



Speciale

PLAY WITH FOOD

la scena del cibo



COPIA GRATUITA

Menù

(Racconti)



4

Bloodylicious
di Milena Pesole

7

Il tortellino-gate
di Lara Zambonelli

11

Uovo fritto
di Cinzia Genitori

14

La chef insonne
di Giusi D'Urso

18

Blueberry Pie
di Alice Bassi

22

Fotografia di famiglia
di Daniel Coffaro

26

La ragazza del panino 18
di Nicoletta Verna

Fuori menù

(Monologhi)



31

L'Arrosto
di Alberto Milazzo

35

Arcano I
di Iwan Paolini

Speciale

Settembre 2020

Curatori editoriali

Giorgio Ghibardo
Manuela Barban
Orietta Martinetto

Comitato editoriale

Andrea Ciardo
Giorgio Ghibardo
Manuela Barban
Mattia Tortelli

Art direction impaginazione

Roberto De Filippo

*Le opere contenute in questo
numero sono proprietà
dei rispettivi autori*

www.crackrivista.it





L'autrice consiglia di leggere sorseggiando un bel Bloody Mary.



Bloodylicious



di Milena Pesole



Come puttana non ero male, anzi. Si potrebbe perfino dire che facevo scintille, per usare un'espressione trita e ritrita. Proprio come me.

Il senso dell'umorismo non mi è mai mancato, ma non sono mai stata una di quelle puttane che si faceva fottere ridendo. E nemmeno una di quelle che riescono a staccarsi dal proprio corpo con l'immaginazione, ammesso che sia davvero possibile. Semplicemente sapevo soddisfare i miei clienti e nel farlo mi concedevo il privilegio di osservarli.

Mentre mi montavano o mi sculacciavano, dal modo in cui lo facevano, io scoprivo tanto, a volte tutto.

Per molti di loro ero Maria, per altri Gloria, Sandra, *hey bella*. Ma dato che ero figlia di macellai avevo anche un nome d'arte: *Bloodylicious*. Se me lo chiedevano, potevo trasformarmi nel coniglietto di Pasqua o nella Fatina dei Denti, per quel che me ne importava. Siamo tutti carne marcia. Ciascuno, però, marcisce a modo suo. C'era uno che mi faceva percorrere in ginocchio, con le mani congiunte, la navata che portava dritta in mezzo alle sue gambe. A troppi piaceva parlare, come se fosse un servizio compreso nel prezzo, come se gli spettasse dire la loro. Ma, da figlia di macellai, per me la carne era solo carne.

Si faceva chiamare Lou. Il suo vero nome era Luigi. Era come lo sporco nero tra le fessure delle piastrelle dei cessi pubblici: indelebile. Non riuscivo a togliermi il suo sapore dalla bocca neanche con l'acqua ossigenata. Quando provai a mandarlo al diavolo lui spezzò le gambe a quello che lo precedeva. Veniva da me in pieno giorno, quando era il mio compleanno e non lavoravo, se avevo la febbre.

Lou aveva un modo tutto suo di marciare. Mi ricordava quella volta che misi un paio di bistecche sottovuoto e le portai a casa. Passò del tempo e il frigo cominciò a puzzare. Mi accorsi che la puzza veniva da una bistecca che non era stata sigillata bene. I vermi stavano infestando il frigo. Lou era così. Ti infestava con le sue larve, te le lasciava dentro la testa.

Gli piaceva come usavo i coltelli di mio padre. Mi portava pezzi di manzo e porci scannati e me li faceva tagliuzzare sul tavolo di casa. Ero la sua macellaia personale. Mi faceva mettere in tiro, mi teneva piegata sul tavolo della cucina e cominciava a ballarmi sopra. Poi gli incartavo i tagli migliori, il resto era per me, più una cinquanta di mancia, *perché come la tagliavo io non veniva mai nervosa.*

Lo portò a casa la prima volta che era solo un ragazzino. Gli diedi un succo di frutta e lo feci aspettare giù per le scale. Il suo nome era Jesús. Lou non faceva altro che ricordargli, tutte le volte che veniva da me, la triade dei suoi capisaldi: il padre, l'uomo, il cazzo. È il tuo scettro. Se non sai usarlo, allora non ti serve. Hai capito, *Jesús?* Non so chi fosse la madre di Jesús, forse un'altra puttana che aveva avuto però lo stomaco di portarsi in grembo il figlio di Lou.

Io queste cose non le capisco. Sarà perché da piccola aiutavo il babbo a sgozzare i porcellini. Ne raccoglievo il sangue. Ripulivo tutto. Non lo so. Forse perché non sono riuscita a tenermi il mio di porcellino, il figlio che mio padre mi mise nella pancia e mi tolse con un calcio.

Jesús era come uno di quei piccoli che andavano al macello, aveva lo stesso sguardo. Gli davo il suo succo, lo facevo aspettare giù per le scale, nell'androne, vicino al portone d'ingresso. Stava sempre con le mani fra le gambe. Doveva avere almeno tredici anni, si capiva dai quattro peli sotto il naso e dalle mani, che avevano ancora qualcosa di infantile.

Se suo padre si addormentava, una volta finito, io andavo da lui. Fumavamo insieme, in silenzio. A volte lo beccavo con una mano nei pantaloni. Lo lasciavo finire e poi gli passavo una sigaretta. Avevamo gli stessi gusti io e Jesús. Ci piaceva rollare le sigarette con un poco di erba, ma giusto per aggiungere sapore. Ci piacevano le stesse telenovelas e il tacchino ripieno alla paprika. Ci piaceva Nando, il custode del cimitero dall'altra parte della strada. Era alto, verde in viso e con gli occhi lucidi.

Jesús guardava Nando e si dava da fare. Un pomeriggio lo raggiunsi per offrirgli una sigaretta e lui era lì, nell'androne, con la porta aperta e la mano nelle mutande. Sollevò la testa e, senza fermarsi, mi guardò e cominciò a piangere.

Restammo occhi negli occhi fino a quando Lou, che era venuto a cercarci e vide tutto, mi scagliò contro il muro lanciandosi su Jesús.

- Me lo potevi dire che ti piaceva fare la femmina. Avrei risparmiato un sacco di soldi.

- Lasciami stare!

- Abbassati i pantaloni.

- No!

Mentre Lou prendeva a calci Jesús non so come, io sentivo l'odore della bottega di mio padre, proprio lì, nell'androne di casa mia.

L'odore dei luoghi in cui si scannano gli animali è diverso dai luoghi in cui quegli stessi nascono e crescono. Però se sei bravo a stordire il porco, quello non si accorge di niente, tu non senti la puzza di morte trasudare dalla sua pelle e la carne viene più morbida. Allora io, da piccola, per non farlo spaventare gli andavo vicino e lo guardavo fisso negli occhi. Il porco tirava su col naso e faceva, piano, quel suo piccolo lamento gutturale. Io mi avvicinavo e gli rispondevo, tiravo su col naso anche io.

Se aspettavo abbastanza, occhi negli occhi con la bestia, riuscivo a non fargli capire che stavo per colpire. *Dritto sulla fronte.*

Mio padre teneva il porcellino. Io davo il colpo e, se ero stata brava abbastanza, se non lo ammazzavo subito, se non lo facevo spaventare, potevo avere il dolce.

Io colpivo e mio padre lo sgozzava, io raccoglievo il sangue, mio padre lo cucinava, mi faceva il sanguinaccio. Poi mi accarezzava, mi baciava e, se ero brava, non mi picchiava.

Feci come m'insegnò il babbo. *In mezzo agli occhi, un po' più su.* Con il pezzo di marmo che usavo per tenere il portone sempre aperto.

Non avevo perso il tocco, Lou non si accorse di niente. Cadde per terra con gli occhi sbarrati.

Jesús restò immobile. Ogni tanto spostava lo sguardo su suo padre.

Salii a prendere i coltelli e delle bacinelle. Lo feci con naturalezza.

Quando scesi Lou era lì, ancora vivo, con lo sguardo da ebete. Sembrava insieme sorpreso ed estasiato, quasi sollevato. Jesús non c'era più.

Continuai a guardare Lou fino a quando esalò l'ultimo respiro. Lo capì perché fece uno strano suono col naso, molto simile a quello del porcellino di quando ero piccola.

La vera arte nello scannare un porco sta nel tagliargli la gola prima che muoia per il colpo in testa, che serve solo a stordirlo. Te ne accorgi guardandolo fisso negli occhi e respirando insieme a lui.

Non è facile bisogna restare connessi, condividere la stessa aria. Ti aiuta l'esperienza.

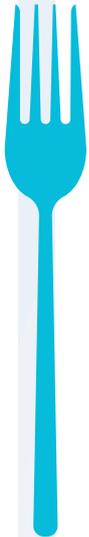
E io respiravo piano seguendo l'ultima luce di vita che lasciava gli occhi di Lou, respiravo con lui e, prima dell'ultimo, sottile, alito d'aria gli accarezzai la gola con la lama e lo feci bene, proprio come mi aveva insegnato mio padre coi maiali quando ero bambina.

Milena Pesole

Milena Pesole si chiama proprio Milena. Non Carmela, non Filomena. È di Bari, ha 39 anni. Ha studiato psicologia, fa l'insegnante e non aveva un libro preferito prima di leggere *La strada* di Cormac McCarthy. Adora i racconti di Flannery O'Connor e si rilassa leggendo testi teatrali di tutti i tipi. Sa cantare, suonare [male] diversi strumenti e recitare. Scrive per creare mondi.



L'autrice consiglia di leggere sorseggiando un calice di Pignoletto frizzante, da gustare gelido come il cuore di Scrooge prima della visita dei tre spiriti.



Il tortellino-gate



di Lara Zambonelli



Claire impiegò una ventina di minuti per spiegare a Cristiano che era una archeo-gastronoma, una che ricostruiva e riproduceva le ricette del passato, basandosi sui reperti [lo sapevi che nelle botteghe di Pompei ci sono ancora gherigli di noce intatti?] e sui documenti. Ci mise però solo qualche secondo a capire che sarebbero andati a casa insieme.

Claire lavorava come chef nel bistrot di un Parco Archeologico che offriva un menù speciale ai suoi visitatori: un viaggio nel tempo attraverso la cucina, dicevano i dépliant all'entrata.

