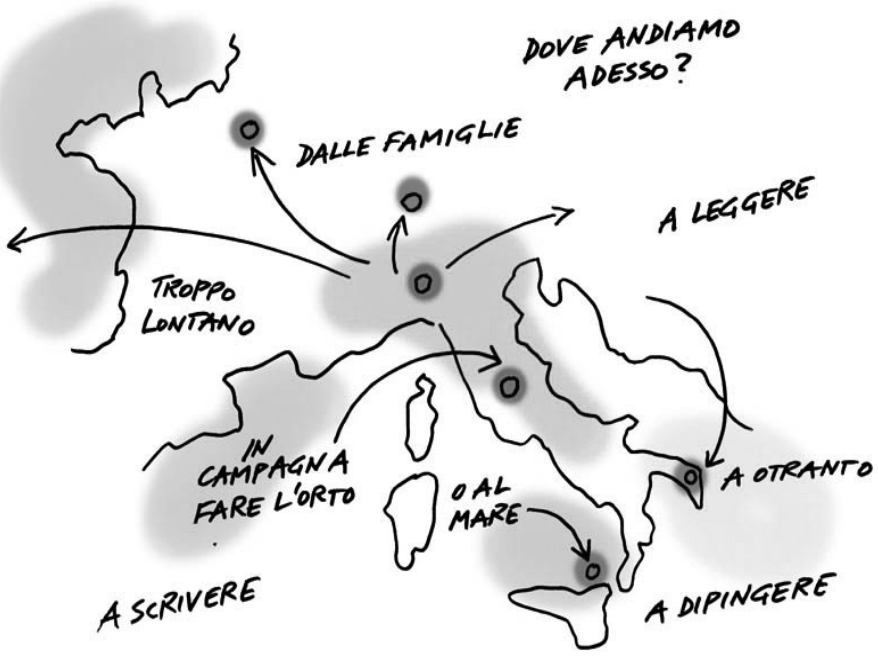
"Eh se lo so" ho mentito furbissima, mi sembrava di dovermi adeguare. E "posso vendere anch'io il tempo che mi rimane?" "Sarebbe... imbarazzante - risponde lui - e a chi?" "A lei, se lo vuole!"

“Ok fa lui. E va via. Ho detto forte a Köbi, che mi sentisse dal piano di sopra, “Amore, scendi, andiamo a pranzo e poi al cinema e dopo ti devo parlare.” “Ok” - fa lui.

Tale e quale a quel tipo della Pirelli. Che giornata... che bello quando, dopo averti ingarbugliato la vita, tutti, a un certo momento, ti dicono sì.

Capitolo 23

E adesso?



Capitolo 24

Due vite, due titoli
On the road
Pensieri di viaggio. Scendiamo in Umbria, la macchina è piena di cose più Maria e il gatto e io non voglio riflettere ancora su quello che mi aspetta all'arrivo.

Non ci sono molti posti buoni come l'autostrada per perdersi nei pensieri. Se non guidi tu.

Köbi, le due mani sul volante ormai da ore, ore dieci e dieci, mi chiede senza guardarmi una caramella. Gli metto in mano una Tac.

Lui la trova, succhia e tace, io penso che, certo, non si può masticare una Tac, neanche se è arancio e in fondo non è cattiva. Però una volta una caramella era un'altra cosa.

Si poteva dire, come la preferisci? Alla frutta, gelatinosa, ripiena di liquore o col cuore di cioccolato? O anche, di che colore ti piacerebbe? C'erano cartine che la incartavano, di una bellezza esagerata per un oggetto così piccolo. Rosa, alla fragola quelle, e al momento di avvolgersi la carta diventava rossa, con piccoli ovali verdi, per descrivere il frutto di cui erano fatte.

E quelle croccanti, le Moretto? Bianche, con un disegno di negretto, e la svolta sulla testa era una corona di colori e strisce come un pareo africano. E com'erano buone? Cioccolato amaro intorno a un cuore di croccantino che restava tra i denti per un po', gentilmente.

Le Ambrosoli, una retina di giallo e di rosso, col disegno dell'ape. E quelle piatte quadrate, con gli angoli ripiegati come un lettino ben fatto, dentro zucchero e profumo di frutta, cedro rabarbaro limone.

Questa Tac colorata è una tomba, una lapide alla memoria. C'era una volta la caramella.

Adesso non più. TicTac.

Molte cose oggi sono così. Ho visto Piccole Donne in TV, la versione di prima della guerra, credo, bianco e nero con Katharine Hepburn. Il film che conosco io era a colori, June Allison e Peter Lawford. La storia racconta di 4 sorelle e una madre, povere e dignitose, fine 800. Erano senza mezzi durante una guerra, ma che vestiti avevano! Gonne sottogonne colletti, maniche a sbuffo pettorine e nastri e guanti e cappelli.

Non costava proprio niente la stoffa? Adesso anche qui nella moda dei poveri e non, la situazione è come quella delle caramelle. Abbiamo davanti un secolo senza décor.

E anche

7 maggio 2005. Chiuso il negozio, fatti i traslochi definitivi. Oggi arrivati qui.

L'erba è molto alta sulle lavande e intorno alle rose. Messo un po' a posto. Bella la stanza da letto! Ci vado.

Seconda parte

“The time has come - the Walrus said
To talk of many things.
Of shoes, of ships, of sealing wax,
of cabbages and kings.”

The Walrus and the Carpenter, from
‘Alice through the Looking Glass’
- by Lewis Carroll (Charles Dodgson)

Capitolo 25

Questa libertà mi dà l'ansia, è esagerata! Ci annego dentro. Che ritmo mi dò? Cosa faccio che ore sono come mi muovo?

E perché non suona il telefono e nessuno mi cerca?

Gli risponderei, direi, pronto, mi dica, posso fare qualcosa per lei? E lei per me?

Sono qui fuori, in piedi. In campagna. E mi chiedo, che cosa devo fare?

La risposta è abbastanza fantastica: quello che vuoi, cara mia.

Hai un po' di appetito, a che ora pranzare? Quando vuoi, che ci importa dell'ora.

Ho sonno, che strano, di pomeriggio! Mai successo... chi ha inventato la siesta, la pennichella?

Un genio certo, uno che sapeva sognare. Lo rispetto lo ammiro e lo imito.

E se poi stanotte non dormo? Echisseneimporta, andremo a ballare!

Finiti i vincoli, gli orari, il devo e l'adesso e il domani. Ci devo pensare, è troppo, almeno un po' troppo per me... Posso viaggiare ancora e non per lavoro? Così, per girare e non rispondere a queste domande, perlomeno non subito ma per poterci pensare. E da lontano viene meglio, sono sicura, "in medias res" vedi poco di te, sono gli altri che ti vedono bene.

Ora, ragioniamo con calma: andare lontano, perché. Tranne la Nuova Zelanda l'Australia e il Sud Africa, ho già visto un bel po'.

Amore, ma la sai la notizia? L'Elba è qui a pochi chilometri. Ma va'? Andiamoci subito, e lì davanti a sinistra c'è il Giglio,

che bello che è, oh ciao cara, cosa fai qui? Cosa ci fai tu, io ho una casa qui al porto e ci vengo spesso. Ma guarda…

Allora senti, quei viaggetti di giugno in Sicilia che facciamo sempre per il tuo compleanno, amore Allarghiamolo. Scendiamoci in macchina. Guardiamo e godiamo questa Italia, le città piccole e provinciali, il suo mare. Che, dopo le Vergini i Caraibi e le Filippine, potrebbero essere una piccola ma vasta sorpresa, con zuppa di cozze finale invece che cuore di palma.

Ah che bello, che buono, vedi com'è Scilla col ristorantino inaspettato dopo la galleria! E gli involtini di spada, fantastici.. Dici che li saprò fare mai? Si narra che qui Ruggero sulla riva del mare stesse a guardare l'altra sponda, Cariddi. Pensoso pensava, come faccio ad attraversare lo stretto.. E la Fata Morgana, che era la sorellastra di Re Artù e il suo nome significa acqua, gli buttasse dei ciotoli sulla sabbia e gli dicesse "Prego caro, cammina pure, credimi, dài. Quella che hai di fronte è una strada sicura, non anneghi, tranquillo, i palazzi di là sono qua davanti a te, non c'è differenza o distanza, non puoi annegare se ti fidi di me, e anche di te. Nei secoli diranno poi che è l'indice di rifrazione, ma è sempre magia, incantesimo. Prova a incantarti, suvvia! Se hai la fiducia sei già arrivato dall'altra parte. E' uguale. La via c'è, è lì dentro al tuo cuore."

Mi risulta che Ruggero non ci credette e morì. Ma io invece no, io ho fede e amore e tempo per noi.

Ed ecco, la via dopo tanto girare ci riporta in campagna alla nostra casina. Non siamo annegati.

Come è bella, tenera e carina dopo averla lasciata spaventati da quella libertà esagerata.

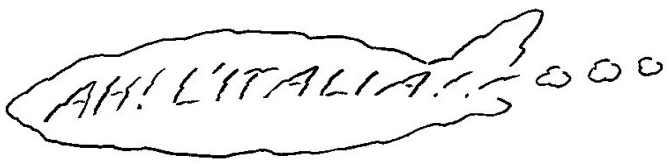
Era troppo presto per andare in pensione? Ma se abbiamo fatto sempre tutto in anticipo! Avant garde! che non vuol dire futuro. Dài, lavoriamo. Sai che cosa ti dico? Io per me faccio a meno del giardiniere. Almeno quasi. E come faremo?

Impariamo, che cosa ci vuole, ho fatto cose ben più difficili nella mia vita, non ti sembra. Ma come? se hai detto ieri, dò il verde rame alle rose, e ora sono blu… Anche i pulcioni caduti nell'erba, si vedono bene così colorati. E' un modo di dire 'verde' in campagna, sai. E pensa, nella terra ci sono i ritmi della natura, vedrai, è un gioco piacevole e logico, semini i fiori, poi quelli spuntano sbocciano li metti nei vasi. O anche no, li guardi soltanto lì dove sono. Ci piacerà.

Ah. Allora io potrei pregare la cameriera di non venire, solo ogni tanto, diciamo pochissimo, una volta al mese. Così posso imparare da sola a tenere una casa.. sarà molto difficile? E devo avere una lavatrice, saremo sempre belli puliti. Potrei vestirmi da sposa per il primo bucato. Se è complicato tu mi aiuterai con queste istruzioni, ma sono matti a parlare così sul dépliant! Credono che io sia un ingegnere? E stirare? Caspita no, questo sì mi spaventa. Andremo in giro un po' stropicciati, pazienza, tutto tutto non si può fare, sei brava in cucina e mi basta. Davvero ti piace come mi muovo davanti ai fornelli? Sei un genio, hai un istinto... Devi avercelo nel Dna.

Grazie, questa tua frase la imparo a memoria. Allora provo a tirare la pasta e ti faccio i ravioli. Sì, e grazie a te, io poi lavo i piatti. Andiamo a mangiare e poi a dormire perché siamo stanchi. Stasera un aperitivo io e te al tramonto, ah la pappa del gatto. Mettiamo via la vanga e le forbici, dove? Qui, c'è un posto speciale, domani zappiamo e ci facciamo un bell'orto.

Ah Ruggero, ma era facile, perché sei annegato in un bicchiere d'acqua salata? Guarda me, io sono arrivata.



Capitolo 26

E' nuovo di nuovo

Quando abbandoni di colpo una vita che hai fatto fin lì, e grave non può essere perché non è certo l'unica vita che hai fatto fin qui.

Quando quindi sei cosciente per quel che è concesso, e serena.

Ti trovi allora la testa leggera, svuotata di vecchi pensieri, aperta come il portone, mi viene in mente, del vecchio mercato del pesce a Gallipoli, un bastione sensualmente rotondo, e buio dentro, tu entri a vedere curiosa i pesci gli oggetti che staranno sui banchi.

Invece non c'è niente! Né niente, a parte due uomini vecchi che parlano fitto e hanno un carretto con fili su cui stanno appese collane di peperoncini. Che sembra un rosso bijoux per l'inverno a Parigi.

Così. Appeso qualcosa, soprattutto un colore. La mente è davvero svuotata e il senso del tempo leggero.

E subito ti entrano cose che prima non avevano posto. Qualsiasi, sensazioni persone coscienze che sembran passare tra vetri puliti e talmente brillanti che tu, non i contorni non i commenti né le considerazioni, ma l'essenza stretta di quello che sono, il loro concetto vivente, quello vedi entrato dentro te.

E' come guardare la gente che passa sul marciapiede stando su un muretto un pochino più in là. Tutto si vede, e facile da comprendere. Oltre le mille parole di una, tu senti quel piccolo grido di aiuto. Dentro una giacca vedi il principe che ne è prigioniero, in un gesto tra due intuisci la vita consumata in unione che è una e indivisibile, nel portare una pancia in avanti tu sai come si presenta il mondo a un bambino a venire.

Si beve, più che pensare alla gente, quel succo di vita che oggi li ha spinti fin qui.

Anche una rosa seccata ti dice qualcosa, aspetta settembre, ti dice, non lamentarti di me, sarà maggio di nuovo in autunno.

Anche il gatto più piccolo il meno robusto ti fa chiaro che sta prendendo tempo, mangiare domani vedrai, oggi sono troppo occupato a capire.

E' dolce sentire che è bene cambiare e aprirsi di nuovo e lasciare passare di dentro il tempo che passa che passa, mio Dio come passa, e che porta, a guardarle, fortune.

Nubes a la deriva,
continentes
Sonambulos, paìses sin substancia
Ni peso, geografias disbujadas
Por el sol y borradas por el viento
(Octavio Paz)

Capitolo 27

Aspettami, firmato Godot.

Dove si impara che comprare un pollo non è facile come in città. Le bestie qui sono giganti e ruspanti, si comprano al chilo e all'ingrosso. Seguono scene di sangue e macelli.

Köbi vuole mangiare un pollo, uno vero, e non è di buon umore: colpa mia, ho fatto un bel letto profumato con le lenzuola della nonna, sembran nuove, di lino tutte ricamate col punto quadro, anche le federe, angiolini con ghirlande di fiori e pois in rilievo, bianco su bianco. Il lino è un po' duro, si sa.

Lui si è svegliato che gli si leggeva tutto in faccia, il ricamo dico, i pois poi si contavano, infossati nella guancia sinistra, sonno di piombo da stanchezza fisica, mai girato stanotte.

Un Pollo. Vado in piazza a Paciano a informarmi.

Andare in paese è sempre un piacere, sembra un film di provincia. Chiedo aiuto e in tre sono concordi a darmi il parere. Hai visto dopo il paese, giù per la provinciale, quella casa coi gerani alla curva sopra la curva di fianco alla curva.

Che curva? la collina *è* curva! Sta dopo la quercia ma no quella fulminata, l'altra.

Che fatica seguire le indicazioni locali, è preciso come a Tokyo, nessun nome di via nessun numero per le case, è lo stesso casino.

I gerani mi salvano, li guardo sempre quando passiamo.

E vado. E ancora non so che la strada si chiama esperienza. L'hanno fatta già in molte, curiose, e serve a soffrire un bel po'. Quella strada mi porterà Barbablù, una stanza con dieci polli alti un metro e quaranta, giganti, appesi per il collo, una mannaia, zac e zac e zac, sacchetti di plastica, sangue e come li

vuole? Svuotati? Le cosce di qua i petti di là, li mangia i coioni? Son buoni con i fegatini, fritti, passati, spalmati sul pane! Tenga qua, tiri là, attenta si sporca, adesso li mette nel freezer, resistono fino al prossimo anno, al prossimo luglio che viene.

E il freezer? Comprarlo più grande. E il forno? Ci entrerà un pollone così?

Sono già lì. Buonasera (dopo l'una qui è sera) vorrei un bel pollo.

Piove e lui tiene anche me sotto l'ombrellone verde. Ha la testa da uovo picchiato con il cucchiaino.

Mi dice, No. Perché? E' presto, mi dice. Ah. Quando posso tornare?

A luglio, mi dice, ora sono troppo piccoli.

Emozionata. Come sempre quando mi trovo senza appiglio alcuno alla realtà conosciuta.

Allora si fa così, dico, adesso vado al mare e a luglio quando torno vengo, me lo metta via. Si ricordi, la prego. Devo dare un anticipo?

POLLO PRIGIONIERO

Lo disosso. E' la parte più dura. Taglio la carne del petto a fettine dove è possibile, le altre a filetti, pepe e sale.

Lo insaporisco nel burro, parola che offende qui in Umbria e in Toscana. Ma le mie radici son quelle.

Unisco cipolla tritata e salvia, rosmarino e timo. Bagno con il vino, anzi meglio la grappa e un po' di acqua calda. Così nudo e annegato lo lascio riflettere coperto per venti minuti, mezzora.

Il brodo ora è sugo, tolgo l'animale, lo taglio tutto sottile.

Intanto ho fatto una besciamella, un etto abbondante, con il parmigiano. Ci tuffo il pollo condito con il suo sugo, i pistacchi le mandorle e gli anacardi, grossolanamente tritati, e quella cipolla dorata.

Pasta sfoglia in teglia, con la sua carta, aggiungo il pollo insieme alla salsa, lo nappo con striscioline di speck e prosciutto di Praga. Altra sfoglia a coprire, chiudo bene i bordi, spennello poi con il rosso dell'uovo battuto e un goccio di latte, una spolveratina di anacardi tritati fini fini. In forno caldo a 190° una mezz'oretta .

Lo servo con insalatina, quella piccola, il songino ad esempio, con grani di pepe rosso schiacciato e qualche fettina di speck fritta croccante.

Voglio davvero vedere chi lo riconosce.

Porto in tavola un vino che abbia fatto almeno un anno d'asilo in barrique.

POLLO AL LIMONE
IL POLLO È SERVITO
CHICKEN SOUP
POULET RÔTI
POULET FINES HERBES
POULET AVANT DE DORMIR

Capitolo 28

Nel mezzo del cammin, un quarto d'ora dopo.

Senza fiato Marina capisce d'un tratto quello che ha lasciato.

Come una sonnambula, è arrivata al mercato di frutta e verdura. E trova che qui c'è più colore che in una sfilata di moda a Parigi.

Pensavo, vuoi vedere che mi mancheranno quelle fiere di moda che criticavo ferocemente proprio quest'anno, lasciando la vita di città e il lavoro di città così bruscamente come una strada che abbandoni durante una passeggiata e svolti d'angolo di colpo e ti infili in un sentiero sconosciuto senza frecce né segnali di direzione né avvistamenti che ti portino avanti e sei priva di cose e persone e della solita aria, nessuno?

E gli oggetti? Quelli che ho amato cercare come in caccia, sicura sempre che ne avrei trovato qualcuno anche se un po' ansiosa, sono sempre meno ormai è sempre più difficile, sarà qui tra i giovani designers, saranno nati da un poeta artigiano, una donna solitaria che disegna per parlare, mi stupirà mi toccherà un po' il cuore gli occhi le mani saranno soddisfatti dalla forma dal materiale dalla luce che accende una cosa che vedi brillare come fosse sola in mezzo alle altre che la coscienza ti fa buie lasciando lì sola quella, proprio lei, quella che viene da un gesto un pensiero un'intuizione diversa di qualcuno che neanche, fin qui, conoscevi.

Come cercare tra le foglie le fragoline di bosco.

Mi sbagliavo.

Se in quel paesaggio metropolitano c'erano per me le fiere internazionali, Milano Parigi Anversa Londra Berlino New York e ancora Parigi (senza neppure il tempo di vedere un Picasso o

una Mona), qui ci sono i mercati di paese, Torrita di Siena La Pieve Cantagallina Montepulciano Ferretto il Castiglione Chiusi e ancora Torrita.

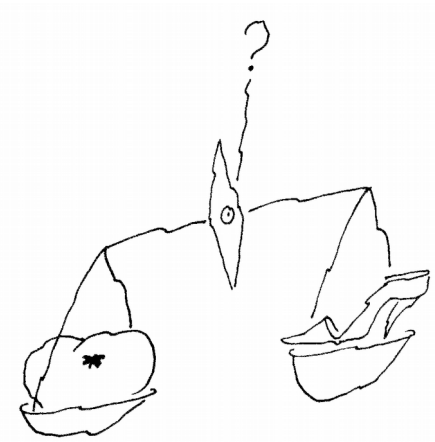
Qui i venditori sono meno annoiati da quella paura sottopelle che nella moda me li rende nervosi. Sorridono mentre ti offrono i loro prodotti fieri della bellezza di questi loro oggetti lucidi appena colti dagli orti, ti sventolano le melanzane viola le fave setose, ti indicano la ricetta, semplice e talmente gustosa, con in mano un coltellino ti mostrano il vero succo delle cose, a fine della rappresentazione si baciano la punta delle dita armate, così, smac, che bellezza signora, che bontà.

Usano le stesse curiose parole, va con tutto, che ci vuole? Col pecorino con le uova la frittata, ecco le cipolline nuove, le mescolate, signora col coriandolo, un tocco appena che questo è fresco e piccante, levi i fiori mi raccomando non li lasci sul gambo nel vasetto, che prende male, va a seme e le radici smettono di interessarsi alle foglie.

Oh Madonnina del prezzemolo, dice Garcia Lorca, Madonna del pomodoro tagliato vivo!

C'è tutta quella vita qui in cassetta, come lui aveva fortemente, passionalmente sentito? Gli oggetti da mangiare sono vivi, nascono crescono e maturano e invece di metterteli addosso te li infili in bocca li metti dentro di te come non puoi fare col foulard o il giacchino. Gnam.

E prima li hai onorati di tutte le tue cure migliori, lavati tagliati e trattati abilmente, presentati poi come meglio sai fare, come alle fiere internazionali, che il tuo ospite seduto a tavola apprezzi contento e che gli venga la voglia di prenderlo, che si scelga, per gola, il pezzo più bello.



E i colori del mercato? Ma se è proprio da lì che la moda ha rubato i colori! Il verde di menta il viola di quella melanzana, il color pesca signora mia e la tocchi un po', senta ancora tiepida di sole, e giallo zucca e quello limone e blu lavanda, è come stare nella più bella fabbrica dei lini con le sue tirelle colori, il lino Solbiati, che sta a Como ed è molto lontano da qui. Le donne al mercato hanno gli stessi gesti delle compratrici di moda toccano prendono lasciano irrequiete e pensose, andrà bene ma quando, ho già questo e anche questo, è bello sì, ma devo usarlo subito, che poi al freddo, del frigorifero, non sarà più al meglio. E ci sono pure gli sconti, anche qui, ma non si tratta di soldi, si tratta invece di un mazzolino di odori, che ti lusinga perché quello comunque è il basic che ti è necessario ogni giorno due volte, quando entri in cucina. Lo sfondo è diverso: non c'è musica forte ma vento leggero che smuove le nuvole e l'aria, lontano un campanile alto che sembra un personaggio importante che vuoi salutare, ti suona le ore, è ora di andare. Il pubblico degli stranieri è uguale, ci guardiamo attorno estatici con aria cogliona, abbiamo preso case di vecchia facciata ma di muri rifatti, nella via del ritorno, che non è l'aeroporto, ma è verde ed è piena di

queste seconde casine, li vedi gli abitanti parziali, sorridenti e un pensiero di dubbio in mezzo alla fronte, la canna dell'acqua in mano, la testa all'ufficio lasciato, le braghe di peggio tendenza sul verde del piccolo prato all'inglese, è un colore anche quello, è il verde ridicolo dei senza radici.

Anch'io le radici le cerco. Le trovo nelle piccole rose che ho messo a dimora anni fa, fioriscono solo di maggio e di giugno, così non m'importa del tempo che prende una nuova misura e anzi aspetto impaziente che passi perché loro, le belle, abbiano forza e riposo e ritornino a farmi completa di tutti i colori, di tanto profumo.

Capitolo 29

Experiment, dice Cole Porter, and take an example from Eve.

Marina tenta di friggere l'orto.

Ricetta di frittura.

E allora contenta, serena, ho preparato la cena.

Ho grattugiato zucchine zenzero mela e scorza di limone sottili tipo capelli d'angelo.

Ho infilato tutto in sacchetto del pane con la maizena e sbattuto. Occhio ai buchi laterali della carta. Io poi ho fatto la doccia .

E sì, la maizena prima dell'uovo.

Ho sbattuto 3 uova con pepe cannella cumino .

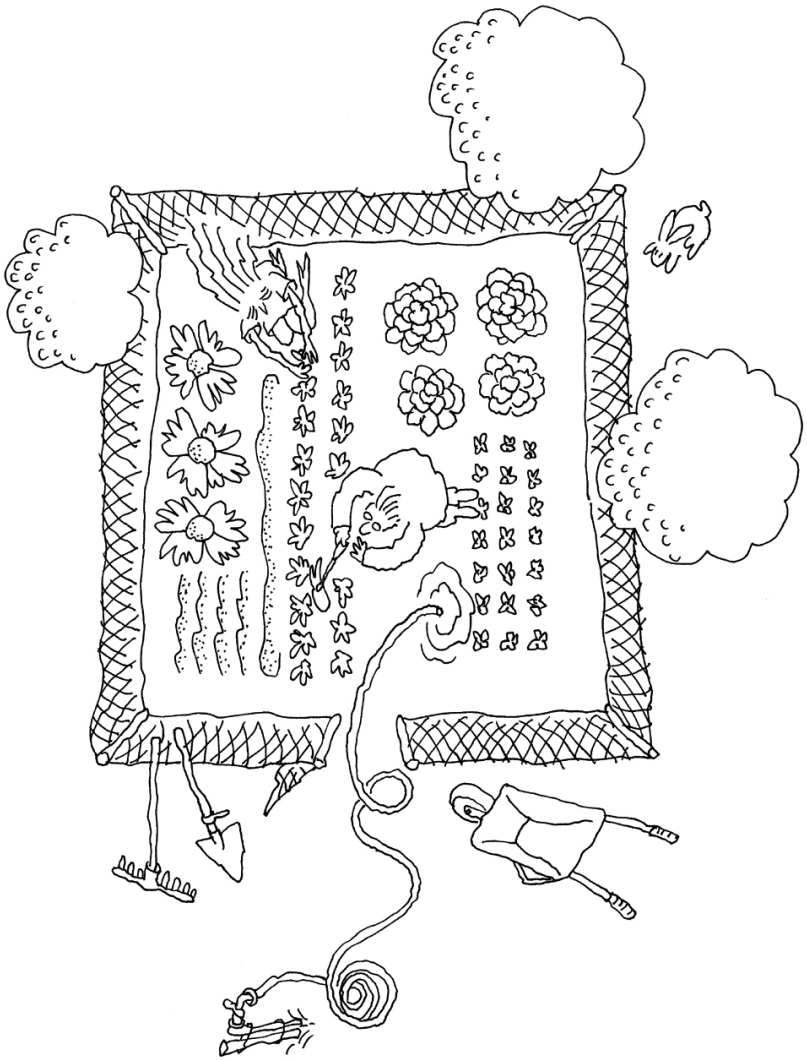
Ho messo l'uvetta da secca nel microonde con acqua per pochi secondi.

Preso le verdure infarinate e messe nelle uova, aggiunto le uvette strizzate.

Scaldato l'olio per friggere. Fatto mucchietti separati nell'olio, con le mani, ce ne stanno 5 nella mia padella, non piccoli.

Girato, bella crostina, sale e serviti con insalatina e chutney di mele, sì fatto da me precedentemente in un'altra vita, quella di città. Dove ci sono tutte le mele che vuoi anche quelle vere e piccole.

Era buono.



Capitolo 30

“I paradisi son un'autentica fatica, gli inferni invece li danno via all - inclusive

Qui l’erba si taglia, a Milano si fuma. C’è così tanto da fare a primavera in campagna!

Marina è allarmata, ci pensa di notte. Nel sogno arriva la soluzione.

Così mi ha detto ieri sera Effe, un amico che ti offre velocemente parole quando hai bisogno di sentirle, e non lo sapevi che l’aspettavi dal cielo.

Siamo qui solo da pochi giorni, tutti lavorativi però.

Il cielo mi ha dato un altro segnale, via sogno, stanotte. Faceva così: ero in paese, gente con cui parlavo, gli dicevo un po’ ansiosa come mi trovo in questo periodo, spaventata dalla complessità del tanto enorme fare qui in campagna, ma come si potrà arrivare a tutto? L’erba degli ulivi, non l’ho tagliata subito e quando torno dal mare sarà dura, ci vuole pare il trattore, e da dove passa che ci sono le lavande e i gradini, e la serra piccola da pulire, è bollente là dentro e la terra già cemento, l’erba l’erba! ma in città l’erba si fuma e basta!

Maria dei polli mi dice che il tempo aggiusta tutto. Non ci posso credere Maria! La mia vita metropolitana mi insegnato diversamente. Un uomo che è un incrocio tra il macellaio Leonardo e Carlo il postino, lento mi ascolta e senza fretta mi risponde, si fa così: mette le mani a palla, e poi fa ffff. E l’erba è fresca tagliata e la strada è trovata e pulita è la serra piccola.

E’ un sogno, due sogni, uno sognato e uno da vedere mentre sogno. E continua così:

E allora le rose, guarda i pulcioni e le bruche, hanno mangiato le viti e le foglie dei lecci!

Non è niente ancora a posto in casa e sì che ne portati di libri da una biblioteca all'altra senza ancora dire basta, stian qui, è questo il posto, e se di notte non ho sonno e voglio sapere che bella cosa voglio cucinare domani e la ricetta è giù dabbasso, ma dove? che faccio, è da pazzi!

E poi non ti pare che ho troppe pentole, più coltelli dell'Oca Bruciata che cucina per 120 persone, metà del paese! E lei si meraviglia delle mie attrezzature, e io non riesco a buttare nulla, sono un gamberetto di luglio, anche tu Maria del luglio, lo sai bene come è difficile scartare, mica siamo vergini che si liberano del necessario pur di fare spazio, come devo fare?

Così guarda, mi dice il postellaio, ffff…

È tutto a posto. Sorrido mi sento leggera. Era così facile? Sì, dice lui, fai fff..

Che vita bella! Che bello. Farai sempre fff quando è ora per una cosa, anche quando sarà ora di morire, farai per me fff…sì sì dice lui, ma anche tu ne sai fare una grande.

Arrossisco di gioia nel sonno.. questa ansia sciocca di una lusinga. Che cosa so fare? Sai dire quando pioverà, quando non si deve mettere fuori la tavola la festa i panni. Lo hai sempre fatto, qui in paese si rideva di te.

E' vero. E ancora stamattina, da sveglia però, in mezzo a questo sole brillante mi han chiesto che dici? Si viene da te per i petali dell'Infiorata di domani? Ma subito, ho detto io, che poi piove.

Risatine scherzetti, ma come, eh no che Marì ci coglie, subito dopo al pranzo allora? Oh mì, e io che pensavo di riposarmi oggi domenica! Tu dà retta! Io per me vado ora.

Sono le cinque della sera, i petali colti le rose tagliate almeno le grandi, che bella pioggia per tutto quello che aveva sete, ora non esageriamo, ho detto alla grandine, eh no così, e non ci pensi agli ulivi? Ma ffff..

Obbediente se ne va. Che bello fresco. Come sono tranquilla, e felice.

E tutto è ancora da fare ma ho visto sul Pausillo campetti di fiori di lino. Celesti bianchi, piccolissimi inchini bagnati. Ho visto farfalline sugli alberi, sono le bruche che finalmente volano, e via, non hanno più fame né denti, ma ali. Ho visto che tutti han bevuto alla grande, in culo alla pompa dell'acqua, che non solo si è rotta, ma non c'è, e arriverà mentre noi siamo al mare.

Ho visto che è vero, che tutto s'aggiusta. O che passa.

Andiamo a mangiare.

Capitolo 31

Blitz in città
E racconto dell'Umbria a Valeria, cioè a tutte voi mie clienti
che volete sapere di me.

"AAA cercasi giardiniere appassionato, di nuova generazione senza mal di schiena, amante mia collina lavande, non permaloso, che mi assecondi per le rose , si fa come dico"
Trovato!

Sono a Milano e lo capisco bene solo quando, mentre mi lavo i denti a secco, apro il rubinetto giusto per uno sputo bianco Mentadent, Köbi passa e mi dice, amore lascia pure andare l'acqua che siamo a Milano.

Ma è per lui che ho imparato a stare allerta in campagna, più all'acqua che al fuoco. Per dire come è alto il suo problema pompa-acqua, quando gli preparo un bagno con i fiori, così fico, tra colori e gocce profumate, lo vedo che è attento troppo attento, nonostante l'atmosfera tra noi, a che un solo maledettissimo petalo di rosa non vada ad ingorgare lo scarico (amore mio?) della vasca.

La partenza fino al treno per Milano è stata un film su 2 ruote, le altre due gomme, della 1 fiat bianca, rotte. Il meccanico ha dovuto portarci in stazione, seduti stretti nel suo carro attrezzi, valigia computer la gabbia del gatto. Il gatto si era nascosto nel bosco perché lo sa quando è quell' ora, e perfino la sua amica selvatichina che mangia a ogni ora del giorno, per la prima volta non si è fatta vedere. Il Gatto le avrà detto, adesso che ti si sono affezionati, ti sparano in una gabbia, che non sai cosa si vede, e si sente!, digiuno da ieri perché dove vanno loro non si può fare

pipì e cacà quando è ora. Pensa te. Quando arrivi, ti schiaffano in casa e ti abbandonano per 23 ore al giorno. Se ti va però, vieni pure con noi. Col fischiaccio, deve avere risposto lei, vabbè che si mangia bene, cioè tanto. Però no.

Sì Valeria, vieni a vivere un po' di tempo da me. Paciano è "villaggio ideale" e anche "uno dei borghi più belli d'Italia". Goethe e Byron dicono meraviglie del Trasimeno e hanno ancora ragione. Pensa che Stendhal faceva un detour per venire fin qui.

Vieni perché qui succedono cose meravigliose anche oggi se solo te le aspetti, e poi abbiamo un'amica romana alta bionda bella e pure gentile, affettuosa, mi aiuta tanto. Sempre!

Lei, la mattina, drin tutto bene? Visto che aria meravigliosa? E' primavera! Hai bisogno di qualcosa? E la voce è cantante, non milanese, più dolce.

Io, Sì ho rotto le braghe di Comme des Garçons, sai quando faceva il raso, queste sono grigie e bianche con l'elastico e le tasche e le adoro! C'hanno un buco proprio dietro dove mi siedo per strappare le erbacce.

Lei, "Vai dalla rammendatrice al Moiano. Ecco il cell. Ce n'è una anche alle Tre Berte, bravissima, l'altra però è vicina al mercato dei bulbi, se ci vai oggi trovi quelli di zafferano così puoi rinfrescare il campetto. E stasera tutti a cena con pizza, che non abbiamo voglia di cucinare!"