Cristiano divenne un frequentatore abituale del museo, aggirandosi fra le teche sempre il minimo indispensabile per non essere accusato di essere venuto solo per mangiare. Era fra i primi a prendere posto ai tavoli di legno chiaro, e sceglieva sempre il posto più vicino alla veranda per ammirare la campagna francese pur tenendo d'occhio le porte in acciaio della cucina. Da lì ogni giorno Claire sbucava, puntualissima, alle tredici e trenta per raccontare ai visitatori la ricetta del giorno.

Oggi, polpette preistoriche: pesanti e prive di qualsiasi autoironia come ci si aspetterebbe da una ricetta che ne ha viste di tutti i colori e attraversato i millenni. Galleggiavano su un grasso brodo primordiale, una metafora del primo ambiente a ospitare la vita sulla terra, se vuoi disse lei con un sorriso.

Claire, attraverso il cibo, gli insegnò il valore del tempo. Cristiano viveva nel mondo dell'istantaneità, dei *noodles* pronti in cinque minuti di microonde, dei fast food e dell'asporto. Ma come si fa ad

apprezzare anche il migliore dei piatti se non si ha neanche un'idea di tutta la dedizione, di tutto il lavoro che ha richiesto? Una cosa è amare il cheeseburger, un'altra è aver ascoltato la pancetta sfrigolare in padella, aspettato con trepidazione di vedere montare la maionese, bruciarsi le dita togliendo il pane dal forno.

La stessa cosa, diceva Claire, vale per i monumenti, le città, le opere d'arte.

Una volta lo portò a visitare un cantiere di scavi su cui stava lavorando. Il pezzo forte era il pavimento di mosaici. Mi piace perché è bello, perché è simmetrico, mi piace il motivo e mi piacciono i colori. Ma soprattutto mi piace perché quando ci cammino sopra, gli abitanti di questa casa, quelli che hanno consumato i tasselli con le suole delle loro scarpe, camminano insieme a me.

Cristiano ascoltava e si diceva che non erano poi tanto diversi.

Lei scavava per raggiungere quella gente lontanissima nel tempo e sentirsi parte della stessa storia. Lui, social media manager, cercava l'approvazione di una comunità virtuale, ma la mano era disperatamente tesa allo stesso modo, malinconica come quella della Cappella Sistina.

Eppure fu solo dopo che Claire gli fece assaggiare il pollo agrodolce alla romana che cominciarono a fare l'amore come si deve.

Quel sapore, sospeso fra il salato e il dolce, gli spiegò, era il risultato di un dosaggio sapientissimo di miele e albicocche secche, un frutto che nella Roma Antica era uno status symbol paragonabile al possedere una Jeep Cherokee o passare le vacanze in Costa Smeralda. Erano frutti costosi, belli ed eleganti, e chi non se li poteva permettere cercava di imitarli con sostituti più a buon mercato, come prugne o noci. Insomma, si diceva Cristiano, le Chiara Ferragni della cucina latina. Il ragazzo masticava e ascoltava, gustava e rifletteva. Pensava a quanto tutto fosse sempre tutto uguale, cambiava solo la maniera di cucinarlo.

Insieme a lei, Cristiano capì che l'orgasmo era una scossa tellurica che cominciava dai piedi. Un fremito, un battito d'ali che preannunciava la scossa di terremoto che si stava per abbattere anche sul resto del corpo. Claire gli mostrò come passare le dita sul clitoride, come scostando dolcemente la polvere del tempo e riportando alla luce qualcosa di sempre diverso. E allora erano falde profonde che si aprivano, blackout e poi sprazzi di luce accecante, che lasciavano lei affamata, lui spaventato.

Poi ci fu l'incidente dei tortellini.

I giorni erano ruzzolati verso il Natale, e Claire aveva deciso che era venuto il momento di insegnare a Cristiano a fare i tortellini. Lo invitò a casa e gli prestò uno dei suoi grembiuli, quello su cui era ricamata in rosso la frase "Non adesso, ho una pentola sul fuoco". Lo mise ad impastare la pasta all'uovo mentre lei grattugiava la noce moscata nel ripieno di carne.

Sudarono insieme stendendo la pasta a mano fino ad ottenere lo spessore giusto ["la luce deve passarci attraverso come una vetrata gotica"], poi tagliarono la pasta a quadratini: perfetti quelli di Claire, un po' sbilenchi quelli di Cristiano.

Si arrivò quindi al momento cruciale: la chiusura del tortellino.

Claire glielo mostrò una, due, tre volte. Lo fece lentamente, mettendosi accanto a lui, in modo che potesse seguire passo per passo i suoi movimenti. Guidò le sue mani, incoraggiandolo, correggendolo, aiutandolo.

Cristiano riuscì a chiudere un totale di sette tortellini prima che a lei suonasse il telefono. Era il museo: la stagista aveva rovinato il dolce del giorno usando incautamente olio d'oliva al posto del più delicato olio di semi, e adesso il menù del giorno si trovava vergognosamente monco di dessert.

- Cose che capitano - disse Claire, acconsentendo a raggiungere i colleghi al bistrot per toglierli d'impiccio.

- Tranquilla, finisco io qui - le disse Cristiano volenteroso, anche se la distesa gialla di pasta che aveva davanti un po' lo intimidiva. Lei esitò, ma lui insistette, alla fine un bacio per suggellare l'accordo e la porta si chiuse con uno schiocco.

Cristiano, rimasto solo con quei tortellini in divenire, si lasciò scappare un sospiro.

Dopo una mezz'ora in cui aveva chiuso altri tre tortellini, ecco una notifica sul cellulare: stava per cominciare una diretta Instagram che aspettava da giorni.

- Posso sempre guardarla mentre finisco - pensò lui, sapendo perfettamente di non avere la concentrazione necessaria per fare entrambe le cose.

Si sentì riacciuffato dal tempo, annaspava.

A meno che.

Un compromesso, un'approssimazione, un quasi che avrebbe presentato a Claire come una reinterpretazione, una parola molto millennials che non a caso si ritrovava sempre fra i *trending topic* su Twitter.

Invece di perdere tutto quel tempo a chiudere i tortellini come lei gli aveva insegnato, con la forma a ombelico di Venere, Cristiano si sarebbe limitato al primo passaggio, quello più semplice. Piegò i quadratini di pasta in due: era sufficiente formare un triangolo e premere bene ai bordi perché il ripieno non fuoriuscisse.

Una soluzione funzionale, logica, il tortellino 3.0.

Due ore più tardi, gli pseudo tortellini erano pronti, e la diretta Instagram terminata. Cristiano si sentiva piuttosto soddisfatto del proprio approccio *problem-solving*.

Poi guardò meglio i suoi triangolini di pasta. Gli sembrarono rassicuranti e ordinati come le foto di un profilo Instagram, ma certo non avevano nulla della struggente bellezza dell'ombelico femminile.

Nel momento stesso in cui senti il mazzo di chiavi di Claire tintinnare nella serratura, Cristiano si pentì di essersi fatto sedurre con tanta facilità dal tempo piatto di Internet, e nel turbine di un attimo rimpianse la profondità del tempo di Claire, difficile e dolce come una millefoglie ben fatta.

Non si era ingannato, lo sguardo di Claire gli disse sorpresa, disappunto, peggio, delusione. Ma era uno sguardo allenato ad andare più in profondità della superficie, e nell'espressione di lui lesse tutto il necessario.

Claire si tolse la sciarpa, srotolandola in un'ampia spirale, e poi senza dire una parola si sedette accanto a lui. Insieme, finirono di chiudere i tortellini come si deve.

Lara Zambonelli

Nata nell'anno del Trattato di Maastricht, avrebbe dovuto aspettarsi che l'anno Erasmus le avrebbe cambiato la vita.

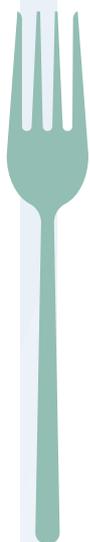
Più piena di contraddizioni dell'America, femminista che adora le principesse Disney, vorrebbe vivere dentro un musical e passare la vita ad imparare lingue straniere.

Per diventare completa ha dovuto vivere all'estero, per essere libera ha scelto di tornare a casa. È soprattutto orgogliosa di due cose: lavorare con le parole e aver imparato a fare un ragù buono come quello della sua nonna.

Come tutti sognatori, vive sotto uno sguardo immaginario (questa non è sua, è di Kundera).



L'autrice consiglia di leggere sorseggiando un calice di Ribolla gialla Doc Colli orientali del Friuli.



Uovo fritto



di Cinzia Genitori



Non è da molto che ho scoperto l'esistenza dell'uovo fritto. Non tanto della preparazione culinaria in sé, le cui varianti sono comunque molte, quanto della sua denominazione comune.

A casa mia – la casa della mia infanzia – l'uovo fritto si chiamava “uovo a occhio di bue”. Ammetto che il nome fa un po' impressione, ma faceva impressione anche il largo tuorlo giallo, semicrudo e come perso all'interno di un cerchio bianco, dagli orli appena dorati. Forse per questo non mi è mai piaciuto, e da sempre preferisco rigirarlo, in una variante sicuramente non contemplata dai manuali di cucina. Il tuorlo rappreso sta sotto, e quando affondo la forchetta nel cerchio, non si spande attorno, ma resta lì, pallido e contenuto, per quanto un po' appiattito. Anch'io a volte mi sento così, pallida e contenuta, persino un po' appiattita. E in effetti, la vita è piena di eventi che ti rigirano e ti appiattiscono. Ma non sbrodolo attorno, e quando tutto è finito – l'uovo s'intende, la vita non so – il piatto è pulito, e non ci sono tracce da raccogliere con il pane.

L'uovo a occhio di bue era una specialità di mio padre. Nella casa della mia infanzia i padellini erano in acciaio, padellino e manici un tutt'uno. Così, quando l'uovo era pronto, i manici erano roventi, e non c'era modo di togliere il padellino dal fuoco, se non con le presine. Ma, in ogni storia c'è sempre un ma, nella casa della mia infanzia a un certo punto mia madre aveva introdotto uno strumento sostitutivo delle presine, un po' pinza, un po' morsetto. Era in acciaio come il padellino, e vagamente inquietante. Papà però non lo usava, e alla fine neppure lei. Papà non usava neanche le presine, ma uno strofinaccio, di cui ripiegava un angolo in un grumo di stoffa. Con questo portava in tavola il suo uovo a occhio di bue e lo mangiava direttamente dal padellino. Il suo uovo

era un vero occhio di bue, liquido e lacrimoso, nel giallo e nel bianco. E quel che è peggio, una volta in tavola, interamente ricoperto di peperoncino in pezzi. Non paprika, non peperoncino in polvere, proprio peperoncino spezzettato, rosso e piccante. Papà amava il peperoncino, ma non ne ha mai fatto un uso smodato, se non proprio sull'uovo.

Adesso che ci penso, inizio a sospettare che l'uovo a occhio di bue non piacesse granché neanche a lui. Così come – a rifletterci bene – non doveva amare granché il suo stesso temperamento, collerico e sentimentale a un tempo. Esattamente come il suo uovo, liquido e lacrimoso all'interno, terribilmente rosso e piccante fuori.

L'uovo fritto di mamma è una frittatina. Immutabilmente uno, inevitabilmente frittatina. In sequenza: uovo nella sinistra, forchetta nella destra, colpo preciso della destra sulla sinistra, uovo nel piatto: rimescolamento rapido con un pizzico di sale, niente formaggio, niente erbe: olio fumante nel padellino, sfrigolio dell'uovo e rigiro della frittatina nel padellino stesso: questa è una magia che non sono mai riuscita a replicare. Sono capace di rigirare abilmente una frittata con l'ausilio di un piatto o di un coperchio, ma rigirare una frittatina di un solo uovo sollevandone un lembo con una forchetta, neppure una spatola, è una sua specialità. Molte altre sono le sue specialità irripetibili – i silenzi impenetrabili, o la distrazione irrimediabile, ad esempio – ma in tutte ritrovo la stessa essenzialità: niente fronzoli, mai, e la stessa apparente sicurezza. Dentro, un amalgama di sentimenti, del tutto indistinguibili, bianco e giallo dell'uovo rapidamente mescolati, inestricabilmente fusi. Fuori, dorata e rotonda, una frittatina di uovo, che per quanto la giri, e la rigiri, sa monotonamente di uovo. Rassicurante, se hai fame. Indiscutibilmente noiosa, se mangiata controvoglia.

Più complesso, e allo stesso tempo più semplice, l'uovo di mio fratello. Immancabilmente alla coque: tre minuti da quando l'acqua bolle, l'albume rappreso, il tuorlo liquido. Nel portauovo, rigorosamente senza sale. Mio fratello mangia il tuorlo con il pane, non importa che pane, il cucchiaino lo usa solo per l'albume, quel poco che ne resta attaccato al guscio. Finisce rapidamente il suo uovo, e poi mangia formaggio, prosciutto, e altro pane.

L'uovo è un rito, e come tutti i riti, va rispettato. Come per tutti i riti, ne sono contemplate diverse varianti. In quella di mia cognata, cioè la moglie di mio fratello, i minuti sono quattro. Lei li calcola da quando immerge l'uovo nell'acqua bollente, aiutandosi con un cucchiaino. Ogni volta penso che l'uovo si romperà, e questo è ciò che penso anche del loro matrimonio. Ma fino ad oggi non è mai successo, né con l'uovo, né – altrettanto inspiegabilmente – con il loro matrimonio. Anche lei mangia il suo uovo con il pane, che viene tostato, tagliato a striscioline, e generosamente offerto anche a mio fratello. Entrambi mangiano il loro uovo con gusto, mia cognata però nel suo mette il sale.

L'uovo fritto è comparso nella mia vita con Francesco, mio marito. Nella sua casa di origine l'uovo fritto si chiama uovo fritto, ed è un uovo che viene fritto in padella. La frittura viene fatta con olio, rigorosamente extravergine di oliva, in una padella di ferro con il manico. Le regole sono regole, Francesco questo l'ha chiarito da subito. L'olio deve essere caldo, l'albume rapprendersi, il tuorlo restare morbido. A me le regole non piacciono molto, a lui sì. Forse è per questo che ci piacciamo così tanto.

Anche se lui – a volte – mangia ancora l'uovo fritto, insieme abbiamo deciso che le nostre uova preferite sono barzotte. Non fritte, non sode, non alla coque. Niente frittatine né occhio di bue. Barzotte. Cinque minuti da che l'acqua bolle, raffreddate rapidamente sotto l'acqua corrente, immediatamente sgusciate. Il tuorlo morbido al punto giusto. Con buona pace delle regole, dei riti, e delle nostre famiglie d'origine.

Cinzia Genitori

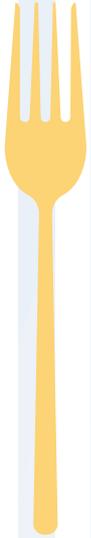
Milanese per *ius soli*, siciliana per *ius sanguinis*, ha una spiccata predilezione per tutto ciò che è variabile e plurale: le possibilità. Nella realtà, ama la buona cucina e le chiacchiere con gli amici, specialmente quando hanno la ventura di accadere insieme.

Tra i libri già letti e quelli ancora da leggere, i preferiti sono quelli da rileggere. In particolare, tra le fiabe, quelle di Andersen. Tra gli scrittori, le scrittrici, tra queste, Elizabeth Strout. Tra i poeti, senza distinzione di genere, Emily Dickinson, sopra tutti.

In forma cartacea, ha pubblicato un racconto e due poesie. Il racconto, in un'antologia a cura dell'associazione *dcomedonna* di Segrate. Le poesie, entrambe da Lieto Colle, nelle antologie *Ti bacio in bocca* (2005) e *Il segreto delle fragole* (2006).



L'autrice consiglia di leggere sorseggiando un centrifugato di frutta corretto alla vodka.



La chef insonne



di Giusi D'Urso



A chiunque mi chieda come sto, adesso, in questo preciso momento, mentre mi avvio a casa dopo il lavoro, o in qualunque altro istante della giornata o della notte, risponderai che sto morta di sonno. Morta per dire esausta. Di sonno, per dire a causa dell'insonnia.

L'insonnia è la mia cifra: sono per tutti Carola l'insonne.

Mi si è formata questa convinzione: nella mia insonnia cronica c'è qualcosa che mio padre mi ha lasciato in eredità. Per questo non riesco a vincerla o a contenerla, perché porta fino a qui qualcosa di lui. Molecole del suo egocentrismo che andando via ha lasciato in fondo agli armadi della nostra casa.

Per tutti, quindi, Carola l'insonne, tranne che al lavoro: nella mia cucina sono semplicemente "chef".

Chef, come strapazzo questo tuorlo? Chef, che ci faccio con lo zenzero? Chef qui e chef là. Nella mia cucina, al ristorante *Insomnia*, sono la chef e basta. Del resto il nome sull'insegna dice già ogni cosa. La carenza di sonno è la mia vita e il mio ristorante, nel quale la gente viene a consumare pasti notturni del tutto originali, accostamenti improbabili, esperienze gustative insolite, piatti di natura imprevedibile. Di notte lavoro, di giorno veglio. Come mio padre, l'essere burbero e anaffettivo che prima di andarsene mi ha rovinato la vita.

Ai tavoli dell'*Insomnia* non c'è il menu. Ci si siede, si aspetta il giusto e poi si mangia ciò che viene portato in sala direttamente dalle cucine, partorito dal mio delirio insonne. Ho fatto della mia deregolazione sonnologica la mia fortuna. Le persone sono disposte a pagare cifre esorbitanti per le mie trovate originali che neppure io riesco a prevedere. C'è la notte indiatolata di spezie piccanti su frutta caramellata e formaggi a pasta molle, dopo ore di lucida veglia a litigare con le lenzuola del letto. La notte delle sfumature delicate di coriandolo e cannella, in genere dopo un pomeriggio di sesso che mi aiuta a trascorrere le ore piene di fantasmi. Ci sono le cene notturne agro-dolci di lime e miele di castagno, ogni volta che mi sento potente dopo giorni interi passati senza toccare un letto o una poltrona.

I miei piatti hanno il colore del mio umore che tipicamente oscilla dal luttuoso all'esaltato. L'odore è frutto di associazioni demenziali, il sapore di coraggiose sperimentazioni.

Ho un acuto senso del tatto, forse esaltato dall'insonnia cronica, che mi permette una scelta raffinatissima delle tessiture. Per questo, a volte, invito i miei clienti a mangiare con una benda sugli occhi. In sala c'è ogni notte un sottofondo musicale che si confà al mio umore e ai piatti che servo. Non è mai musica classica, né pop. I miei gusti e le mie assonanze caratteriali sono più da punk-rock e underground. Il volume della musica non è mai tale da distogliere dall'esperienza sensoriale. Gustare una pietanza è come fare del buon sesso. I sensi devono restare accesi e concentrati. I suoni, sempre sotto il volume del respiro e delle frasi sussurrate da chi partecipa all'esperienza.

In cucina siamo in tre: io, Marcello e Mina. Con Mina vado a letto da un anno. Con Marcello ho un rapporto di fratellanza acquisita, costruita negli anni. L'ho conosciuto a Milano, a un corso di formazione durato un anno intero. Mi inquadrò subito, scoprì immediatamente i postumi reiterati e cronici della mia insonnia, riconobbe il mio estro morbosamente creativo in cucina e mi diede l'idea del ristorante a tema.

Con Mina non è mai stato amore, e questo va detto. Fra le lenzuola non c'è e non c'è mai stata quella tenerezza che dopo un amplesso discrimina fra il sesso con sentimento e quello fine a se stesso. Sebbene ultimamente ci sia l'accenno di un qualche accudimento caritatevole che la fa scucchiare in silenzio prima di tornare al ristorante, perché io mangi almeno un pasto al giorno. Nient'altro oltre a questo. Né da parte mia, né da parte sua. Anzi, a dirla tutta, non mi sorprenderei se a casa l'aspettasse un compagno. Mina non è tipo che si accontenta di vivere a metà, ha bisogno di scoprire ogni vicolo, ogni anfratto della vita. Non so nulla della sua quotidianità a parte le ore trascorse nel mio letto e nella cucina del mio ristorante.

Marcello ha intuito subito la relazione fra me e Mina ma, discreto e prudente com'è, non ha mai fatto battute né altri accenni. In cucina, quindi, l'equilibrio fra noi tre, la mia insonnia cronica e i piatti che sforniamo ogni notte, è perfetto.