O se no: "venite da noi? Sono arrivati gli amici napoletani! Con mozzarelle sfogliatine e quei panini dolci con crema."

Sempre sì, le dico, ho imparato che lei è un colpo di fortuna. La mia mamma lo diceva sempre, la vita è una meraviglia, se non ti meravigli ti schiaffo a letto senza cena, e sappi che un colpo di culo ci vuole sempre per potere procedere.

Non parla così la mia mamma, è per ridere.

Chiamo lei, la Lucia. Le faccio una domanda difficile, la peggio, le chiedo in maggio se c'è qualcuno per il giardino.

Chiunque direbbe, sei scema? Solo ora lo cerchi? Ma anche mì zia la prendono a fare la giardiniera in maggio! Viene da Pero. Ma decidi sveltina ché la trova subito nel pomeriggio!

Lei no, dice invece mmmhh.. ti richiamo.

Mi manda due del Nord, quelli della pace, sai, con le magliette uguali, ma bravi. Costano il doppio degli altri e sono stupendi. Vengono qui per uno o due mesi perché hanno un folto gruppetto di affezionati. Potano meglio di tutti, rose e piante da frutto.

Ma appunto sono occupati. Mi dice il più grande, l'anno prossimo sei in lista sicuro, va bene? E mi offre una canna ad imbuto grandissima.

Ho detto no grazie, a te cosa pare? Poi mi sono chiesta perché e ho pensato che ho tutto un anno per farci un pensiero.

Allora non vengono? No.

La mia amica mi dice di avere pazienza.

Mi richiama dopo qualche ora, ha incontrato un giovane che va da una sua amica americana e lei è molto contenta. Aggiunge, sai lei scrive e lui le tiene in piedi la casa. Non so per il giardino. Ma chiamalo.

Lo chiamo, ci vediamo domani.

Valeria... E' bello, vedessi! E Köbi lo adora... E'un tipo preciso e straniero. Parlano tra loro di cose di pompe. Insieme fanno piccole gare di tubini irrigatori.

A pranzo davvero 4 etti di pasta per noi tre spariscono e lui mi dice, è delizioso, scusate se mangio piano, ma è talmente delizioso.

Gli piacciono tanto i miei rosmarini, stupendi, mi dice. Oh grazie, e, Marc, devo dirti una cosa, che sono lavande. Davvero?? mi dice. Sì, vieni qui che ti insegno qualcosa.

Insegnargli è divertente, trattenerlo difficile. Lui non ama i papaveri né i fiordalisi. Li tronca tutti col decespugliatore... Ma, dicevo, è bello davvero.

Ha una moglie sudafricana, bionda, l'ha chiamata in Germania, dove abitavano, e le ha detto, vieni a vedere questa terra, e questo è un rudere che si potrebbe ricostruire. Lei arriva si guarda intorno e dice, ma che ci facciamo a Berlino? Stiamo qui. E insieme a lei si è fatto una casa, - una casa! - dal tetto al letto, e siccome non aveva soldi per i quadri, che gli piacciono molto, se ne è dipinto uno!

L'altra sera ero a cena da loro. Ha fatto anche la credenza, i tavoli porte e finestre… e adesso costruisce la seconda casina.

Non ti dico com'è il loro posto, altino sul lago di Montepulciano. Il sole la sera ci scende pluff giù e tutto diventa argento oro e blu.

Eh sì, lì la gente è veramente importante, i fatti degli altri, capisci... Io, per esempio Valeria, si fa per dire ma non so niente di te.

Fa caldo a Milano stanotte, altroché! E che belle zanzare che avete in città. Che gli date? Quando verrai da me, Valeria, dovrai avere, per la sera, un golfino. Ti farò quelle cose di uvetta e zucchine, anche per i tuoi bambini. Loro mi vogliono veramente bene. Perché li so trattare io i bambini, fritto e cioccolata e mai a letto.

Capitolo 32

Ancora imperfetta

In campagna ci sono antiche creature small medium e large.

Lo scorpione, per esempio.

Con Marina in giro, la sua vita è in pericolo e cioè usque tandem Catilina abutere patientiae meae?

Nonostante le mie buone intenzioni non riesco ancora ad essere attenta alla natura come vorrei.

E mi scuso molto per l'incidente di questa sera, ma con chi? Lui è morto, e pardon. Ci sono mille modi per dire mi spiace, mi ricordo di un professore al liceo, dava un tema, parlate della luce, il tema prossimo era, parlate del palo della luce. Sì, mille modi per dire ogni cosa.

Comunque lui non che non lo meritasse, e proprio per via delle sue, di intenzioni! È vero però che non gli ho dato tempo né di attaccare né di difendersi. Era uno stupido, questo è sicuro. C'era un suo amico nell'ex garage, che oggi è un posto pieno di luce tutto per me e le mie macchine piccole, elettrodomestiche, lampade che vengono da un'altra mia vita che stanno in attesa di essere piazzate con cura, e tante candele e qualche armadio pieno zeppo di cose che non mi voglio raccontare qui ora, devo pure dormire di notte! E quel suo amico io l'ho visto mentre accendevo la lavatrice, anzi un ripensamento sui giri della centrifuga mi ha fatto alzare gli occhi, quasi una ricerca di ispirazione, un rapporto di intimità che con lei mi piacerebbe raggiungere ormai, e lì l'ho visto, al suo posto canonico, sul muro.

Salve. Sorpreso anche tu? non ho niente contro i graffiti, se scrivi ti leggo.

Ho poi segnalato la cosa a chi di dovere, a Köbi.

Mi ha risposto nel sonno, ah sì? Ed è morta lì.

Lui invece, lo stupido, era in casa, e dove? Nella camera da letto e non al sicuro sul muro, come l'amico furbo, ma sul pavimento. Ora, tra me e lui, sono io quella che non sa bene ancora dov'è. Che ancora non ha trovato la nuova misura. Io quella che ha detto stasera, con un lapsus inquietante, "adesso devo proprio morire" per dire che mi toccava mollare il libro che stavo leggendo e finalmente dormire, essendo passate le tre. Io la più frastornata tra noi, la meno sveglia e insicura, l'umana, quindi quella piena di dubbi. E lui è lo Scorpione, complicato terribile essere esperto e armato di millenaria corazza come un editore impassibile, senz'altro dubbio che vivere a lungo e riprodursi talquale. Sì, gli insetti li facevano bene una volta. Eppure andava a piedi sul mio pavimento! Ora, con tutto il viavai che faccio io tra il letto e il bagno, - lavato i denti? no, alzarsi subito! - e tra il letto qui sopra e le stanze dabbasso - è l'ora dell'aulin, cosa ci mangio su? una mela che sta giù in cucina - tra il letto il bagno e una sigaretta in giardino di dietro, tra il letto le scale e una sigaretta davanti, tra il libro il letto e il senso di colpa per non riuscire a dormire - con tutto il mio andare e venire, il pavimento, perdio, andava evitato!

Era guerra? Non la cercavo ma la battaglia senza volere l'ho vinta camminandogli sopra, nuda nel piede, decisa e un poco callosa, veloce, spcrlact.

LA RICETTA DI CORSA

Leggendo di una leggenda**,** sono in grado di dare la seguente ricetta del pane:

Si prenda una tribù indiana sul piede di guerra, la si faccia inseguire alcuni pionieri americani con mogli e carri che scappano velocemente portandosi dietro le cose essenziali come l'impasto del pane. A cui si aggiunga in corsa 2 cucchiai di zucchero, si metta nel forno, che è freddo. Diciamo che passano 30 minuti, perché gli indiani, raggiunti il confine della loro tribù, lì si fermano tutti sudati. Si attenda di fare campo in un luogo sicuro. Acceso il forno, si cuocia di fretta perché non si sa dove siamo e chi altro potrebbe venire. Neanche un'ora e si parte... Miracolo, un pane pronto e buonissimo.

Io ci credo, alla storia, perché ogni volta che lo faccio commetto un errore.. di corsa e lui riesce sempre. Per dire quanto io lo abbia sbagliato, una volta ho dimenticato lo zucchero, oggi ho messo metà solo della farina perché non mi stava tutta nella bilancia e dopo mi sono distratta. Eppure è qui, lo vedo lo tocco lo mangio, come è buono... è un miracolo per le novelline. Un pane che corre nelle praterie. Non mi piacesse tanto questa leggenda, lo chiamerei il pane di Lourdes.

Gi ingredienti sono i soliti, questi:

800 di farina di forza, io uso la Manitoba (nome indiano? Mi suona di sì), 200 di acqua, 200 di latte intiepidito con 30 grammi di burro, 3 cucchiaini di sale.

Un cubetto e mezzo di lievito fresco, cioè circa 35/40 grammi sciolto con 3 cucchiai di acqua e 2 di zucchero, che qui è necessario per fare reagire il lievito.

In una ciotola metto latte burro, acqua non tutta, farina non tutta, lievito e batto con la forchetta.

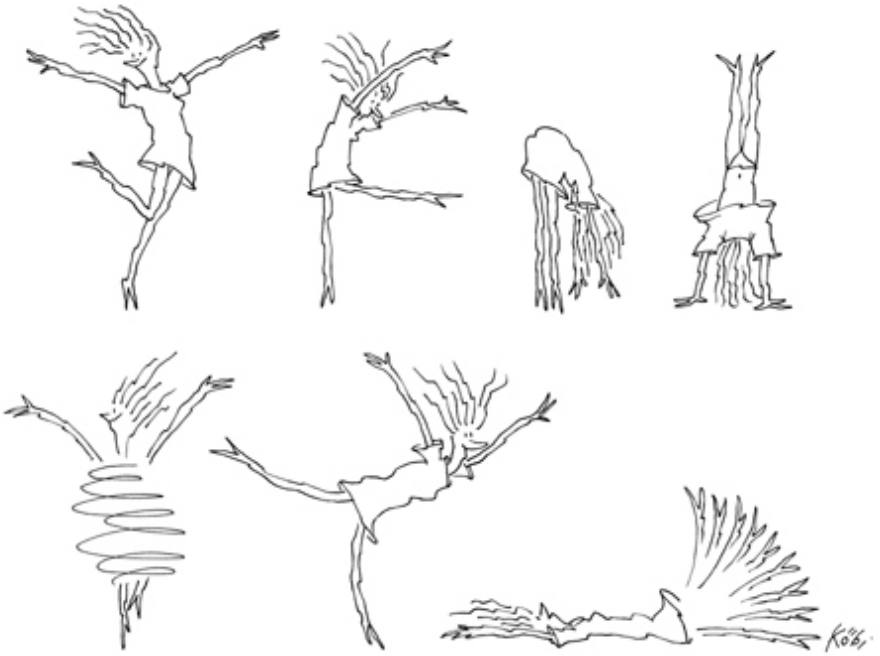
Aggiungo al bisogno acqua e farina e quando non riesco più a battere, sbatto tutto sul tavolo infarinato e comincio a impastare per i soliti 5 minuti.

L'impasto è morbido. Lo batto perché sono nervosa, gli indiani mi inseguono. Poi lo divido in due palle, casomai una dovessi tirarla a un guerriero, ottengo due ovali e li arrotolo col pollice ficcandolo dentro fino a raggiungere la superficie del tavolo. Deve prendere molta aria.

Ora in forno, su una placca con poca farina. Accendo a qualsiasi temperatura per un solo minuto.

Poi spengo e lascio riposare i filoni per mezz'ora, il tempo di fuga, immaginando di correre. Fatto questo, lo lascio lì dentro e accendo a 200° per 45-50 minuti.

Da provare anche le mie due versioni sbagliate.



Capitolo 33

ESSERE E NON ESSERE
Giugno. Lo zen del sott'olio.
Ricetta pensierosa.

L'altro giorno ho passato qualche ora a sgusciare le fave.

Poi un bollore, poi la buccina.

Oggi i carciofini - e sì, qui i carciofi sono di giugno, Gemelli, non come in Liguria, Scorpione - 3 chili e 3 etti, dopo averli puliti, ne era risultato 1 kilo solo da mettere sott'olio.

Però stavolta l'ho capita che sarebbe stato lungo e mi sono piazzata al sole, nella nuova stanza aperta senza pareti né soffitto vicino alla serra, un pavimento un'aiuola vasi di fiori e la seggiolina Kartell di plastica bassa. Mi sono abbronzata. Il tempo passava e passava.

Mi sono detta, dài Marina, pensa a qualcosa. Una cosa che ti piace, del lavoro di ieri, di tutti quegli anni.

Un romanzo! Pensa.

Non mi è venuto in mente niente. Non riesco a prendermi sul serio.

I carciofini li ho imbottigliati a mezzanotte, devono asciugare bene sugli strofinacci, in fila per sei come i soldatini, infatti hanno l'elmetto. Su internet ci sono ricette uguali ma diverse nei tempi di bollitura.

Ultima sigaretta, lavarsi le mani… Domani diserbo a mano intorno alle rose. Poi dò il 20+20+20 che, non lo sapevo, è azoto fosforo e potassio. Il resto per arrivare al cento per cento è uno ione di solfato S04.

Ecco. Questa è la ricetta per loro, le rose.

Capitolo 34

OTRANTO

Il mare, a giugno e settembre, è il più bello.

Io tento di andarci ogni anno. Affittiamo una casa senza neppure vederla. Ci fidiamo di tutti in Puglia, e abbiamo ragione.

Con la testa piena di immagini della sera, la passeggiata nel paese vecchio così pieno di storia, la Cattedrale romanica con il grande rosone gotico che la solleva più in alto della sua altezza, i portoni le case le vecchie enormi mura, la bellezza di questa città piccola sul mare, mi è difficile dormire.

Ho affittato un pezzo di masseria avendola vista solo in internet. Un amico, Michele, mi ha mandato un'immagine, volevi la casa sul mare? Che te ne pare di questa?.

So che è enorme, divisa in tre parti, che non è affatto cara, che ospiterà solo noi e per il resto sarà tutta vuota, questo mese di giugno ancora senza turisti è pieno di grazia, voglio che sia domani, subito, adesso.

C'è chiaro dietro le persiane, l'orologio segna neppure le sei. Vado sul terrazzo dell'albergo dove passiamo la notte, venuti in anticipo di un giorno per celebrare qualcosa, oltre la fretta e la voglia di cominciare la vacanza.

C'è un miracolo qui fuori, il sole delle sei è alto è alto come solo alle undici lo vedo in Umbria!

Köbi, che mi sente nervosa, mi dice che poi mi farà un disegno, il sole la terra la collina!, deve essere per quello che il sole. ...

Ma lui dormiva, ha preso solo quello delle 8.

Ho fatto mille cose quella mattina per tirare l'ora dell'appuntamento. Infastidito la signora dell'albergo per la sua

incredibile gelatina di limoni, uscita con un barattolo e la ricetta, davvero segreta!

Andati al supermarket, trovato poi un posto bianco dove fanno formaggio, suonava così:

"I bocconcini pronti da 3 minuti, prima viene la burrata." Andati dal fornaio, vorrei il pane di Altamura, non c'è, arriva verso l'una. Come mai? Perché lo portano giù da Altamura, il tempo ci vuole.

Visitata la pescheria, vieni quando vuoi, se non sai cucinare il pesce te lo preparo io pulito, puoi farti un primo, si comincia sempre così, i tubettini con lo scorfano li hai mangiati mai? ti insegno la ricetta, che ci vuole? Telefonami, prendi il biglietto.

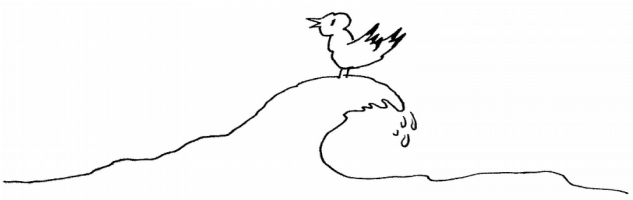
Presi i giornali, sigarette, vino. Verdeca in purezza bianco, di Leone De Castris, il rosso è Malvasia nera, 70% di Negramaro, 30 di malvasia di Lecce.

Fornita di tutto, difesa da pacchi e cartoni, finalmente l'incontro. "Buongiorno, buongiorno come state?"

Sto di fretta, di ansia, muoviamoci per favore.

In macchina, seguiamo la sua con la nostra, 500 metri da Otranto, vedo il prato d'erba gialla quasi continuo a destra della strada di campagna.

E il mare sotto di lui. Vedo lontano una cosa enorme bianca bella come una nave si avvicina, e vedo che lui gira, Köbi gira, si ferma ci fermiamo, apre un cancello e andiamo incontro a lei, questa casa, sono innamorata, sono incosciente, sono fortunata, avevo prenotato una settimana per giugno e due per settembre.



Capitolo 35

Le zie di Lecce

Da Venezia nel tempo l'Adriatico era fiume per i pittori, un fiume d'arte. Così i quadri scendevano giù per l'Italia.

Il centro di Lecce è un teatro. Se si ama il barocco, lui è qua. Gli abitanti sono ospiti e attori. La recita si svolge meglio a tavola.

Non mi dispiace mai tornare a Lecce, c'è un ristorantino piccolo dove si mangia più che benissimo, dicono il migliore e hanno ragione. E' come mangiare in casa di due zie, si chiama Le Zie, una stanza quadrata con dieci bei tavoli e la tovaglia buona di casa.

La cucina è a vista, su un lato del quadrato, puoi anche imparare a cucinare se ti siedi in modo da potere osservare.

La zia bionda, se ordini cicoria e favata, ti prende coltello e forchetta, ti mette i crostini sulla purée di fave, ti taglia la cicoria e la arrotola come spaghetti, infila il crostino entra nelle fave e ne raccoglie un pò.

E poi ti imbocca... e invita i pochi ospiti delle poche tavole, complete sempre, a imparare.

Quasi tutti stranieri tranne me e qualche maggiorente locale, tutti felici che ridono, e mangiano, siamo in un'altra dimensione, siamo tornati piccoli e beati.

Alle pareti, quadri teneri di pittori di famiglia e poi pezzi di giornali, tutti! ELLE giapponese, La Cucina Italiana, il New York Times.., tutti sono stati lì a farsi imboccare dalla zia bionda.

Quella bruna ti dà un vino sfuso e così nero che sembra tinto. E

io metto qui il numero di telefono per amore del prossimo. 0832245178.

Le Zie non lo sapranno mai, ma tanto mi imboccano lo stesso, vale solo per questo piatto però, ciceri e tria te li mangi da solo.

Ora telefono a Lina, a Porto Badisco, e prenoto spaghetti ai ricci di mare di suo fratello pescatore.

Per due, alle due.

Capitolo 36

Controcorrente.
Oppure: Stiamo lavorando per voi.
Intervento di Köbi

A Marina piace molto l'idea di un impianto d'energia solare. Se le tagliatelle fatte in casa sono più buone di quelle "compere", anche la corrente fatta in casa sarà migliore. Giustissimo, e c'e anche il contributo della regione. Facciamo quattro conti. Allora, per produrre sei kilowatt, ci vogliono circa cinquanta metri quadri d'impianto, costo cento milioni, in lire ancora, contributo della regione ottanta percento, rimangono venti milioni, dove mettiamo queste cellule, non di fianco alla piscina, noo. Per esempio sul tettino del parcheggio. Ci vorrà una costruzione per tenerle su, in cemento armato, che poi copriamo con un glicine, sempre per esempio. Poi il cavo fino al contatore, pare che sia carissimo. Tutto insieme una cinquantina di milioni più la manutenzione. Si può anche vendere la corrente superflua all'Enel, così andiamo a pari con i diritti fissi. Adesso è un po' difficile ammortizzare cinquanta milioni in dieci anni, perché poi l'impianto sarà superato. Mettiamo vent' anni. Roba per giovani, sono troppo vecchio. Un altro fatto. Per avere il contributo della regione, devi essere, come minimo, iscritto alla P2. Dopo le giovani marmotte, non mi sono più iscritto a niente. Nessun partito, nessun sindacato, né l'artdirectors club, né un country club, né un golf club. Neanche all' ACI. Marina magari a qualche corso di cucina

o giardinaggio, ma tutti finiti e promossa con lode, perché è dura insegnarle qualcosa in più in questi campi. Per cui lasciamo stare.

Rimaniamo per ora con il contratto tradizionale.

I Watt arrivano, i Volt no. Sono l'ultimo della linea. Prima c'è Toto, ha fatto una piscina e un nuovo pozzo, giustamente. Prima di lui c'è Paolo, ari piscina ed agriturismo in un vecchio monastero di cappuccini, più che cappuccini direi espresso, tutto in un anno, se vogliono sono saette. Risultato, invece dei promessi 220 volt, m'arrivano 170. Salta la luce, si bruciano le pompe, non arriva l'acqua, muoiono le piante. Anche Toto si trova in una situazione simile. Che facciamo?

Aprile 2003

Organizziamo una gita, tutti insieme all'Enel. Esponiamo il problema. Parte una mattinata. Risultato, se voi tutti chiedete un aumento di 5 Kw, ho la scusa, pardon, il motivo di fare un'altra cabina, più vicina. Non è un ricatto, è uno scotto da pagare. Come no, abbiamo risolto il problema. Detto fatto, e pagato.

Agosto 2003

I Watt arrivano, i Volt no. Il tempo passa. Chiamo il tecnico. Pronto, ah Vnisnendanciner, mi conoscono ormai tutti, c'è un problema per questa cabina. Bisogna traversare la strada provinciale, il comune…, la comunità montana…, i beni ambientali..., non è possibile. Il problema è che comincio ad incazzarmi. Il tecnico viene, e m'attacca un computer al contatore. Per monitorare il consumo e la fornitura. Per evidenziare la lettura facciamo andare tutto il giorno le pompe, la lavatrice, il forno, il fon e stirare stirare, un caldo becco. So già che quel monitoraggio sarà un segreto istruttorio, come il fascicolo 9025, o quello che è.

Pronto, Visnen….., il computer conferma l'evidenza. Parlerò con mio superiore, vedremo il dafarsi.

Ottobre 2003

Arrichiamo. Pronto….. sì mi ricordo, abbiamo passato la pratica a Ponte San Giovanni. Sotto il nome di Paolo, dipende da loro adesso. ….Mi scusi, perché non sotto il nome mio?…. Ma perché è più semplice (da scrivere), il Signor Paolo aumenta il suo contratto, lei automaticamente…. . Chiami il tecnico di Ponte San Giovanni. Automaticamente una min…. . Pronto, sì so tutto, al 99% è tutto a posto. Però per sicurezza, mi chiami inizio dicembre. Ci puoi scommettere.

Dicembre 2003

Hanno cambiato il numero, questo non me l'aspettavo. Una ricerca mica male.

Gennaio 2004

Come le dicevo, tutto a posto, a Pasqua dovrebbero cominciare i lavori.

Qui seguono parecchie telefonate noiose. In effetti lui non ha specificato quale pasqua.

Pasqua 2005

C'e l'abbiamo fatta. Anche i preti hanno dato il loro consenso. La nuova cabina sta sul loro terreno per cui era necessario, una specie di benedizione. Ricevo un contatore nuovo di zecca, elettronico, così possono fare la lettura a distanza su loro computer. Non c'è più questa bella tradizione della visita dell'uomo Enel con la pila e il blocchetto. Solo che il loro computer non funziona ancora, fanno una lettura stimata.

Agosto 2006

Arriva il conguaglio: Euro 2400.-

GAS
ENEL

Capitolo 37

C'E' UN EX MONDO NUOVO, ERRORE DIFENDERSI

Un sospetto, un ricordo di mauve, ma di un mauve... mi piglia alla gola e non vuole lasciarmi.

Per questa cena informale in campagna mi chiedo che cosa mettermi. Domanda non oziosa - mai oziosa! - che mi dà da pensare. A parte che è la prima cosa che una come me si è chiesta tutta la vita, e si è risposta con cura, l'occasione è particolare. L'invito mi viene fatto:

a) da una più che nota giornalista, una specie di Miranda del film del Diavolo e Prada, che ha abbandonato la città e tutta la sua agenda di sfilate per venire a vivere qui. Una che le ha viste tutte. Una che Dolce e Gabbana le cucinavano personalmente parmigiana di melanzane nella loro cucina piastrellata a mosaico da loro disegnato. Che Valentino riceveva con tutte le cure a Roma sulla sua terrazza con vista su Piazza di Spagna, e di cui lei poi lamentava il menu.

"Orrendo! risotto e quaglie col caldo di luglio! Figurati..."

E, b) rivolto a me non in qualità di turista di passaggio, a cui si perdona ogni cosa, ignorandola. Ma come ex tra le ex di una vita passata in un lavoro che ha visto successi, oggi abitante forse stabile per le quattro stagioni. Forse. E' un ricevermi per accogliermi nel clan, una specie di indagine con promessa di promozione finale in questa nuova dimensione, dove, come allora, ci sono regole e paletti. Come si vestono qui a cena le donne?

Non look elegante, quindi. Ma nemmeno campestre, che idea. Forse un etnico, ma non ne ho, mi hanno sempre annoiato... Sono così precisi quei disegni! pesante da sopportare per un'intera serata. Se poi è autentico, costa come una Ferrari.

I jeans potrebbero andare, ma lei mi avrebbe letto il bluff e la scortesia di una scorciatoia.

No, non me la posso cavare così. Neppure un'incursione negli armadi mi aiuta, conosco a memoria tutti i capi che ho. Ci vuole un'idea, e quella giusta.

Penso con tenerezza a quelle cosine nere che ti fanno passare indenne di stagione in stagione. Assolutamente da bruciare, qui in campagna. Neppure quei completini freschi, deliziosi d'estate. Ma a Montecarlo. E il bianco? Ridicolo su sfondo di lavande, un colore da costa smeralda o da Forte.

Seduta sul letto, mentre con la mano bistratto distratta il lenzuolo, intravedo la luce, quella che mi porterà, sicura di me, fuori alle otto, indenne da critiche. Bellissime le mie lenzuola. E i cuscini! Frutto di quel genio di Edith Mézard, che vive in un castello in Provenza, si chiama Chateau des Anges, e lì crea la sua biancheria da letto, anzi da sogno, che una vorrebbe morirci sdraiata sopra, se riesce a decidere su quale collezione.

Li avevo a Milano questi completi per dormire. Merce insolita per il mio negozio, ma il nome me lo permetteva, la loro bellezza, poi... E in uno slancio di esagerazione che mi accompagna dalla nascita e si è già rivelato nell'infanzia, quando all'edicola mi buttavo per terra urlando che volevo due, dui! corrierini dei piccoli, uguali, stesso numero, - grazie di tutto nonna! - li ho voluti per me, più due pigiama, anzi pijamas dello stesso tessuto, colori diversi, e pure, ma sì, due paia di pantofole identiche.

Il tessuto è cotone morbido e pallido, qualunque sia il colore. Nel mio caso stasera era mauve, ma il meno mauve dei mauve. I bordi sono di vichy mauve e bianco, il meno bianco tra i bianchi. Così che nel quadretto si distinguono, certo, ma appena. La parte centrale è diversa e stampata tanto leggermente che sembra tessuta. Il disegno è una retina fitta e quasi invisibile, di

tondi non più grandi di un paio di millimetri. Mauve sul bianco di prima, che quasi scompare. Buttati su a distanze perfette, piccoli pois irregolari disegnati come a matita, riempiti di righe sottili di colore più intenso, un mauve verso il ruggine. Sembrano ricamati, un vero plumetis. Ed ecco, ogni cosa si è illuminata.

Indosso il pijamà, un tailleur pantalone da dandy nel Tè nel deserto: un minimo di spallina per farlo cascare in piedi, giacca a quadretti, revers sparati, lunghezza della giacca, come dire? perfetta., ragnatela indecifrabile a pois per i pantaloni, caduta à plomb dovuta alla sapienza del taglio. Un gioiello alla Emily Dickinson e sandali piatti di cuoio color cuoio un po' usati. Una sciccheria.

"Marinaa, cara! Eccoti finalmente!" è stato il saluto all'arrivo. Assunta *sur place,* successo tra ex importanti - orrore difendersi - avvolte dagli ultimi raggi arrossati del sole al tramonto, tra fresche verdure e cibi e vini sapienti.

Solo ora che è morta, e che nella bara indossava, quando sono andata a salutarla per l'ultima volta, pantaloni scozzesi che avevamo comprato insieme a Parigi, 'da mettere in Umbria' c'eravamo chiarite, rossi di base poi le solite righe verdi e blu più una righina sottile di giallo e di bianco, un paio per una, ho capito qualcosa che non mi era stato mai chiaro. Nessuna delle due sapeva vestire in campagna! Pur con tutta la nostra esperienza, e la sua molto vasta, direttrice di Vogue a New York! Lei indossava pur sempre quel suo grande gioiello al dito, un brillante che riluceva a sprazzi nell'aria quando agitava le mani. Quando lavava due piatti. Ma per il vestire… tranne che per la sera, dove facevamo faville di sobrietà ed eleganza, i nostri indumenti normali da giorno erano troppo facili da sciupare quando di colpo improvvisamente ti chini per togliere un'erba e

ti trovi seduta per terra a finire per bene il lavoro, o quando un ramo di rose ti prende il vestito e non vuole lasciarlo e allora tu tiri. Non eravamo, né io né lei, capaci di programmare il percorso in giardino quel tanto da andare a metterci in tuta... Non siamo nate così amica mia.

E le nostre borse? Cestoni, ne avevi uno enorme, piatto e quadrato e con quella tracolla a spaghetto che scompariva una volta posato per terra, si pigliava in mano la borsa e cadeva giù tutto, quante volte Adriana? o cestini per appena sei uova... tu non amavi, meno male, il cellulare che a me sempre sporgeva dritto in piedi lì lì per cadere, e infatti cadeva, non c'era posto con il portafogli le sigarette e gli occhiali.

Andavamo allora al mercato guardavamo i vestitucci, come tu li chiamavi, quasi grembiuli, con aria di sufficienza. Poi per un colore o un fiorellino che mai avrebbe riscosso un nostro sguardo nell'altra vita in città, e cominciavamo a darci di gomito e ridendo come le matte trovavamo certi capi 'geniali'. Per stare in ginocchio, potare le foglie del bosso, operazione che si fa appena dopo piovuto, quando tutto è bello bagnato. Andavamo via con un mucchio di stracci, felici e come avessimo infranto chissà quale must. Adriana, quanto ti ho amato. E ti amo ancora, lo sai.

Non so se hai sentito Adriana, non so dove sei. Te lo ripeto. Quanto ti ho amato. Quanto sei stata importante per me. E ti amo ancora. Lo sai?

"L'Acero indossa una sciarpa più gaia

Il campo una veste scarlatta

Per non essere fuori moda

Mi metterò un gioiello."

Emily Dickinson

Mi avevi svelato la ricetta delle Madeleines Provençales by Fauchon, Paris

Madeleines provençales
À la façon de Fauchon, Paris.

Il nous faut donc:
85 gr. de farine
6 gr. de levure
Une pincée de sel et une de poivre
On ajoute l'œuf entier
On fouette
On y mets 5 cl. de vin blanc
Et aussi 5 cl. de bon huile

On mélange
On incorpore gruyère rapé, 45 gr.
Et on laisse reposer au moins 2 heures sur la table.
On chauffe le four, 160°.
On a coupé en petits dés 80 gr. de tomates sechées à l'huile
Concassé les olives noires. 30 gr., denoyautées.
On y ajoute le basilic ciselé
Tout ça on va le mettre dans le mélange reservé.

On rempli les petites moules en sylicone de Fauchon,
Ou bien les votres, petites et plates,
On enfourne et on fait cuire 25 ‘ au four.

On sert tiède, sur une petite salade de mesclun
Avec un bon vinaigre.

Et voila, c’est un plat salé que Proust aurait apprecié tant que celles de son souvenir, qui étaient bien sucrées.

Capitolo 38

ITALO OTTAVIANO MARCELLO MANCA

L'ho conosciuto a Sanremo, lui sardo e spagnolo io appena uscita dalla maturità. Volevo vivere un po' senza libri a quell'ora!

Pensandoci bene, non è così bello l'ultimo giorno di scuola. Quello prima sei insieme a ragazzi con cui dividi la vita da un pezzo. Quello dopo, sei senza complici, e improvvisamente.

Avevamo diciannove anni entrambi, io e Italo. Lui, sembrava di più.

Subito mi presenta Italo Calvino e il suo giardino.

Mangiavamo certi biscotti di cioccolata e frolla imballati, Sacripante. Li vendeva il Sale e Tabacchi perché c'era rhum dentro, e parecchio. Era l'anticipo della merendina che fu poi rivista e corretta.

Era un bevitore vero. Vagabondo e inquieto di sé. Aveva qualcosa che gli rendeva intollerabile la vita in famiglia e le sue leggi. A casa sua non bastavano punizioni di 24 ore. Io lo guardavo e proprio per le differenze tra noi mi pareva di avere trovato un fratello. A mia madre piaceva. Al mare con i libri, ci sedevamo dritti sulle sedie di plastica, la chaise longue era troppo rilassata per noi che dovevamo discutere.

Il sole poteva non esserci per quel che importava. Bastava che non piovesse... ma non ne sono sicura.

Andavamo al cinema come impazziti, un film dietro l'altro, leggevamo libri come se tra un'ora non ci fosse più tempo.

Era vero, poi infatti scompare per mare.

Lo ritrovo a Milano da grande, dove lui apre i suoi ristoranti uno più famoso dell'altro: gestisce L'Oreste, La Latteria del vicolo Giardino - mentre Michele, il suo amico di filosofia, apre

il Tencitt! La Vittoria Le Bandiere il Banco, il primo ristorante indiano a Milano, il Kismet, Le Stanze il Caffè Nazionale.

Non c'erano altri posti a Milano che questi, diversi da tutti. Che i milanesi conoscono bene. Ha inventato l' " usciamo stasera? ".

Oggi, quando si va a cena in uno dei suoi due ristoranti, La Libera o il Timè - che in greco significa rispetto di sé - è per mangiare bene, e questa è un'avventura sicura, l'altro motivo è per guardare attentamente come è vestito lui quella sera, una qualunque dell'anno.

Benché ancora amici - mi passa sempre i suoi libri e i nomi dei film da vedere assolutamente - non ho mai osato chiedergli dove pigliasse le stoffe per le camicie e, sopra tutto il resto, il farfallino e quel pezzetto meraviglioso che è ognuno dei suoi fazzoletti che gli esce, con sbuffo di grazia, dal taschino.

Molte di noi farebbero tanto per averne uno. Forse non sarebbe una cattiva idea se lui lo regalasse così a una di noi, senza motivo apparente, una sera a cena e pubblicamente. Dato che ad alcune signore fa il baciamano.

Io qui in campagna l'ho visto arrivare in una calda sera di questo agosto.

L'unica concessione alla temperatura era un delizioso farfallino slacciato, a pois piccolissimi.

Lui era in bianco, perché estate, e rosso, per dire dell'eroico viaggio di cinque ore e simbolo di grande e vivo affetto.