Lo è stato almeno fino a poche settimane fa. È successo, infatti, che al cambio di stagione, da un inverno piuttosto mite e una primavera troppo calda, qualcosa nell'equilibrio di cui sono sempre stata fiera si sia incrinato, portando l'*Insomnia*, e me, in una direzione che non avevo previsto. Il cambiamento è nato, con ogni probabilità, ancora prima, proprio fra le lenzuola del mio letto, quando, una mattina in pieno inverno, durante le ore di consueta agitazione senza il conforto del sonno, invece di scorrazzare in lungo e in largo per il mio appartamento fumando una sigaretta dietro l'altra, mi sono soffermata a letto, accanto a Mina, profondamente addormentata. La mia veglia, quella mattina, si è consumata quindi in un'insolita immobilità, fra il suo respiro e l'odore del sesso appena fatto. Lei, stanca, si era addormentata subito come di consueto e io le ero rimasta accanto a guardarla dormire. I suoi respiri leggeri le sollevavano appena il petto. Il lenzuolo che le copriva il seno si muoveva con una grazia che ricordava il sonno placido dei bambini. A un tratto ha sorriso, senza muovere altri muscoli, senza svegliarsi. Le sue labbra dischiuse hanno avuto un lievissimo fremito e si sono incurvate verso l'alto, accennando la fossetta sulla guancia sinistra. E in quel momento qualcosa è cambiato. Nella mia bolla, nell'aria della camera da letto, nell'odore della pelle di Mina. Non saprei dire cosa, ma di certo, qualsiasi cambiamento sia avvenuto, mi ha concesso un paio d'ore di quieta assonanza del mio respiro con il suo, nonostante il consueto stato di perfetta e lucida veglia.

È accaduto, però, che questo cambiamento abbia influito sulle dinamiche nella mia cucina. Durante le ore al ristorante ho un senso in più per Mina, per il suo movimento fra i piani di lavoro, per quella espressione concentrata che le corruga appena la fronte. Il mio sguardo si attarda più del dovuto sulle sue forme fasciate dal grembiule, sulla cintola che le accentua come una matita il punto vita. Il mio pensiero s'incunea sotto i suoi abiti, cerca il ricordo del suo odore e quello di una carezza in più data senza trasporto, ma che la volta prima non c'era. Lei continua a chiamarmi chef e a fare il suo lavoro con la precisione e lo zelo di sempre. Lei è uguale a prima. Marcello, invece, deve aver captato il mio cambiamento. Mi osserva di soppiatto e ogni tanto, fra una comanda e il rumore di un cucchiaino contro un tegame, soffia un respiro più gonfio degli altri. Un sospiro, si direbbe, come per una preoccupazione nuova che preme con urgenza sui soliti pensieri. Eppure, non gli ho detto nulla di questa mia nuova modalità insonne, né ho intenzione di parlargliene, convinta che si tratti di una cosa passeggera, tanto è lontana dalla mia natura.

In cucina, però, stanotte ho comandato un piatto che lo ha lasciato perplesso. Ha chiesto infatti ripetutamente conferma della mia comanda. Il piatto è andato in sala fumante e profumato, ma non ha sorpreso né estasiato nessuno. Alcuni clienti hanno pagato frettolosamente alla cassa e si sono defilati in silenzio, con l'espressione fra l'incredulo e il deluso. Sapeva di arrosto, mi ha

riferito Marcello. Di un semplice, gustoso, tradizionale arrosto di maiale. Mancava di rosmarino, ha detto, e questo ha sconfortato ancora di più i clienti che sono usciti. Gli ho dato ragione e gli ho detto che devo essere stata distratta da qualcosa. L'ho rassicurato con il mio solito cinismo che vegliare tutto il santo giorno mi rimetterà in sesto.

Ora, ho finito il turno, sono già le cinque del mattino e mi preparo per tornare a casa. Mina con un cenno discreto mi ha informata che non mi raggiungerà. Mi aspetta, quindi, un'intera giornata di veglia delirante in totale solitudine. Esco per strada che sta albeggiando. Scelgo il percorso più lungo: a piedi, il lungofiume deserto è uno specchio di riflessi e luce che allunga dell'altro la distanza fra me e il sonno. Arrivo al mio appartamento ch'è giorno ben fatto. Mi sdraio sul letto vestita e con ancora le scarpe.

Sussurro a me stessa che forse l'amo, sì, l'amo.

Piango per qualche minuto.

Poi, dormo.

Giusi D'Urso

È biologa, ha due figlie, un marito, un buon lavoro e un'insanabile passione per la lettura e la scrittura. Abita a Pisa dal 1983, ma è di origini siciliane, è nata a Messina. Oltre ad avere un suo studio professionale, è docente a contratto all'Università di Pisa, formatrice per alcune agenzie in campo nutrizionale. Dal 2008 al 2016 ha pubblicato un breve romanzo, due guide turistiche per bambini e diversi testi divulgativi sul tema della nutrizione [per famiglie e per bambini]. Alcuni suoi racconti sono usciti sulle riviste online *Fernweh* e *Storie a catinelle*. Si esercita e sperimenta sul suo blog di scrittura #secondapelle.



L'autrice consiglia di leggere sorseggiando succo di mirtillo.



Blueberry Pie



di Alice Bassi



Per chi passa dall'I-78, e sono parecchi da quando hanno chiuso la vecchia strada, Saltwater non sembra granché, come posto. Non per via dell'acquedotto con le scritte sbiadite e nemmeno perché, all'entrata della città, il cartello è sfioracchiato dalle schioppettate. Il fatto è che, dall'alto dell'Interstatale, Saltwater s'intravede appena, per via del bosco. Avete presente quanto è difficile, da lontano, individuare a occhio nudo i mirtilli in mezzo ai cespugli? Per Saltwater è lo stesso, e a noi sta bene così. Ci piace la nostra tranquillità, e per chi vuol giocare a fare il turista il New Jersey è pieno di posti in cui i diner servono *pork roll* e *disco fries* affogate nella mozzarella.

Bertha Jenkins, che sulla sponda sbagliata dell'Hudson c'era finita prima ancora di sposare Cliff, si sentiva una fiera figlia del New Jersey. Vantava confuse radici italiane; lavorava in biblioteca, e poi, alle diciotto, usciva e s'incamminava verso il Sandy's, dove si mordeva i capelli con una pinza verde e attaccava col secondo lavoro. All'una di notte, svuotate le tortiere dalla frutta appiccicata e dalle briciole, ripuliva il bancone, sgrassava, risciacquava, e alla fine se ne tornava a casa, con la cena da asporto calda sotto il braccio per sé e il marito. Lì, masticando *pork roll* e *disco fries*, entrambi s'incazzavano ascoltando la tele e si fomentavano a vicenda, sacramentando sul fatto che la Statua della Libertà dava il culo al New Jersey ma – sorpresa sorpresa – stava proprio lì, nel maledetto Garden State, anche se l'intero globo la credeva a New York. Certe sere, li vedevo dalla finestra mettersi a scopare sul tavolo come ragazzini, con le facce ancora rosse per tutto quell'urlare e battere i pugni.

Due brave persone, che non hanno mai dato fastidio a nessuno. Eccetto Cliff, ma era solo per un mese all'anno e tutti noi c'eravamo abituati a lavare via il sangue e buttare i cadaveri.

Lavorava in un emporio di roba per la caccia al limitare del bosco e non c'era niente che si potesse

dir male di lui. Quando gli girava, per dirvi il tipo, spargeva sulle finestre una manciata di mirtilli. I merli e i fringuelli schizzavano dal bosco in un nugolo chiassoso di ali e Cliff si faceva delle gran risate. Era un piacere essere lì con lui, e a vederlo così non pareva possibile che quell'uomo fosse lo stesso che, da lì a qualche mese, avrebbe provato gusto ad ammazzare.

Lo dico per voi, potete chiedere a chiunque: a Saltwater, a Tewksbury o giù a Union, che una città la è per davvero: tutti vi diranno che Bertha e Cliff erano una coppia ordinaria, con cui era divertente condividere un pezzo di spiaggia quando, d'estate, l'entroterra si riversava nelle villette color pastello lungo lo Shore. Potrebbero anche raccontarvi quel che è successo nel dicembre del 2017, come sto per fare io, ma vi avverto: se proverete a chiedere i motivi, vedrete solo bocche che si chiudono e schiene verdi che fanno muro. Si lavora tanto, da queste parti, più che altrove. Nessuno ha voglia di spalare merda anche nel poco tempo libero che resta. E io come gli altri.

Quanto a Cliff, la sua pazzia lo faceva avvizzire, come una malattia delle piante che ritorna ogni anno. Tutti gli anni, fino al Ringraziamento, stava bene. Partecipava al barbecue, litigava sulle squadre che si sarebbero piazzate al Super Bowl. Poi, con le prime nevi – certi anni il primo del mese, altri più tardi – potevi star certo che, friggendo le uova per la colazione, avresti beccato dalla finestra la signora Jenkins intenta a pigiare la valigia nel bagagliaio dell'auto. Dopodiché, l'avresti vista sfrecciare verso Union, che è servita da tutti quei bus che ti permettono di andare a trovare tua sorella per Natale, se, ad esempio, tuo marito dà di matto. Cliff sarebbe uscito poco più tardi, calcando pesanti impronte nella neve, diretto al garage. Ed era come avesse una nube addosso. A provare a salutarlo, ti avrebbe mandato a fanculo. Pestando la neve, avrebbe fatto retromarcia col pick-up, schizzando spruzzi di nevischio, dopodiché sarebbe partito in direzione del bosco, lasciandoti lì a domandarti che diavolo doveva essere successo, nell'infanzia di quel povero bastardo, per farlo arrivare a odiare così tanto il Natale.

Quel dicembre era iniziato come tutti gli altri. Le strade erano ancora invase dalle cartacce delle parate per il Ringraziamento e i sacchi dell'immondizia, semicongelati, spandevano un tanfo ovattato di carcasse di tacchino. Sulla cittadina gravava un senso di torpore, tanto che ricordo di aver pensato, verso il 12, che forse quell'anno Cliff non si sarebbe ammalato e io avrei potuto godermi le feste, senza rischiare di spaccarmi una gamba sul tetto per scrostarlo dalle interiora. Invece, la mattina del 15, mentre finivo di dare il latte alla piccola, ho sentito Bertha imprecare mentre ficcava in macchina la valigia. Cliff era sul vialetto, col viso torvo e la vestaglia viola. Credo di aver imprecato anch'io, anche se cercavo di non farlo mai di fronte alla bambina. Potrei ricostruire esattamente i movimenti di Cliff dopo che Bertha se n'è andata. Prima è passato a mangiare waffle e caffè nero al Sandy's, dopodiché ha fatto una capatina al negozio di liquori, dove si è fatto incartare una bottiglia di bourbon. Da lì è ripartito verso l'emporio, dove è rimasto per ore a scegliere con cura le pallottole giuste, sfogliando amorevolmente il catalogo. Alla fine, soddisfatto, se ne è tornato a casa, coi proiettili e la bottiglia nascosti sotto una coperta nel cassone del pick-up.

Questa è una di quelle cose che la polizia non ha capito: perché le pallottole? Perché non caricarci un fucile e usare quello? Io non lo so, e anche se lo sapessi non ve lo direi. Quel che è certo è che

nessuno di noi, a Saltwater, si sarebbe scomposto per due colpi di fucile. Il bosco sa nascondere i suoi omicidi e le sue vittime. Fa rimbalzare i suoni, e le onde d'urto, finché l'intera foresta rimbomba e il segreto è custodito.

Quello che so è che, quel 15 dicembre, ho pregato. Perché i segreti li so custodire, ma, Dio mio, quanto può pesare un'anima. Così, l'ho pregato di far sì che, quell'anno, la storia non si ripettesse. Che Cliff, rientrato in casa, non si sarebbe riversato nelle tasche della vestaglia i pallini presi all'emporio, e io non avrei visto la sua mano emergere dalle ombre, aprendo il pugno e ammonticchiando su ogni finestra una montagnola neroblu. L'ho anche supplicato di spostare i flussi migratori, così che gli uccelli, li stessi che Cliff nutriva per undici mesi l'anno, capissero che a dicembre dovevano girare al largo, invece di tornare a centinaia, ogni anno, come mosche troppo stupide per smettere di sbattere contro la plafoniera; nubi di uccelli che frullavano intorno alla casa dei Jenkins, cacando, chiurlando e svegliandomi la bambina.

Non ne potevo più del fracasso che durava per ore, talvolta giorni. Poi, le bestie ripartivano, solo per morire trenta metri più avanti. Piombavano giù a peso morto, schiantandosi sui vetri, sui muri, sui tetti, e i loro canti erano come urla di cristiani che crepavano con le budella squarciate. Certe volte la sentivo ridere, la cosa che si impossessava ogni Natale del mio amico Cliff, e mi domandavo se anche gli altri la sentissero; e mi chiedevo perché non parlavo di quella festa di sangue annuale, che razza di persona fossi, e che padre. Qualche volta, di notte, sognavo mia figlia che volava in mezzo a tutti quegli uccelli. Io le gridavo di non mangiare, ma lei apriva la bocca e io potevo udire il rumore dei suoi dentini che si frantumavano mentre masticava.

Le mie preghiere del 2017, come posso dire? Mi hanno liberato. Quel 15 dicembre, quando Cliff è rincasato sul suo pick-up e la sua mano è uscita, bianca e contratta, dalle ombre della finestra della cucina, lo ha fatto per poco. Si è udito un rantolo, poi un tonfo, e la mano è sparita. Gli uccelli sono arrivati, ma questa volta c'era poco da mangiare. Così, si sono tuffati e schiantati, sbranando e sbattendo i becchi e le ali, furibondi per la fame; alla fine, in pochi sono volati via. Quasi tutti giacevano sotto il davanzale di Cliff.

Ancora oggi mi domando perché non abbia chiamato la polizia. In verità lo so, ma certe volte il bosco è meglio rimanga fitto. I piedipiatti sono arrivati a sera tardi, e quando è rientrata Bertha io ero sveglio nel lettone. Il suo strillo è stato diecimila volte peggiore dell'ultimo canto degli uccelli, ma non del rumore nel mio incubo, come di biglie e sabbia, quando, urlando dalla finestra, vedevo colare sul mento di mia figlia sangue e frammenti di denti da latte.

Forse è per questo che sono rimasto lì, a fissare le luci blu e rosse che roteavano e lampeggiavano sul mio soffitto, invece di scendere di sotto. A un certo punto devo essermi addormentato; è stato alle prime luci dell'alba che sono arrivate le ambulanze, e io, ancora oggi, non mi so perdonare per aver chiuso gli occhi e non essere sceso a consolare quell'uccellino solitario. È un peso, questo, che forse non mi squarcerà lo stomaco, ma non se ne andrà mai, come la consapevolezza di ciò che so.

So che Bertha Jenkins amava suo marito. So che non appena i poliziotti se ne sono andati, lei ha abbracciato la vestaglia di Cliff e l'ha annusata. Lo so, perché lo avrei fatto anch'io. Forse è così che ha trovato le tasche pesanti e granulose; avrà pensato che il marito si fosse redento, e che prima di morire si fosse procurato dei veri mirtilli.

Ma il peso... non può non averlo sentito. Il piombo, come i segreti, porta a fondo.

L'hanno trovata così. Nuda, immersa nella vasca, pesante una tonnellata invece dei suoi sessanta chili. Le briciole della crostata ancora sparse in cucina, e in corridoio lunghe strie di sangue che lei doveva aver vomitato, arrancando verso il bagno.

Tre giorni più tardi, li hanno seppelliti insieme. Al funerale sono andato, perché è quello che si fa da queste parti; e, mentre la piccola mi dormiva tra le braccia e gli uccelli ci fissavano muti dai fili della corrente, ho ripensato a mio padre, seppellito in quello stesso prato, e dal nulla mi è tornata in mente una delle sue poesie preferite. Un pezzo l'abbiamo anche fatto incidere sulla lapide, e tutta quanta diceva: *"Una pietra, una foglia, una porta non trovata. E di tutti i volti dimenticati. Nudi e soli veniamo in esilio. Non conosciamo il volto di nostra madre, nel suo utero buio; Dalla prigione della sua carne dobbiamo giungere nella indescrivibile e incomunicabile prigione di questa terra. Chi di noi ha conosciuto suo fratello? Chi di noi ha guardato nel cuore di suo padre? Chi di noi non è rimasto per sempre un prigioniero? Chi di noi non è per sempre solo e straniero?"* D'un tratto, mi sono reso conto che stavo piangendo. Ho guardato gli altri, ed era lo stesso per loro. Il vento soffiava forte dal bosco e io mi sentivo addosso gli occhi dell'Interstatale, quegli occhi d'acciaio e cemento che non ci capiscono, e non ci capiranno mai, mentre sfrecciano verso la grande mela bacata che ci prende in giro dall'altra parte dell'Hudson, sfavillando.

Quella sera sono andato al Sandy's, e tutti noi avevamo gli occhi viola. Dopo una mezz'ora è entrato un investigatore, e voleva far domande. Tutti ci siamo riempiti la bocca di torta. Il ragazzo, che era vestito come uno di città, ci ha provato, a chiederci il perché e il percome, ma alla fine se n'è dovuto andare via.

E noi, mentre lui usciva, ci siamo richiusi, come fanno i cespugli per proteggere i loro mirtili.

Alice Bassi

È nata a La Spezia nove mesi dopo l'esplosione della centrale nucleare di Chernobyl e questo spiega gran parte delle sue stranezze. Formatasi nei corsi di editing e scrittura di Francesca de Lena e Michele Vaccari, lavora come editor, insegna scrittura creativa e organizza presentazioni di libri ed eventi culturali. Nel 2015, una versione precedente di W., il suo primo romanzo, è stata finalista al Premio Neri Pozza. Il suo racconto Quelli nei muri si trova in *Strane creature - vol. 1* [Watson, 2018]. Nel 2020, altri suoi racconti sono stati pubblicati su varie riviste letterarie [Il rifugio dell'Ircocervo, Split, Crack]. Lo stesso anno, *Che Dio vi benedica* è stato uno dei racconti segnalati dalla giuria del Premio Robot.



*L'autore consiglia di leggere sorseggiando un tumbler alto di salsa di pomodoro al naturale.
Un bloody mary, se l'alternativa precedente sembra estrema.*



Fotografia di famiglia



di Daniel Coffaro



Le previsioni del tempo davano sole, ma il cielo è pronto a contraddire chiunque. Livia abbraccia il suo pane nel canovaccio mentre guarda le masse nuvolose dal finestrino.

All'inizio, quando veniva a mangiare da me, le preparavo delle cose particolari. O meglio, cose normali, ma disposte sul piatto in modo fantasioso, come il cilindro di risotto ai funghi con una spolverata di carbone vegetale o i ravioli serviti sul tovagliolo con un bicchierino di brodo caldo a parte.

Poi la convivenza.

Mi ha detto che la nostra quotidianità non doveva essere fatta di cose straordinarie, ma semplicemente una serie di cose comuni vissute insieme. Quindi il risotto nel piatto senza carbone e i ravioli nel piatto con il brodo pure. Io mi divertivo a comporre i piatti, ma fa nulla.

- Non portiamo nient'altro? - mi chiede.

No, non ho intenzione di prendere i pasticcini, mia madre avrà fatto quattro chili di tiramisù e mille altre robe da *mangiare*. È venuta al nord dal sud quarant'anni fa, ma non ha ancora imparato che mangiare vuole la G. A Livia fa ridere questa cosa. Tra un paio d'ore, quando verrà ingozzata a forza come un'anatra da *foie gras*, non potrà più ridere da quella bocca.

Dico a Livia che mia madre è incline a non ascoltare i "basta così" e gli "è troppo", ma lei mi rassicura: ha fatto un corso di autodifesa personale l'anno scorso. Le dico che sta andando in guerra con le pantofole.

Il pane lo mangeremo solo noi, ai miei non piace il pane fatto in casa. In cambio noi non mangeremo la pasta, la fanno cuocere troppo.

Mi fermo al semaforo e mi incanto a guardare il rosso.

La pasta.

Il rosso.

Un tuono.

Mi torna in mente l'anno scorso.

Mio padre era diventato nervoso perché minacciava pioggia e nel caso ci sarebbe stato da interrompere il lavoro. Con due giorni di pioggia si devono buttare i tutti pomodori, solitamente trecentocinquanta chili.

Quando c'è da fare la salsa si convoca tutta la famiglia. È l'unica occasione di un anno in cui vedo insieme me, i miei genitori e mio fratello. La salsa, da noi, ha più potere del Natale, dell'ospedale e del funerale. E invece eccoci qui, questa volta in un'usanza nuova, tutti riuniti senza la salsa di mezzo. Livia, questo che hai è un superpotere e tu non lo sai ancora.