Mattino, piscina. Pallido come albume montato a panna, con la pelle liscia come la sua mamma, mi è difficile ricordare che da ragazzo praticava la boxe. Ha un due pezzi giallino a disegni cachemire, delizioso, mezza manica e mezza gamba. Toglierà la giacchetta per bagnarsi. Oggi.

Domani, avendo i pantaloncini leggermente slavati dal poco cloro dell'acqua in piscina, indosserà tutto il completo perché stingano in modo uguale, coerenti tra loro.

Il colletto, largo, galleggia leggero vicino ai suoi grandi baffi, in una rana appena appena accennata.

Stasera noi siamo qui al Timè rilassati, lui telefona dalla Libera, dice, che fai lì? Mangio e poi vado a Parigi, serve qualcosa? Lui abbassa la voce al telefono, sì, mi sussurra, ma non dirlo a Patrizia che mi si incazza, ne ho troppi... No, sì dimmi. Vai da Charvet in place Vendôme e comprami un farfallino. E che colore? Oh fai tu. Verde rosso o anche blu. Anche marrone è bello. Ok dico io, settimana prossima te lo porto.

E sospiro di puro piacere. Lui è uno che sceglie da quando è nato. Io, sapere di me, qualcosa la so. L'Avant de Dormir è stato un fatto anche importante per noi milanesi. Però Italo che mi dà mano libera sui suoi farfallini.. questa per me è una medaglia. Ora Parigi ha un senso in più che non era previsto. Vado ancora più volentieri.

Capitolo 39

UMBRIA JAZZ

Perugia è tanto vicina da poterci andare quasi a piedi. Oggi è tutta diversa e strapiena di gente. Jazz scale mobili e cioccolato.

Supero il trauma di entrare in Perugia, non mi piace la superstrada non mi piace la zona industriale, si fa così: si lascia la macchina al posteggio e si prende un taxi. Che ti porta alle scale mobili, una delle tante, per esempio quelle per la Rocca Paolina. Se quel papa, davvero fetente, lo avesse saputo… se si fosse sognato, una notte, quelle dentiere argentose che vanno su e giù dove lui ha portato morte e distruzione! se gli fosse venuto un bell'incubo... tutto è possibile, anche pensarlo. Io per esempio tutte le volte mi aspetto distratta una metropolitana che non c'è.

Si entra dritto nella Storia, alte volte di mattoni rossi, sembra un film di tendenza magrittiana d'aujourd'hui, tetti rovine e scale mobili strette nel ventre della città.

Suonano dappertutto, nella bottega del vino, dal barbiere che intanto lavora, in libreria e in tutte le strade teatri stadio della città. Si fa un bel casino, è una cosa fantastica.

Noi si va nella Sala Cannoniera, si dice che hai prenotato ti siedi a tavola come a scuola, in fila rivolti a un'orchestra jazz.

Suonano cantano e sono contenti, i musicisti, di questo appuntamento di luglio. Si divertono e anch'io. Il kind è *High Society*, *Night in Tunisia, Take five*, le so tutte, sto proprio bene. Fuori a passeggio in Corso Vannucci, non ancora affollato come sarà dopo mezzanotte quando finiscono i grandi concerti, la città è bella e messa bene. In piazza c'è questo gran pezzo di fontana del '200, un oggettone magnifico appoggiato lì sul pavimento come una fruttiera, d'ombra sulla Cattedrale tutta mossa di archi

e rientranze e di luci e foto che le scorrono sopra. Di fianco il Palazzo Comunale la tiene ferma, illuminata com'è e con tutta quell'acqua trasparente che le scorre via dall'alto, mentre la musica è forte, e qui si fa sul serio.

Siamo in tanti ad ascoltare e c'è il popolo degli zaini, ragazzi che faranno il giro di tutta la musica in queste notti.

Dove li vedi, senti il meglio del momento e ti puoi fermare a ondeggiare con loro.

Prima, fermarsi da Stanzi, le paste al cioccolato più belle e più buone d'Italia, la concorrenza sta a Maglie provincia di Lecce, c'è spazio per tutti e due, poi ora siamo qui, avendo già recentemente visitato e consumato laggiù.

Avrò tracce marroni in faccia e un filo di cacao sulle tette, lo so, segni distintivi leggeri, vado in giro tranquilla e sola, inutile far gruppo, ci vediamo tutti al posteggio taxi sennò perdi la serata a controllare dove stanno gli altri, e allora era meglio un telefilm in poltrona.

Un piccolo urto, mi giro, una ragazza mi dice, scusami. Figurati, le rispondo, ci sorridiamo appena e ci dimentichiamo.

Un altro spintone, dopo un pò. La guardo, jeans laggiù, top lassu', bella ragazza bionda azzurra, straniera.

Mi spiace, mi dice un po' impaziente, è che non si capisce dove vai! Giri qua, poi là…

E' vero davvero, sai, non lo so ancora dove andrò! Si vede così tanto?

Lei ride e mi guarda un pò intenta, come volesse capire meglio. E' piena di fiducia, crede che nella vita arrivi una spiegazione per tutto. Io non ho altro da dirle, se non un sorriso con l'aria tranquilla di chi sa che il problema non c'è. Ecco, è serena anche lei, complice potrei spingermi a dire, naturalmente in un nanosecondo, o me lo sono inventato?

La rivedrò davanti a un duo che suona Pino Daniele su traccia dei Beatles, siamo tante donne impastate lì come belle statuine, uomini uno, alto nordico che tiene un bel bambino sulle spalle e la mia spintonatrice per mano. Il ragazzino è suo, lei mi sorride per presentarmelo.

Tu sì che sai dove andare bambina per i prossimi diciottanni. Vedrai, è interessante.

Capitolo 40

Oh pardon!

Marina aggredisce uno chef, anzi un soufflé al pomodoro.
Lui rimesta nelle pentole ma anche nella mia testa.
Da questo contatto nasce un progetto per me.

Estate. Mentre al mare si spintonano sulle spiagge tra i palloni le sdraio e le radioline, qui è tutto verde. E silenzio. Che spesso viene interrotto da baccano di ospiti allegri, amici.

Sono qui, ora, un bel gruppo. Qualcuno mi propone di invitare lo Chef, che, venendo da Roma dove lavora in TV, passerà proprio qui. E' una star, che fortuna, ma certo! ho voglia di conoscerlo, sentirlo parlare di cibo, la mia grande passione. Mi mostro entusiasta... E poi so che mi sbircia nel blog le mie belle cosine di allora, so che è stato un cliente Avant de Dormir. E alla grande.

E' arrivato e ha deciso di prepararci la cena. La mia cucina è tutta a sua disposizione, e anch'io, trepidante. Ma mi ferma subito, mi dice che no, ringraziandomi, non ha bisogno di nulla, neanche di sapere dov'è il sale o il cardamomo, si arrangerà in solitario. Anzi, è la condizione che pone, la caccia, assicura, lo divertirà. Cucinerà con quello che trova.

Sono le otto passate, le amiche stanno docciando i bambini, gli uomini sento che stappano bottiglie e sono già allegri. Il tempo è magnifico, serata stupenda in arrivo. E io oggi non ho niente da fare. Che chic! Pomeriggio libero, mesi che non mi succedeva, neppure qui, - chi pota le rose? chi innaffia l'orto? chi risponde al telefono mentre pota le rose e innaffia l'orto? - E oggi ho fatto tutto con calma. Bagno crema shampoo telegiornale, una vacanza.

E adesso mi chiedo, avrò esagerato nel lasciarlo solo? L'ho preso troppo alla lettera? Mi viene un po' d'ansia e corro giù in cucina, passando non per le scale ma dal giardino, come faccio sempre. Perché vivo in campagna.

Mentre svolto di corsa l'angolo della casa, mi butto sulla faccia i capelli ancora bagnati e li scompiglio con le mani, effetto mossi.

E così momentaneamente cieca entro nella stanza e contemporaneamente in una cosa morbida con dietro una dura, e va di fretta. Cos'è? Intravedo un soufflé al pomodoro. Il dietro è lo Chef.

Oh pardon! mi sento balbettare. Sono paralizzata. Lo so che il cibo è potere.

Lui adesso potrebbe spezzarmi in due.

Ci stacchiamo di colpo. Lo guardo.

E' peggio di quanto potessi pensare. C'è una faccia di maschio tenebroso e ottenebrato dall'ira e da una cosa rosa che gli sporca il pizzetto sul mento. Sembra Giove, ma più giovane e pericoloso. Ha sopracciglia folte e due righe di occhi chiari da cui parte una luce elettrica. Non dice parole, mi guarda fisso e basta.

Non è rassicurante questo silenzio. Lui indossa un grembiule firmato da me, a righine sottili rosse e bianche, tessuto da camicia di Solbiati, il più gran fico del tessuto italiano. Una cosa da regalare a un single a natale, con i lacci di canapa, un taglio da rigirarselo addosso con una certa abilità. Quando si vive davvero la moda, lei poi ti segue per sempre. Ora è pieno di quelle macchie che un dottore in pensiero per te ti mostra, e ti chiede: "che cosa ci vede?" "Vedo un Jackson Pollock gentile..." Il silenzio è sempre pesante. Mi decido a scavalcare l'uomo, entro in cucina, esco con due cucchiaini di legno, gliene dò uno e gli gratto via un po' di soufflé dall'ampio torace. Lo gusto, è

squisito. Ripeto, sono ormai interessata, e con un gesto lo invito a fare altrettanto. Lui mi guarda che di più non si può, poi bofonchia "mangia il tuo che ce l'hai addosso". Penso, delusa, che poteva essere una variabile divertente, un filo erotica in un diverso contesto, quel tanto per darci un contegno nel surreale dell'accidente. Non afferra, si siede invece sulla soglia della porta e si raschia via uno alla volta grandi pezzi di soufflé che gli spariscono tra i baffi.

Ecco, eppure qualcosa nell'aria limpida del tramonto sta cambiando, lo sento. E' entrato nella sua dimensione. Trattengo il respiro. Gli si apre la faccia, quasi un sorriso, si mette meglio. E com'è carino…

"Mica male" dice. "Peccato"

Mangiamo in silenzio. Quando siamo sazi, gli chiedo se fuma. "Stasera sì" mi risponde e gli offro una delle mie. Fumiamo in silenzio.

C'è una pausa buona, senza punte. Tipico del fumo, privilegio complice già degli indiani e delle coppie quetate. Mi fa, ma perché sei entrata come un bolide? Gli faccio, ero venuta per aiutarti. Vedo che pensa. Gli chiedo, come mai uscivi così di fretta? Risponde, avevo paura che si sgonfiasse il soufflé.

Sai, gli confesso, è che ho Saturno in transito, proprio opposto a Venere.

Allora è sicuro che io ce l'ho nel soufflé, mi ribatte e gli sento una punta di amaro.

Fumiamo un'altra sigaretta, al riparo dalle parole.

"Buonissimo anche lo schizzo verde, poco però."

"Basilico e sedano"

Poi si alza, cerca una doccia. Prima di andarsene, alto su di me seduta per terra mi chiede "Hai lasciato per sempre tutto e tutti? E Milano? Ma adesso? E cosa fai qui?" Entro nei soufflé, mi verrebbe da rispondergli, non sarà la solita tirata sulla mia ex

vita internazionale intorno al mondo e adesso intorno solo alla fontana. Commenti piatti, senza immaginazione. Piatti vuoti. Che ne sa lui che ho bisogno di stare bene dovunque? Su un treno per strada su un tram, a tavola poi! Dovunque e comunque io cerco questo spazio di buono e di bello. Se non c'è me lo invento. Lo disegno lo creo e me lo metto davanti.

E dico, vaga, "Oh... leggo tanto" forse per dargli un'idea di me ferma e non pericolosa.

"Hai letto mai dell'uovo, che bisogna separarlo pian piano. Sennò non serve più a niente, se non a frittata. Invece il bianco di qui il rosso di là, separati, poi si frulla si sbatte un pochino e di nuovo si possono unire con grandi vantaggi. Lo sai?"

Metafora? Mi pare carina.

"Anche se qui ti senti diversa, il tuo guscio sei tu. Ti porti dietro tutto, anzi dentro. Guarda la tua casa. Non è tutta Avant de Dormir?"

Ma certo

"Ecco, vedi. E dimmi, scrivi sempre i tuoi pezzi sul blog?

"Sì" rispondo piccata e pronta a difendermi, ma perché ?

"Ti farei il baciamano ma sei sporca davvero", mi dice. "Io vado a lavarmi"

E "Ti devi un favore" mi dice e si sta allontanando.

"Mi?" La mia voce si alza, sto cantando una nota?

"Beh... Si." Sorride e scompare nel buio.

Sono sola. Guardo il cielo appoggiato lassù. Sono tante le cose qui, se uno le vuole guardare. A un occhio non esperto, il mio per adesso, le costellazioni sembrano essere tutte l' Orsa Maggiore... E lui cosa vuole da me? Un altro oggetto? Rifletto.

Ma è chiaro, ho capito… Un oggetto di carta.

Capitolo 41

AMERICANI AMERIGATTI

I residenti stranieri non hanno pensato al problema dei gatti comprando una casa.

Piaceva anche a quelli... Si invita a merenda chiunque prometta di prendere uno dei tanti micini.

Lassù in cima alla strada si ferma una macchina. Gli americani se ne vanno, arriva agosto, non è il loro mese, agosto è un mese tutto italiano, noi ci vogliamo bene come fratelli e andiamo tutti insieme in vacanza. Vicini vicini. Loro no, arrivato quel mese affollato vanno via. Più esperti di viaggi lunghi, di grandi masse che si spostano insieme. Caccia al bufalo, caccia al bisonte, perfino agli indiani, una volta. Chissà. Certo, da allora sono molto cambiati. Sanno vivere bene, infatti sono qui in Italia, nel centro. Bravi. E gentili a venire per un saluto. Oh, sventolano solo la mano? Ecco, mettono sul ciglio un cestino, saranno gli avanzi del frigo, da loro si usa così, lasciare al vicino una parte di…sé. Grazie, dico con le labbra, inutile urlare, e lo dico in inglese, kiuu, e sventolo anch'io, good bye, see you soon, next year? Ah, before? Good, e mando anche un bacio, sono usciti dalla mia vista. Ma nella mia proprietà, il pezzo in alto, c'è appunto il cestino. E' troppo lontano con il sole che c'è, lo prenderà Köbi quando torna, lo vede per forza, l'han lasciato proprio in mezzo alla strada.

Rientro. Ecco la macchina, aspetto, lui non arriva. Il nostro parcheggio è abbastanza lontano anche lui, ce ne mette di tempo però. Tiro fuori gli hamburger, sicuramente gli avanzi comprendono chili e fagioli... sorrido, loro questo tipo di carne la fanno meglio di me. Ci sarà il ketchup e quella bottiglia per

l’insalata, condimento con yogurt e panna scremata, bleah, ma buona col dito. Sono intenta a prender padelle e lui entra. Ha un cestino in mano e mi guarda. Ti scrivono o quasi, mi dice. Cosa dicono, rispondo, mi sembra una lettera grande! Appoggia per terra, toglie il telo e scopre una ragazza pelosa che allatta quattro gattini. Hanno un mese? Non so. Mi prende una cosa qui dentro il petto, si scioglie in due lacrime agli occhi. Qualcosa di dimenticato, o forse mai avuto.

Miranda, è così che la chiamo da allora, mi sorride e alla mia carezzina me ne dà una lei, con la lingua che, più rosa, non avevo mai visto. E’ magra, serena in quello che fa. Stai tranquilla Miranda, ti preparo un hamburger col burro, però senza salse, e un po’ di latte anche a te. Li prendo in mano, i gattini, uno a uno con Köbi. Ce ne fossero due uguali. Complimenti ai papà.

Perché qui, chiede Köbi. Sono americani, gli spiego distratta accarezzando il più piccolo a striscie arancio e nero. Un handluggage dimenticato apposta in our home. Che è sweet, tanto sweet e se li tiene.

Capitolo 42

parla Köbi perché Marina ha da fare

OSPITI IN CAMPAGNA

Se degli amici vi invitano, oppure voi vi invitate, per qualche giorno nella loro casa in campagna ci sono due, tre consigli da darvi, che possono servire per non cambiare il vostro rapporto di amicizia, che magari vi lega da anni, in maniera definitiva.

Parte prima, siete invitati.

1) L'invito: Venite a passare qualche giorno da noi in campagna, così vi riposate un po', tanto siamo soli. Attenzione, partite ben riposati, la vita in campagna è dura, non avete dei muscoli allenati come gli habitués e la campagna è sempre più in salita che in discesa. Lasciate pure a casa quel vestitino così carino che vi siete comperato apposta. Portate la giacca a vento un buon paio di scarpe e tante magliette da sudare, perché di sicuro ci sarà la lavatrice, però può essere che non ci sia l'acqua per farla funzionare.

2) La partenza: Meglio partire presto. Vi hanno detto che da casello a casello ci vogliono tre ore e ventisette minuti, poi qualche chilometro su una stradina bianca tanto carina, questo menomale che ve l'hanno almeno detto, perché non vedrete niente, è bianco tutto, prima di voi è passato un furgoncino, bianco pure lui. Calcolate sei ore. Intanto siete carichi come Domenichelli, perché la settimana scorsa i vostri invitanti vi hanno chiesto: Siccome noi andiamo in treno (beati loro), e voi siete più comodi a venire in macchina, potremmo darvi due

cosine da portarci giù? Certo, avete premura di rendervi utili. Queste tre valigie di settanta chili l'una, hanno però fatto sì che avete dovuto rinunciare a portare la vestaglia, quel golfino di cashmere e altre cinque cose che vi mancheranno tanto. Avete in mano una cartina, che il padrone di casa ha disegnato e stampato in cinquecento copie. Vi servirà di più per il ritorno, quando conoscerete la zona, perché la geografia è cambiata, la grande quercia è stata abbattuta, il ristorantino ha cambiato nome e lo shopping-center è fallito. Per fortuna tutti sono premurosi e gentili a darvi informazioni. Dopo aver superato lo scoglio del dialetto della zona, evitate quelli che dicono: ci sono tre possibilità per arrivarci oppure: oggi c'è la sagra del crostone, per cui c'è da passare per il fosso. Non chiedete mai del nome dei proprietario della strada, non lo sa nessuno, dite quei forestieri col cane nero oppure quelli con la jeep gialla, che comprano il corriere della sera. Troverete anche chi vi accompagna fino a destinazione.

3) L'arrivo: Ciao, ben arrivati, avete trovato traffico? Sarete stanchi, volete un bicchiere di vino fresco? Avete fame? Volete fare una doccia? Volete riposare un po'? Volete fare un bagnetto in piscina?

Approfittate, così premurosi non saranno mai più. Adesso c'è il giro della casa, poi quando farà più caldo, di tutta la proprietà. Ogni gradino, ogni trave ha la sua storia e il suo pedigree. O è stato carissimo, ma non si poteva non prendere, perché era l'ultimo, o è stato un vero affare. Di normale non c'è niente. Siate pazienti, fate tutti i vostri ohhh ahhh e ma va? E preparatevi già da adesso, perché per l'aperitivo dovete guardare tutte le foto di come era prima.

4) A tavola: qui si mangia quello che produce l'orto. Per esempio nel periodo delle zucchine c'è gaspacho di zucchine, tortine con zucchine, zucchine al forno, zucchine fritte, zucchine in agrodolce con l'olio e l'aceto della casa, quella raffinata e lo stesso delicata ricetta marocchina di tajiine di zucchine, dove oltre alle zucchine ci sono dentro anche uvetta, mandorle e limone. Quando arrivate al sorbetto di zucchine, potete sempre proporre di andare a mangiare una volta fuori, in quel bel paesino che avete passato venendo. Anche quando la padrona di casa si avventura in ricette locali c'è da stare un po' attenti. Per esempio il pane fatto in casa o l'oco fatto nel forno a legna sono da consumarsi solo in giorni quando il dentista è aperto. Quando il padrone di casa vi offre il vino fatto da lui, la questione diventa un po' più imbarazzante. Provate questo vinello, è semplice ma carino bevuto fresco. C'è dentro solo uva. Invece sembra che ci sia dentro un sacco di altre cose, la pioggia, l'aceto, il tappo, tutta la crosta della botte. Qui dovete rifiutarvi decisamente per salvarvi lo stomaco e la testa. Per esempio potete chiedere: ma cos'è? È rosso o è bianco?

5) La quotidianità: I milanesi in campagna passano il loro tempo a costruire muretti e angolini, pergolati, panchine, tavolini tutti adornati con piante e fiori che spesso hanno solo loro. Ma non possono goderseli, perché non c'è il tempo oppure prima deve ancora crescere. Godeteveli voi. Sempre messo che vi diano il tempo per farlo. Perché succede sempre che ci sono lavoretti da fare, che non si possono fare da soli. Approfitto della tua presenza per: Spostare questo orcio che ha duecento anni (e pesa un chilo per anno). In due possiamo forse sganciare questo sportellone e dare un po' d'olio. Poi c'è da mettere a posto la legna per l'inverno, che non ve ne po' fregar di meno, perché

l'inverno prossimo siete alle Maldive se superate quest' estate. C'è da montare uno scaffale in cantina. C'è da fare questi tre gradini, là dove la terra è più duro del cemento armato, così anche voi passate più comodi. Dite da subito che avete un'ernia al disco, se no vi viene sul serio.

6) La fauna locale: Qui ci sono ancora i cinghiali, i tassi, i istrici, i volpi, i scuriattoli come li chiamano qui. Niente paura, non si vedono mai, sono puramente virtuali, anche loro non li hanno mai visti, però dovrete ascoltare tante storie impressionanti, che avrebbero anche potuto accadere. Gli animali che esistono sono i tafani, le zanzare, le api, le vespe, i scorpioni e le bisce. Esistono perché la zona non è per niente inquinata. Manteniamo questo ecosistema. Niente spray, niente disinfettanti, insomma niente prodotti chimici, al massimo qualche goccia omeopatica o estratti di erbe, e tanto prurito e grattare.

7) L'acqua: L'acqua in campagna è preziosa come l'acqua in barca. Abbiamo il pozzo più ricco della zona, abbiamo la fonte più potente, però ad un certo punto, l'acqua finisce sempre. O perché la pompa si rompe, oppure guarda un po', una siccità come quest'anno non si è mai vista. Per cui, state attenti con l'acqua. C'è un piscina olimpionica, nella stanza degli ospiti c'è la vasca con idromassaggio, c'è la fontanella che per ventiquattro ore fa plitch platch, ma l'acqua è sacra. Una eccezione sola non pone limiti. Il giardino. O la mattina presto (non ho mai visto nessuno), o di sera dalle sette alle nove, le più belle ore del giorno, non si può parlare con i padroni di casa, perché devono innaffiare il giardino. L'aperitivo, fatevelo voi, noi dobbiamo innaffiare le nostre creature. Naturalmente c'è l'impianto di irrigazione, ma in termini di tempo cambia poco, perché c'è da

controllare il timer, da spostare i beccuccetti, da sostituire i tubini rotti da uno zappamento con troppo zelo.

8) L'orto vuole l'omo morto: E' un vecchio proverbio umbro che è vero soltanto a metà, perché vuole morta anche la donna. L'invitato non po' scamparlo. Puoi non vedere 'sti tre tipi di pomodoro, tutti speciali, che poi tengono occupata la padrona di casa a pelare, scottare, sterilizzare, manovrare fuoconi, pentoloni. Questo esercito di vasetti con i relativi coperchietti, che uno è diverso dall' altro, già il nome, "quattro stagioni", promette bene, per darti un idea di tempo. Non puoi piantare solo una pianta di zucchine, se muore anche lei, allora pianti due, o già che ci sei tre. Naturalmente non muore nessuna. Allora succedono delle situazioni a tavola come sopra. Questo sono solo due delle specie di creature che vivono nell'orto, e tutte devono mangiare e bere e essere zappettate. Insomma o che vivono o che muoiono è sempre un dramma, vuoi non dare una mano ai proprietari?

9) La piscina: Una volta fatta è fatta. Grande, piccola, profonda, in cemento, in PVC, a sfioro, copribile, a forma di cuore, di rene, di lingua o di altre parti anatomiche. Poi la sistemazione esterna. Se è in mezzo a betulle o pini ci vogliono filtri magici. Se è bordata di porfido ci vogliono delle ciabatte antiaderenti. Guardate prima come la usano i padroni di casa. Fate prima la doccia per abituarvi all'elemento. Ma attenzione, i primi cinque secondi sono bollenti, dopo diventa gelida. Se dopo il bagno siete più bianchi di prima, usano tanto cloro. Se di fianco a voi vedete nuotare un ranocchio, sono più sull' ecologico. Ma ancora c'è da stare attenti, perché ecologia e il PVC si trovano male. Sul PVC si formano insidiose alghette, che per entrare in acqua basta un solo gradino e il resto viene come

regalato. Anche il cemento ha i suoi pericoli. Perché invita il costruttore ad inventare fantasiose forme subacquee, che a occhio nudo si notano poco, ma ginocchia, alluci, e sederi possono risentirne per tutta la durata dell'estate. Insomma è più importante sapere nuotare in piscina che in mare.

10) Il riscaldamento: Evitate assolutamente inviti nei mesi invernali. Nel Chianti possiamo anche arrivare a meno dieci. Tutte queste romantiche storie con castagne arrosto intorno al caminetto, che del resto fa un fumo che ti sembra essere tornato nella Val Padana, a volte si vedono le persone solo dalla vita in giù, è meglio viverle dal sentito dire. C'è il riscaldamento, ma i padroni di casa non hanno mai dormito nella camera degli ospiti.

11) La sera: A tavola è simile come a mezzogiorno, si aggiunge solo il problema delle candele. Una volta trovato i fiammiferi, bisogna accenderle. Con la mano giù nel vetro, tra una bestemmia e l'altra, e una folata di vento e l'altra, si vede quello che è in tavola, è come a mezzogiorno, più un tubetto di Fargan. Come puoi dire di no al nocino fatto in casa, al limoncello fatto in casa, al rosolio fatto in casa e il relativo mal di testa fatto in casa. Alle nove e mezzo vi dicono: Noi ci scusiamo, ci siamo alzati alle sei, siamo un po' stanchi, chiudete voi tutto, ma fate pure come se foste a casa vostra. Ma allora perché hanno messo queste due comode amache per guardare le stelle? Perché hanno messo le sdraio sotto i gelsi dove si sta così freschi? Perché questa panchina sotto il glicine?

12) La partenza: Domani partiamo, la serata diventa più allegra. Vi sembra di vedere un guizzo di gioia anche nei loro occhi. Stavolta siete voi che volete andare a letto presto. Domani vi aspetta l'ultima facchinata. Le valigie, mettere a posto la

stanza. In più vi hanno regalato sei bottiglie del loro vino mis en bouteille dans le chateau, sei in meno per loro, una cassetta di pomodori non ancora maturi, ma basta metterli sul davanzale a Milano, vedrete che differenza con quelli compri, una cassetta di zucchine troppo mature invece, che non ce la faranno mai, arrivare a Milano. Mentre gli invitati arrancano sudati con i plichi sui gradini di tufo alti trenta centimetri verso il parcheggio, non possiamo mica portare la macchina vicino alla casa e rovinare il pratino, dalla cucina viene un profumino ma buono di un sughetto per due. Ci baciamo sudati e pensiamo a quella cenetta di ricambio con tutti i complimenti e con tutte le fotografie.

Capitolo 43

Bugie di campagna, bugie di città

In città chi mente è bugiarda, in campagna è una vera signora incurante che ti fa sentire... étrangère?

Sono diverse, è proprio così. La struttura e le ragioni non hanno niente in comune, sono due i sentimenti, una alla difesa, l'altra è uscita per un tè su una rosa.

Esempio in città:

"Eccoti, non sei venuta a trovarmi mai! Non infetto io, ho solo la tosse, che amica che sei..."

"Ma come, se ero qui ieri e non ho trovato nessuno!"

"Ieri tu eri a Parigi, ti ho vista nel telegiornale"

"Ah sì, ma era prima, di primo mattino andando all'aeroporto"

"Sei partita alle sette e dieci con tutta la troupe... dài! "

"Alle sei, no le cinque ero qui, il portone era chiuso, ho chiamato, nessuna risposta"

"Dormivo? Che scema che sono, dormire a quell'ora!!"

Invece in campagna:

"Che bello, di lino, e poi è un grande lenzuolo, sarebbe perfetto per il mio letto king!"

"Davvero, prendilo, va solo lavato. E' lino finissimo non lasciartelo scappare, sai!"

"No guarda non ha l'orlo, è tutto da fare.. io non so...è anche caro. Questi mercati sono boutiques sous le ciel!"

"Allora guarda, ti fò un regalo, ne ho voglia: ti fò io gli orli! cucio bene sai? Sapessi bellino verrà! A casa, mio padre, ah se non sapevamo cucire! Ho imparato da allora, e benino, so farlo anche à jour… Firenze, si sa, è stata una grande maestra per noi

ragazze. Il collegio poi, non ti dico! Si ricamava fino a farsi venire gli occhi rossi. Si fa così, tu lo compri e io te lo preparo per lunedì, e poi si va a cena.“

“Davvero? Sei cara... e brava, che bello un’amica così! Ti ringrazio.“

Lunedì:

“Arrivoo, son pronta, si va?“

“E... il lenzuolo di lino?“

“Il lenzuolo? Ancora non l’hanno portato, son sempre così lunghe queste sartine, ti fan sospirare le cose. Ovvìa, andiamo che aspettano.”

Capitolo 44

Intervento di Köbi

BBQ

Cosa vuol dire veramente la parola Barbecue lo sappiamo in pochi, ma a cosa serve lo sappiamo tutti.

Gli italiani hanno sempre avuto un curioso amore per le parole d'importazione. Barbecue si è introdotto nella prima metà del secolo scorso insieme a T-shirt, scotchtape e longdrink. Era la prima grande immigrazione di parole anglosassoni.

Il secolo prima c'era quella germanica: Stambecco, lanzichenecco, stoccafisso e krauti. S'abbinano bene con la birra, questi.

Poi quelli del dopoguerra: marketing, casting, PR (che non vuol dire Portoricani), e designers, ma qui siamo già nell' era dei "compiuters".

Il barbecue, e qui intanto le sue origini etimologiche:

Barbakoa, vuol dire in Arawakan (Haiti), intreccio di bastoni di legno, che veniva usato per dormire o cucinarci pesce e carne sopra. Oggi griglia per cucinare su fuoco aperto.

Il barbecue è ormai saldamente a casa in Italia. Non solo in Costa Smeralda, ma in tutte le case che hanno almeno dieci metri quadri di giardino, e a volte basta anche solo un terrazzino.

La versione moderna, non proprio Hammacher & Schlemmer, ma magari Due Più o Foppa Pedretti, modelli con

ruote, che non vuol dire che si possono muovere, a meno di essere in dodici, però tutto accessoriato con pattine e appunto "design" di maialini, forchette con manico in forma di salsiccia e accendino che rappresenta un fungo.

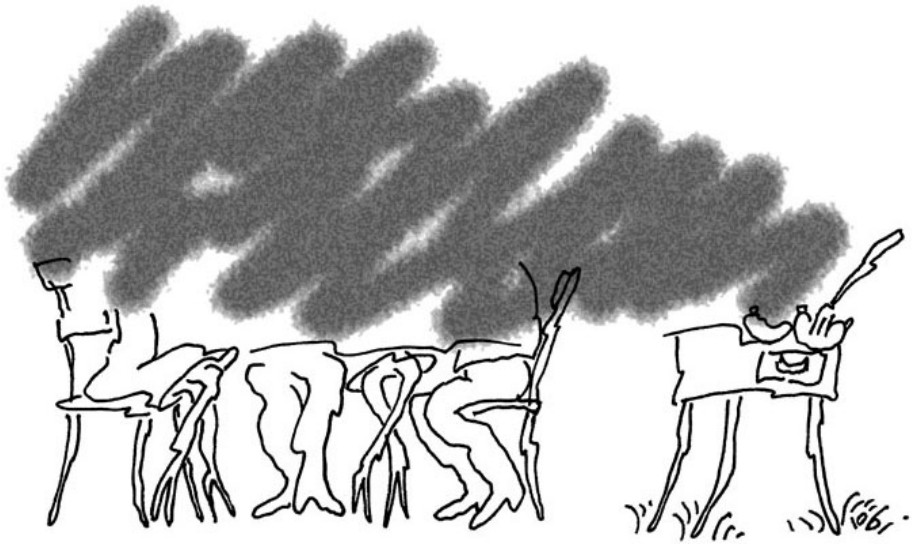
Un progetto più ambizioso é costruirlo in mattoni vecchi, sopra la griglia una cappa in rame e sotto un archetto tipo old mexico, per mettere la legna. A destra e a sinistra ripiani con piastrelle di Caltagirone e vaschette per l'olio e tutti gli odori. Ti costa come una piscina, ma fa la sua figura. Di solito il proprietario, dopo il primo collaudo si pente di non averlo costruito un paio di metri più in là. Perché là dov'é può solo utilizzarlo con la tramontana. Perché con il mezzogiorno e il grecale affumica tutti gli invitati, con libeccio e ponente, invece, prendono fuoco tutti gli sportelli e le persiane del primo piano.

Più pratico il sistema del mio amico Salvatore in Sicilia. Lui ha preso una vecchia carriola, l'ha bucata di sotto, sopra una rete. Lui può fare il fuoco dove vuole, e per servire fa un giro tra i commensali. Alla fine va nell' orto e scarica la cenere sulle fragole, che gli fa bene. Potassio.

Oppure Saro, che con una griglietta 25 per 35 centimetri riesce a fare una grigliata fantastica, sulla ringhiera del balconcino.

Come possiamo essere di meno noi, che abbiamo fatto design fino a ieri. Abbiamo un grill saldato e costruito da un artista senegalese, pratico, bello e funzionale. E se ci stufiamo possiamo sempre venderlo in una galleria d'arte.

Come si cucina sul barbecue? Non è un problema. In un pranzo di barbecue c'è sempre qualcuno che dice: "So io come si fa il barbecu!!" Speriamo che lo sappia davvero, comunque ti tolgono sempre la carbonella e il forchettone dalle mani.



Capitolo 45

Sono al quinto mese

Settembre. Credevano che non ce l'avrei fatta in campagna. Ma io sono al mare. Come è lunga l'Italia a percorrerla in macchina. Il gatto è con noi.

Mi hanno detto, più di uno, ti dò tempo tre mesi, quattro perché c'è l'estate, e poi tutto questo ti mancherà orribilmente.

E invece sono al sud, e produco pensieri colorati.

E' la luce che fa il sud, non la luce diretta del sole ma quella del cielo. E' come un'illuminazione.

Le pietre di tufo color crema sono anche bianche e rosate, e se ci sono nuvole il bianco scintilla di più perché rimane quello solo, senza sfumature.