Quell'anno mia madre ne ha approfittato per fare una fotografia in cui ci siamo tutti. Un'istantanea che ora conserva in un cassetto. L'ho rivista qualche tempo fa. Sul retro ha un seme di pomodoro rimasto appiccicato ed essiccato, più significativo di una qualsiasi data. È l'unica foto che abbiamo, se non contiamo quella in cui porto il gesso.

La salsa è per mio padre. Lui mangia solo la pasta col sugo, ma non gli piace la salsa comprata, per cui se la fa. A me toccano un paio di bottiglie da portare via, ma faccio fatica a consumarle. Per lo più le regalo o succede che mi cadano dallo scaffale e le debba buttare. Però andiamo sempre ad aiutarlo. È una tradizione. Il significato intimo di questa usanza sta nel fatto che nessuno di noi vuole dare occasione all'altro di dire "tu quell'anno non c'eri". La questione è questa e non si può cambiare.

Mio fratello ha 45 anni e vive ancora a casa dei nostri genitori. È una presenza trasparente, nessuno si cura di lui. È un uomo acerbo.

- È verde - mi dice Livia.

Sì, è un uomo verde.

- Il semaforo, è verde.

Riparto.

- A cosa pensavi? - mi chiede.

- Siamo quasi arrivati.

È un uomo verde e se maturasse qualcosa dovrebbe cambiare. Ognuno ha il suo ruolo nella filiera. Mio fratello lava i pomodori e li taglia in due dentro una bacinella. Mia madre li pressa e dà loro una prima cottura. Io estraggo la salsa con la macchina elettrica, mio padre si occupa della seconda cottura e dell'imbottigliamento.

Fino a qualche tempo fa c'era anche mia nonna che chiedeva in che modo poter aiutare. Copriva le bottiglie con le coperte di lana e puliva ogni cosa prima che gli schizzi potessero attecchire come un vizio. Niente di più, mio padre non ha mai voluto darle un altro compito perché è schizzinoso e non sia mai che delle mani di vecchia tocchino i pomodori. Poi nonna è morta; è l'unica che ha osato cambiare le cose.

Chissà Livia in che modo potrebbe aiutare.

Chissà se ha dei vestiti da buttare.

Ci si veste con i vestiti da buttare per l'occasione, perché nessun lavaggio toglie via il ricordo della salsa. Si fa attenzione a non tagliarsi le mani con i coltelli o con il bordo dei coperchi perché l'acidità dei pomodori fa bestemmiare.

È un lavoro con i suoi rischi, fare la salsa.

L'anno scorso mio fratello si è tagliato via un pezzo di dito. Mentre dava una mano a mio padre tenendo fermi imbuto e bottiglia, quest'ultima si è frantumata. Lui si è ustionato e un vetro l'ha reciso. Non aveva più intenzione di smettere di sanguinare.

Il sangue e la salsa di pomodoro hanno lo stesso colore.

Mio padre, non potendo distinguere dove fosse finito il sangue, buttò tutto il pentolone nel quale, forse, ne sarebbe potuto essere finito un po'. Circa ottanta chili di pomodori corrotti da qualche goccia di sangue. Mio padre sarà anche schizzinoso, ma in fondo quel sangue era lo stesso suo. In ogni caso non avrebbe mangiato un anno di salsa col dubbio che ci fosse dentro del sangue di suo figlio. Magari il sangue era riuscito a infiltrarsi in una bottiglia. Mio padre, che in vita sua ha fatto un generoso utilizzo di Seropram, Cipralex, Fluoxorene, Entact, Fevarin, Tavor, Dumirox, trova ributtante il pensiero di ingerire due molecole di sangue di suo figlio.

Parcheggio l'auto e scendiamo. Livia stringe la sua forma di pane al petto.

È bello vederla impastare. Il suo corpo magro sembra animarsi di una forza bestiale quando tratta l'impasto. Ondeggia e ci mette tutto il suo poco peso. Fa le pieghe con cura e poi lo lascia lievitare, poi lo piega ancora e lo lascia riposare. Poi lo inforna. È una pratica antica quella che ha imparato. Facendo le pieghe, l'aria entra nell'impasto e crea degli alveoli. Queste camere si vedranno nella mollica quando il pane cotto sarà spezzato. Insomma, nella sua fase adolescenziale il pane raccoglie dentro sé l'aria circostante; nella cottura questo apprendimento si solidifica e ne determina la struttura. Un pane adulto, quando lo apri, mostra l'intimità che gli è stata data da chi l'ha impastato. L'ambiente in cui è maturato determina la sua natura ultima.

Quella foto con il gesso. Mi ruppi il braccio a 12 anni. Doppia frattura scomposta, ulna e radio. Cercavo di entrare in casa dalla finestra perché mi ero chiuso fuori. Dentro c'era mio fratello, aveva messo la musica alta e fingeva di non sentire il citofono. Per scherzo. Io ero decisamente poco agile. Ciccione, diciamo. Sono caduto da pochi metri e il mio peso non è stato riconosciuto dal mio scheletro.

Da allora ho iniziato a dimagrire. Credo che in quel periodo abbia affrontato la mia prima depressione. Un primo passaggio all'età adulta, l'ha chiamata mia madre. Il mio assaggio di eredità familiare. Il mio sintomo atto a dimostrare che a breve mi sarei guadagnato il diritto di portare il mio cognome si rivelava così: una leggera afflizione che prima o poi si sarebbe cronicizzata. Ecco. Quello fu il mio Bar Mitzvah emozionale.

È così che sono stato impastato.

Inizia a piovere.

Suono il citofono e ci viene aperto. Sulla porta d'ingresso vedo mia madre. Ci sorride con una macchina fotografica al collo. Entriamo.

Livia viene accolta con gioia dai miei genitori.

Dalla sua stanza arriva mio fratello. Inizia ad avere dei peli bianchi sulla barba, non li avevo mai visti e glieli faccio notare. Anche mia madre, pur vivendo con lui, li nota per la prima volta.

Ci sediamo a tavola.

Livia illustra il suo pane di farina cinquanta per cento integrale e lievito madre. Un alimento puro, semplice. Un manifesto di religiosa povertà popolare, di pace e di fratellanza, fatto dalle sue mani. I miei lo assaggiano.

Mio padre illustra la pasta con la salsa di pomodoro, una delle poche bottiglie salvate dagli incidenti dell'anno scorso. Un alimento lavico, rosso e caldo. Corrotto da tensioni familiari mai espresse, fatto dalle sue mani.

Livia lo assaggia.

Forse c'era un po' del sangue di famiglia in quella passata di pomodoro e Livia l'ha inghiottito.

Forse c'era un po' dell'innocenza di Livia in quel pane e i miei l'hanno assaggiata.

Il sacro fa una scarpetta nel profano.

Siamo tutti complici di questa liturgia meschina e ora che abbiamo miscelato le nostre qualità, sulla tavola inizia a piovere.

Io auguro buon appetito. Mio fratello non si vede più, mio padre cade in un pianto malato di nervi, mia madre scatta una fotografia.

Livia sorride intimidita e mi chiede cosa stia succedendo.

Quotidianità, Livia, niente di straordinario. Semplicemente una serie di cose comuni vissute insieme.

Daniel Coffaro

È nato in un paese tra le montagne di Torino, nel 1988. Il 16 novembre, per chi si interessa di astrologia. Si trova a suo agio nelle pinete o al cospetto di un gatto. Il liceo non l'ha concluso perché proprio in quel periodo maturava il suo carattere poco competitivo. Si è poi diplomato in una scuola serale di fotografia.

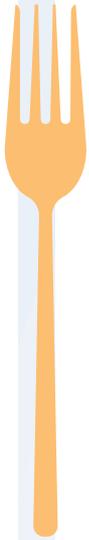
L'università non l'ha conclusa perché proprio in quel periodo maturava la sua indole poco ingegneristica. Ha poi frequentato una scuola di scrittura non riconosciuta dal Miur.

Ha lavorato come giardiniere, fotografo, barista, film-maker, grafico, line producer, copywriter. La sua esperienza orizzontale lo fa risultare esperto di nulla nello specifico. Attualmente ha un impiego part-time e scrive come attività infruttifera ma nutriente.

È schiavo del desiderio di costruirsi una casa nella boscaglia, vicino a un torrente.



L'autrice consiglia di leggere sorseggiando un Avocado Daiquiri.



La ragazza del panino 18



di Nicoletta Verna



L'uomo del panino 14 è sicuro di sé, ottuso, pragmatico. Predilige i sapori standard, quelli che annullano le sfumature e azzerano la complessità, perché è abituato a dividere il mondo in dolce/amaro, salato/sciapo. È solido, affidabile, privo di fantasia, poco aperto al cambiamento. Forse è per questo che sua moglie se la fa con un tizio molto più giovane di lei, un russo di cento chili coperto di tatuaggi che carica il distributore di caffè al lavoro. Ogni giovedì lei dice che ha yoga e invece resta in ufficio con il russo. Grida oscenità irripetibili mentre lui la sdraia sulla scrivania di fronte alla finestra, dove tutti potrebbero vederli, e la spoglia. In queste serate il marito ci telefona e ordina il panino 14, il più ovvio di tutti: crudo, fontina, porcini sott'olio. I porcini sott'olio fanno schifo, ma a lui non importa. L'uomo-tipo del panino 14 non ha gusti raffinati. Nemmeno sua moglie, a dire il vero.

- Paolo, ha telefonato quella del 7 - mi grida Sergio dalla cassa.

- Solita variazione?

- Sì.

- Sbrigati, sto andando - fa Lucia chiudendo la zip del giubbotto catarifrangente.

La signora del panino 7 è stanca di sé, e se ne dispiace. Ha bisogno di sapori ricercati perché è tutto quel che le resta. La immagino mentre svolge un lavoro emotivamente faticoso per il quale non si sente valorizzata - l'insegnante, l'infermiera; pensa di meritare di meglio ma non ha il coraggio di meritarlo davvero. Ecco, così, la sua predilezione per il panino 7: tartufo a scaglie, prosciutto d'oca. Il 7 è il nostro panino più pregiato, ma è pur sempre un panino; cibo dozzinale, da pochi euro. Lucia dice che è una bella signora dall'aria mesta. Single? Divorziata? Direi vedova.