Ti si accende dentro un'energia che ti pare di farne parte.

L'energia e la bellezza sono due cose che vanno insieme, dev'essere che la bellezza ha una tale energia che non puoi fare a meno di parteciparla.

Ero lì a Trani, sul porto e ho visto tutto questo. Avrà aiutato quel quartino di bianco della casa, così solo che è subito seguito l'altro quartino. Il piatto di mare e di terra, il pomodoro al forno col suo coperchietto e impastato dentro losaddio cosa, ma buono... vicino stavano i polpetti e le acciughe, la rucola è selvatica, ha detto il capo della locanda sul mare - la Rosa dei venti, per i viaggiatori - le melanzane in parmigiana come una fetta di torta, due mazzancolle un paio di fasolare, insomma ho visto la luce davanti a me, vele e paranzine a mare, chi tirava la cima chi se ne andava, due sulla banchina si sposavano, ahia quel vestito bianco di poliestere! Però poi è saltato fuori che era un pezzo di fiction.

Chissà perché la fiction è sempre peggio della realtà.

E sai che ti dico, ti dico menomale.

Abbiamo sceso l'Italia come in una vasca da bagno dove avessero aperto anche la doccia, tutti insieme sull'autostrada, così quasi per mano dal centro dell'Italia giù fino a Caserta, la paura di tutti era un fumino che si vedeva dai finestrini delle macchine appannati.

Potevamo fermarci tutti insieme, invece siamo andati avanti in formazione.

Sembravamo della Raf. Nessuno ha fatto lo spiritoso guidando, la pioggia era la condizione in cui eravamo imprigionati.

Il giorno dopo, un sole lavato, e l'Italia evaporava tiepidamente. Fumavamo gli Apuani e gli Aurunci cercando di asciugarsi almeno le foglie.

Ma sul mare di Puglia non c'era una traccia di quello che avevamo attraversato a nuoto e a vapore.

Ho già fatto un bagno in mare stamattina, non in macchina, e preso sole, sole d'estate.

Anzi, devo mettere un po' di doposole in faccia, mi brucia già la pelle.

Ho già mangiato pane aglio olio e pomodori con un rosato del Salice Salentino.

Ora sono qui nella cucina di fuori, con la presa elettrica - questo fatto è da copiare - con un caffè una sigaretta e l'amore mio il Gatto, che si vede gli piace da morire la temperatura e l'assenza della banda dei quattro micini.

Gli voglio bene da tredici anni, lui è un animale così grande con molti difetti per un gatto, e in più ha quelli che gli vengono dall'averlo tanto umanizzato nel tempo. Quando non c'è mi viene da telefonargli, e quando siamo insieme da soli molto spesso gli chiedo un parere, è difficile che in qualche modo lui

non lo dia. Quando ci sono altre presenze in casa, è un casino, in molti lo sanno.

Stiamo così bene, e così facilmente.

L'acqua del mare è tiepida e c'è molta più gente che a giugno. Esco la sera con una maglietta, una delle due, perché ho portato lana stavolta, e lo scaldasonno e comunque le pinne. Un curioso abbinamento, ha detto il padrone della masseria aiutandomi a scaricare la macchina. Per tutte le stagioni possibili, ho risposto io sentendomi sciocca in questa aria dolce di scirocco.

Non ho usato niente della strana accoppiata, ho sciaguattato in acqua celeste, c'era gente oggi domenica, ma all'una, via tutti, bambini ombrelloni occhiali da sole stuoie. Si può sempre contare sugli italiani.

Al tocco vanno a pranzare e ti lasciano sola, lì sulla spiaggia come un'acciuga in sale.

Capitolo 46

Umbria chiama Napoli

Marina impara che per fare la pizza alle verdure bisogna cominciare dalla terra.

Per prima cosa si pianterà la scarola. Dialogo con il venditore di piantine. Oggettive difficoltà di linguaggio, non tutto il parlato è scontato.

Nel vivaio. Buonasera, ha dell'insalata da taglio?

Da taglio? (la gente qui è corta alle volte)

Da taglio, che mi cresce ancora quando la taglio per mangiarla.

No è finita c'è solo la canasta se la vuole da taglio ma adesso spiga. "Questa cos'è?" "È scarola"

(scarola! Io la scarola la metto in padella appena sgrondata, a pezzi, la lascio stufare, di olio e aglio, acciuga 2 filetti, capperi e olive di Gaeta, uvetta strizzata pinoli peperoncino.

Poi la metto bella condita e asciutta in una pasta brisée, ma con 200grammi di farina e solo 100 di burro, 1 bicchiere anche meno d'acqua, la richiudo la bucherello e in forno a 180° per un quaranta minuti se la teglia è piccola, ed ecco questa meravigliosa pizza napoletana, la ..tiella?

Non mi ricordo il nome di battesimo, buona calda e fredda, sì che la voglio la scarola!) "E' scarola d'inverno."

(come, inverno? Dove sarò io d'inverno? Sono già piena di dubbi, e mi compro l'insalata e mi aggiungo un altro dubbio d'inverno?)

"Come, d'inverno?" "D'inverno"

"Che cosa intende per inverno?" "Ottobre"

"Ah ecco. 12 piantine per favore." (alé, forse sto qui fino a novembre.)

Capitolo 47

Una sola casa degli Etruschi è rimasta al mondo.
Di solito si parla di tombe, e qui è pieno, siamo in Etruria.

Questa casa sta a Murlo, paesino medioevale grande come una stanza, vicino a Buonconvento nel centro delle crete senesi, terre da miracolo che la strada cavalca tra due valli continue a strapiombo, come ti potessero mancare sotto i piedi da un momento all'altro.

E forse possono.

Si arriva per le colline di Val d'Orcia, che sono arate e rivoltate in grandi pezzi.

Ci sono colori che non vedi da nessun'altra parte d'Italia, colline gialle bianche grigie e rosse di giorno, di sera nella luce dell'ultimo sole diventano color della cipria, della sabbia e cacao, sì cacao, quello vero, un misto di violaccio stinto spolverato di grigio, così è il colore del cacao appunto.

Solo il deserto dà questo urto metafisico agli occhi.

Improvviso un cipresso, o una fila di cipressi, o una spirale. Sembrano pennellate astratte contro il cielo e sui colori della terra.

Questi "maledetti toscani" con un solo albero hanno rivoluzionato il panorama, segnandolo per sempre.

Il cipresso viene da Cipro, e gli Etruschi venivano (anche?) da quelle direzioni.

Potrebbe essere la testimonianza del loro gusto teatrale…

Ho letto che nel 1200 i senesi ne hanno piantati tanti, per indicare un podere un bivio un accadimento di guerra. Lo vedo che è un segnale, più che una pianta. Non sono "alti e schietti" né "giganti giovinetti", ma superbi e irreali, sempre come dipinti nello spazio. Io ne ho uno, per caso, per lo stesso caso che ha

fatto sì che venissimo a vivere qui. E' alto quasi 30 metri, è verde in ogni stagione, è blu con la nebbiolina di novembre e nero compatto di notte, di notte vedo il suo grande piede, il suo corpo ma mai distinguo la testa che si confonde col buio. Gli voglio un bene sincero, lo stimo. Chissà perché è qui. Chissà cos'è successo proprio qui. D'estate gli do da bere con la scusa di una salvia che ha sete.

La casa etrusca è circa del settimo secolo avanti Cristo. Vicino c'era un laboratorio, una specie di workshop che serviva la casa, la manutenzione, la vita.

Si costruiva lì, si cardava la lana, si facevano le sculture e i dipinti, le pentole, quelle loro incredibili coppe in bucchero, i vasi.

Deve essere stato un posto da impazzire di gioia.

Si è tutto incendiato e poi ricostruito, e meglio, piu' grande. Era un palazzo signorile quadro, 60 metri il lato, 18 le stanze.

C'è tutta la Grecia nelle colonne e nell'intervallo degli spazi.

Tutta l'arte che è venuta poi nel mondo è contenuta in quell'architettura e nelle sculture e nei fregi in terracotta. Tutta l'intenzione è già presente, il grande e il piccolo.

E di terracotta sono i pezzi rimasti in questo piccolo coraggioso museo di Murlo.

E' strano. Il legno si è infradiciato, il ferro si è rovinato, la terracotta è lì come allora, a volte intatta a volte a grandi pezzi, ma il materiale ha resistito meglio di tutti gli altri, contrariamente alle nostre tazzine.

Sarà perché è terra, perché è così umana? Sarà perché è cotta? Anche l'uomo, si dice, fu fatto di fango. Ma lui resiste un'ottantina d'anni, non duemilasettecento! Sarà perché non è passato per il fuoco?

I tetti della casa etrusca sono pieni di ornamenti, grandi spaventapasseri sui colmi.

Gli etruschi certo sono stati gran viaggiatori. Ci sono maschere africane e figure di uomini cinesi con la tipica barbetta lunga e con cappello texano, un vero Stetson..

Ci sono forme piatte e spesse che sembrano angeli.

Le tegole scorrono una sull'altra, come quelle delle vecchie case qui e di casa mia, ma più grandi.

Le grondaie hanno l'invaso che rappresenta un personaggio seduto, cavo dall'alto e nel fondo, nella testa e nella pancia, per lo scorrimento dell'acqua piovana.

Gli Etruschi l'hanno accuratamente seppellita, la casa, prima di lasciarla per sempre, duecento anni dopo

Mi è sempre piaciuto vedere che da morti si raffigurano seduti, e abbracciati a coppia, affettuosamente disinibiti invece che sdraiati e arresi. E sorridenti.

Ma oggi la casa me li ha fatti immaginare vivi, giocosi, pieni di creatività, artisti in movimento.

Chissà perché l'hanno sepolta con tanta cura. Chissà perché si incendiò tutto.

Chissà perché non hanno voluto farsi leggere nella storia a venire.

Forse i Romani erano invidiosi di loro, i grevi romani soldati contro i consapevoli leggeri etruschi.

Hanno perso la vita ma non hanno ceduto la loro filosofia. E' possibile che sia così?

Il Professore, qui, dice di sì. E' meglio andare a vederla.

Capitolo 48

Ottobre. Spiove. Il concime è mollo, cioè bagnato, non molle.

A parte la lingua, non si può tirar su.

Mettiamola così: sono qui in campagna da mesi e comincio a fare dannatamente sul serio.

Comincio a immaginare il mio futuro qui. Non per niente mi ritrovo con tre burri di cacao e, cambiando stanza, quattro, dico quattro tubetti di acciuga Balena.

Fa parte della mia organizzazione a lungo termine, ho capito di aspettare ottobre come una promessa,

Perché: settembre al mare, agosto, mi sono venuti addosso come treni tanti amici, ognuno per poco. Mi hanno fatto sentire come sul ciglio della strada, ferma, a vedere passare una macchina da corsa in velocità, potente.

Ti manda un vento improvviso e forte, che tu barcolli un po' e non sai dove appoggiarti.

Sì, così è successo a me. Arrivano da una direzione precisa e vanno secondo quella. Si fermano il tempo di un soffio, non c'è abbastanza tempo per abituarsi, e intanto è già finito. Un pit stop, un rifornimento, per loro, di aria acqua sole, di cene e risate, il momento più bello ancora non so, a ricordarlo, se è quando c'è casino in cucina, piccola stanza con un tavolo più grande di lei, ora piena di noi, tutti a tiro di cose diverse, la pentola la pasta il coltellone il pane la mostarda il frigo il fuoco l'acqua. O se è meglio quando ci sediamo a tavola. Ma forse in cucina, lì è dove ci divertiamo di più, tutti tesi nel comporre una cosa per gli altri. Mi lasciano ingrassata e un po' triste quando se ne vanno, un'accoppiata perfetta nel suo dramma. Ogni tanto rimangono troppo e mi stanco.

Luglio, dicevo: tanto da fare che neppure puoi permetterti di pensare. Mi affascina il dentro - fuori della casa, fuori però è davvero urgente, compresa la danza della pioggia, quest'anno devo avere esagerato…

Giugno: al mare a fare noi quel vruum agli amici, di corsa e felici, forse un po' invidiati, un mese intero di mare!

È dal liceo che non lo facevo più, Köbi poi neppure quel ricordo, mai mai avuto nella sua vita.

Maggio: una faticaccia! Un trasloco con i camion veri, cercare di capire qui se gli armadi possono stare all'aperto, nell'orto? magari con una pittura speciale, ma quante scarpe abbiamo? Ma quanti golf? Ma dove le tenevo a Milano, ma che casa grande abbiamo in città! E che piccola questa…

Ottobre, è arrivato: ci saranno molte cose di cui occuparsi ma solo se non piove.

Anche questo devo imparare, che se piove non è come in città che te ne freghi e continui a lavorare.

Ieri, per non averci pensato, sono stata in una stalla di una cavalla per venti minuti, a guardare il generoso mucchio della cacca di Chicchi, cioè delle sue pecore, che lei gentilmente mi ha offerto per concimare l'orto d'inverno, le rose e i limoni. La cavalla era nocciola, è quello il colore che vorrei sui capelli! Sbadigliava, ci faceva vedere come sono i suoi denti e cercava di mangiarci qualcosa addosso, non avevamo niente di buono per lei. Ah sì, il cellulare.

Quando ha spiovuto ho detto, prendiamola adesso la cacca!! Mi guardano, sei scema? è tutta molla e pesa da matti.

Sì ho lasciato la mia grande città volontariamente. Non è poi grande il centro, ho già detto che è una tazza di brodo ristretto, ma se sei lì nel bel mezzo del consommè a lavorarci sei collegata a ogni vera grande città.

L’ho lasciata non in maggio, quando l’ho fisicamente lasciata, e neppure a dicembre, quando ero felice in maniera vergognosa, infantile, soddisfatta come un bambino in un negozio di giocattoli a natale.

Dentro di me si è staccato qualcosa un anno fa, in un ospedale, quando Köbi era sotto i ferri e io avevo paura di dovere morire.

Lì si è creato un buco, che faceva passare una piccola luce per mesi, fino a quando Köbi non solo era sano, ma stava meglio di prima, un’operazione veramente da fare. Quando guardandolo, improvvisamente ho capito che eravamo salvi - ma dove ero? A una fiera, a Parigi? No, non ricordo - il buco si è lacerato, è diventato uno spazio nuovo.

E’ questo il cambiamento forse, certo ci devo ancora pensare, ma tra le mille salite e discese intorno alla casina - eh, la collina! che muscoli fa! Che belle gambe mi sono venute! - mi sembra sia uscito questo pensiero.

Il cambiamento ti dice che vuoi più spazio nella vita per cose che ancora non puoi sapere, che sono dentro di te e non le hai usate ancora, e neppure incontrate le nuove, è il cuore che vuole allargarsi, la testa che vuole misurarsi su pensieri nuovi di zecca, l’istinto che ti racconta che sei ancora viva, e allora vai e vivi perdio!

Con tutti quei burri e acciughe, vedi di darti da fare.

Ricetta marrone

In grammi, 400 di panna, 400 di cioccolato a bagno maria.
45 di zucchero 65 di farina setacciata, 4 uova intere.
Sbattuto, in forno nelle formine per 6, 8 minuti.

Capitolo 49

Milano da salvare.
La casa di città è vuota. Uno scandalo sputare sui soldi!
Affittasi.

Sono qui da tanto ormai, a Milano, in casa mia, da metà novembre.

E già mi rompono le scatole in tanti.

"Sono sette mesi che non ci vieni, mi dice la mia vicina guardiano napoletana.

"Mi tocca falsificare la tua firma in riunione condominiale. Allungare l'orecchio quando si ferma l'ascensore se non suonano a me." nutile dirle che non si riesce a entrare qui, neanche i pompieri, mi risponde "ma i ladri sono venuti proprio al piano di sotto, una fortuna averli disturbati", e poi, "una casa abbandonata è una casa persa."

E allora? (non le credo)

"E allora vendila!"

Con i denti ho difeso questa casa, e Köbi con me.

Era vuota quando lui è arrivato nella mia vita, solo tre mobili belli, il letto e un gran lampadario. E i bicchieri.

Poi sono morti in tanti, in famiglia, uno dietro l'altro, e ognuno ci ha lasciato qualcosa di suo. Una casa di fantasmi, allegri e presenti sempre, lo so li sento.

La casa l'ha scelta mia madre, io allora avevo nove anni. Quando i miei genitori si sono sposati hanno preso un appartamento, aiutati dalla famiglia. Poi è venuta la guerra e hanno dovuto lasciarla. Una volta tornati dallo sfollamento in

campagna, gli hanno imposto una coppia in coabitazione. Non era stato un periodo felice per loro, anche se la mamma, a suo marito e a me appena nata, non aveva mai lasciato intendere niente, sorridente e affettuosa com'era. Lei insegnava di nuovo. Quando era ragazza, già professoressa, un giorno le venne in classe un bidello e le lasciò un piccolo libro, dicendole 'il Preside chiede di fare lezione sul testo'. La mamma, ma quanti anni avrà avuto, venticinque? annuì cordialmente, lesse il titolo, 'Mistica fascista.' Lo aprì e trovò scritto 'Il Duce ha sempre ragione' . 'Non può essere, spiegò più tardi al Preside, io parlo ai ragazzi di lettere e filosofia e questo concetto è inesistente e sbagliato.' Cacciata da tutte le scuole del regno. Finita la guerra, si ritrovò di nuovo in aula e si aiutò con lezioni private per crescermi e darmi quella vita che lei voleva per me. Un ricco signore le chiese di fare studiare suo figlio privatamente. Ragazzo intelligente e svogliato, lei si prese questo compito, risvegliò la sua curiosità e gli svelò il senso della sfida. Ce l'ha ancora oggi. Poi, al padre ammirato che la ringraziava e voleva pagare per tutto il suo tempo, rispose 'Vorrei, invece dei soldi, avere in gestione quel distributore di benzina che sta al casello dell'autostrada.'

Era una povera cosa diroccata, ma con una pompa. Lei lo rimise in funzione, con i primi guadagni fece costruire un bar e un'officina meccanica e questo diventò la fonte di reddito più importante che in famiglia, tra un avvocato e una professoressa di lettere, cioè due ragazzi dello stesso liceo e con tre lauree, si potesse mai immaginare.

E poi vide questo appartamento, che è ancora bellissimo, sui giardini pubblici di Milano, ampio e pieno di luce e senza case davanti. Anzi mio padre notò, passando per i bastioni, che il tetto stava bruciando. Invertì la macchina, corse in portineria e fece chiamare i pompieri. Poi andarono su al quarto piano. Mia madre

se ne innamorò. Io andavo a scuola e un giorno, venendo a prendermi la mamma mi dice, 'facciamo una strada diversa da ora, vieni a vedere la nostra nuova casina.' Avevo una stanza per me, c'era una grande cucina che non dovevamo dividere con nessun uomo e donna in vestaglia, i bagni, due grandi saloni, la sala da pranzo. Mi parve bella per noi tre e la amai subito, e un giorno ci consegnarono un bar in radica, un colore ambrato e lucente che mi fece una grande impressione. Era pomeriggio, il sole entrava dalle quattro finestre, la luce era d'oro. Lì ad aiutare c'era lo 'zio', cioè quel signore del figlio a cui lei aveva cambiato la vita, un uomo grande e caro, lo chiamavo così per affetto, come fanno i bambini. Sorrideva mentre mia madre apriva delle casse che si era trascinata dietro per tutta la guerra. Tirava fuori dei pacchetti di carta infinita, li apriva uno a uno emozionata, a ogni bicchiere di cristallo che usciva la sua gioia diventava palpabile. Li guardava alzando le braccia per ispezionarli, ma era come se brindasse ogni volta o li mostrasse al cielo che finalmente era buono con lei. Erano come gioielli, sfaccettati, rifrangevano luce, e di colori incredibili, arancio celeste ambra rosso, uno diverso dall'altro, rotondi sullo stelo alto, lei li spolverava e li metteva sui nuovi ripiani di vetro sullo sfondo di specchio. Era così persa nel farlo, così dentro a quell'ora che io e lo zio la guardavamo incantati. Sentivo una felicità intensa che non mi sapevo spiegare. Lei era lontana da noi, era un fontana di amore e di gioia. Io, confusa e felice, mi giro verso lo 'zio'. Lui è rapito, lo vedo, mi guarda come fossimo spettatori complici al buio e poi si mette a fissare un punto per terra. Ma non riesce a resistere a lungo, alza gli occhi, dopo avermi dato un'occhiata profonda per chiedermi scusa. Gli sorrido, sono anch'io innamorata di lei. E lui allora si lascia trasportare a guardarla in ogni espressione che lei ha, adesso è lontano anche lui. Lei è bellissima, i bei capelli castani raccolti

dietro, morbida una parte a lato del viso, l'altra dietro l'orecchio, un pesante chignon sulla nuca, gli occhi scuri lucidi di qualcosa che noi possiamo soltanto intuire. lì in quel momento io comprendo che cosa è veramente l'amore, l'innamoramento di un uomo, che sotto i miei occhi si trasforma in passione. Senza saperlo ne faccio una misura per me, per la vita.

Più tardi lascerò il mio primo marito perché non aveva quell'emozione negli occhi, e io la volevo.

Lo 'zio' partì poi per l'America, dove fece una grande fortuna. Non poteva più venire a pranzo ogni domenica, era troppo per lui. Il ragazzo sposò la sorella di mia madre, quindici anni di distanza tra lei e la mia Cocca, undici solo con me, la nipote. E ora lo 'zio' per me è lui. E sa vivere ancora come gli ha insegnato mia madre. E questa è la casa per me, dove ho imparato l'amore di un uomo per una donna. Il bar non c'è più, lo tolse lei stessa anni dopo. I bicchieri sono qui, tutti, li uso con grande tranquillità e piacere, loro non si rompono mai.

Capitolo 50

La città
Intervento di Köbi

Ogni tanto si torna in città. Per il dentista o il parrucchiere, per vedere la posta, la banca e qualche amico. E si scopre che si fa molto prima a diventare provinciali che tornare ad essere metropolitani. Una volta a Milano erano di moda i ristoranti toscani, adesso siamo contenti di ritrovare i nostri ristorantini dove puoi mangiare anche qualcos'altro che pici all' aglione e bistecche.

La ser accompagno Marina a casa con la macchina, aspetto che lei sia entrata nel portone, poi porto la macchina in garage, chiudo il box, salgo con l'ascensore, faccio questi duecento metri fino a casa.

E' novembre, fa freddo. Ho addosso un cappottino di "Laundry Industrie", elegante un po' strettino come si usa, credo almeno. Forse le sigarette e le chiavi in tasca gonfiano un po'. Un paio di pantaloni di velluto a coste larghe, delle Camper un po' troppo grandi e troppo verdi, un cappellino di cashmere marrone scuro con puntini arancioni, un po' troppo calzato. Mia moglie mi veste così. Esco dal garage e vado verso casa.

Si affianca un uomo che va nella stessa direzione, vestito simile. Mi fa: "Hai una sigaretta?"… "Certo, aspetta…" Si accende la sigaretta, e mi dice "Vuoi tenere l'accendino?" "… No grazie, tienilo pure." Continua la conversazione. Fa freddo… che fame … per fortuna ho mangiato un piatto di pasta a mezzogiorno … . Sei solo anche tu?… Beh no ..… I miei sono tutti morti … E' dura … E' la vita … domani forse mi

danno un lavoro … Coraggio … Beh io vado a sinistra… io a destra… ciao…ciao.

Qualcosa è cambiato nella la moda di oggi.

Una volta una nostra cliente, allegra, capelli tinti di rosso, senza problemi economici e con una villa con piscina in Liguria, ci raccontava. Mi sono messa questo nuovo vestitino di Issey Miyake, stampa a fiori e tutto plissé. Forse un po' forte. Sono andata nella vietta principale di Alassio a fare una passeggiata. Mentre guardo una vetrina mi s'avvicina un vigile e mi fa: "Circolare! …. qui non si può sostare …. questo è un quartiere per bene!" Non mi ricordo cosa abbia risposto la signora, comunque dopo è andata a casa (in villa) e non credo che abbia più messo molto spesso quel vestito.

Il mio cappottino di Laundry Industrie me lo tengo ancora un po'.

Un'altra sera, sempre tornando dal garage, succede questo miracolo natalizio. Per la patente a punti appunto o per il prossimo arrivo di babbo natale, succede una strana cosa a Milano. Di solito quando vuoi attraversare la strada ti metti vicino alle strisce pedonali e aspetti una pausa nel flusso del traffico. Adesso succede che ogni quindici macchine una si ferma. Dietro, una serie di frenate brusche. Per fortuna d'inverno sono chiusi i finestrini, così non senti le bestemmie. Sei talmente emozionato dalla gentile frenata che diventi rosso, lo ringrazi con un gesto della mano e affretti in una maniera ridicola il passo per non approfittare della sua gentilezza. Arrivi alla seconda fila. Quello frena più per pietà, ma frena, anche per non avere grane con l'assicurazione, e pretende un sorriso, sforzatamente ricambiato. Procedi ed é li dove un motorino sbuca a cento all'ora, ci schiviamo con acrobazie e con un

"coglione!!" arrivi finalmente sano e salvo sull'altro marciapiede.

Per il santo natale torneremo in campagna, a mettere le lucine sugli olivi e ad accendere il camino.

Capitolo 51

NEPPURE 8 MESI

Il panorama è cambiato, i boscaioli hanno disboscato le colline qua intorno.

Si vedono cose mai viste. In fondo è come se fosse caduto un tronco, che qui fa la parte del classico velo, dagli occhi.

Lettera a un amico oliandolo siciliano

Caro Lorenzo,

ho ricevuto la tua lettera.

No, non mi annoio. E no che non mi annoio. Succedono sempre Cose.

Abbiamo traslocato, sai? Qui in campagna. Tu non sei ancora venuto dopo la nostra visita da te in Sicilia, e non sai come è messa la nostra casina, Lorenzo. A mezza costa di una delle tante colline umbre, il paese a un chilometro di distanza, nascosto, lei rivolta a ovest come la tua! Ma senza vista mare, è questo il suo limite, dietro si alza il sole, il tramonto per cena. Circondata da boschi, scendono ampi dietro e si stringono davanti, un abbraccio, e vanno giù fino alla Valle di Chiana. E la vista alla fine del campo è una quercia enorme, leopardiana, che il guardo, sai, esclude, e poi la Toscana. Montepulciano in faccia, non distante, le sue lucine stanno dentro la finestra della camera da letto, ogni notte.

Ogni vent'anni qui disboscano. Cresce tutto molto fitto e, abbattendo gli alberi, quelli contrassegnati da una pennellata rossa, si fanno respirare quelli più forti, che hanno meritato lo spazio e la luce.

E' così che noi adesso di colpo vediamo il paese, e loro noi… E abbiamo di fianco e di sotto tante colline morbide, che prima non c'erano, vediamo la nostra fonte... Insomma il panorama è

tutto cambiato, è bello e diverso. Ci sembra di esserci spostati senza muoverci… è così.

E così è quando porto da fuori gli ultimi fiori di rose per metterli in vaso. Mi trovo a guardarlo, questo bel vaso che mi sono trascinata fin qui. Le rose, finalmente le guardo bene una a una mentre tolgo le foglie e gli accorcio i gambi, non più per scegliere quale tagliare, ma per loro, per come sono loro. Una a una. Mi perdo. Distrattamente poi gli occhi vedono il tavolo disegnato da Kobi su cui il vaso le rose e le mani sono appoggiati e vedo anche le piastrelle marocchine del pavimento, mi si fanno presenti come si fosse aperto uno spazio negli occhi che prima non c'era. C'è la finestra davanti, è grande e mi lascia percorrere il cielo, che non è azzurro, è autunnale e scandito dalle righe diritte e meno diritte degli alberi che si stanno spogliando, come me, delle foglie loro, dei ricordi o pensieri io, siamo insieme vicini a questo lasciare andare per riposarci. La vita tiene alto e teso il suo filo e so che tu mi stai domandando che cosa vuol dire davvero. Parlo di quella coscienza di me che sento a volte nel letto quando nel dormiveglia mi stiro e avverto una linea interiore e anche fisica che mi dice che esisto. Che sono completa. Che non ho bisogno di pensieri da sovrapporre alla vita che vivo, per darmi dei ritmi che giustifichino il fatto di essere io. Che ho ganci, uncini che mi tengono ancorata dovunque, qui dove sono e che potrei essere altrove ma intera, sempre. Non ho bisogno di scuse, né di lavori importanti che dipendano da me come nella vita di prima in città. Mi sento io, come sono. Vado piano perché questo è un nuovo pensiero venuto senza pensarlo.

Le istrici, quelle hanno traslocato davvero. Le iris ringraziano i boscaioli.

Queste sono le mie novità. Sembra poco?

Capitolo 52

Natale in campagna.

C'è una recita in chiesa, in paese, con la Madonna e la bambina.

Un autore moderno non avrebbe saputo far meglio.

La chiesa stasera è il teatro.

Sipario, due lenzuola che un po' di manine aprono. Silenzio.

Regista Paola, 8 anni, anche prima attrice. Tiene per mano sua sorella, la Titta, due anni.

Si ferma davanti alla Madonna che ha le braccia leggermente aperte, palmi in su.

Le dice implorante, guarda, lei ha fame!

La Madonna tira fuori dalla tasca celeste una mela, la dà alla piccolina.

Come si dice? le chiede la sorella maggiore strattonandola un po'.

La Titta alza gli occhi, malmostosa. Sbucciamela, dice.

La Madonna Paola si piega in due incrociando le gambe. Le è venuta la ridarella e ora le scappa pipì... poi urla Sipario! Sipario! La Titta si attacca al lenzuolo e strilla beata bonnataale!!

Capitolo 53

CAPO D'ANNO 2000 E ROTTI, QUALUNQUE COSA SIGNIFICHI

I desideri per l'anno nuovo. Per andare sul sicuro si cominci con pane e cioccolato, naturalmente fatti in casa. Per fare vedere che faccio sul serio, impasto uno Zopf.

Appesa alla cima dell'anno, leggermente ingrassata…

Capodanno tra poco, per quello che vuol dire.

Al 27 di regola mi incupisco, mi dura fino al 30.

Il 31 sento un senso di liberazione, mi sveglio meglio, è finita l'attesa.

Mi piace di più la luna che i numeri. Questi 2000 non mi dicono niente, come pure i suoi precedenti, la luna nera che c'è stanotte sì e non sono fantasie. Numeri fa gli uomini vivevano guardando il cielo, la luna divisa nei suoi tempi gli diceva quello che succedeva , era il grande orologio.

Lei poi si trascina dietro sempre le stesse stelle, quelle sono le lancette dei giorni nel quadrante, e così si sapeva come lavorare, mangiare, si capiva se si stava peggio, o meglio, quando nascevano i bambini e come cambiavano gli umori.

E il mare.

Ma il mare e le piante e gli animali non devono neppure guardarla, la Luna. Vanno naturalmente insieme con lei e con le stelle.

Gli eschimesi hanno più di trenta parole per dire la neve. Anch'io le ho per dire la notte.

Non si sa più con che luna di che stagione partano gli uccelli, i cacciatori però sì, e sparano, ciascuno coltiva ancora il suo interesse. Tutto questo ormai si ritrova brevemente su Astra, il

giornale degli oroscopi. E' finita così in pappa la grande bella sceneggiata della luna e delle stelle.

Per me, gambero di luglio, è facile e lo so: se sei toro avvicinati che ti accarezzo, sei buono, vieni avanti pesciolini, acquario mi ci ficco, gemelli la famiglia e l'aria che respiro e non posso farne a meno, leone tenerezza, capricorno amicizia, sei vergine o scorpione stammi lontano fuori dai coglioni.

Ah ma è l'ultima volta che parlo male, ho deciso di smetterla per l'anno che viene.

La fine dell'anno mi sembra di stare su, che più su è finito, e si slitta in giù nel nuovo e tutto è da rifare.

La slitta è la mezzanotte e i baci lo champagne e questi stupidissimi auguri che secondo me sono poco cauti.

Non è vero, lo so. E ho anch'io le mie formule di impegni nuovi.

Vorrei un anno con dolcezza, tra chiunque, soprattutto con gli amici. Non posso dire quanto la voglio. Più dolcezza, dài amici! amici grandi, nuovi, amici, anche se siete umbri o toscani! Sono disposta a essere meno permalosa, giuro. Anche con la Vergine. Il mio caro gatto è Vergine, e, appunto, l'ho castrato.

Un po' di felicità, anche poca, poi me la gestisco, come il lievito quando si scioglie nella tazza in cucina e cattura tutte le spore della frutta lì sul tavolo, che galleggiano nell'aria, invisibili e vive.

Spezzi una banana, tagli un'arancia e il pane diventa veramente più ricco e più buono. Oggi farò il pane così, lo Zopf, il pan brioche svizzero. Enorme gonfio intrecciato. Mi piace portarlo al capo dell'anno come un bisogno. Un'abitudine nuova che voglio fare invecchiare con me.

Il pane riesce meglio in luna ascendente. La luna è ascendente tra il Sagittario e i Gemelli.

Se si vuole fare bene lo Zopf, che è la sublimazione del pane, meglio avere un calendario lunare.

Questa è la mia regola d'oro. Se qualcuno non crede, che si tagli pure i capelli in luna calante, così non gli crescono affatto per un mese. O faccia una marmellata quando piove.

Porterò, a questa cena di quaranta persone, crema e cioccolato per la dolcezza, e un'anitra di passaggio dal macellaio che ho profumato di Cointreau e pistacchi e scorze d'arancio, per parlare del tempo.

Sono giorni che cucino, candisco trito frullo e sbatto e tiro il cioccolato sul marmo per farlo lucido, e anche questo è qualcosa che deve venire con me l'anno che viene, il tempo.

Provato ad averlo per un pezzetto del 2006, continuato nel 2007, non lo vorrei mollare nello zerootto.

Sono appena agli inizi! Cos'è un anno ? Tempo.

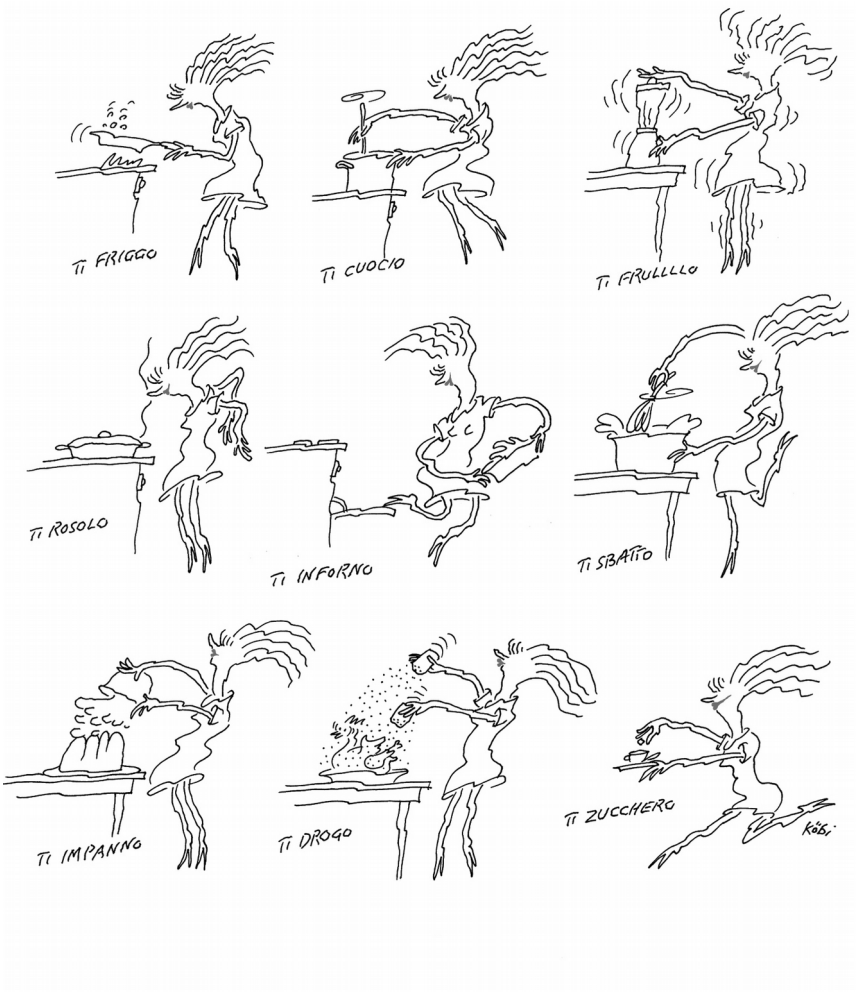
Vorrei non ascoltare più le previsioni del tempo, che sono sbagliate fino all'ultimo giorno, sennò è facile parlare male e la dolcezza va a farsi benedire.

Vorrei stare molto tempo in campagna, dove le previsioni me le faccio in casa, anzi appena fuori. Dove dormo così bene e tanto di mattina se piove, e se piove lo so da sola anche senza le orecchie. Dove leggo così bene di notte, nel silenzio, un gatto sopra il letto e una gattina sotto il letto , proprio sotto di me, su un tappetino che si è portata lì, io in mezzo a loro, in orizzontale. Vorrei tanto queste due cose, silenzio e tempo. Silenzio anche interrotto, ma senza rumori.

Tempo per viverla, 'sta vita.

E naturalmente tutte le altre cose che sono talmente in me che non mi vengono in mente.

Vedremo.


TI FRIGGO
TI CUOCIO
TI FRULLLLO
TI ROSOLO
TI INFORNO
TI SBATTO
TI IMPANNO
TI DROGO
TI ZUCCHERO
KÖBI

Capitolo 54

Ho freddo

Dove si scopre che, a guardarlo tutto, l'inverno è lungo e freddo e ti artiglia cuore e pensieri, come dicono i libri. Però è molto bello, mi confonde, scopro di amarlo. Deve esserci una forma di colla invisibile qui.

Mi accorgo di trattenere il respiro come sott'acqua.

Ho freddo, come tutti, è gennaio.

Mi copro meglio e alzo il riscaldamento.

Ho freddo perché fa freddo e mi fa male alla spalla sinistra, è più forte al braccio questo doloretto, se lo tiro all'indietro non so bene poi come riportarlo avanti. Comunque, piano.

Che la schiena non si allarmi.

Certo non scìo né gioco a tennis o a golf..

E poi senz'altro è messo peggio il ginocchio destro, ma lo so che è il menisco, non si può farci niente.

Il fastidio vero è il polso, sale su acuto verso la mano

E quella è la destra ahimè e lì è tutto, scrivere maneggiare una pentola, tirare su una cosa che stupidamente sta troppo in basso.

Con le gambe piegate sarebbe meglio, non fosse per le articolazioni un po' rigide, e ancora la paura della schiena.

Pare che camminare sia meglio.

Non troppo però perché quel mignolino del piede si ricorda benissimo della botta di notte contro il piedone del letto, anche se ne è passato del tempo.

Ecco, qui al computer sto meglio non mi fa male niente se tengo la gamba stesa e scrivere è indolore.

Eppure dicono così male della posizione da computer, invece si sta benone.

Meglio di tutto sarebbe un massaggio magari con olio tiepido, anzi caldo anzi bollente. E lungo lungo da qui fino ai primi di marzo.

Intanto è bello guardarlo, questo cielo d'inverno. Dopo la nebbia e la pioggia ha una chiarezza… quella che vedi nei quadri del Perugino. Quasi trasparente, proprio come mi sento le ossa... Mi pare di amarlo, questo mese di gelo infernale. Non avrei mai creduto.

E' solo il 29 gennaio, ancora due tiri di Merit azzurre e siamo usciti. Tre, perché lui ne ha 31.

Es de vidrio la mujer

Son le donne di cristallo
Non è il caso di provare
Se sanno cadere in fallo,
perché tutto si può dare.
Infrangibili non sono
Perché dunque vuoi rischiare
Che si faccia in mille pezzi
Ciò che tu non puoi saldare?

Don Chisciotte, **Miguel de Cervantes (Vol. 1, capitolo 33)**

Capitolo 55

Gennaio. L'influenza

Per Marina, l'Apriti Sesamo è solo questione di concentrarsi davvero. Poi si apre per forza.

Quest'anno Marina non vuole avere quella bronchite da freddo e da fumo che la pigliava a Parigi e New York in gennaio.

Ha detto "No". E si sta organizzando.

Sono sempre stata più testona che bella, più testarda che intelligente, più testa dura che il resto.

E sì che ero bella intelligente e brava. Pure buona. Tanto per dare un'idea.

Mia madre mi ha chiamato spesso Gran Sasso d'Italia. Perché sono una che a tredici anni ha fatto riaprire gli Uffizi, fuori orario. Beh, il pullman della scuola era arrivato in ritardo.

Una che in viaggio di nozze in Austria (in Austria! Ma, e il mare a settembre? Viaggio di nozze!! Pensandoci adesso, era prevedibile che il primo matrimonio fallisse) annoiata a tavola, sentendo decantare dall'ostessa il monastero di clausura di Mayerling, lì dietro l'angolo, teatro della storia dei due amanti suicidi, ha preso cioè ho preso il telefono, nove di sera, parlato col Monastero chissà a chi e in che lingua, per le dieci le monache mi hanno aperto i cancelli. Beh, ero una sposina italiana.

La famiglia rideva di me, con vero sollievo. Non si sono mai preoccupati troppo per me. Confidavano nella mia cocciutaggine.

Quest'anno mi sono detta che l'influenza**,** no, non mi avrebbe beccato. Ogni inverno mi stronca in letti anche stranieri con complicazioni da fumo. Mi curo sempre con l'omeopatia, tendo a oriente in medicina, agopuntura shiatsu e tutto il pacchetto. E'

così che esco dalle bronchiti perché gli antibiotici mi fanno un tale schifo che sono diventata intellettualmente allergica. Come si è con tutte le allergie.

E' successo in Cina, un mucchio di anni fa, eravamo andati là per lavoro, c'era anche Mao. Volevano mostrarci l'ospedale, un forum circolare sopra le sale chirurgiche, e con i miei occhi ho visto mettere aghi come anestesia, tagliare una gola per prelevare un tumore, un'appendice. L'ospitalizzato, finita l'operazione, si è messo seduto sul lettino chirurgico, infilato il camicino azzurro, ringraziato unendo le mani, e trotterellato via sulle sue gambe. Gli americani fotografavano, facevano un film.

Ero entusiasta, non potevo contenermi, la mia visione della medicina era cambiata. E mi ha anche salvato, proprio là, la vita.

L'influenza non in campagna, non quest'anno!... Avrei provveduto.

Perché la testardaggine funzioni, bisogna essere mirati e attenti. Sempre pronti a vedere quando ti passa davanti l'occasione. Quando, e non se. E deve essere un bisogno intimo, a cui non puoi negarti. La Borsa non mi ha mai interessato, quelle poche volte che i soldi mi catturavano, è andata come con il monastero. Li volevo davvero, mi servivano per lavorare. Li ho avuti. Poi però, se li ho, mi distraggo e sembrano offendersi. Mi lasciano sola.

L'influenza: qualcuno mi parla di qualcuna, ho l'orecchio interno teso, ottengo un nome un numero di cellulare e il giorno dopo incontro Mei. Lei è giapponese, in primavera fa il formaggio di capra, qui vicino, sull'altra collina. Ha deciso di

vivere qui, e parlando viene fuori che è una dottoressa e che, da ragazza, ha avuto un incidente di macchina con il suo fidanzato.

Un brutto affare, operata alla testa alle braccia alle gambe. Andata in coma. Il suo Maestro l'ha riportata in vita, lei però non riusciva a parlare perché, forse, mi ha detto, era tanta la rabbia verso il suo ragazzo che aveva la colpa intera del disastro, che se avesse parlato, l'avrebbe ammazzato a parole. Un cretino mortale.

In due anni il Maestro e due dottori l'hanno rimessa a posto. Oggi il suo desiderio è aiutare i corpi degli altri come è stata aiutata lei, e secondo quello che sa fare.

Per fortuna è gennaio e sono tutta incricchiata e, anche se mi lamento tanto, capisco che è stata una vera fortuna perché mi ha portato Mei.

La sua cura è il calore. Apre un astuccio, tira fuori un coso di ferro come un piccolo portasigari doppio e ci infila dei bastoncini fatti di erbe speciali, sette. Hanno un intenso profumo, buono. Li accende e crea così una caldaia all'interno.

Quanto calore Mei? "Maximo 880 gradi interno, 120° esterno" mi fa sapere.

Me li striscia di piatto sul collo sulle spalle la schiena, tra i capelli, sulla testa. Che bel caldino!

Poi mi soffia, con un altro ferro che ci ripara dalle fiamme, il caldo senza toccarmi.

Avviene tutto davanti allo specchio perché voglio vedere quando si incendia il pigiama arrotolato sulla schiena per l'occasione.

Mai, fin qui.Ma è ugualmente impressionante, la piccola Mei, sembra la versione orientale della pubblicità del Termogène, il manifesto anni trenta.

Dopo la prima seduta di due ore sto meglio e mi viene tanto sonno. Dovremo smettere di incontrarci di mattina. Poi dormo fino alla sera.

Intanto nevica, fa freddo, la televisione dice che sono 6 i milioni di italiani a letto con l'influenza. Il virus, i milioni di virus sono tutti intorno a noi in questo tremendo attacco d'inverno!

Intorno a voi, perché i miei sono morti, incendiati, affumicati, scappati in ambienti più freddi.

Grazie Mei. Poi…sai, Mei, l'influenza è arrivata anche da me... ma è fredda, debole, senza febbre, non ce la fa, è una cattiveria leggera e impotente, "non è cosa", come dici quando non trovi parole. Dicono uguale anche in Sicilia, ci credi? "Mi fa un baffo!" vuol dire qui ora.

Vengo a trovarti in primavera, quando ricominci a rifare il formaggio di capra. Che è delizioso, leggero con l'insalatina e il pane fatto fresco e croccante. Bella gente, cose buone. Tante grazie, ci siamo divertite.

Capitolo 56

RICETTE DI CHEF

A nessuno, né a me, è chiaro perché vengano a casa nostra più chefs che idraulici.
Non capisco le loro ragioni profonde ma succede così.
Quattro ne ho contati quest'anno.
No, cinque, c'era pure un enologo, un caro amico pieno di bottiglie di vino pregiato.
Si beve e si mangia e ci sono ricette:
agnello in salsa di vino
ravioli con passato di ceci
scalogni caramellati
la cottura della vera bistecca chianina

L'ultimo chef dorme, in questo momento, il sonno del giusto. E' giusto davvero, ha lavorato tanto cibo in tre giorni quanto almeno nel suo ristorante. Per quattro persone! E noi siamo piacevolmente ingrassati tre chili. L'orario spagnolo è forse quello che gli piace di più. Mangiamo alle quattro del pomeriggio, riprendiamo alle undici, finiamo alla una di notte, beviamo tanto, e vino buono che ci andiamo a scegliere accuratamente nelle cantine di Montepulciano, la Crociani per esempio. Il suo Nobile, fatto nostro, sparisce come se avessimo sete. Lui si chiama Nicola, cognome Cavallaro, ha un ristorante, 'un posto a Milano' dove, dopo neppure un anno di proprietà, la Michelin gli ha affibbiato un paio di forchette incrociate.

E' giovane, poco più di trentanni. Ha un'aria di forza, un collo da giovane toro. La faccia è chiara, bella pelle bianca soffusa di rosa quando si scalda a parlare, gli occhi lì dentro la

faccia sono celesti. Capelli corti, assurdamente sale e pepe, ti guarda con aria innocente. Il corpo è forte, e anche la mente.

Ha visto già il mondo per lungo e per largo. Ha imparato il mestiere per mare, sulle navi da crociera, poi su barche private di quelle con l'elicottero pronto sul ponte. E' stato a Londra, Miami, Bogotà, a cucinare per ristoranti e tipi diversi. A New York da Cipriani. Va in Nuova Zelanda ogni anno d'agosto invece di fare vacanza, lavora e cerca il sale, forse il primo che ha fatto di questa ricerca una scienza. Mi manderà quello rosso, ha promesso. Con un certo pepe che, mi ha detto, non posso sapere... Gli è piaciuto trovare da me quello di Setchuan e comincia a viziarmi, a progettare di mettermi in casa quello che non sapevo esistesse. Vedo già i pacchettini postali che arriveranno, con dentro delizie. Lo guardo nella mia cucina dove, dichiarano questi fior di chefs, c'è tutto e di più che da loro… Mi sembra strano, ma, se lo dicono, deve esserci qualcosa di vero.

"Chissà se hai zafferano."

"Certo, il vasetto è lì dietro, il mio, ho un campetto."

"C'è una gelatina per il bollito?"

"Melograno - rispondo - l'ho fatta a novembre."

"È questa?"

"No, quella è il ribes di giugno."

"Mmm"

"e... " E' troppo chiedere se hai due scalogni."

"No, vedi lì nel cestino, di fianco alle patate."

E via così. E' vero che diventano tutti di buonumore, agitando il coriandolo e aprendo la busta di agar. O di agar agar, c'è una gran differenza!

"La sai?"

"Signornò!"

“Il primo si scioglie a circa 70 gradi, una super scoperta di Ferran Adrià. Il secondo più o meno a 35° ed è gelatina naturale, appena appena lavorato in polvere “

“Ah ha.”

Cucina, e vedo che quello che ha in più di qualsiasi altro è l’energia. Lui guarda la salsa, e lei sobbolle. Nel forno sono certa l’arrosto si giri da solo.

E’ un nuovo giovane Mozart, è nato imparato.

Ha appena assestato un cibo che ora deve solo cuocere, e subito fa un’altra cosa, i ravioli per esempio.

Farina e uova, sale, ripieno di formaggio di capra con i nostri spinaci dell’orto di serra, pepe, grattuggiatina di scorza d’arancio, ah come amerò quel sapore più tardi affondando i denti in un grande raviolo!..

La salsa, olio aglio ceci brodo, 3 filetti d’acciuga, poi tutto passato al chinois. Che buono davvero, la pasta gialla e spessa per questa ricetta, quando la mordi quella cremina di ceci entra profonda e avvolge il ripieno con odore d’arancio e tu... beh tu sei contenta.

Questa notte ha fatto un cosciotto d’agnello al forno in salsa di vino, lo stesso Nobile, contorno di patate arrostite e scalogni caramellati. Lui tocca la carne come io faccio con il mio gatto, cioè dappertutto, cerca la consistenza, l’età le venature i filamenti di grasso. Quando lo conosce come un parente, lo disossa, gli toglie il codino e leva quello che deve scartare. Lo farcisce con sale pepe e pancetta, lo lega, e me lo ha insegnato fino a che l’ho imparato. Poi lo rosola bene dovunque, solo dopo aggiunge il trio trito, carota sedano cipolla. Questi tre arrivano sempre come i re Magi, ormai lo so: dopo. E via in forno a 150° per due ore abbondanti, nel suo vino, che è mezzo litro. Lo copre, lo guarda ogni tanto, lo gira.

La salsa al vino è andata così: ha tostato e rosolato in un filo d'olio le ossa, il codino, gli scarti in una pentola media. Poi anche qui carota sedano e cipolla, rosola ancora fino ad avere le verdure caramellate. Allora mette un cucchiaino, anche mezzo, di concentrato di pomodoro, uno di farina, cuoce ancora. Quando è tostata ci mette due litri di acqua. Un rametto di timo, uno di rosmarino che si trova davanti alla porta della cucina, una foglia di alloro. E per tre ore lascia sobbollire fino a ridurre dell'ottanta per cento. Poi verrà passato al chinois, il mio, che gli piace da matti perché è piccolino, lui dice. Di fianco, in un pentolino, qualche scalogno a pezzi, un bicchiere di rosso, lo riduce con calma di due terzi, aggiunge un po' di brodo, ancora ridotto di due terzi fino a che è salsa. Si uniranno poi le salse, ed è una cosa squisita sull'agnello che è morbido e saporito, trattato e nappato così.

Intanto ha messo in un pentolino d'acciaio una fetta di burro, tre volte più grande di quella che spalmi sul pane per il caffè di mattina., sette scalogni e acqua a coprire e poi un cucchiaione di zucchero, non raso, ma a piramide. Lo porta a bollore, lo abbassa e cuoce finché tutto il liquido è evaporato. Questo ultimo per me è già un pasto squisito..

Intanto ancora lievita una focaccia che - mi ero distratta un momento - aveva impastato.

Taglia le patate a pezzi, le rosola d'oro, e via in forno sotto l'agnello.

Lui, mi dice, ha vissuto da piccolo vicino a un camino. I suoi hanno un allevamento di bestie da carne, da milletrecento a duemila capi. La vendono dovunque in Italia, anche qui in Umbria e Toscana. E' così che ha imparato ogni base di cottura, la griglia sulle fiamme per lui è una seconda natura.

Ora sta facendo progetti per noi, una griglia americana che dovremmo tenere.

“Perché c’è più gusto in cucina, mi dice, un galletto veramente ruspante dove lo cuoci altrimenti?”

“Già, dove?”

“Sai fare la vera chinina?” mi chiede.

Perbacco, no.

“Deve essere quella che trovi qui a Chiusi, da Manieri, famoso in Italia.” Lui, Piero Manieri, in macelleria ha la televisione dove ti mostra la mucca che compri. Da viva.

“Un chilo, alta tre dita delle mie, non le tue. La metti sulle braci un quarto d’ora per parte, senza toccarla che per girarla una volta. Ora la appoggi in piedi, sull’osso per venti minuti. E’ pronta.”

Vale il viaggio a Chiusi. E valgono queste amicizie belle grandi ed esperte. Vale proprio la pena di avere questi ospiti, e poi, come si dice in latino - loro hanno sempre ragione in una sola parola - “Vale”.

Capitolo 57

Un'epifania

Il dolore è un'isola che tutti abitiamo. Qui un funerale è importante, la famiglia è l'intero paese. La piazza e la chiesa sono piene. Il prete dice cose che arrivano al cuore e alla testa.

Andrea mi sembra alto tre metri, l'ho visto crescere, non si fermava.

Quando venivo qui per le vacanze, lui era un ragazzino che mi insegnava a usare il computer, e io, chiusa con lui nello studio con quel sole là fuori dicevo, dài Andrea, inventa un mondo senza fili, così possiamo lavorare in piscina.

Lui mi deve aver preso in parola e prima della tesi di laurea in ingegneria informatica ha creato una cosa così complicata - e senza fili - che la Nokia finlandese lo ha assunto.

Adesso ha 23 anni, è ingegnere.

Oggi è morto suo padre. Dopo anni di sofferenze e dolori e operazioni. Dopo mesi di agonia.

Non riusciva a morire perché aveva solo 49 anni.

Si sentivano già dalle tre suonare le campane così tristi per la campagna. Chiamavano tutti.

La chiesa alle cinque era piena, c'erano tutti quelli che ci stavano dentro, il sindaco col gonfalone, la bandiera di Paciano. Questi onori ufficiali li hanno resi alla sua sofferenza.

Il prete lo conosceva, naturalmente. Aveva un librone e da lì ha letto tutta la sua vita: la nascita il battesimo la prima comunione la cresima e il matrimonio di questo uomo che stava lì dentro la cassa. E' tutto riportato nel libro del paese, le date di ognuno di loro.

Mi ha stupito che tutte le vite dei pacianesi si trovassero lì radunate, mi è sembrata una cosa così semplice e insieme così difficile da realizzare, invece no, basta essere in un paese piccolo, morire qui vuole anche dire ricevere un gesto d'affetto da tutti.

Lui ha parlato di famiglia, quella di ognuno, e quella più grande, la famiglia che il paese tutto intero è. E davvero si sentiva che lì, le persone che vedo tutti i giorni, erano, insieme, famiglia.

E poi ha parlato della fede.

Lì davanti a lui, c'erano Andrea la sua mamma suo fratello. I ragazzi la tenevano abbracciata, quasi di peso in piedi. Avevano la testa china. Era un momento duro, un altro da prima, diverso.

Il prete ha detto**:**

Non si può chiedere a qualcuno se ha fede. E' una cosa troppo delicata, una domanda che non si può fare a nessuno.

Però tu puoi chiederlo a te stesso.

Puoi chiederti se hai abbastanza speranza dentro di te, abbastanza coraggio da credere che tutto quello che sei non finirà così come sembra oggi, e per sempre. Significa che hai qualcosa davanti.

No, non si può chiedere a nessuno una cosa così intima, soprattutto nel dolore.

Sembrerebbe di volere insegnare, predicare, distrarre.

Meglio chiederselo da soli, e nella gioia. Potendo, è più facile."

Andrea è così giovane. Chissà quando queste parole gli si faranno chiare.

Io le ho trovate così chiare, un'epifania, e la loro semplicità mi ha commosso.

Non si può chiedere, certo, non ci avevo mai pensato.

"...Me ne restai lì, davanti alla tomba del mio amico ...e mi guardai attorno, e il verde dell'erba mi parve un travestimento, la faccia visibile che ci mostra la terra in un tentativo insieme perverso e protettore di non lasciarci comprendere che lei è tappeto da un lato e coperta dall'altro, appena una sottile frontiera... "

Jesùs del Campo, "Le ultime volontà del cavalier Hawkins"

Capitolo 58

La vera storia del Gallo Nero

La mia amica di Firenze dice che ho tante virtù però non ho garbo. E' un dono toscano, una milanese semplicemente non sa cosa sia. Per scusarsi mi offre un bicchiere di vino Chianti Riserva Gallo Nero e mi racconta l'origine della denominazione.

" Scrivi un libro?! E parli di noi tutti?! 'Ossignore…"

" Perché cara? Ti faccio paura? "

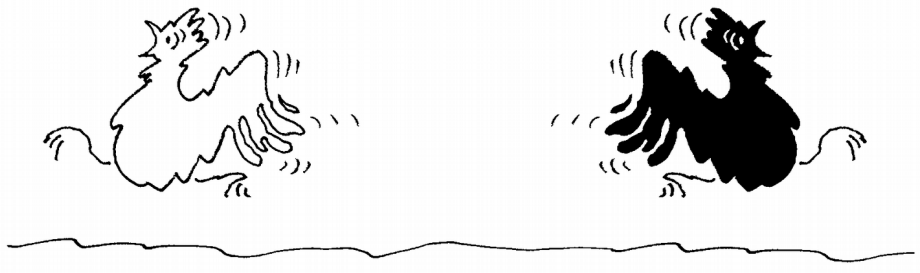
" Non paura, Marina, timore... Tu hai un modo, insomma, una tale sincerità... Non siamo usi, capiscimi. Qui da noi si dicon le cose con garbo, anche quelle le brutte e le peggio! Con un'arte sottile arriviamo a farle capire ugualmente, seppur mascherate in modo che nessuno si offenda. Invece tu sei così aperta, anche troppo... Ma via, son contenta per te, ti faccio gli auguri e anzi ti dico un cosa graziosa per il tuo libro. E' storia, sai? E' del '500, si narra del Chianti, terra di Siena, e di come diventò fiorentina, dopo lotte tremende per conquistarla. Già allora il vino era buono, ma che dico, squisito, lo senti! Avvenne che, stanchi di lotte e di uomini uccisi per le campagne, forti entrambi le parti quindi inconcludenti le pugne, decisero che due cavalieri soltanto avrebbero risolto l'annosa questione: partendo a cavallo, uno da Siena, da Firenze l'altro, al canto del gallo avrebbero iniziato la corsa e quando si incontrassero là dove fossero arrivati, quella sarebbe stata la terra, lasciata alle spalle, destinata a ciascuna delle due signorie.

E ora senti: ora successe che i Senesi avessero un gallo nutrito per bene. I Fiorentini invece avevano affamato il loro, un gallo nero, e questo per fame si mise a strillare almeno un'ora

prima dell'altro. Ecco che il cavalier fiorentino partì per primo anticipando la corsa e guadagnò molto più territorio e Firenze si prese tutto il Chianti. Che pure è nelle terre di Siena. Quel nostro gallo nero diede nome alla terra, che appunto si chiama da allora così.

"Hai scritto tutto? per bene e con garbo? Via dimmi, come lo hai detto?"

"Ho detto che i Fiorentini hanno fregato i Senesi."



Capitolo 59

Downtown, dal dentista. Dove lui spinge Marina a fare un po' di vita di società perchè è preoccupato per lei. Mentre le mette le sue dita guantate di lattice in bocca le fa domande alle quali lei non riesce a rispondere.

'E' sicura di non annoiarsi qui, e come passa il suo tempo senza la vita cui è abituata.'

Io faccio un grugnito perché neanche un sorriso mi riesce con la bocca che lui tiene aperta... Ma lui insiste.

'E' triste l'inverno in campagna, non c'è niente da fare, tutti questi pomeriggi di nebbia, e senza colore, non è che, finita la cura che le sto facendo, badi, preventiva, perché il suo dentista a Milano è stato molto bravo a tenerle così in ordine i denti, non è, dicevo, che amerebbe tornare per qualche tempo in città? Dove c'è tutto per la distrazione.'

Falm, dico io come posso, teatli. Lui capisce il linguaggio e risponde, 'è pur vero che qui il multisala di Chiusi offre film di prima visione. Anche il teatro non è affatto male in zona. Ogni paese, quasi, ne ha uno. Conosce quello di Città della Pieve?'

Naa gli comunico, ello? 'Bellissimo, la sede è un piccolo capolavoro, è collegato con il teatro Eliseo di Roma, le dò il dépliant, l'ho avuto stamane, proprio ora inizia la stagione invernale.'

Il mio dentista lavora al Moiano, un paesotto che corre veloce sulla provinciale. Poi una freccia con croce rossa, Urgenze, dice. Zac svolti a sinistra e se hai un dente malato, lì te lo aggiusta seduta stante. E' bravo, aggiornato, ha un laser da ammortizzare e che si rivela utilissimo. Esempio, per le gengive di noi fumatori: io lui e molti altri, di solito i maggiorenti locali, i contadini non fumano più. Fuma ancora il dottore della mutua,

quando vai per una ricetta si sceglie una sigaretta si appoggia allo schienale, dà un tiro dice aah, poi premuroso la offre anche a me e chiede, Voltaren? Fuma la farmacista in farmacia, se uno non vuole subire il fumo passivo le lancia l'ordine e la ricetta dal finestrino. E fuma il mio dentista appunto, quando poi trova che la seduta è lunga, se primavera o estate senza preavviso, se autunno inverno con il suggerimento di indossare il piumino ti invita sul suo balconcino, andiamo a fumare, dice, rilassiamoci un po', lei la mascella io la mano.

Questo dottore abita a Perugia dove ha un altro studio. E' un signore, gli piace la vita, ha una barca è di buona famiglia. Sa tutto di storia dell'Umbria e me la racconta per farmi partecipe e più interessata.

Ha appunto questo sospetto che io alle lunghe mi annoi, che mandi tutto a quell'altro paese, vuole, come per i miei denti, prevenire un mio scazzo che secondo lui è questione di mesi. E io voglio che lui non stia in pena per me. Se mi invitano al Rotary a Chianciano dico subito sì pensando che gli farebbe piacere. Così poi lascio cadere la frase, ...l'altra sera al rotary ero al tavolo del presidente come ospite, e… Brava! mi dice contento, fare un po' di vita di società aiuta a passare questo lunghissimo inverno.

Ecco, c'è questa bugia tra di noi, questa cosa non detta, io adoro l'inverno della campagna. Convincerlo non ci sarebbe verso, forse, facesse il cardiologo o il ginecologo, potrei parlargli durante la visita. Ma con le sue mani in bocca la mia parlantina è negata: sì no, è tutto quello che mi viene meglio. Solo una volta, facendomi lui male e chiedendo ipocrita, 'male?' gli ho alzato il medio sinistro in alto e guardato negli occhi per vedere se avevo esagerato. Lui come ho detto, gentiluomo, ha sorriso e risposto 'gentile signora, andiamo sul balconcino che è ora per lei, mi sembra intuire.'

Così uscendo dallo studio avevo il programma del teatro di Città della Pieve…. Stasera ci andiamo.

Capitolo 60

‘L’Accademia degli Avvaloranti ‘

Siamo a Città della Pieve, a teatro, dietro spinta del nostro dentista.

Ma lui non c’era.

Io quindi gli ho raccontato l’intera trama dell’opera.

Gli ho detto i particolari le implicazioni l’analisi di questa commedia francese.

Devo avere parlato molto, poi lui mi ha detto, capisco. La prossima volta signora lei terrà la bocca aperta come in un grido ma zitta e in silenzio mi lascerà lavorare.

Io non so chi siano gli Avvaloranti, - gran bel nome - e non ho trovato uno che me lo sapesse dire.

E’ perché non ho chiesto, ero lì, ma così presa dal posto che mi sono dimenticata di domandare.

E’ un teatro esagerato nella sua piccolezza, l’Accademia, a Città della Pieve, questa piccola città che non è affatto paese, arroccata su un colle con le poche strade in salita e vicoli strettissimi, improvvisi tagliati a curva nella collina, ad avvistare e creare vento, certi spifferi che ti tagliano in due, così potrebbe chiamarsi una bronchite acuta, ho preso la Pieve. 'Poverina'. Curati bene.

Perché in curva i vicoli? Per evitare le frecce perugine. Nell’assedio puntano e tirano e si spuntano le armi sui muri.

Furbi.

E’ un borgo che parla toscano, anche se sta in Umbria, si sente una piccola Siena.

E lo è, ne ha le palle, l’ironia e i mattoni rossi e la borghesia intellettuale.

Stasera apre la stagione teatrale di inizio anno con attori e commedie direttamente dall'Eliseo di Roma, perché alla Pieve hanno un sindaco audace, che al suo fianco si è procurato una assessora alla Cultura.

Titolo della pièce di stasera "L'amant anglais" di Marguerite Duras.

Prima attrice, Giuliana Lojodice.

Conosco il pezzo, "il grido e il silenzio" che la Duras ci propone. Qui nella pièce di teatro si urla e mima la vita attraverso il paradosso.

Per meglio considerare la condizione umana, la analizza sotto una lente di ingrandimento che la rende più tragica.

Violenta com'è, la vita, se le togli l'amore ti rimane la pazzia..

Qual è la storia.

La solita storia. Ma per la scena la cosa esplode nelle sue implicazioni.

Una coppia ventanni dopo, due che non si ricordano più il perché della loro vita in comune.

Come ce ne sono tanti..

Ma può essere peggio di così, un ruolo prende più parte dell'altro, che si ribella e impazzisce.

Qual è la vittima quale il carnefice.

E poiché ogni passione è spenta, tranne quella del rancore e della solitudine che brucia il cuore e la testa, ci si fa male, ognuno a suo modo, poco o tanto o troppo.

Di solito queste solite storie si consumano nel silenzio e nell'ignoranza, non se ne sa niente, di solito quelli che la vivono perdono di vista i loro perché. In silenzio.

Ma qui la coppia ha un partner, un Interrogatore.

Uno che fa domande: a lui solo, il marito, nel primo atto, due sedie e un colloquio, sembra un posto di polizia ma l'Uomo delle Domande è più, e meno, di questo.

Chiede cose mirate, suggerisce, scava, sollecita.

Fa quello che un uomo che ha perso la propria vita come acqua di un rubinetto chiuso male non sa farsi da solo: chiedersi i veri perché, farsi prendere dai dubbi, mettere in fila le ragioni del cuore, sperare nelle emozioni.

Lei sarà interrogata dopo, nel secondo atto, e la si sente che non vedeva l'ora di uscire da questo silenzio, anche se sembra brusca e restia.

Questa è la storia:

Lui è un funzionario grigio e indurito. Un uomo che sembra retto ma che è colpevole.

L'ha sposata quando lei, trentenne, era debole e sfinita da un amore che l'ha grandemente delusa.

E' geloso, la obbliga a stare in casa a far nulla, da sola.

Lei pensa sempre all'altro che si fa vivo nei silenzi del marito.

E si abbandona in giardino, lascia il quotidiano non lava più un piatto non si cura di niente se non di stare su una panchina di cemento, di avere pensieri lancinanti, di quelli che "bucano il cielo"

Lui, per la cura della casa, e per sorvegliarle perfino i ricordi le mette vicino una Governante.

La donna è sordomuta.

Lui si rivela così il carnefice che è, non solo le ha tolto tutto, ma svuota la vita di lei ponendole davanti il nulla della presenza di questa donna. Il silenzio.

Ha esagerato.

Dentro di lei un grido impossibile a sostenere e, una notte, fa a pezzi la governante. Pezzi che sparge su treni che vanno in

destinazioni diverse, unico punto di riferimento, tutti quei treni hanno in comune quella sola fermata in stazione.

E' qui che cercano l'assassino, in questo morto silenzioso e provinciale paese.

E di chi è il corpo? Non si sa, non ha la testa.

E come trovano l'assassino? E' lei che lo dice, al bar del paese,

"L'ho uccisa in cantina, dice forte, alle due di mattina di lunedì."

Per una volta che parla con gli altri!

E ottiene attenzione.

Dov'è la testa? Le chiede l'Interrogante.

Le ho fatto un vero funerale, dirà lei, perché se è vero com'è vero Dio che Dio non esiste, cosa rimane allora a noi se non onorare la testa?

La nostra testa, quella che sbaglia anche la vita, che crea sogni e fantasmi, che si stanca e impazzisce.

Mentre parla e parla, finalmente parla, ma neppure qui la si sentirà, si alza forte la canzone di Edith Piaf, C'est fou ce que je peux l'aimer.