Lo capisco dal tabasco che fa aggiungere al panino distruggendone il delicato equilibrio: una vena di masochismo che denota la volontà di punirsi per qualcosa. Guidava lei la macchina il giorno dell'incidente in cui suo marito morì?

Avvolgo il panino nella carta azzurra, Lucia lo posa dentro al box termico.

È sabato e i clienti sono ancora più prevedibili del solito. C'è la coppia del 5, che vive nel reciproco ossessivo senso del possesso ordinando un panino [aglio e gorgonzola] che, con il suo mix rivoltante di odori, esclude la loro monade dal resto del mondo. C'è il ragazzino del 21 [patatine, doppio wurstel, doppia maionese] che è bulimico perché pensa che stare male sia una colpa, e più sta male più crede di poterla spiare.

E poi c'è la ragazza del panino 18.

Questo lavoro me l'ha trovato Eva poco prima di lasciarmi.

- Almeno fai qualcosa - aveva detto - almeno paghi la tua parte di affitto.

Io ho sempre fatto come voleva lei, così ho cominciato a lavorare qui e a decifrare i panini. Eva invece si è laureata con 110 e adesso sta al Ministero. A me mancano ancora sei esami di Psicologia ed è ormai sicuro che non li darò mai. L'interpretazione dei panini, la divinazione alimentare è l'unico modo per sopravvivere al tedio di questo lavoro di merda - affettare pancetta anziché laurearmi e non so, aprire uno studio, psicoanalizzare la gente davvero, non coi panini. Inventare le vite degli altri, farcirle di dettagli mi aiuta a sopportare l'inutilità della mia.

Alle nove in punto Sergio dice:

- Fa' un 18.

Senza che nessuno mi veda, sorrido. La ragazza del panino 18 ordina ogni sabato alla stessa ora: è anche la sua precisione che mi piace, la cura che mette nel non tradire le aspettative. Il 18 è il più povero eppure il più complesso dei nostri panini. Ha un velo di robiola e poi fette di avocado e bacon croccante. Lei è l'unica che lo ordina e ogni tanto Sergio minaccia di toglierlo dal menù. Io tremo, perché se scompare il panino 18 scomparirà anche lei, come Eva.

- 'Sto panino fa cagare, no? - dice Lucia aspettando che finisca di farcirlo. Lucia ha vent'anni e lavora qui da due mesi - chissà cosa ci trova, quella tipa.

Dall'avocado deduco che la ragazza del panino 18 è tenera, arrendevole e dolciastra. Ma appena ti sei abituato a quella morbidezza arriva il bacon: l'anima forte. E ti spiazza.

- Che tipa è? Carina? - chiedo a Lucia con aria indifferente.

- Ma chi?

- Quella del panino 18.

Tira fuori una sigaretta dalla tasca.

- Carina, boh. Normale.

- Età?

Di solito non ho voglia di parlare e Lucia mi fissa stranita.

- 25, 26. Ma a te che ti frega?

La ragazza del panino 18 ha un'indole premurosa, lo evinco dalla dolce miscela di robiola e avocado che accoglie il bacon e lo sostiene. Si prende cura di qualche animale domestico e forse nel tempo libero fa la baby-sitter. Quando è a disagio non polemizza ma alza le spalle con grazia, un gesto che ha ereditato dall'infanzia.

- La voce? Com'è la voce?

- Non è di qui, sembra tipo dell'est. Ma a te che ti frega? - ripete.

Lucia scrive l'indirizzo sull'incarto: Anna Gabor, via Roma 45. La ragazza del panino 18 vive sola perché il suo uomo l'ha lasciata. Prima è stato attratto dalla sua vocazione all'accudimento, poi s'è spaventato per la sua anima risoluta. Quando se ne è andato lei ha alzato le spalle nel suo modo gentile ma deciso, senza tragedie. Forse ora lui sta con Eva, va' a sapere.

- È polacca - dico - si è trasferita qui per quello stronzo.

- Ma chi? Ma tu sei fuori. Non è che sei di quei maniaci che si fissano sulle ragazze, vero, un cazzo di stalker.

Lucia parte per portarle il panino. Quando torna chiedo com'era vestita.

- Se ci tieni tanto a vederla, perché un giorno non vai al posto mio? - dice.

Perché la realtà fa schifo.

Poi un sabato la ragazza del panino 18 smette di chiamarci. Scompare fra gli altri ordini, fra le decine di panini senza nessuna storia da immaginare. Passano due sabati, tre, quattro, e io sono a terra.

- Oh - dice Sergio - Si può sapere cos'hai?

- Lo so io - fa Lucia - sei depresso perché la tua ragazza del 18 non telefona più.

Spalmo la maionese sul prosciutto di Praga.

- Non diciamo cazzate.

- Si sarà stancata.

Stancarsi no, non è da lei. Lei lascia le cose lentamente, con delicatezza, per evitare strappi. Non come Eva, che mandò tutto all'aria da un giorno all'altro, umiliando il mio dolore senza nessuna pietà.

- Magari si è sposata e suo marito non vuole saperne dei nostri panini di merda - prosegue Lucia.

- È single. Lei è single - quasi grido, e poi le allungo i panini perché si levi dai piedi.

Prendo a sognare di notte la ragazza del panino 18, la inseguo senza raggiungerla oppure lei insegue me e mi sveglio stravolto. Una notte mi accorgo che è Eva. Sta sulla porta di casa; non ha la sua solita aria di rimprovero ma quasi una dolce espressione di attesa. Vorrei dirle qualcosa ma la voce non esce, e lei scompare. La mattina dopo prendo il bus e vado in via Roma 45.

Il condominio è un caseggiato signorile dalle parti del tribunale. Forse ha traslocato perché l'affitto è troppo caro? Mi avvicino alla sfilza di campanelli, mi fermo, leggo. Anna Gabor. Esiste. Certo che esiste, e sta ancora qui. Forse è partita, è andata in Africa a fare volontariato ma ora è tornata e sabato ci chiamerà. Faccio per suonare, allungo e ritraggo il dito, metto la mano in

tasca. Un tizio esce dal portone e imbarazzato fingo di cercare un nome sul citofono. Mi guardo intorno, osservo di nuovo il campanello.

- Cerca qualcuno? - fa una voce alle mie spalle. Sul portone c'è un uomo che mi fissa guardingo, senz'altro il portiere. Capisco subito che è un tipo da panino 15: tonno, pomodoro e maionese. Anonimo ma talvolta indigesto.

- Cerco - socchiudo gli occhi - sono un amico di Anna Gabor. Al telefono non risponde. Lui mi fissa immobile.

- È difficile che le risponda - dice - è morta il mese scorso.

Smetto per un attimo di respirare, sento una specie di conato di vomito come quando Eva mi disse che se ne andava perché ero un fallito incapace di concludere qualcosa nella vita. Il mio panino preferito è l'1, il più básico: pomodoro e mozzarella, quello delle persone irrisolte, che scelgono a caso e rimandano sempre le decisioni importanti.

- Come è successo? - mormoro.

- Sa, con quella malattia. Comunque: è stato di notte. L'ha trovata...

Capisco che non lo voglio sapere.

- La ringrazio. Arrivederci.

Da quando la ragazza del panino 18 non c'è più ho smesso di fare profezie e non invento più le vite di nessuno. Sono sempre depresso e al take-away mi guardano come se fossi una specie di fantasma.

Poi un giorno, durante la pausa pranzo, vedo un avocado sbucare dal cesto della frutta. Da quando nessuno ordina più il 18 hanno smesso di comprarli, ma quello è rimasto lì e ora è maturo, perfetto. Ne estraggo la polpa cremosa, friggo il bacon e avvolgo con cura il panino nella carta. Lucia sta a fare la scema con Sergio, nemmeno si accorge che sto mettendo in moto il suo scooter.

- Buongiorno - dico al portiere.

Lui alza gli occhi dal giornale.

- Ah, lei è quello che l'altro giorno cercava l'Anna Gabor, giusto?

- Sì. Senta - raccolgo le forze e alla fine riesco a dirlo - vorrei sapere dov'è sepolta.

- È un parente?

- Un amico.

- Va bene - dice - l'hanno portata al monumentale.

Arrivo al cimitero fradicio di sudore, divorato dal malessere, con il panino 18 nella busta. Se Eva sapesse cosa sto facendo mi farebbe internare.

Il custode mi indica la lapide, vago fra le aiuole e le tombe e poi leggo il suo nome: Anna Gabor. Cerco il coraggio di guardare la foto, alzo gli occhi e vedo il suo viso che spunta fra i fiori. È una vecchia dallo sguardo allegro, mi sorride strizzando gli occhi. Anna Gabor è del 1928 ed è morta il mese scorso. Il viso pieno, l'espressione un po' insolente mi fanno dedurre che era una tipa da panino 9: prosciutto e pecorino, sapori tradizionali e privi di indugi.

Corro veloce sullo scooter col vento sulla faccia. Mi fermo in una piazzetta sul lungomare inondata dal sole, rido da solo come non capita mai. Scarto il panino 18 e l'addento, la sua combinazione esplosiva di sapori mi avvolge.

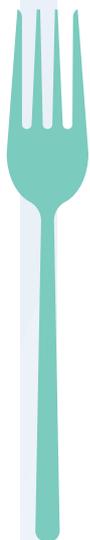
- Come fai a mischiare così il dolce e il salato, a mangiare questa robbaccia - chiedeva ogni tanto la vecchia del panino 9 alla ragazza che l'accudiva. Lei alzava le spalle nel suo modo gentile e deciso.

Nicoletta Verna

È romagnola ma vive a Firenze, dove si occupa di comunicazione e web marketing nel settore editoriale. È autrice di saggi e volumi su media e cultura di massa, fra cui molte voci de *L'Enciclopedia della radio* (Garzanti, 2003), i volumi *Le onde del futuro. Presente e futuri della radio in Italia* (con G. Cordoni e P. Ortoleva, Costa & Nolan, 2006) e *Radio FM 1976-2006. Trent'anni di libertà d'antenna* (con G. Cordoni e P. Ortoleva, Minerva, 2006). Ha insegnato teorie e tecniche della comunicazione presso diversi atenei e istituti italiani. Ha scritto racconti pubblicati sulle riviste letterarie *Pastrengo*, *Carie letterarie*, *Narrandom*, *Risme* e sull'antologia *Come salmoni* (Lorem Ipsum, 2020). Il suo romanzo d'esordio *Il valore affettivo* ha ottenuto la Menzione Speciale della Giuria alla XXXIII edizione del Premio Italo Calvino e arriverà presto nelle librerie. Ama leggere, scrivere, viaggiare, cucinare, mangiare. Se deve scegliere: mangiare.