Come allora meravigliosa e potente. Fine.

I pievaioli, ci sono tutti, il teatro semitondo con 33 piccoli palchi ridipinti e perfetti, bomboniere, è pieno, sono soddisfatti e hanno ragione.

Quando ho prenotato al telefono, ho chiesto platea, due e davanti e centrali.

Mi ha detto in puro toscano la signorina, mi dispiace, ultima fila. Ommadonna, faccio io in milanese pesante.

Non si dispiaccia signora, l' ultima fila è la sesta, posti 5 e 6.

Capitolo 61

LA VITA MI AGGIORNA

E' marzo e fa freddo. Marina è irrequieta, non sa stare ferma, pensa legge riflette sul mondo e perfino su Dio. E alla fine si muove: arreda la casa con quello che trova lì fuori.

Primavera è vicina, dice il calendario. Deve essersi fermata a parlare, fa freddo e la luna lo sa.

Pasqua cade dopo il primo plenilunio di aprile, di domenica, manca ancora un mese, un mese lunare.

Penso a tutti quelli che guardano l'orologio che ci siamo inventati su basi di Papi, scienziati, chissà com'è andata. La luna era la strada migliore, falsandoci lì, forse ci siamo sballati nel tempo.

Se uno nasce alle 9, cappuccino e brioche, è diverso da quello che nasce per cena, all'ora del telegiornale? O a merenda? Io credo, adesso, di sì. Se uno cammina sempre in piano, come comunica con chi ha la terra che gli va su e giù sotto i piedi? Come sarebbe normale, pensando alla terra. E come in città non è. Veniamo già al mondo con punti di vista diversi, Saturno il Terribile c'era? Che ti fa diventare pignolo, preciso, e soffrire un bel po'…

Stanotte c'è davvero una luna da paura. Non sembra la mia luna italiana. E' piena, è scomparsa per qualche attimo, un'eclisse. E' tornata e ha una luce spettrale, è tutto bianco intorno.

Molto più chiaro che la luna d'estate.

E' perché gli alberi non hanno ancora le foglie e quello che si vede è tutta luce.

Accendo il camino, mi leggo un giornale. Si parla di una scrittrice, lo è diventata per forza perché ha una notizia, ha smesso di fare shopping da un anno! E si astiene a New York, poverina…

Toh, ma anch'io. Per me è più facile qui, in campagna il golfino deve avere almeno un paio di buchi per essere accreditato, le scarpe poi non parliamone. E io già mi sono sfogata in quell'altra vita, compravo alla grande, mi dia seicento di questi pullover, pantaloni altrettanti, le giacche un vagone, le gonne.. ecco, basta così.

Sì, ho comprato tutto quello che mi piaceva e l'ho fatto con desiderio personale, mi sarei messa tutto, di questo e di quello ne prendo anche uno per me, se avessi trentanni metterei questo osé, se uscissi di sera questi sono perfetti… Il negozio mi subiva negli acquisti e da questo punto di vista è stato facile lasciare, ho fatto il pieno, una grande esperienza, altro che shopping di sabato mattina.

Le borse poi, me le facevo da sola.

E' la prima primavera che passerò in campagna, e Dio ti prego di darmene altre, anche molte.

Perché ho già sbagliato delle cose, e devo rimediare.

Per mancanza, il caffaro con lo zolfo bagnabile al 3% alle rose, oggi è già troppo tardi, ci sono ormai le gemme, e troppo presto il rinforzo all'1%.

Per eccesso, in una serra ho cercato cose per l'orto alto, quello contro il male alla schiena, che diventasse un cestino d'estate, quindi niente primule né viole né ranuncoli.

Ma ero sotto un tunnel di plastica che pulsava per i colori dei fiori.

Se li metti in terra e non nei vasetti, loro sono perenni, l'anno prossimo rispuntano come una foto bellissima e dimenticata.

Lì in ginocchio ho riempito una cassetta di blu e una di tutti i rossi e viola.

Nei blu c'è il celeste il giallo e il turchino, negli altri il fucsia l'arancio il rosa.

Ho imparato una cosa, a fare primavera in casa. Prendi un ramo di mandorlo, un legnetto marrone con bozzoli scuri e serrati.

Metti in un bel vaso, acqua tiepida e un giorno hai fiori bianchi aerei, un profumo delicato.

Bastano tre rami e fai un arredamento, un vaso in ogni stanza con fiori di colori diversi, il melo il pesco.

Un miracolo. Chissà il ciliegio.

Capitolo 62

DUE PASQUE

Aprile. Gli inviti sono tanti, non basta un giorno solo per mangiare quello che le signore hanno cucinato. Marina, tra i tanti invitati, è l'unica italiana. Gli stranieri che abitano qui hanno storie interessanti da raccontare.

Sono piena di pasqua, anzi di due, così bene imbottite di cibo di risate e di amici che con naturalezza ce le hanno offerte, a tavola e sul prato secondo il sole che si dava o non dava, e grata.

Due case, due donne che hanno lavorato non so quanto, il giorno e la notte prima di sicuro, per mettere insieme la cena di ieri e il pranzo di oggi, fantastici, dove c'era tutto, anche il casatiello e la pastiera e l'uovo ripieno di uova gelate al cioccolato, eppure a guardarle erano due signore ancora belle e sorridenti, ancora gentili dopo tanta fatica.

Pensavo che è questa la nuova tendenza che il nostro mondo sociale deve svolgere. Ho visto che pure a NY sono tutti più educati, gentili, si alzano dal posto nel metrò per fare sedere mia nipote, quella che non poteva avere figli, incinta un'altra volta. I vicini si conoscono, si fanno visita, si offrono per un aiuto. Un borgo, anche lì, una voglia di quartiere che una volta, recente, non c'era. Sul prato c'è gente diversa, con storie inaspettate. Una coppia straniera, lui americano, dal Colorado, Taos lei ma nata a Zurigo. Hanno due cani vecchissimi, anche loro volati in Italia, un lupo sordo e carino, una mastina incrociata con rottweiler, molto rott, sdentata.

Gli ho allungato ogni osso di agnello che ho recuperato aiutando a sparecchiare il prato.

Lui così contento di essere in Italia che è venuto a dormirmi sopra le scarpe.

Erano ospiti dai nostri amici e si sono incantati, vogliono stare qui, cercano casa. Per lavorare gli basta il computer, il problema è la scelta del posto. “In centro di un paese, o almeno in walking distance?”

“Sì cara, pensa che quando vai a fare spesa, quella pesa anche solo per 500 metri. La minerale va considerata bene.”

“Ce n’è una bella a Montefalco ma dalla finestra si vede un brutto enorme serbatoio.”

“Ecco, è più facile dimenticarsela subito che abitarla e vederlo ogni giorno.”

Discorsi da dopopranzo che si intrecciano in napoletano inglese romano e il mio accento milanese.

La più forte fin qui è la scelta di Maggie, il cognome lo taccio, è già troppo famosa, una signora americana che fu mezzo busto al tg della sera. In uno dei suoi matrimoni aveva sposato un giornalista sportivo importante. Un giorno lo raggiunge allo stadio di Memphis per una partita, lei è in ritardo e correndo arriva all’ascensore che la porta in tribuna d’onore direttamente nella sala dei Vip. C’è solo uno con lei a parte il liftman, e la guarda. E’ Elvis Presley. Le dice, ma io l’ho già vista..

Lei risponde guardando per terra protetta dagli occhialoni, anch’io lei. Ora lavora per la Fao, scrive libri e tiene conferenze dovunque, oggi è volata già in India a insegnare ai giornalisti come si fanno ricerche e interviste, ancor prima di digerire gli arrosti e le colombe ripiene e poi so che va a Pisa a fare un corso di sopravvivenza per esperti di telecomunicazione.. chissà come si fa a sopravvivere.. me lo dirà al suo rientro, ci tengo. Intanto oggi mi ha raccontato come ha scelto la sua casa qui, vicino a Cantagallina, di fronte alla mia.

Perché è così. Ognuno di noi crea una storia diversa, scegliendo la sua prossima vita.

La sua: un suo amico fidato le ha detto, Maggie, ma tu devi mettere radici, va bene una casa a Roma in Trastevere ma lì vivi in una cartolina, non è un vero posto. Devi trovare una casa per morire! Prova in Umbria, vai a vedere, fai un giro.

E lei è andata. Si trovava sola a Villastrada e in un italiano (ancora oggi) impossibile chiedeva se c'era una "bona" casa per morire. Venduto, venduta, e quella? Venduta anche quella. Entra in un bar, il tipo di bar dove, se chiedi un martini, te lo versano nel bicchiere grande caldo di lavapiatti, pieno fino all'orlo senza ghiaccio né possibilità, e dice "ma qui è tutto venduto! Come mai?" La indirizzano ancora, e in mezzo a una stradina bianca vede un vecchio che si sbraccia, "ferma! ferma! è lei l'americana che cerca una casa per morire? È la mia, è questa, io gliela vendo subito, adesso, e vado a morire in città!"

Piena di gatti a cui non si piega, scrive libri e prende aerei, fa grandi feste improvvise quando torna, e non fa a tempo a imparare questa lingua perché tutti ne parlano un'altra o vogliono esercitarsi in inglese e va bene uguale.

Intanto che racconta la gallina piccola di Chicchi cerca di fare un uovo dietro a un lampione, pensa così di nascondersi.

Maggie mi dice che ultimamente ha imparato una parola nuova qui, coglioni. Brava, le dico, una parola importante, un riassunto d'Italia, infatti siamo due come da legenda. Altro che un popolo tutto diviso, riassumendo siamo due, io e l'altro, ci siamo contati. E tutti voi stranieri che fate a spinta per vivere qui! Un gran complimento, me ne rendo conto guardandovi.

E' ora che cominciamo anche noi italiani a considerarci un pò, a piacerci, a fare quartiere. Perché qui sul prato, e ieri a una tavola preparata e con che cura!, siamo tanti e tutti diversi e tutti vogliamo parlarci e ascoltare e scambiare e pronti a fare una nuova amicizia. - Una vera pasqua, anzi due.

Capitolo 63

Le pecore hanno tante funzioni: servono per il pecorino, per addormentarsi contandole, perchè ripuliscono i campi dalle gramigne mangiandosele. Portano anche fortuna, si dice.

Però sono pericolose.

Le pecore portano soldi se stanno a destra o a sinistra di chi le incontra per caso? Non lo so più.

Guarda quante, bianche carine, mangiano l'erba del prato della casa in vendita… l'hanno comprata? Il prato selvatico lo hanno fatto all'inglese meglio di un decespugliatore.

Sento il rumore che fanno strappandolo, mi ricordano le zebre dell'Africa, ma con meno violenza. Questione di denti. Improvvisamente mi sento nervosa, la mia pancia mi dice che sta succedendo qualcosa e che devo fare attenzione. Le rose!

Il gregge non conosce i confini, se dal contadino sono finite quassù, un attimo o un quarto d'ora e sono da me. Dalle mie rose. Trecento. E quante sono le pecore, due a testa? No niente pranzo oggi, devo stare di guardia. Il contadino? Lo conosco, non ha il cellulare. Lui dice che è una cosa ridicola, invece sarebbe utile ora. Altro che ridere, la storia e le sue grandi tragedie si sono consumate in giardino: gli direi, ti ricordi dell'Eden? Era il primo di molti giardini e un deficiente ha strappato incurante una mela senza chiedersi chi avesse piantato quell'albero con i fiori rosa, e dato l'acqua e curato. Hai visto come è andata a finire? E Caino, e quel nomade di suo fratello, l'Abele? Il primo zappava e vangava con grande fatica per tirare fuori dalla terra erbette e insalatine, chissà se c'era il prezzemolo, che i greggi dell'altro gli hanno mangiato. Ti ricordi poi come è andata? Anzi,

ancora si ripete la storia tra stanziali e nomadi, hai presente il telegiornale? La Palestina gli ebrei, la stessa canzone. E il Piccolo principe? Perché la tragedia non è della terra, è universale, è extraterrestre. Non la sai?

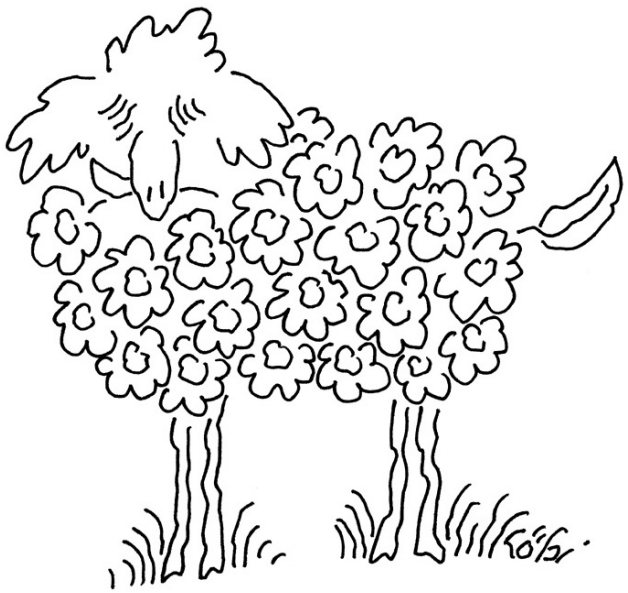
C'era una volta un bambino su un altro pianeta, aveva una rosa venuta da un mondo lontano, questo qui dove stiamo, e lui si era incantato perché un fiore nell'universo non è uguale a nessuna altra creatura, è commovente, gli antichi lo chiamavano cosmos, è l'ordine del creato, la sua struttura di stelo di foglie di petali sta inscritta nelle figure geometriche che abbiamo pensato o trovato nei cieli guardando le stelle.

Insomma il Piccolo principe si innamora, lui rappresenta l'anima, sai, il bambino che abbiamo dentro di noi. Che pure siamo un giardino, scavandoci molto ma molto nel cuore. E cerca di fare una protezione, un recinto contro la pecora, quella sola che ha sul pianeta. E ripete così i gesti dei primi stanziali, che dicono "orto" per dire "cintato".

Io non ho fatto un recinto, sono nomade dentro ma adesso ci tengo di più a quello che nasce qui intorno, e che curo e che annaffio. Sono diventata stanziale. E le mie rose io le conosco una per una, essendo, come tu dici che sono, in pensione, succede che ho tempo e le ho studiate, divise per gruppi, hanno nomi che so quasi sempre a memoria, le ho nutrite pulite e la sera quando fa buio e i pulcioni attaccano il bocciolo io vado lì con la pila e gli spruzzo il talco perché con i denti impastati non possano mordere i petali chiusi. E se lo vuoi sapere ho quasi tutte le razze, sì come un filatelico i francobolli, le rifiorenti le sarmentose le meilland le austin e poi:
lecinesilethéleantichelealbalebourbonleinglesilemuschiatelesemplicidoppiestradoppielechinensisledamasceneleibrideleputtanelefloribunde, le rampicanti e quelle da siepe.

Beè?

Beh, allora sta' attento che quando vedo il gregge arrivare, divento caino. Scritto minuscolo, sì, come aggettivo del sasso..



Capitolo 64

Funghi ?
Parla Köbi

Qui nel paese, le donne oltre i sessanta si assomigliano tutte. Hanno tutte un vestito bigio con un piccolo disegnino, o a pois, o un fiorellino, un grembiule, un foulard in testa e un paio di Ray-ban. Sono tutte alte uguale, diciamo basse uguale, e vanno su e giù per le strade. Dal campo santo ai loro posti segreti nella macchia, dove trovano funghi, asparagi di bosco, erbe buone e more. Tante cose le trovano anche nei giardini privati, ma tanto i forestieri sciupano ogni cosa. Qualcuna di queste vecchiette le conosco anch' io, ma siccome s'assomigliano, le confondo, le saluto tutte quando passo con la macchina. Mi fermo e offro un passaggio. "No grazie, se mi siedo non mi alzo più." E partono, come delle mountain-bike, su per i "violetti". Una è la mamma del nostro amico l'elettricista, si chiama Fragolina. Tutti qui hanno un soprannome. Suo figlio, in giro col fiorino, la incontra spesso. "Dove andate?", chiede, "Non chiedermi dove vado, chiedimi cosa penso." Beccati questo. Un'altra mi racconta, "Quest' anno facciamo l'ottantesimo…". Complimenti. "…di matrimonio". Ca…spita, complimeeenti.

Sono sdraiato con un mio amico nel campo di timo selvatico. Ci sentiamo come due conigli pronti per la pentola, sotto la grande quercia. E' toscano, l'amico, e mi dice, "Qui sarebbe perfetto per i funghi". Ci metto un po' a capire. Per l'amor di dio, le vedo già, le vecchiette, scorazzare per il bosco, fatte come le biglie. Lasciamo stare, facciamoci di timo, di rosmarino, di gelsomino o al massimo di Sagrantino.

Capitolo 65

Maggio. UNA STORIA DIVERSA.

Quella di un pellegrinaggio al contrario, da Santiago de Compostela ad Assisi. Due persone straniere un mulo due cani . Marina le incontra e se ne innamora.

Questa è una storia talmente diversa.. la saprò raccontare?

Va così: lui è un ragazzo di famiglia mista, spagnola e olandese, con l'amore per i cavalli, il suo cane è tanto malato, disastrato, in fin di vita, e lui fa un fioretto: se il cane sopravvive andrà ad Assisi, da Santiago. A piedi. Il cane, ecco che ce la fa! e partono, con un asino. Passa un momento dai Pirenei, dove c'è la sua ragazza, Dominique, per dirle dove va e che poi tornerà.

Un momento, dice lei, prendo la zaino e chiudo casa, sono pronta alé. E fischia al suo cane che corre dietro a loro, destinazione l'Italia.

Ieri Dominique mi ha raccontato - ero immobile davanti a una loro foto del viaggio, quell'asino dolce, carico delle loro poche cose, due cani, loro due ragazzi - che viaggiare con un asino rende tutto il viaggio più facile, la gente si fa tranquilla e ospitale appena lo vede. "Ti offrono subito - mi dice - il granaio."

Arrivati ad Assisi, pensano di essere in un posto giusto per loro, questa Umbria.

Lui poi frequenta l'università di Perugia, medicina e chirurgia veterinaria, 110 e lode, e oggi è forse il medico veterinario più quotato, non so se in Europa o addirittura nel mondo, forse sì perché va spesso dappertutto, anche in America

e in Russia, ad aggiustare i cavalli da corsa quando si fanno male.

Il suo lavoro è completo come il camion su cui si muove. Immaginalo, questo camion, diviso nel senso della lunghezza, si apre la serranda del fianco destro e lì ci sono gli attrezzi da maniscalco, forno compreso per le saldature dei ferri, nel fianco sinistro c'è un ospedale per tutti i casi che è invitato ad incontrare. E a operare sul posto, quando si deve.

Perché, quando un cavallo si azzoppa, i ferri che indossa gli fanno male e bisogna toglierli e rifarli su misura per aiutarlo a camminare e guarire.

Oggi hanno un campo di lavoro vicino a Camucìa, con le stalle e i recinti, dove Dominique si occupa di allenare il cavallo convalescente fino a portarlo a guarigione. Mesi, un anno.

Quanti anni sono passati? Venti? Trenta? Non lo so e non si capisce.

Ma ora racconto la casa: arrivati qui, decidono che è bello per viverci. Quindi cercano lavoro. Imparano la lingua, ne parlano già almeno tre, e trovano un vecchio pastore che gli propone di badare al suo gregge di pecore.

Va bene, dicono. Il pastore gli affitta un campo, che è la fine del mondo nel senso della parola.

In un piccolo altipiano tra le valli di Cortona, a prati e boschi, aperto in tondo al sole, c'è questo piccolo campo, un ruscello gli cade di fianco e forma appena più in basso due piscine naturali con una cascata. Faranno lì la loro casa. Il primo inverno dormono in tenda appoggiati all'asino e ai cani, e di giorno tagliano segano inchiodano le traverse di legno delle ferrovie e fanno una stanza quadrata, con il tetto. E la fanno con una poesia che è quella che, mentre racconto, mi commuove, e la commozione non accenna a passarmi. Mi sono incantata!

Nella stanza c'è tutto, tutto quello che serve. Niente, neppure una cosa che non sia utile. E' piena di bellezza, la porta, la ringhiera che circonda la stufa in mezzo, e tutto è fatto a mano da loro.

Un piccolo portico rialzato, con un glicine, tavolo sedie. La casa si ingrandisce negli anni, e io la trovo già così, un'altra stanza, due computer, libreria scorrevole, due metri con tenda per armadio, una scaletta e lassù in paradiso, il letto. C'è anche una buona cantina.

Fuori c'è una grazia di piante e fiori, e poi ieri era primavera per il pesco e non ancora per il fico.

Ci sono cani e un po' più in là il recinto dei cavalli. Uno di tre anni; è alto arabo bello, un culo d'oro che gli scintilla al sole, e molto socievole. Innamorato perso della cavalla che ancora non vedo, lei sta dietro a un recinto con banda elettrica. Lui neppure mangia tutto lo zuccherino che ti è permesso di dargli, lo molla a metà per andare a nitrirle il suo amore.

E lei appare, ha ventanni, ma li ha veramente come una ragazza. Bianca, silenziosa, bellissima. Si chiama Luna e lui le piace molto. Dominique mi dice che ha ormai deciso di lasciarli insieme, forse faranno un puledro se lei ce la fa, e poi vivranno tutti e tre, o due, senza separarli più. L'amica che mi ha portato qui chiede se lui potrebbe montare la sua. "No - è la risposta - ha un amore e farà famiglia con Luna per sempre."

Potrei ancora parlare della casa d'estate per gli ospiti, piccola, di legno, una panchina fuori, una pianta, dentro due letti, biblioteca (qui come nella casa i libri sono su tutte le pareti) una scarpiera e un tavolino, bei quadri, le foto.

Fuori, un'altra casina, ma minima, il cesso, e davanti una grande banxia ricadente a ombrello si appoggia a una ringhiera e ti nasconde alla vista.

Mi chiedo se tutti noi abbiamo sbagliato tutto, ma lo penso con il cuore allargato, tranquillo.

Felice di essere testimone. Due vite così, un solo estremo intendimento. Un amore un progetto comune per due, e così descritto nell'andare della vita. Che vedo davanti ai miei occhi.

Si è parlato di pane, il nipote del pastore, che era lì con il suo cane Brioche, e montava una baracca per ...non so perché, di notte fa il fornaio. Ho detto ridendo che mi viene bene il pan brioche e ho visto un lampo negli occhi di Dominique, le piace tanto con il lemon curd.

Ho promesso di tornare - non vedo l'ora - e portarglielo.

Capitolo 66

L'incidente. La Fiat. La Madonna.

Non è facile guidare qui tra tutti questi paesani che tengono la testa sotto al volante, gliela vedi appena spuntare, ti spaventi, credi che non ci sia nessuno dentro... e tra i giovani che vanno a mille all'ora su e giù le colline. Se poi i freni non sono perfetti, hai la certezza dell'incidente. Ti proteggano i Santi.

'Prima e dopo l'operazione di Köbi' è un tempo preciso in cui mi si divide la vita. Beh, pochi giorni prima appunto, a tavola con gli amici che si prendevano cura di noi in quei momenti, Köbi mi dice tranquillo e improvviso, "Fossi in te prenderei qualche lezione di guida, in campagna, in convalescenza io potrei non potere guidare, ti pare" Pure questo. Sono anni che non tocco la macchina se non sul lato del passeggero. Si informa lui a una scuola guida e chiede un refresh per la moglie.

Va così. "Ah la signora vuole un refresh. Ah guidava benissimo un tempo. Sissì, vedo. Quante ore? Non si sa? Quattro o cinque. Sì ma non tutte insieme, una al giorno, lo consigliamo per lei e anche per il nostro istruttore"

Vado. Piove. La macchina non la conosco. Io guidavo solo la Mini, quella inglese, non avevo vent'anni, quella con la terza e la quarta che non si piacevano. Col sedile duro, il sedere indurito, il collo rigido, ma che forza che era! La guidavo con gli occhi socchiusi cantando, Milano Zurigo Parigi Londra, viaggi d'un fiato. L'istruttore mi ha detto, si vede che sapeva guidare, però, ehm.., la doppietta signora, devo informarla che non si fa più. Ok. Peccato. Era bella.

Un anno dopo è tutto passato e la macchina, Fiat Uno bianca, ha il freno a mano assente. La marmitta, una cosa che si è persa tra Paciano e Cantagallina. Un rumore facevo, il giornalaio mi indovinava a qualche chilometro, preparava il Foglio e il Sudoku. Io temevo l'incidente, avevo due amiche più grandi di me lì a dimostrarmi come ci si capotta in un attimo, come si entra in un Discount Center d'amblé. Va bene che hanno quasi ottant'anni. Che sono vedove, e non gli importa poi tanto. Che gli basta di non annoiarsi. Che vivono sole e la macchina quindi gli è più necessaria delle gambe. Ma io sono molto più piccola, almeno vent'anni più giovane, e amata, accudita da Köbi, diciamo pure viziata. Non abituata, insomma, a giocarmi la vita su una roulette.

Voglio che il freno funzioni, non è chiedere troppo. Mi impunto e mio marito finalmente va dal meccanico che sta qui dietro in discesa. Parlano, Mario in tuta mette la Fiat sul ponteggio, controlla bene e poi sentenzia "Niente da fare. Per quello a mano non c'è madonna che tenga, se non pregarla" Abbassa il mezzo, mette la marcia, offre un caffè a Köbi e a due signori che sono lì di fianco alla Uno a guardare. Poi infila la mano nel finestrino e accende il motore. La Uno fa un balzo in avanti e si spiaccica contro il muro a cinquanta, sessanta centimetri davanti a lei.

La Madonna ha capito tutto, naturalmente. Se incidente doveva avvenire, che avvenisse senza di me.

Ora, per tutti, è una Fiat ammaccata. Per me, lo vedo benissimo, mi fa l'occhiolino.

Capitolo 67

Ginestre lavande e gelsomini.

Giugno. Una lucciola fa Pasolini. Lui l'aveva capita. Lei nasce quando i profumi sono i più nuovi e più forti dell'anno. Sarà che si sia inventata la luce per vedere meglio quei fiori bianchi gialli viola, così intensi anche di notte? Saranno queste le cose della natura?

E' una sera di lucciole.

Pasolini diceva che dava via volentieri tutta la Montedison per una lucciola.

Certamente.

Lei ha i cinque soliti sensi più altri che non conosciamo. Le antenne le raccontano tutto. Ha i ferormoni con cui avverte presenze lontane. In più si fa luce da sé. Dice uno scienziato, un professore che abita qui, che in Bolivia sono molto più grandi e, catturandone cinque e mettendole in una bottiglia, puoi leggerti tutto il giornale, i piccoli annunci compresi.

Dice anche che i pipistrelli hanno il radar già da duecento milioni di anni... Da cui noi abbiamo appreso l'eco... grafia. Sentono così ogni tipo di ostacolo e preda. Solo i gatti sono pericolosi per loro, perché assorbono le onde con la loro pelliccia. E, andando ancora più in là e più in grande, i delfini: hanno il sonar. E noi, poi, i sommergibili…

Viviamo mondi paralleli senza confrontarci. Intendo, noi, perché loro lo fanno. E addirittura volando, o nuotando, in un ambiente che noi solo sfioriamo, il cielo il mare. Siamo molto meno attrezzati di loro.

Certo, si pensa a cose così in campagna, o anche a scuola, speriamo. In città sarebbe improbabile, un po' ridicolo, fuori dal posto. Pensa ai pinguini, passano l'inverno vivendo d'amore

perché è bello e per non morire… basta adesso. Io appunto stanotte sono qui.

Che meraviglia di notte, profumata e decorata da piccole luci che non stanno mai ferme... Non riesco neppure a fumare, forse per non turbare non inquinare. Per non fargli pensare che io sia una di loro, ma enorme e che puzza.

E' una cosa esagerata questa lucciola. Mi viene intorno, mi fa vedere che le mie poltroncine sono a righe anche di notte.

Pensavo dunque.. anche lei è nata prima dell'uomo. E quando le è apparso davanti, subito gli ha chiaramente spiegato la lampadina, facendo poesia. Sarà questa la natura delle cose di poi?

Chissà quali altri segnali così clamorosi ancora da interpretare. I miei, per esempio.

cera
luciérnaga
lampione
e luciola
finestrella d'oro
tremano
e nell'aurora
dondolano

noche
Federico García Lorca

Capitolo 68

Un accidente improvviso… Köbi ha il fuoco di Sant'Antonio, proprio alla vigilia di un viaggio in Sicilia. Un'amica, per fare un complimento, fa una gaffe con Marina. Che è la solita permalosa.

Quella cosa rossa, per fortuna indolore, sulla schiena di Köbi, sottile e lunga come una bruciatura è, ci hanno detto stamattina, il fuoco di sant'Antonio. E lo scrivo minuscolo perché questa, il Santo, non me la doveva fare.

Stiamo partendo per la Sicilia, il mare il sole, come tutti gli anni a giugno. Spegneremo il riscaldamento chiuderemo la piscina - sì abbiamo tutto qui, anche l'escursione termica - e via a riposarci dalle fatiche dell'orto. Questa era l'idea, una gran bella idea. Ora però dovrò mettergli la crema la garza e cambiare i cerotti, non meno, ha detto il dottore, di 6 / 8 volte al giorno. Cosa vuole dire, 7 andrà bene ? Quanto fa un giorno diviso per 8? Sveglia crema colazione doccia barba e non sono passate due ore. Il secondo intervento lo coglierà al mercato della frutta, giù i sacchetti delle ciliegie e delle pesche, fermi tutti, mi regga il cerotto attenzione che tiro. Il pesce, metta via, lo prendo stasera.

Oppure al mare, dove lui può sì fare il bagno, anzi deve, ma dopo va sciacquato con la minerale, cambiandogli la canottiera che deve tenere perché il sole, quello non può.

Ogni due ore. Ho un bikini bianco, nuovo, mi dipingerò una croce rossa su ogni capezzolo e poi via con le medicazioni.

Chissà che abbronzatura avrà Köbi, da muratore! Gli tirerò giù le spalline ogni tanto.

Mi dispero al telefono con la mia amica, quella che mi capisce, e scopro che mi capisce a modo suo.

Mi dice, sono sicura che lo curerai bene, è fortunato ad avere una moglie come te, così tedesca.

Rimango senza fiato. ”Pronto”, dice lei.

Io “Sono qui, perché tedesca?”

“Oh sei talmente precisa nel fare tutte le cose” fa lei. Veramente?! Beh, le torte le faccio con cura, proprio così come si deve. Forse perché è ancora nuovo per me. Una torta è un progetto, un’ossessione di qualche ora, non puoi tirar via. Il lavoro della mia vita è stata una metaforica torta che piacesse a qualcuno. E’ come fare un disegno, ma più manuale. Anche quelle salate, sì, anche quelle. Ma da qui a tedesca… io, che sono così vaga in questa vita semplice che me lo permette, che soprappensiero mi metto il rossetto per andare dal dentista, finendo stropicciata in faccia come un indiano in combattimento, lui poi col camice bianco sporco di rosso, che io stessa gli suggerisco di cambiare prima di rientrare in famiglia.

Tedesca... avrà mica voluto dire milanese? Dal suo punto di vista romano, forse.

Ora ho una ruga e un pensiero in più... però Lucia, se dicevi svizzera, non sarebbe stato più carino?

Non avrei potuto fare un plissé.

Capitolo 69

In Sicilia i siciliani che conosciamo, tutti mi danno ricette del loro cibo squisito. Forse perché mi hanno sempre pensato 'creativa' e gli pare che le mie mani debbano fare ancora qualcosa.

C'è uno scrittore e gran cuoco che mi racconta la storia dell'isola, ed è Pippo Perni.

E Maurizio Vulcano, lo chef di Vulcano, è quello che mi ha stupito di più. Ci ha portato stasera al tramonto ad aspettare le barche dei pescatori che ritornano con le reti piene. E lì sulla riva del mare ha organizzato una cena di pesce preparandola con acqua di mare e scogli.

Seduti sulla sabbia ancora calda, perché qui è così nera che trattiene il calore del giorno, come a tavola. Si scava una buca per il fuoco, si vela la brace con sabbia perché il pesce non abbia a bruciare, si infilzano i pesci su un legno o una canna tagliata di sbieco e così si arrostiscono. Si fa un salmoriglio di olio d'oliva due gocce d'acqua di mare limone odori che stanno lì nel prato selvatico che costeggia le onde, finocchiella origano anice menta, si aggiunge il peperoncino, e si mangia.

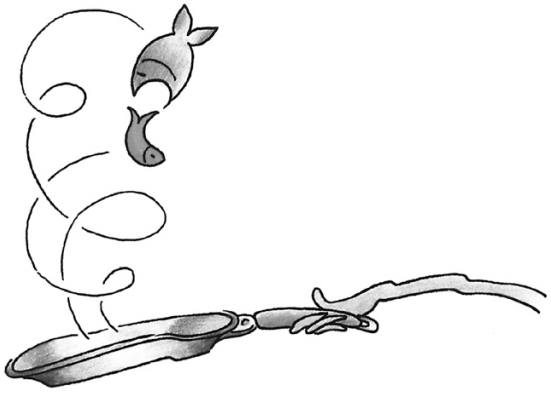
Questo è lu pisci arrustiti, un'altra faccenda è la zuppa di pesce.

Ci vuole una pentola che esce improvvisa dalla stiva di una barca. E' di coccio. Mentre uno pulisce lu pisci Mau mette sul fondo qualche pietra coperta di muschio del mare... Poi olio peperoncino le stesse cose di prima più la cipolla e un po' d'acqua. Del mare, ancora una volta, che fa le veci del sale. E i pesci. No, non c'è un ristorante che ti serve così. Così buono. Ti pare di essere uscita dal mare anche tu.

Circola vino di Pantelleria. Si finisce con un formaggio che Dop non è di sicuro. I Dop in Sicilia saranno una dozzina, ma quelli che i siciliani fanno nelle piccole stalle sono decine di centinaia, non omologati, c'è differenza tra uno e l'altro, e sono tutti squisiti. Le etichette che ci tutelano sono importanti, il rovescio della medaglia è che perdi i sapori più veri. Per esempio la provola in sfoglia dei Nebrodi... come la metti in lista? Non è consorziata, impossibile, è di pascolo unico, ma qui c'è e puoi mangiarla.

E poi come doppare Trinacria che gli arabi hanno diviso così, in tre parti. E tre le cucine, l'orientale dell'Etna, greca e marinara, abbondante di pesci e verdure che è quella dei poveri, poi la barocca in val di Noto, la parte più ricca di spezie. E l'occidentale Marsala, punica e nordafricana, con Palermo sua capitale, dove regnava il potere e i suoi cuochi, piena di carne dai sapori di salsa francesi.

Con le mani sporche di pesce e di sabbia, che lavi nel mare, senza etichetta, ma con vera delizia. Mentre ti lavi le mani ti accorgi che puoi entrare in acqua di più, anche oggi eri lì che nuotavi. Vai dentro. Dopo ti danno il cocomero freddo gelato. Mia madre diceva che non puoi fare il bagno dopo che hai mangiato l'anguria. Ma prima sì.



Capitolo 70

Paciano - New York non stop.
Parla Köbi

Loro poveretti, che hanno il casale nel Chianti, no. Loro non hanno questa fortuna di essere collegati con la ferrovia al mondo civile. Loro sono raggiungibili solo in macchina. Noi abbiamo la stazione Chiusi - Chianciano Terme, con collegamenti per Roma, Fiumicino, Firenze, Milano, New York e oltre.

Sono in macchina con mia nipote Verena. Sono le sei e mezzo della mattina, la devo accompagnare alla stazione dove prenderà il treno per Roma, poi per Fiumicino, poi l'aereo per New York, poi il taxi a casa sua. Un bellissimo loft a Nolita, arriverà alle quattro p.m. ore locali, le dieci di sera da noi. Vedrà lo stesso tramonto come noi, solo invece dei cipressi e degli olivi vedrà i tetti di New York con tutte le torrette dell'aria condizionata, ascensori, antenne e serbatoi d'acqua. Domani farà l'esame della patente guida, finalmente, e dopodomani darà un concerto a Boston, bello no? io non ce la farei più. Verena viene in Italia perché a lei piace molto la sua zia italiana. Per come è, come le parla, come vive e come cucina. Per lei ha imparato già da piccola l'italiano e lo parla con un lieve accento francese. Avrebbe potuto parlarlo con un accento americano, o svizzero, o cinese, visto che la sua mamma è cinese, ma ha scelto quell'accento lì.

La provinciale attraversa in rettilineo un paese umbro di quelli nuovi, evoluti. Un paio di capannoni da anni in costruzione, un campo vuoto, circondato da bandiere belle rosse con la quercia, la cerqua, come la chiamano qui, con scritto

festa dell'unità, una nuova banca in stile postmodern che sembra un santuario, qualche casa "vera", vecchia ma abbandonata e tante case nuove tipo geometra, ma non senza fantasia, una diversa dall'altra, anche di colore. E' fine luglio, e invece di aprirsi le prime finestre, si chiudono le prime finestre, per paura del caldo. La strada brulica da tanti rumorosi Api, guidati da arzilli vecchietti, carichi di cesti, damigiane, decespugliatori, che vanno da destra a sinistra, da sinistra a destra e contromano, ma piano.

Verena mi fa candida: quanti gay in questo paese! A momenti tiro giù un paio di vecchietti. Come? Perché? Ma sì, fa lei, tutte queste flags arc-en-ciel, come nel WestVillage, e in tutti i bar e ristoranti gay.

Ma porcalamiseria. A parte il fatto che ero convinto che questa bandiera fosse un'invenzione italiana, poi copiata in tutto il mondo come sempre. Stavolta hanno copiato gli italiani, l'hanno fatta grossa, e senza andare troppo per il sottile. Hai un bel scrivere "pace" nel mezzo. Per grazia di dio e della pessima qualità del prodotto, il tempo fa sì che ci siano molto meno bandiere in giro di una volta, un po' sbiadite, strappate dal vento, e appese a un lembo solo. Tra un po' non ce ne saranno più, mentre le guerre e i gay sopravvivranno.

Capitolo 71

Il paziente Umbro
Parla Köbi

Siamo tutti seduti sotto il vuotabotte, completamente felici. Tra le fitte foglie della vite spuntano dei piccoli grappoli d'uva, sono un po' indietro, come si dice qui. Ma chi non lo è. C'è Marina, la zia italiana, il mio amore, il motivo per cui tutti siamo qui. Siamo qui tutti per lei, da più o meno tempo, per amore, per partecipare a questa incredibile vita, per la casa, la cucina, per le rose, perché è bello. Ci sono io, il supporto tecnico, per le spine triple, sia quelle da dieci che da sedici ampère, per il cavaturaccioli, l'irrigazione, il PH della piscina e le pompe in genere. C'è Margritli, mia nipote più grande, dottoressa, fa ricerca al Mount Sinai a New York. Suo marito Dan, radiologo. C'è Sylvia mia cognata, che le ha fatte, queste due nipoti, brava, che a tavola mangia poco ma tra un pasto e l'altro fa fuori dei sidelli di tzarziki e di paté di melanzane, Verena l'altra nipote è appunto partita questa mattina alle sei. Uli mio fratello, che sprizza d'amore e orgoglio per le sue figlie. Una situazione di assoluta armonia. Abbiamo mangiato una buonissima pastasciutta fatta da Marina, poi quelle pesche con quel vino bianco, il Grechetto; l'unica cosa è che tra un po' dovranno partire per Parigi. Edda, la nostra house keeper di larghe origini modenesi, ha lavato tutti i piatti, esce dalla cucina si sbatte su una poltroncina libera e dice, ohhh, un caffè e una sigarettina, e ci fa compagnia.

A questo punto appare Menco, il nostro giardiniere mani di forbici. E' lui che tiene il giardino, pota gli olivi, tiene l'orto, quest'anno c'è poco da tenere, taglia l'erba, taglia i tubini dell'irrigazione, l'antenna della televisione e quant'altro. Ciao,

… ciao Menco, ciao, ti ricordi Menco? Come no, ciao. Menco ha su una canottiera bianca, un paio di shorts oversize, nella sinistra un sacchetto di plastica con otto uovi fresche nella destra una grande busta di Lidl, piena di radiografie, tomografie, risonanze magnetiche e i relativi referti. E' vero che siete dottori? fa a Margherita e a suo marito.

A questo punto c'è da lavorare.

Menco tira fuori una lastra dopo l'altra. Margrit le passa subito al radiologo, che in mancanza di un light box le guarda verso il cielo, che per fortuna era senza una nuvola. Un po' scomodo, ma guardandoli verso il muro della casa, venivano fuori dei calcoli della madonna. Dan è l'unico che non parla l'italiano, pero habla espagnol, porchè il novienta perciento dei suoi clienti sono ispanici. E qui comincia, cincos costas rottas, ma ora todo bien. Ce credo, fa Menco, è successo trent'anni fa, non dimenticherò mai quella notte. Deve aver fatto un quintiplo salto mortale con la Lape e la moglie, dopo la curva del Beccaccia nel campo di meli di Norbert. Solo tre punti all'orecchio, (la moglie ha resistito bene) ma sono venuto anche sul giornale. Hanno detto di quelle coionerie sul giornale, ma sappiamo come sono i giornalisti. Andiamo avanti. El corason todo bien. Il fegato, vogliamo vedere il fegato, urla Edda. Ma anche il fegato è normale. Qui Edda diventa un po' impaziente, è possibile, che quello lì sta bene, e noi abbiamo tutti gli acciacchi possibili? Un fegato così sarà normale qui, nella Val di Chiana, dev'essere per forza ingrossato. Ingrossato? Senti chi parla, risponde Menco. Girati Edda, non guardare, quest**o** è la prostata. E che voi, fa lei, ne ho viste di tutti colori. Questa sempre ingrossata, ma non più del fegato, es normal por un ombre de siettantacinco anos. Se ha capito la mia età, dev'essere un dottore bravo, dice Menco. Non gli diciamo, che l'età è scritto sulla lastra. Insomma, siamo tutti soddisfatti.

Menco, e anche noi, che possiamo stare tranquilli con il nostro giardiniere per i prossimi vent' anni.

Capitolo 72

Agosto. Ospiti in campagna, è passato già un anno.
Parla Köbi

Parte seconda, vi siete invitati.

Se non ci sono motivi politici o economici o altri tipi di ricambio, i padroni di casa desiderano solo un po' di compagnia, qualche chiacchiera che non sia la storia della vostra vita, sentire un po' di musica insieme, insomma dividere il loro piccolo regno con qualcuno. Avranno sicuramente scelto con amore ogni gradino della casa, ogni piantina del giardino, ogni tazzina dello scaffale. E anche se non capite un cazzo di giardinaggio, di ristrutturazione e di arredamento, dimostrate rispetto e fate ogni tanto un complimentino.

L'invito: quest'estate passiamo per caso nella vostra zona. Potremmo fare un piccolo detour. Buttatelo lì cosi, vedete cosa succede. Se vi dicono: certo, fermatevi pure un paio di giorni, avete raggiunto il vostro scopo. Se sono "qualche giorno" precisate il giorno dell'arrivo e della partenza. Cinque giorni sono tanti.

L'appuntamento: se dite partiamo presto, non telefonate alle undici per dire che non avevate voglia di alzarvi. Perché la padrona di casa vi ha già preparato un delizioso pranzetto e s'incazza prima del vostro arrivo. Piuttosto raccontate un balla, dite che dovevate passare ancora in ufficio, o che c'è un traffico incredibile.

Se cambiate la partenza invece, sempre in meno mai in più. Lasciate insistere i ospiti almeno per tre volte per convincervi di prolungare il soggiorno. Non dite mai "il mio amore mi ha

concesso ancora un giorno di vacanze". Non è lui che deve concedere.

L'arrivo: non presentatevi con un salame che avete comperato sull'autostrada o una scatola di cioccolatini che poi mangiate magari tutti voi. Queste cose ci sono già in casa. Se non conoscete i loro gusti, o se proprio non vi viene niente in mente, una bottiglia di Champagne, magari fresca, e una scatola di caviale va sempre bene. Non arrivate con quattro valige, se no alla padrona di casa viene un coccolone. Disfatele subito e mettete via. Non fate un campo di battaglia nella vostra stanza, starete meglio anche voi. Quando non la usate, lasciate le porte sempre aperte, perché magari ci sono nel bagno delle cose che servono, poi in fondo è sempre casa loro. Se c'è una rosa sul tavolino, fate sapere che l'avete notata, fa piacere.

Informatevi delle "regole della casa". Chiedete se si può fumare e dove e dove no. Comunque non fumate più dei padroni di casa, non fumate in camera, non buttate via le cicche sopratutto non nell'erba e per l'amor di dio non nel cesso. C'è la fossa biologica. Sembra esagerato, ma si raccolgono centinaia di cicche nei posti più impensabili. Informatevi per il consumo dell'acqua e insomma state un po' attenti a quello che fanno loro. Hanno sicuramente i loro motivi.

Il primo giorno: in campagna ci si alza presto. C'è da dare da mangiare al gatto, innaffiare l'orto, aprire tutte le porte, prendere il vino in cantina e metterlo in frigo, etc. etc. non è lavoro, però il tempo passa. Verso le nove si prepara la prima colazione per gli ospiti: caffè, pane toscano, burro, marmellata fatta in casa con le fragole del orto e anche quella fatta con queste buone prugnette dei alberi semi selvatici.

Verso le undici appare la prima faccia addormentata però avvolta in una nuvola di dopobarba che pian piano si confonde col profumo delle ginestre e del gelsomino. Buon giorno, hai

dormito bene? Non ho chiuso occhio è ho un filo di mal di testa, però sono molto riposato. Sarà questo silenzio o tutta questa aria buona.

Mi dispiace, con un po' di senso di colpa. Hai voglia di fare colazione? Qui ci sono varie risposte. No grazie solo un caffè fatto bene e una sigaretta, oppure se non ho un cappuccio e una brioche muoio, oppure una tazza di acqua e limone poi tira fuori una decina di bottigliette di integratori omeopatici, oppure mangia tutto quello che c'è compreso il tavolo. L'ultima è quella preferibile.

la quotidianità: Uno degli imbarazzi dei ospiti in campagna è stato superato dalla tecnica. Il telefonino, lo hanno tutti. Una volta c'erano situazioni del genere: posso telefonare a mia figlia, che dovrebbe essere arrivata alle Maldive? Sarò breve. Ho visto una cabina telefonica in paese, vado un momento a telefonare. Sai come si fa chiamare collect? In una casa di campagna c'è tutto, ma una cosa manca sempre, la spina tripla. Portate una nel beauty, invece del depilatore, per il vostro caricabatteria. Per evitare 'sto groviglio di fili elettrici e per evitare le scelte di attaccare il gratta formaggio, l'anti zanzara o il lettore CD auricolare che è così comodo e non disturba nessuno.

Il problema oggi è un altro. Il PC con internet. Posso collegarmi un momento con internet, perché ho un urgente problema di lavoro? Risultato che la line è sempre occupato, e che grazie a internet siamo completamente isolati dal mondo.

A tavola: Adattatevi agli orari e abitudini della casa. Aiutate a tavola con le cose che non implicano domande tipo dove va questa tazzina, quanto spesso devo tagliare il cetriolo, posso usare questi bellissimi bicchieri. Portate in cucina i vostri piatti e magari lavateli. Se vi offrite a fare la spesa sarete sempre benvenuti. Così potete anche comperare quello che piace a voi. Chiedete che giornale preferiscono e portate oltre la spesa un

dolce o una bottiglia di qualcosa. Vi sentirete più a vostro agio nel consumarla. Fate capire che sentite sempre il bisogno di ricambiare tranne in questa maniera: Cara, non ti preoccupare, lavori sempre, stasera cucino io. Terrore. Primo, paura di mangiare male, e secondo, stavolta faccio la cameriera sul serio. Dove posso trovare un tagliere? quale pentola posso usare? noi dalle nostre parti facciamo così, è possibile che in questa casa, dove c'è tutto, non hai l'anice stellata?. Cazzo no, quello non c'è. Chi sa come facciamo a sopra vivere? Poi pulire e lavare e mettere a posto per due ore e pure dire grazie che buono che era.

Piuttosto invitateli fuori. Anche se loro suggeriscono di andare fuori a mangiare, offrite sempre voi, anche se sono due volte in fila. Non costringete i vostri invitanti a dire facciamo alla romana. Se volevano offrire loro, il cameriere vi dirà: no qui non è possibile. In fondo vi state facendo una vacanzina gratis.

La piscina: Normalmente è il punto di orgoglio del padrone di casa. Non fate domande del cazzo, tipo quanti metrocubi contiene, quanto è costato e per cui quanto costa ogni bagno. Già ha da fare abbastanza, pulirla, rimboccarla, regolare il cloro etc., non girate il cacciavite nella piaga. Non fate la pipi in piscina. Neanche se siete un bambino o avete problemi di prostata. Anzi, sollevate i proprietari parecchio se dite ogni tanto "vado un momento in bagno"

Anche se nella casa c'è tutto, il telomare per la piscina, portatelo da casa vostra.

Fate la doccia prima del bagno, per dare una parvenza di igiene e per evitate ridicoli gridolini entrando in acqua.

Se la fate dopo è come far capire, che vi faceva un po' schifo o che c'era troppo cloro.

Mettetevi la crema da sole dopo il bagno per evitare che dopo tre volte la piscina abbia degli aloni di unto.

Non mettetevi subito sulla più comoda poltrona chiedendo alla padrona di casa "E' tua questa bella poltrona cara?" Per non sentirsi rispondere "Sono tutte mie cara."

A volte i padroni di casa sono contenti, se siete in piscina, perché così non devono occuparsi di voi, siete fuori dalle palle. Però può anche succedere, che mentre lui vuota la pattumiera, cambia la cassetta del gatto e scopa la scaletta, e lei lava qualche bicchiere, dà l'acqua al basilico e vuota i porta cenere, sentano delle chiacchiere e dei plitch platch dalla piscina; si guardino nei occhi, e si chiedano se hanno sbagliato qualcosa. Insomma state attenti.

La partenza: omani partiamo, sareste così gentili da svegliarci? Certo caro, a che ora? Alle undici.

A questo punto non dovete meravigliarvi se alle sei l'oste comincia a tagliare l'erba col decespugliatore intorno alla vostra camera. Ve lo siete meritati. Avete ricevuto una bottiglia d'olio e sapete che gli è costato minimo centomila lire. Non prendetelo come una gentilezza il fatto che vi aiutano a portare le valigie in macchina. Non chiedete, cosa fate adesso? Perché vi diranno: adesso ci riposiamo un po'. E non pensate, questa gentile signora che ha aiutato in casa è più un'amica che una cameriera, non possiamo offenderla lasciando la mancia. Lasciare un regalino o trenta euro non è ne fuori moda né di destra. E quando siete arrivati a casa o dai prossimi amici, telefonate per ringraziare, non solo per chiedere ancora una volta quella deliziosa ricetta di melanzane che ci hai fatto.

Il rigurgito: dring. Ciao cara, ascolta, ho dimenticato il mio caricabatteria. Potresti fare un piccolo pacchettino e spedirlo con posta celere a me presso il casale del gobbo bla bla… poi mi dici cosa ti devo.

Naturalmente c'è chi non ha bisogno di nessun consiglio. Senza arrivare all'estremo e dire: ho paura se qualcuno mi invita.

Continueremo a invitare amici perché stiamo bene con loro. C’è chi ci dispiace veramente quando vanno via. C’è a chi piace il posto quanto a noi e vede le cose come noi, a chi piace l’orto, a chi piace fare lavoretti in casa, chi ti dà dei consigli e aiuti per tante cose, dalle pulci delle rose a internet. Chi ci racconta un bel libro o come si dice qui “t'impara” un sacco di cose. Dei veri amici.

Capitolo 73

A frigore. Colpo d'aria. Coup de vent. Paresi facciale. Una cosa che viene in un fiat o in un amen.

Quella sera Picasso aveva per le mani una gran bella donna, e lei ci stava.

Lui la portò sulla spiaggia a vedere tutte le luci della Costa azzurra disegnate sul golfo di Antibes. Era stupenda quella notte di fine estate e molto umida.

Prendendole il viso tra le mani prima di baciarla senza fretta la guarda. E lì davanti a lui intravede la svolta del suo futuro di artista. La bocca della signora si era spostata a destra, in mezzo alla guancia.

Un occhio era al suo posto l'altro no. Anche il naso era come avesse traslocato ad altro indirizzo. Le sopracciglia, una qua in alto, una là ma dove? delineavano un punto di vista femminile veramente diverso.

Picasso la trascinò in studio e la ritrasse . Divenne famoso. La signora impazzì, insieme al nuovo mondo.

In Umbria, una magica notte di pioggia, quel miracolo si ripete per me. Però Köbi non mi ha ritratto, anzi mi rifiuta ostinatamente anche una sola fotografia. Non capisce che così il mondo non sarà mai al corrente delle mie trasformazioni. Un'occasione perduta. Mia cognata, da Parigi, è furibonda con lui. Dice che non riesce a immaginarmi e vorrebbe tanto vedere com'è.

Pazienza.

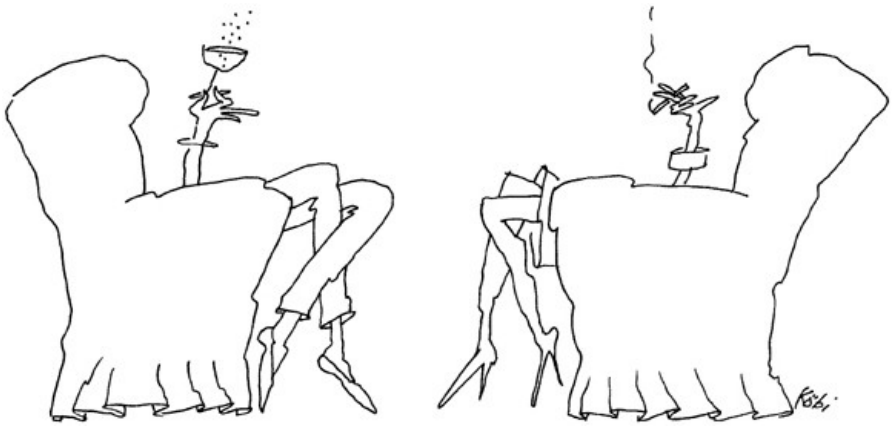
Stasera ricevo un invito a cena, che faccio con questa faccia? Ci vado. Provo a truccarmi. Non sono contenta del risultato. I colori sono quelli giusti, i lineamenti un disastro. Forse, piangendo forte, disperandomi storcendo la faccia... mi ricordo, quando avevo ventanni, se piangevo poi le palpebre gonfie, gli occhi erano quasi più belli, più profondo lo sguardo, più nero, un pochino cinese. Ora no. Incontro due coppie, persone gentili educate, gli uomini, due diplomatici che mi guardano oltrepassandomi il viso. In salotto poi, seduti a chiacchierare con una poire Williams squisita e gelata di cui sentivo assolutamente il bisogno, non riesco a guardare negli occhi le donne, non mi sento una di loro.

Lascio scivolare lo sguardo in basso e trovo le scarpe. Vedo un paio di pelle blu, decolleté, con tacco che sale alto allineato alla suola di corda. Attaccate, due gambe sottili con calze di nylon trasparenti, uno schiaffo al clima che c'è. Belle gambette

nervose, appartengono alla moglie dell'ambasciatore argentino. Di fianco a loro, scarpe di cuoio marrone con fibbia e tacco quadrato su gambe lunghe nude che escono dai pantaloni , ah è la francese, lei sa come farle intuire. Poi ci sono le mie, due polacchine piatte di Camper con zip, da campagna davvero. Con i calzini. Penso, sgomenta dal paragone tutto a sfavore, che a un metro da questi divani, dopo il muro, c'è l'erba, ci sono colline, e lì le più coerenti saranno le mie. Alzo gli occhi e vedo le loro facce dal sorriso disteso e mi sembra ci sia una questione di pavimenti diversi tra noi. Per loro va tutto bene stasera, non toccano veramente la terra, sfiorano una moquette di velluto, per me è dura e in salita.

Mi fanno parlare, vogliono unirmi alla conversazione. Ripeto la storia di Picasso, un po' balbettando. In un misto di spagnolo italiano dolcissimo la scarpa blu dice "Amélie, una gran donna. Da quando è stata dipinta ha mutato il suo nome in Fernande. Mossa intelligente, è diventata due donne per muoversi meglio dentro al destino."

Conosce la storia? Ma se l'ho inventata! Avrà conosciuto sua figlia? Possibile? Aveva pur detto a cena che Cary Grant era due file dietro di lei al funerale di Grace di Monaco, dove suo marito era stato invitato, e ha aggiunto che lei non sapeva se pregare o voltarsi.. Ha un bel musino liscio e curato, da volpe argentata. E un modo esperto e rassicurante di fare che mi fa bene. Decido all'istante che, invece di cambiarmi il nome, mi darò del lei e parlerò di me in terza persona... L'idea scioglie qualcosa dentro a Marina che comincia a parlare di altro e con tutti.



Esplorare le alternative

Marina ha fatto di tutto per guarire. Le è riuscito in parte ma sa che passerà. E' opinione comune.

Naturalmente ha visitato il neurologico Besta, il padiglione otorino San Paolo, il genio delle parotidi al Sacco. Ha dato fiumi di sangue e ha prestato la testa alla risonanza magnetica.

Con contrasto. Due volte, perché Dina, la parrucchiera che le vuole bene, le ha fatto una treccina nei capelli, come fa solo alla sua compagna, mai a nessuna cliente. Fissata con una forcina invisibile a tutti tranne che alla Tac.

Visto che la risonanza con contrasto Marina se la può appendere in cornice, tanto è bella, i grandi prof, che sono stati premurosi e pure amorevoli in questa occasione - un fatto non così scontato! lei li ha apprezzati di cuore - le dicono che hanno finito, non possono fare più niente, non è altro che un colpo di freddo, un " a frigore".

Null'altro da fare quindi se non aspettare. Loro si consulteranno nei giorni a venire per controllare il viaggio, l'iter, che fa la paresi.

"e l'occhio che piange?"

"Eh.. aspettare un po'."

"E il fatto che non riesco a dire pompelmo senza gonfiare la guancia?

E che rido solo a sinistra ?"

"Eeh, un po' di pazienza, vuole ancora un po' di cortisone?"

"No grazie, risponde Marina, sono piena così, era tutto delizioso davvero".

Visto che le cose sono impossibili per la medicina ufficiale, Marina si lancia con un salto metafisico tremendo e vuole parlare con sua madre, che le ha sempre detto la verità.

C'è un numero di telefono, a Milano, che suona a vuoto quasi sempre.

Quando risponde, al di là del filo c'è una signora che parla con lo spirito che cerchi.

Tu fai le domande, lei ti risponde. Lei è lui, in quel momento, cioè la persona che vuoi e che purtroppo è morta, non abita piu' qui (sì, ma dove?)

Puoi chiamare anche una vita senza avere risposta, è una cosa che non si sa mai.

Drin e subito una voce, "sì?"

"posso parlare con la Cocca?"

"Bambina - le dice questa voce femminile sconosciuta -sono stata trascinata qui …per un filo!"

La madre ha un gran senso dell'umorismo. Marina è contenta di sentire che è allegra.

“Bisogna dire alla mia bambina che lei non è una campagnola. Ma una cittadina. Ha forzato troppo il suo fisico nell’aria “buona” .

Ecco, è proprio lei. La campagna non l’ha mai interessata. Da Montecarlo in su invece le piaceva moltissimo. E’ morta dopo una leggera colazione al Cafe de Paris. Però prima l’ha cercata al telefono, le ha detto che la amava per sempre e di non preoccuparsi di niente, mai. Poi ha chiamato l’ambulanza e si è fatta portare in ospedale, dove le è venuto l’infarto.

Solo in vecchiaia, e per amore di sua figlia si è comportata gentilmente nel verde sconosciuto e con un’aria di smarrita sorpresa per l’ambiente. E’ arrivata a incantarsi per le sue rose. Però se Marina le diceva, mamma guarda il sole, mentre lei leggeva il corriere, rispondeva distratta, “Dov’è?”

“Ora è meglio che stia chiusa un po’ tra le sue quattro mura di città. Le farà bene riposarsi.

Passerà tutto, anche presto. Bell’orto però.”

“grazie - dice Marina e ha il magone.

“clic” fa l’altra parte al telefono.

Ora lei aspetta che tutti i Prof leggano gli esami e si mettano d’accordo, ha tutto il tempo per sé di andare un po’ in giro a Milano con la sua faccia nuova.

Milano in giostra

Le accoppiate taxi - sciopero - pioggia - ospedali (che stanno vicino alle Alpi ma quant’è grande Milano? Pensava di conoscerla essendoci nata invece ha vissuto in centro per tutta la vita) le fanno pensare ad altre soluzioni.

Scopre il tram, che fin qui aveva sentito solo sferragliare sotto le finestre a notte fonda, un rumore solitario e da infanzia.

Sembra una giostra d'antàn. Se messo in relazione con l'autobus, sembra che insieme siano fatti per andare dove volevi .

C'è anche la metro, certo, ma è troppo veloce, pochi minuti non vedi niente e sei arrivata.

Devi avere maledettamente fretta er sceglierla.

Marina non ha fretta, anzi. E' tutto nuovo. Se vede un caffè al sole sui navigli, scende dal tram con Köbi e si dà all'avventura, scoprono un indian brunch, 2 uova benedicts a testa, poi ripigliano un autobus. Hanno scoperto anche un fish point in piazza 24 maggio, un cartoccio di pesce fritto e sale, come a Londra, gestito da Gloria, così si presenta. Ci vanno spesso. La pescivendola chiede, come va? Oggi sei meno storta, si vede benissimo. Poi le offre di potersi lavare le mani e via sul 29. Dove c'è sempre un posto per lei. Si spaventano e la fanno sedere. E' carino e molto civile.

Fa bene un gesto d'affetto al settimo nervo cranico, si distende subito un po'. E così attrezzata di piantina, come in una città sconosciuta, chessò, Città del Messico, va a caccia di maghi.

A Milano ci sono due "maghi". Uno vede, l'altra sente, poi ti fa sapere quali erbe vanno bene per te. Fuori Milano c'è il terzo, il mitico Rossi. Che ti fa così male fisicamente che il male stesso si spaventa e se ne va. Marina non ha il coraggio di cominciare da lui e comincia da quello che vede.

E' un fenomeno. Bisogna in primis fare una visita, che dura mezz'ora e costa una modica cifra, meno di 30 euro. Marina l'aveva già fatta in lire. E meno male, perché i prossimi appuntamenti sono per il 2009.

Il mago che vede

Questo mago ha uno spazio che tiene, sedute, 250 persone alla volta.

All'entrata, due signorine ti danno una fiche con lettera dell'alfabeto. Di un colore, per esempio giallo.

I colori sono dieci, le lettere 25. Una voce annuncia, "dalla M alla S, giallo"

I possessori vanno allora in fila in un corridoio che termina davanti alla sua porta con la loro fiche che lasciano a lui, entrando, insieme a poche monete.

L'offerta è libera, da 50 centesimi a dieci euro. Se gli dài di più, si offende e te li ridà.

La visita dura venti secondi a testa, ti guarda, ti passa le mani vicino a dove ti fa male e via un altro.

Se è la schiena, ti gira.

A Marina stranamente non sulla faccia ma dietro al collo.

Quanta gente in 8 ore?

Vediamo.. 1 minuto e sono tre, sessanta minuti e fa 180.. otto per otto sessantaquattro, per uno otto piu' sei… 1440 mi sembra, ah ma c'è una mezz'ora di pausa, il mago mangia un panino.

Per 5 giorni la settimana. Scommetto che ci è andata tutta Milano.

Nello studio, nessun computer, nessuna scheda con nome o recapito.

Un modo ultramoderno di gestire le spese d'impresa.

Cosa importa chi sei? Solo a te importa di esserci.

Mentre aspetti, rifletti che il tempo è quello che ti succede. Nient'altro veramente.

E se uno fa il furbo e, non potendo aspettare tre anni per una visita completa, viene con un amico e si mette in fila? Ah questo è fantastico! Lui riapre la porta dicendo brusco, lei io non la conosco, se ne vada e non mi faccia perdere tempo!

Visto che vede?

A Marina ha detto "Oh quanto tempo! Come va? Come va?"

"non lo so, come va?" lei gli ha risposto

"passerà passerà… Fumi meno e si faccia vedere più spesso!"

Tre anni che lei non ci andava. Ma domani ci torna.

La maga che sente

Ma è la seconda persona quella che mi guarirà di dentro. Omeopata e prano mi riceve in una stanza in penombra, il sole di settembre presente ma nascosto nelle persiane accostate, le mani sulla mia faccia a lungo, in silenzio, un profumo di buono e pulito e questo contatto che si fa presto a sentirlo di affetto, come una figlia malata che vuole carezze. E' facile lasciarsi andare così, quando il viso non esprime espressioni di te e sei prigioniera di una specie di urlo. In questo pezzo di vita l' immagine davanti allo specchio è andata in frantumi e il pensiero, il vecchio pensiero che pensava di uscire da te, da come tu appari, si rifiuta di uscire, quasi fosse anche lui fisico e quindi avvilito. E' lì che cominci a capire che il tatto è quello che resta, la vista è sciupante e sciupata. E nella mente si sentono antenne che sfiorano le persone e le frugano dentro. E sono potenti e aiutano a entrare in una dimensione che improvvisamente è reale. Una carezza lunghissima, che cosa di meglio? Fa bene e mi ha traghettato dall'altra parte, quella della

pazienza. Mi esce dal cuore una fiducia totale nella vita e i suoi accadimenti. Finirà, tutto finisce.

Mentre io arrivo a conoscere nuove lettere, nuove stanze e valigie.

A tratti Köbi si stanca di stare nel buio in silenzio. Fa qualche domanda a Valeria.

Mi irrito subito e il mio shhht li fa ripiombare là dove sto bene. Nel silenzio.

Allora lui si rilassa, fa un pisolino. Io e Valeria ci sorridiamo. Per quel che resta dell'ora è tutto di nuovo tranquillo e sicuro.

Ritorno in paese

Ora è tutto passato, però che avventura!

Marina non sa ancora dirsi se le abbia fatto bene al carattere. Può darsi di sì.

Certo ne ha sbagliate di cose.

La prima è stata l'aria condizionata in macchina, una gentilezza per un'ospite americana.

E poi, insofferente della cosa gelata, il finestrino tutto abbassato.

E l'ultima è stata tornare in paese. Lei pensa oggi, "sei malata, stai a casa, nella grande Milano, no? Dove nessuno ti guarda più che un secondo e poi gli svanisci per sempre negli occhi. E tu ti senti riconoscente per questa egoista pietà. Cosa vai in giro in campagna, se anche è la seconda casa, è la seconda, appunto!

La seconda. Ma di quante cure ha bisogno rispetto alla prima?

E' urgente tornare, anche con la faccia così, non è una scusante per non lavorare.

Noi pensionati siamo esseri vaganti nel verde con qualche progetto ancora nel cuore, che stenta a uscire perché il quotidiano ti prende un bel po'. Diciamo, l'intera giornata. Abbiamo creato giardini bellissimi dove c'erano campi e adesso li dobbiamo curare. Si annaffia dalle 8 alle 10 di sera. Oppure al mattino dalle 5 alle 7, va bene lo stesso anzi meglio. Ci siamo insomma costruiti un bastione con il fosso intorno alla terra, non è cosa semplice uscire da qui. Non lavoriamo più, nessuno di noi, né ingegnere né architetto né imprenditore. Potremmo passare sereni due mesi in Sardegna d'estate. Macché. C'è l'orto e ci sono tutti i nostri animali. Qui si trovano tutte le razze di gatti e di cani possibili. Siamo incastrati. Certo d'inverno si può andare a passare la stagione in Africa, quei famosi due mesi, costa di meno del riscaldamento. Ma le nostre bestiole, appunto... dove lasciarle? Fuggire... Dove? Da sé. Non si può. Quindi ci frequentiamo tra noi prigionieri.

Ah ma la prossima volta… la prossima volta muoio e non se ne parlerà più.

Sì, figurati. Vedo già il funerale, mioddio, quante chiacchiere… troppe!"

Comunque è andata così, come Marina poteva da sola intuire.

Certo, quando si ha una faccia tutta a destra, una si sente strana ed è facile che sia parecchio arrabbiata. Se poi ti guardi nello specchio, anche se ormai di mestiere lo eviti, sei svenuta, ogni volta, tutte le volte.

E'andata così: "a destra? A me sembra a sinistra, sai? Perché vedi, l'occhio brutto è questo di qua. Beh, vero, la bocca però va di là,.."

"e tu vaffanculo mia cara, e arrivederci."

“Vado. Ma che taglio stupendo, l’hai fatto a Milano?”

L’altra, “su non fare storie che c’è ben di peggio! E poi alla nostra età ci si può aspettare di tutto! Lo sai cos’è successo a Gaetana? Ha un mal di schiena, no ma ti dico un male, che non si alza!“

Marina pensa a un posto dove la Gaetana potrebbe andare a curarsi..

La terza: “Ah ma no, via, credevo peggio! No non esagerare, non è niente di grave!”

Marina comincia a formare frasi complete, con i giorni che passano e gli incontri che fa.

Dice “ehssì, so che tu non lo puoi proprio capire, ma quando una è abituata a essere bella è una pena grossa vedersi così”

Smette di frequentare le amiche, quelle che abitano qua e quelle che vengono per il week end lungo però hanno la residenza, “ si sa mai che si risparmiasse, un domani” e frequenta solo il paese.

Le donne del paese hanno meno violenza, però tutte, proprio tutte conoscono qualcuno cui è già capitata la stessa disgrazia. Tutti hanno già visto questa cazzo di paresi, tranne lei.

Ma adesso, eh eh, anch’io!, pensa Marina E da molto vicino.

Va dal macellaio. Lui la saluta sempre carino e mentre taglia a mano il prosciutto di Cinta senese di sottecchi la guarda.

Sì , dice lei, Luca, mi è venuta una paresi.

“Lo sa che anche a mia nonna gli è successo?”

“Povera vecchia, risponde lei secca, e come è andata? È morta?”

“Noo - fa lui - c’ha messo tanto, poi non è mai tornata normale. E qualche anno dopo gliene ha preso un’altra, ma dall’altra parte della faccia, ci crede?”

“No.”

“E così mi è tornata dritta, bellina come stava prima, la mi nonna!”

“Fanculo Luca” ormai è un vezzo il suo. Lui le sorride dolcissimo, accetta e le porge le salsicce e il prosciutto.

Le novità del paese.

Ma il paese non ha veramente tempo per lei. E’ successo qualcosa che muove la piazza, che oscilla si divide si unisce come un cerchio di punti su cui soffia il vento circolare di un ventilatore: il prete va via!

Il motivo non è chiaro, è questo lo scandalo. C’è chi dice che è stato promosso a postazioni ben più importanti, chi parla di un suo ritorno al convento, chi, e sono le vecchie, quel minuscolo mondo di donne a crocchio sulle panchine nell’erba - la terra qui è il pavimento - tra mille parole non dette manda un messaggio terribile e chiaro: il povero ragazzo è stato circuito da donne. E da chi? Ma via, da molte, tremende e senza distinzioni di classe. Pare perfino dalle contadine. Quante? Una per certo, che a messa sfoggiava sempre nuovi orecchini. Marina riceve le confidenze perché è stata toccata da Dio, e le cose che loro, parlando tutte insieme, le dicono in grande segreto sono intese come un premio per lei che comincia a capire la vita.

“incredibile..”

“eh sì cocca, ma vero, le abbiamo viste e sentite, le svergognate!“ Lei pensa a un tipo di donna che di sicuro potrebbe conoscere, se la figura davanti: una che raccoglie tutti i giorni i meloni sul campo per sei lunghissime ore. Poi si ritira nella sua casa resa buia dagli scuri che al mattino spalanca giusto per un cambio dell’aria di sonno e richiude subito bene per ripararla dal caldo infuocato. Lì, tornando la sera, una doccia e una tazza di tè e subito la vestaglietta corta e fresca che ha comprato al mercato del giovedì, e Marina non sottovaluta il capo, lei stessa ne ha due che sembran disegnate da Kenzo perché i venditori migliori hanno le stesse radici di quello stilista essendo orientali, e drin suona la porta che non è mai chiusa, in questo paese. Nell’ombra si staglia un uomo più buio del buio, leggermente affumicato di incenso e cantando in nome del padre del figlio e dello spirito santo con uno scopino le spruzza la stanza il letto e lei stessa e la sua pelle ancora arrossata dallo sfregamento di spugna per togliersi il gusto di polvere.

E’ un attimo, è facile, è fatta.

Marina comprende e non giudica male. Si potrebbe avere un riguardo per il contadino marito, ma lui o è al bar o è morto, se è vero quello che le statistiche affermano, che la donna vive più a lungo dell’uomo a parità di età e di lavoro.

E incontrando una possibile candidata sospetta, Marina svolgerebbe con lei un dialogo che potrebbe suonare così:

“come va? Eh sì, sempre una ce n’è... speriamo che piova... al telegiornale.. ma quelli non imbroccano nulla... la vita non è certo una passeggiata, l’ha visto anche lei. Dio dà e Dio toglie. Certo che quando si presentasse l’occasione di passeggiare un tantino, non farlo sarebbe più peccato che mai.”

E c’è anche, lei viene a sapere, un gran precedente occorso al Vaiano, paese ancora più piccolo e poco distante, se guardi a destra del campanile lo vedi. Pare che il prete una volta abbia

portato sul pulpito una donna sudamericana e abbia detto," signori, la carne è debole, permettetemi di presentarvi la mia fidanzata." Rimosso, cacciato, rispunta fuori anni più tardi in un paese ancora più piccolo, sempre con lei appresso, e danno scandalo in piazza una notte dove i compaesani dalle finestre vedono lei che fugge in pelliccia e lui che urlando la insegue in sottana. Non la prenderà mai.

E' tutto vero, le dicono, ma non potrebbe essere più buffo e irreale e a Marina viene da ridere anche se ancora un filo appena più a sinistra che a destra.

Capitolo 74

Settembre. Un po' di storia perbacco. Qui c'è.

Con Guia e Laurent, lei è di Milano lui è americano e architetto e gay, e menomale, sennò chi ci accompagnava all' opera?

Pettegolezzi sulla storia e sull'arte.

La piazza medioevale di Cortona, quella a mezza costa dove è il teatro Luca Signorelli, è grande, un rettangolo lastricato di pietre antiche intatte. In pendenza, come molte piazze in Umbria e in Toscana. E' affascinante la geometria di base su cui è stata costruita questa splendida architettura italiana, arrampicata sulle colline.

Arezzo è la prima piazza che mi ha sorpreso, quando siamo andati a vedere la mostra dell'antiquariato, del modernariato e delle cose semplicemente vecchie. Una diagonale di quanti gradi, dieci? Quindici? comunque tanti e ben visibili, e appoggiati sull'illustre pavimento tutti i mobili, storti che sembrano lì lì per cadere. Gli ombrelloni, come fiori di tela, tendono verso il sole, stagliati nel cielo, che può essere molto azzurro d'estate, rivolti tutti verso un "di là" e un "più su".

Uno spettacolo.

Questa sera a Cortona si recita la Traviata, all'aperto.

I palazzi della piazza sul lato corto in discesa sono di per sé delle quinte giganti.

Davanti al Palazzo del Municipio, una pedana arredata e illuminata. Sotto, quasi nascosta, l'orchestra. Incombenti su di loro, tante sedie per gli spettatori. Ma se vuoi fumare ti siedi dal gelataio lì a lato a tre metri a sinistra e nessuno ti dice nulla. Perchè qui e ora sei in Etruria e non nell'ultima civiltà del duemila che stiamo vivendo, sto raccontando al mio bel friend, e

più precisamente nella terza città fondata dopo il diluvio universale. Qui infatti è arrivato Noè centootto anni dopo il disastro. E gli Umbri si chiamano così perché discendenti da Noè, salvato dalle acque di pioggia, "ab imbribus", e loro quindi Imbri, volgarmente poi detti Umbri. Che stavano sulle molte colline e mangiavano cose solide, come la zuppa di farro o i pici, il cui peso specifico le trattiene dallo scivolare giù, verso valle. O una grande bistecca da afferrare per l'osso. Insomma, ti dico, a Noè il posto gli è tanto piaciuto che si è fermato a far figli. Era vecchio ma arzillo.

Il nome di Cortona viene dal greco Cortonaia - sai il greco? - dal soprannome dato al figlio di Noè, che si chiamava Crano, ma poi nominato Corito dal padre, che significa scettro, ed è Quirim in latino, - tu ricordi un po' di latino? - e lui, costruendo la città su questa alta collina ha fatto una reggia a forma di torre, così bella da meritarsi un appellativo reale. La Toscana che tu ami tanto, prima di chiamarsi Etruria si chiamò Turrenia, - il mare Tirreno - proprio per via di questa passione delle torri.

Cortona, dear amico, è più vecchia di Roma. Perchè Enea - la conosci l'Eneide? - era figlio di figli del figlio di Noè. Nato qui, andò a Troia, i suoi figli fondarono Roma.

Cortona piacque tanto anche a Ulisse. Tornato da Itaca, - non stava mai fermo! - ha vissuto qui, stimato da tutti. Lo chiamavano Nanòs, cioè vagabondo, e pare la tomba sia vicino a Pergo, qui dietro, nella piccola valle dell'Esse.

Lo racconta Aristotele, sai. Pitagora poi è morto qui. Mi segui o ti gira la testa? E' andata, pare proprio, così. Rileggiti Marco Porcio Catone, vedrai.

Le luci accese nelle grandi stanze del palazzo del 1200 costruito su fondamenta di origine etrusca, poi Capitanato romano, le cui pietre forse ancora trattengono tracce di un pezzettino del fiato di Giulio Cesare, mostrano dalle finestre

aperte i mobili datati del quattro, un lampadario etrusco preso per l'occasione al Museo, i soffitti scanditi dalle traverse di legno, gli attori in costume, qualcuno sui balconi, che sembrano fare parte di una vecchia storia di anni recenti e passati. Sono russi, hanno in mano bicchieri di vino e fanno una loro incompresa conversazione. Ora scendono il grande scalone, eccoli in piazza, quasi tra la gente, disinvolti, pronti per lo spettacolo che ci si attende da loro.

Il tempo non è quello che sembra, la storia si sovrappone.

L'aria di settembre è tiepida, magnifica.

Guardando in alto, un cielo ritagliato irregolare dagli angoli dei tetti della piazza è blu scolorito, senza stelle né luna. Tra un'ora, quando la musica entra nel vivo dell'opera, devo ricordarmi di alzare la testa e guardare questo colore italiano.

La mia amica venuta da Milano osserva tutto, la vedo. Mentalmente le chiedo, e tu Guia, cosa pensi di me veramente? Che cosa trovi che la nostra amicizia ti imporrebbe di dirmi. Lo so senza chiedertelo, forse. Ma sarebbe meglio per me sentirmelo dire, avrebbe un peso che da sola non mi so dare.

Mentre la Traviata si rivela un po' fuori dal comune, e non proprio all'altezza, distratta controllo la mia scollatura.

Eccola lì, tra i seni, quella piccola ruga che mi ha già sorpreso in piscina, il primo cedimento in una parte fragile del corpo. Irritata mi passo lì un dito per darle una specie di stiratina, anche se inutile. Laurent quasi subito si porta un dito alla bocca, ci mette un suo bacio e poi la fa scorrere appena dentro il mio vestito, leggero, complice. Guia si affaccia oltre la sua testa e mi manda un sorriso ammiccante. Perdio, il palco è davanti, lasciatemi in pace. Ma quella carezza rimane e per stupido che sia adesso ho voglia di fare l'amore. Accavallo le gambe mi guardo i tacchetti Manolo Blanich sagomati. L'arte mi dà sempre alla, chiamiamola testa. Dov'è mio marito, accidenti.

RISTORANTE

Capitolo 75

SPAGHETTI ALLA NORMA

La bella ottobrata romana. Marina, al ristorante, spia un dialogo di coppia, un gourmet e una velina.

Il ristorante è siciliano, si mangia o si salta anche quello che si nomina solo.

"Eccomi qua, a lei la Norma!"
"Oh che piatto magnifico, grazie!"
"Mi saprà dire dopo che l'ha gustata, signore!
E alla signora l'insalatina"
"Grazie" *(sottovoce)*
"E qui l'olio siciliano e l'aceto della Volpaia"
"No mi dia solo un limone per favore" *(sottovoce)*

"…ah ma è buona sul serio, un capolavoro! Questo ristorante è siciliano, avrai capito, sanno quello che fanno. Anzi, fanno quello che sanno. Vengo qui spesso e me lo ordino. In Sicilia si dice Norma per dire eccellente. Non è un piatto qualunque, sai? Vincenzo Bellini rappresentava la sua Norma a Catania. Poi è andato al ristorante con amici, tutti artisti, sai, il dopoteatro. E lì gli hanno dedicato questo piatto perchè ha un gusto mosso, come l'opera, capisci? Due ricotte diverse, la frittura delle melanzane, il sugo, le sequenze di accoppiamento, 'sti profumi... insomma c'è musica qui! Devi assaggiarla"

"No grazie" *(sottovoce)*

"dàai, è squisita! E pure storica! Così poi, quando me la fai… ehi, scherzavo!"

……

“Che giornata! La chiamano l’ottobrata romana, non so chi l’ha detto per primo ma rende l’idea… Ma tu, che cos’hai, non mangi più? Nemmeno la verdura!”

“il pomodoro è un frutto, non una verdura”

“in che senso, scusa”

“nel senso che è un frutto, non lo sapevi?”

“davvero? Certo, dovrei... ignorante che sono!... Non fare il broncio, guardaci, siamo a pranzo all’aperto, qui al sole….eddài! Ma lo sai che tra un po’ sarà inverno per mesi? Dico, mesi! Sorridi finché c’è tempo!”

“Mah, il pomodoro mi dà un po’ d’acido nello stomaco. Era meglio non mangiare, lo sapevo”

“Ma dài? Non sarà stato il limone?”

…….

“…Aah.. era un capolavoro, grazie. I complimenti allo Chef. Tu prendi qualcosa? No, vero? E allora due caffè. No? Uno solo per me.”

“Riferirò, signore, io già lo sapevo che è sempre un successo. Anche lui, ma gli fa piacere sentirselo dire.”

……..

“Beh, era squisito. Come sempre. Neanche caro. E adesso parliamo di te, del tuo seno nuovo. Se l’ho notato? E come potrei farne a meno, è la cosa più grande qua intorno! Sì mi piace, è stupendo. Su te così magrolina fa un doppio di effetto. E quell’ombra di fard scuro in mezzo alla scollatura, che tocco sapiente! Quella cosa che luccica a destra, è un anellino? Ah un piercing. Perchè? Fa fico? Beh adesso non confondiamo, i fichi e le tette son cose diverse. Anche se per l’uomo l’attrazione è la stessa. No no non discuto, è che il seno, capisci, noi lo chiamiamo le tette e non è per volgarità, anzi. E’ un modo infantile di dire, l’uomo è un grande bambino con una nostalgia fissa in testa, un bisogno d’infanzia che rimane struggente nel

tempo. Gli appare come una tavola calda, imbandita per lui. Ci vorrebbe ancora giocare, affondare le mani succhiare. Com'è da toccare? Freddo o affettuoso? E' silicone? Buon materiale, conosco. Però... No, non dico che è brutto, mi piace, d'accordo. Certo, lo ammetto, mi fa un po' impressione. Mi sembra, guarda, un malinteso sociale. Conosci Fellini, ti ricordi Amarcord? C'è la Gradisca, una tabaccaia con due pere mai viste in natura e lei, per pietà e per compassione lascia che un ragazzino che la fissa sconvolto le si attacchi alle tette. E poi gli urla " Tira!" , perché lui non sa cosa fare con quel bene di dio. Insomma, se non serve a nutrirlo d'amore, ma solo a guardare.. E' carne che si vorrebbe mangiare e baciare perdendo la testa. Per esempio tu sei così avara nel dividere un pasto con me, non dovresti avere licenza di esibizione perché è solamente un inganno. E adesso sono incazzato perché sono eccitato da due pezzi di polidimetilsiloxane, figurati. Ti ho deluso, lo so, chissà quanto è costato. Tu sei offesa e seccata, io mi sento depresso. Non ci capiamo né a letto né a tavola.

Scusami ancora, finiamola qui. Anzi lasciamoci adesso. Prima esci tu poi io vado dall'altra parte.

E scusa se non te le ho guardate abbastanza. E' che mi fanno tristezza.

Ma se vuoi, esci camminando all'indietro, gli dò un'ultima occhiata.

Il cameriere mi toglie il piatto, vuole sapere di che cosa ho voglia.

Io vengo da una passeggiata per caso. Quando c'è confusione nella testa o nella borsetta, un giro ai Fori Imperiali, quel gran mucchio di storia sdraiato per terra, fa bene. Adesso qui mi sono distratta e ho voglia di sentire il finale, colgo un "onzo" sottovoce, detto tra i capelli biondi di mèches fini fini, vedo solo

un naso, mi sembra arrabbiato, il rumore delle sedie smosse mi toglie l'audio, che forse non c'è.

Di cosa ho voglia.. Di sapere di più su quell'uomo scoppiato. Ha avuto una giornata del come si dice. Dunque: inventa storie senza fine sul cibo. Bellini?! Ma va'. E' un tipo goloso, frustato e frustrato però sa mangiare. Ma quanto? Lo saprà che i pezzetti dorati delle melanzane per la Norma devono essere per forza i "tucchi femminini"? quelle scure, lunghette però anche larghette, quelle femmine insomma, non quelle del… Mi piacerebbe dirgliela questa cosa della melanzana, lui apprezzerebbe e ne farebbe una storia infinita.

Il cameriere.

"Cosa prende adesso? Posso suggerire il bianco mangiare? Le mandorle sono di Avola, appena arrivate. È fresco di stamattina, quel signore che lei stava ascoltando con tanto interesse di solito lo prende per finire, ma oggi..."

"Eh sì. Ho capito anch'io che oggi deve avere saltato qualcosa..."

Mi accomodo meglio sul mio sedere taglia 44. Me lo coccolo un po'. Che giornata romana, che ottobrata, che bella mangiata!

Ricetta di pane grattugiato in Sicilia

Pensando Sicilia mi viene subito in mente il pane per impanare di Salvo.

E' già una ricetta per conto suo. Lui prende il pane vecchio, lo porta in un albergo sul golfo dove hanno quelle macchine enormi per grattugiare, che fanno pezzi grossi, non così fini come quelli in bustina.

Ringrazia, - vive a Vulcano, si possono chiedere questi favori- porta a casa e lo mette in padella

Con giusto un filo di olio, aglio 2 spicchi vestiti e peperoncino. Mentre scurisce, mette sale, finocchio i semi, mandorle e rosmarino tritati, zafferano, una foglia di alloro. Lo fa imbiondire bene.

Poi arriva da me con un cucchiaino di pane caldo condito così e me lo mette in bocca, dice assaggia Marina che profumo. Però poi me lo nega, non me ne dà più. Io a cucchiaiate con un po' di vino bianco lo finirei. Impano così le mie cotolette, le sarde, qualsiasi cibo lo chieda. Il meglio è lo spaghetto all'acciuga aglio e olio. Nella zuppiera, una bella manciata generosa di questo pane ancora passato in padella sul fuoco.

Avete tutte le informazioni, vi manca probabilmente l'albergo. Lo so. Io torno dalla Sicilia con la scorta di pane in grandi vasetti per un anno, fino alla prossima volta che vado a Vulcano.

Capitolo 76

Novembre. Addii... Il più grande scienziato dei delfini e balene se ne va dal paese e torna in città. Gli è passato di colpo l'amore per qui. E' un amico carissimo, il meglio che c'è. Marina si dispera.

Una giornata infausta. Il Professore è la causa di tutte le mie pene, vuole lasciare l'Italia, gli fa schifo ormai, mi ha detto, e mi priva così della più grande, l'unica compagnia che si trovi per ettari qui, intendo il solo intellettuale col quale ridere è un attimo, esperto com'è di cervelli umani e di grandi cetacei. L'età poi, e sprazzi di memoria di fatti incredibili, lo rendono caro al mio cuore. Un genio. E poi l'ho adottato da anni, o forse il contrario.

Mentre parliamo mi offre il Boldo da bere, una pianta del Sudamerica, ha portato una scatola piena di foglie dall'Uruguay, ce n'è ancora un pochino dopo ventanni. E' speciale, mi dice, un alcaloide come la digitale, fa bene al cuore e alla digestione, la bevono in infusione dopo avere mangiato un asado, un gran pezzo di vacca buonissima che ha pascolato nella pampa, che è immensa e lei passeggiando si mastica non cento ma mille erbe diverse che la insaporiscono. Mi spiegava che hanno un taglio particolare per fare il brodo, niente ossa ma polpa, e quando è pronto danno la carne al cane. Poi viene l'arrosto, e nel piatto ti mettono un pezzo più grande della tua testa.

Intanto, per andarsene meglio, sputa su tutto.

E' tutto "roba da matti" per lui. Gli hanno chiesto, in comune, notizie dei suoi liquami civili.

Si è alterato, l'avrei fatto anch'io.

Poi insieme si è cercato il senso della domanda, una cacà nel prato, anche urgente, è civile?

E già che ci siamo, cambiando discorso ma non la sostanza, com'è questa storia, chiedevo, che per mangiare insalata dall'orto, bella lucida, grassa, ci devo spargere merda più volte?

È sano? Che cosa mangiamo? Chissà.

I suoi crucci sono un ritiro di ancore in barca, ora che salpa di nuovo, e sono tanti: la mela cotogna non è più pelosa quest'anno. Davvero?! E com'è? Sì, è calva, la polpa trasparente. La gelée viene gialla, non bella rossiccia. Non aveva pelliccia, porètta, ha preso la luce del sole. Eh, il clima in Italia è cambiato…

Aggiungiamo lo zucchero, dico, è chimica, prende il posto di, sostituisce il, trasforma la.

Ok. Ce la siamo cavata. Con chi farò queste cose in futuro?

Le olive. Gli passa la mosca tra i prati, a me no. Perché sei nel bosco, mi dice, la mosca ha uno stop importante, un casello, non riesce a bucare il confino di fronde, non arriva da te e viene da me.

Mi sento un po' in colpa, ma lui non raccoglie le olive, domani noi sì.

Qualcosa ancora? Eh sì, visite ha avuto, da tipi infreddati. Possibile che, appena malati, si accorgano di perdere tempo e vadano in giro spargendo bacilli? Ma è roba da matti! Mentre, se li cerchi anche urgente, ti dicono domani, verremo, va bene? Per due settimane più niente. E quindi ha la tosse, opprimente nel petto, e mi spiega: "C'è il centro del Sonno nel corpo, lo sai? Beh, c'è anche lo Husten Zentrum, quello della Tosse, non la catarrosa, che la lavori con gli sciroppi, ma la secca, stizzosa. Il rimedio eccellente è l'oppio diluito, non cose di Bayer o di Sandoz, che son vere schifezze. Ma quello omeopatico." E a me tocca chiedere in farmacia se hanno l'oppio, sottovoce in mezzo

alla gente del paese, risposta scontata, ma lui in India si curava così. Pestiamo quei semi di papavero tenuti in gran cura, raccolti a fatica, adieu les enfants. Mi tocca riscrivere a Londra, alla Thompson & Morgan, e pagare un sacco in sterline per riavere quei rari proibiti colori di fiori di maggio.

C'è altro? Ah sì. Gli voglion comprare la casa! Era ora, gli dico, sennò i soldi da dove verranno?

"Sì, ma non prendono bestie." Il cane?! Il suo cane si chiama D'Oro, la notte quando va a letto gli dà la zampa, la destra. Ma se è stato sgridato, anche poco, se ha avvertito un cambiamento di tono, si offende e non va a salutare.

"Non prendono i muli, né l'oca & galline."

"E la capra?"

"Neppure, questi animali non vogliono bestie tra i piedi. Il cane viene con me. E poi mi fa stidio, - lui l'umbro lo parla così, lo accorcia, 'un gli piace', con tutte le lingue che sa! - occuparmi adesso di soldi, non ho ancora imballato i miei libri."

Va bene. Lo so che ha un angelo speciale, anche lui laureato otto volte, e che tutto andrà bene per lui. E per me? Ha solo ottantanni, andremo con lui fino a Berna, vedere guardare che sia tutto a posto, se è buono per lui, e anche, sì, per fargli il trasloco. Ci stiamo allenando, io e Köbi. Ginnastica ogni mattina per chiudergli casse di casse di libri.

E dopo, chissà che magone.

L’eredità:

Ricetta consolante.

SPITZBUBEN, i biscottini svizzeri del Professore. Al lampone.

250 grammi di burro sciolto a bagno maria (Marienbad)
125 di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato, o vaniglina.
350 grammi di farina
Marmellata di lamponi
Zucchero a velo

Con una frusta si rende spumoso il burro mentre si scioglie a bagnomaria.

Si aggiunge lo zucchero e la vaniglina, si mischia bene. Poi la farina setacciata,

sempre frustando.

Si toglie il composto che è morbido e lo si mette su una carta oleata, avvolto cilindricamente.

Poi in frigo per almeno due ore.

Quindi si taglia a fettine che andranno in forno caldo a 200°, sdraiate sulla loro carta.

Abbasso a 180°, lascio cuocere 10 minuti o un poco di più. Li guardo, non devono essere bruni.

Sciolgo la marmellata di lamponi in un pentolino con un goccio appena di acqua e la spalmo

su metà dei biscotti. L’altra metà, la appoggio di sopra, cospargo di zucchero a velo.

E Spitzbuben in svizzero vuole dire birichino.

Capitolo 77

Dicembre. NON SO COME HO FATTO

Si fa un consuntivo dei cambiamenti personali. E' una lista lunga e faticosa come una spesa per quaranta persone.

Monologo, Marina conclude "…E l'ho fatto"

Non sapevo stare senza cameriera
E lei non sapeva stare senza una che stirava
Non sapevo tenere una casa
Pensavo si trattasse solo di soldi
Non sapevo fare funzionare la lavatrice
Mi consenta ingegnere, la smetta di scrivere lei le istruzioni, non ha per caso una moglie o una segretaria?
Non avevo mai visto un'asciugatrice
Mai più senza!
Non sapevo rifare il letto
Un letto grande, ci vogliono comunque tre persone per farlo bene
Non sapevo organizzare la spesa
Ancora oggi al supermarket con lista e matita mi distraggo
Non sapevo pulire l'argenteria
Non credevo che ci si sporcasse le mani così per pulire!
Non sapevo fare un giardino
E che lo sapessero fare solo in pochi, pochissimi
Non sapevo usare il decespugliatore
Non sapevo fare i cambi di stagione
Non sapevo tenere un po' in ordine
Concludo che, o vivi, o metti a posto
Non sapevo fare le torte, le marmellate, le mostarde i carciofini
figurati la terrina d'anatra!

Non sapevo stirare le cose piatte tipo lenzuola
Detto buddista: "Prima dell'illuminazione, taglia la legna e porta
l'acqua.
Dopo l'illuminazione, taglia la legna e porta l'acqua"
Non sapevo dormire senza sonnifero,
pulito l'orto dormo in un subito.
Non sapevo capire le piante e i fiori
«Verdor..en mis ojos te miras y te tocas
Te conoces en mi y en mi te piensas,
E' Octavio Paz, il Poeta
Non sapevo niente dell'orto
"El jardìn es pequeno, el cielo immenso"
E' ancora lui, ha sempre ragione.
Non sapevo che cosa sono le stagioni
Non è che adesso so fare queste cose perfette,
(se qualcuno mi invitasse alle Maldive direi no,
troppo casino, messo via tutta l'estate nei sacchi col sottovuoto,
aspirato, il costumino adesso dov'è?)
però le faccio.
Ho imparato la pazienza
però a parlarne mi vengono i nervi.
Non so ancora usare la tagliaerba
Non so ancora organizzare bene il frigo.
E mi piacerebbero queste cose.
Anche più ordine, mi piacerebbe, nonostante
mi costi una fatica speciale.
Non so pulire i pavimenti e le finestre, e non mi piace.
Spolverare scopare, e non mi piace.
Non so ancora fare crescere nel semenzaio, ma lo farò.
Non so fare l'insalata a righe dritte.

Non sapevo che le mie mani potessero diventare così,
le vedo come al di là dello specchio… le unghie non pulite, mai.
Mi piace, accidenti.

Ricetta di terrina d'anatra ai pistacchi e scorze d'arancio, o quasi

Non vorrei si pensasse che è importante fare cose lunghe e difficili come la terrina di anatra.

Tanto da scriverla qui. Così non è, mi pare. Anzi per niente. Si può invece leggere un libro, pensare di trovare, a Parigi, un piccolo studio, pochi metri quadri in un quartiere che venga su adesso dove i locali costano un po' meno di Quarto Oggiaro. Les Buttes Chaumont per esempio con uno dei parchi più belli della città, le plus escarpé.

E' charmant il diciannovesimo, quasi un villaggio italiano. Da lì il metrò e ti trovi nel Louvre e ci stai fino a quando ti buttano fuori.

Io quest'inverno nella Sala Italiana ho visto tanti di quei Perugino che mi sono riscossa dal torpore che l'arte ti dà dopo ore e mi sono detta, toh, ma io ce l'ho dietro casa, a Panicale... e anche davanti... a Città della Pieve! E arrivata alla Gioconda - una fila! tutti i giorni, a tutte le ore - ho rivisto lo sfondo delle terre d'Arezzo dove Leonardo l'ha piazzata per farle il ritratto. O l'autoritratto. Invece in cucina si possono saltare in padella quattro carciofi ben puliti con olio aglio e mentuccia, sale in cottura e pepe. E mangiarseli subito, ancora un po' crudi e arrostiti dal fuoco vivace. Un buon risotto è cosa per me, cibo vero e abilità quotidiana, ma la terrina di anatra non serve da meditazione, è impegnativa e tediosa. Ci sono salumieri che te la vendono già squisita, perfetta. Tanto i movimenti son quelli:

passare le scorze d'arancia in sette acque... questo sì è meditare, ma è solo un passaggio, poi devi candirle, Gesù! Avere davanti gli ingredienti giusti, il lardo a cubetti e a fette, sì tutt'e due, la pancetta a fette anche lei, i pistacchi di Bronte. Penso, io a Bronte sono stata in estate, questo sì che vale la pena! Vedere i tetti del paese quando lo lasci e continui l'Etnea, quelle tegole come coperchi di case, che tu dentro ci immagini storie e cultura siciliana, diversa da noi, la lingua, il rispetto in famiglia, il modo di fare tra parenti, gli alberi in fiore, il pistacchio appunto che è una delle piante più belle che c'è. Volevo portarmene via una, due mi hanno detto al vivaio, non possono stare da sole.

E poi, comunque, le muore su al Nord. Quale nord, io sono in centro, nel centro. Unnè cosa, mi disse lui, il vivaista, 'un po' stari.

Pazienza. Sono andata via senza pianta ma con chili di pistacchi in sacchetti che mettono ormai sottovuoto per l'export. Qui li servono con il dolce di latte, il bianco mangiare, ne fanno polvere per le cialde da mischiare al cioccolato tritato finissimo, impastato tutto con le chiare d'uovo, qui i meglio sono quelli delle suore al convento, te li passano dalla ruota dove tu hai posto i soldini. Io, la terrina non penso di farla mai più. Una volta passato il limite dell'alta cucina, sei contenta e l'hai fatto. Fare trenta non obbliga a fare trentuno. Non è neppure serio continuare come se volessi sfidare Allan Bay. Che lui invece è perfetto e ti rende le cose più facili, e sfiziose e non è astruso, ti insegna i piccoli trucchi per vivere meglio il cibo che ogni giorno, due volte, si ha da mangiare.

'Unnè cosa. Ora faccio a vapore qualche cimetta di cavolfiore e appena appena un po' cotte le mangio calde con il mio olio buono e sale. Va bene così.

Ogni riferimento a fatti luoghi persone è vero. E' andata così.

INDICE CAPITOLI

01. Prefazione. La prima pappa al mondo	Pag.	3
02. Flash in avanti, introduzione	“	6
03. Chi siamo da dove veniamo, prefazione	“	13
04. Un bicchiere di acqua, prima parte	“	24
05. Seguire il corso dei propri pensieri	“	27
06. Da bravi ragazzi	“	29
07. Un giro nel verde cuore dell’Umbria	“	33
08. Guardiamo come sotto una lente il mondo com’è	“	37
09. Facciamo un progetto più grande di noi	“	41
10. Il progetto di Köbi	“	44
11. Dove non mi interesso	“	46
12. Cartello in vetrina	“	49
13. Il pavimento	“	50
14. In Sicilia con tutti i libri di Camilleri	“	52
15. Le collezioni estate io le ho viste iniziando da Etro	“	55
16. Papà che ride	“	61
17. Il camino	“	63
18. Amici di amici di amici sbarcati in Maremma	“	65
19. Il Fuoco	“	69
20. Allora è così	“	71
21. Benigno	“	72
22. Pirelli	“	80
23. E adesso	“	83
24. 7 maggio, on the road	“	84
Seconda parte		
25. Questa esagerata libertà	“	87
26. E’ nuovo di nuovo, poesia Octavio Paz	“	90
27. Aspettami firmato Godot e ricetta pollo prigioniero	“	92
28. Nel mezzo del cammin	“	96
29. Experiment	“	100
30. I paradisi sono un’ autentica fatica	“	102
31. Un blitz in città	“	105
32. Ancora imperfetta e ricetta di corsa	“	109

33. Giugno, essere e non essere “ 113
34. Otranto “ 114
35. Le zie di Lecce “ 116
36. Controcorrente “ 118
37. Luglio. c'è un ex mondo nuovo e ricetta Fauchon, poesia di Emily Dickinson “ 122
38. Italo Ottaviano Manca “ 127
39. Umbria Jazz “ 130
40. Oh pardon “ 133
41. Americani Amerigatti “ 137
42. Agosto. Ospiti in campagna prima parte “ 139
43. Bugie di campagna “ 146
44. BBQ “ 148
45. Settembre. Sono al quinto mese “ 151
46. Umbria chiama Napoli “ 154
47. Ho visto l'unica casa degli Etruschi “ 155
48. Ottobre. Spiove e ricetta marrone “ 158
49. Novembre. Milano da salvare “ 161
50. La città “ 165
51. Neppure otto mesi “ 167
52. Dicembre. Natale in campagna “ 169
53. Duemilaeotto. Capodanno “ 170
54. Gennaio. Ho freddo, poesia di Miguel Cervantes “ 174
55. L'influenza “ 176
56. Ricette di Chef, Nicola Cavallaro “ 180
57. Un'epifania “ 185
58. Febbraio. La vera storia del Gallo Nero del Chianti “ 188
59. Downtown. Il dentista è preoccupato per me “ 190
60. Il teatro città della Pieve “ 192
61. Marzo. La vita mi aggiorna “ 196
62. Aprile. Due Pasque “ 199
63. Maggio. Le pecore portano soldi “ 202
64. Funghi? “ 205
65. Una storia diversa “ 206
66. L'incidente “ 210
67. Giugno. Ginestre lavande e gelsomini, poesia di G. Lorca 212
68. Così tedesca “ 214
69. Maurizio Vulcano “ 216
70. Luglio Paciano - New York “ 218

71. Il paziente umbro “ 220
72. Agosto. Ospiti in campagna, seconda parte “ 222
73. A cavallo tra agosto e settembre. In un fiat o in un amen 227
74. Settembre. un po’ di storia, perbacco, qui c’è “ 241
75. Ottobre. Spaghetti alla norma e ricetta di pane grattugiato 245
76. Novembre. Addii. Una giornata infausta e ricetta Spitzbuben 250
77. Dicembre. Non so come ho fatto e ricetta di terrina d’anatra 254