L'autore consiglia di leggere sorseggiando un vino rosso che stia bene con l'arrosto.



*Monologo vincitore ufficiale ex-aequo
del Premio di drammaturgia Play with Food 2020.
Il testo verrà messo in scena durante
l'edizione 2021 del Torino Fringe Festival.*

L'Arrosto



di Alberto Milazzo



[La protagonista è una donna sui 35 anni, vestita con eleganza. È seduta e legata con una grossa corda a una sedia da cucina, in modo che faccia fatica a muoversi. Il resto della cucina è in ombra].

Corda robusta, nodi d'artista. Non nego che la sedia sia comoda. Probabilmente la più comoda della casa; per quanto all'acquisto io valuti solo l'estetica. L'estetica prima di tutto. Buon Dio, legata a una sedia sì, ma che sia almeno una signora sedia. E questa, modestamente, lo è.

Dove avere buon gusto anche lei: fra tante, ha scelto proprio la mia preferita. Avrò le sue buone ragioni, dico, per legarmi qui. Io non metto bocca. A giudicare dai nodi, un professionista. Stretti al punto giusto per tenermi insieme, non tanto da impedirmi di respirare. Bei nodi. Non c'è che dire. A guardarmi così mi viene in mente il mio celebre arrosto della domenica, mio marito ne va matto... le ho già detto di mio marito? Legare l'arrosto è un'arte. Quasi mi vien da ridere. Io, un arrosto! Sì, perché la cura di questi nodi è così simile alla mia che potrei essermi legata da me, senza accorgermene. Con la stessa vaghezza che mi prende quando annodo l'arrosto. Arte antica: la carne tenuta insieme, stretta, l'illusione dell'integrità. Uff! Buon Dio, essere legata a una sedia. C'è chi pagherebbe.

Tutto quel cinema americano pieno di donne legate a una sedia che urlano, si agitano, si scompigliano alla ricerca di un telefono, sempre troppo lontano. Uff! Per carità! Le gambe all'aria. Io, piuttosto che quella fine, resto qui, composta e dignitosa nel mio grazioso punto d'osservazione.

Voglio dire, nessuno potrà accusarmi di inefficienza, di pigrizia, adesso. Ma sa che lei è un genio! Aguzzino, quando mi chiederanno, dirò: guardi, caro il mio poliziotto, non accusi, sa. Io avrei anche continuato a far l'arrosto, ma quel gentile signore là mi ha, come dire, consigliato sottilmente di prendermi una pausa e... chi non ne avrebbe approfittato? Siam tutti sempre così di prescia...

Sa che le dico, aguzzino? Ogni donna dovrebbe provare prima o poi. Una bella sedia, comoda possibilmente. Poi, nodi solidi, corda robusta e un improvviso senso di leggerezza. Via ogni pensiero, ogni responsabilità.

Donne, chiedete ai vostri uomini di legarvi alla sedia buona di casa, nei fine settimana, al mare. Io consiglio. Devo dirlo alla Carla, sempre così angustiata povera cara.

Sebbene, dubito che i vostri uomini vi lascino sedute e legate in casa senza cacciarvi anche un bavaglio in bocca. Il signor aguzzino, qui, molto cortese. Professionista. Uomini così, che dovendo immobilizzarti ti lasciano l'uso della parola, pochi. I più ti vorrebbero muta ma con più braccia e gambe scattanti di una divinità indiana.

Aguzzino? Mi sente? GRAZIE!!!

Non creda sa, che io mi ribelli. Non creda che io rivendichi la libertà. Per carità, a urlare libertà si finisce sempre a raccattare teste per strada. Uff!

Mi ha legata? Adesso mi lasci qui. Sono allenata, sa? Il parrucchiere, l'estetista. Sedute ore, immobili e sorridenti. E da bimba? Le ore passate con la bambola, la testa, ora da una parte ora dall'altra. Allenate all'immobilità, come un arrosto in attesa del forno.

Aguzzino? Sento che mi si sta allentando un nodo. Qui, se non mi si controlla, casca tutto.

Mi sente? Non creda che mi lamenti dello stare a parlare da sola. Nobile arte anche quella. La conversazione. Per carità. La libertà, il movimento, la conversazione. Uff!

Aguzzino? Mi si allenta il nodo. Avrei dovuto farlo molti anni fa, passare del tempo con la mia sedia preferita. Ma sa che potrebbe essere un'idea. Devo dirlo alla Carla, che non fa che borbottare, povera cara. Oggi ci si lega a una sedia, domani al pianoforte, doman' l'altro al comò. Per godere di quel senso di stabilità, la pace dell'oggetto immobile che osserva un mondo afflitto dal bisogno di spostarsi in qua e in là.

Mi sembrava che le due cose migliori della casa le avesse già scelte: la sedia buona del salotto e io, naturalmente. Tanto che quando ci ha legate insieme, me e la sedia, ho pensato che volesse farne un pacco, per portarci via più agevolmente. Continuavo a ripetermi: un intenditore! Con così buon gusto! E poi? Mi lascia di qua e sparisce nell'altra stanza?

Ma non s'illuda. Io ho capito tutto. Dai nodi, sa? Tali quali quelli del mio arrosto. Chi fa dei nodi così curati, perfetti oserei dire, non ha intenzione di mollare lì l'arrosto e perdersi in un'altra stanza. Prima o poi, torna e porta a termine ciò che ha cominciato. Perché legare con tanta perizia un arrosto se non lo si vuole poi passare al forno?

Mai dare tempo al tempo...

Prima o poi, i nodi s'allentano, le corde cedono. Prenda i marinai. Esperti di movimento quanto di nodi. Ogni porto è come un nodo, pare che ti trattenga ma solo finché la corda cede. Ché il nodo è effimero. Dica, signor aguzzino, sarà mica un marinaio lei? Uno di quelli tutti nodi, porti e donne? Passi la vita ad annodare qualcosa e finisci per credere che bisogna annodare tutto il resto. Le case, le donne, il cibo. Uff! Siam mica arrosti, sa. E poi, si fidi, non sono i nodi che trattengono. Buon Dio, fosse così semplice terremmo tutte una corda robusta nell'armadio. Felici di farci legare alla sedia al primo accenno di crisi.

[Un botto. Un tappeto arrotolato e legato stretto, appoggiato a una parete in penombra, casca per terra. All'interno un uomo che mugola]

Cielo, mio marito!

Fa vedere... che bei nodi! Sono quasi migliori dei miei. Buon Dio, che arte, che maestria. Io stessa non avrei saputo fare di meglio.

Aguzzino, mi congratulo.

Cosa mugoli, caro? Capissi mai cos'hai da dirmi. Uff! È che non articoli. Cosa frigni? Dovresti essere contento, tu. Non capita mica tutti i giorni di essere legati con tanta cura. Proprio belli. A guardarti, così, muto, immobile, mi ricorda quando ci siamo conosciuti. Lo dissi alla Carla, questo è muto, me lo sposo. E invece.

Cosa? Tanto per cambiare non capisco una parola di quello che dici? Tutto un mugugno, una lamentela. Senti, amore, mi viene una delle mie idee, un po' folle. No perché tu legato così sembri un'opera d'arte.

E non farti sentire.

E se fosse un artista? Buon Dio, pensa: abbiamo in casa un artista... Christo in persona, magari... e noi due siamo diventati opere d'arte. Un po' di entusiasmo, caro.

Signor aguzzino? Artista? Dica... non sarà un caso se mio marito è legato ad un tappetaccio pronto per il cambio stagione e io risplendo in questa posa regale, assisa ed eterna, intronata come una regina d'Egitto.

Buon gusto, lei.

Fosse arrivato prima in questa casa... Ma sa le mie amiche? La Carla, pazza. Finiti i tempi in cui si comprava un bel quadro per far buono il salotto. Qui, si diventa opera d'arte.

E tu? Parla!

Buon Dio, che stupida. Hai un nastro adesivo sulla bocca. Al contrario di me che posso parlare liberamente. Signor aguzzino? Lei è un genio!

E smetti di fissarmi. Come se fossi pazza. Come stessi parlando da sola e di là non ci fosse nessuno. E chi avrebbe fatto tutto questo? Tu? Uff! Vuoi prenderti tu il merito anche di questa faccenda? Ti piacerebbe essere tu l'artista. Il signor aguzzino. E come avresti fatto? Sentiamo. Mi avresti legata tu qui? Alla mia sedia preferita, quella di cui parlo sempre e che a te non è mai piaciuta? Una finezza che non ti appartiene?

Per quanto... sì, potrebbe darsi. Nel tuo caso non sarebbe una finezza, piuttosto un mettere insieme le due cose a te più sgradite in casa, questa sedia e me, naturalmente. Per potertene liberare in una sola volta. Be', fin qui funziona. Poi? Avresti provveduto a legarti da solo? E perché mai? Imbavagliarti per finirla qui, per non rischiare di ripensarci e chiamare aiuto? Quanto a me non mi hai imbavagliata perché sapevi benissimo che non avrei mai chiamato aiuto. Figuriamoci, avessi dovuto farlo l'avrei fatto tanto tempo fa e di sicuro non adesso, non nel momento più elettrizzante del nostro matrimonio. Ma, tesoro, diciamolo: non sei buono nemmeno ad annodarti le stringhe delle scarpe figurarsi fare nodi così da maestro. E non provare a lusingarmi fingendo di aver imparato da me e dal mio arrosto.

Io, piuttosto! Se proprio fra noi due deve esserci un artista del nodo quella sarei certamente io. Allora sì, tutto si spiegherebbe. Io, con mano sapiente, avrei saputo legarti ed immobilizzarti, con quella vaghezza che mi prende ogni volta che preparo il mio l'arrosto. Che idea folle. Pensa, no dico, pensa se, legato te, avessi continuato e non so, avessi legato anche il gatto.

[Un miagolio sofferto dall'altra stanza]

E... buon Dio, è troppo divertente, anche il cane...

[Un guaito]

Scusa caro, ma non riesco a smettere di ridere... Buon Dio, a forza di ridere mi si sono slegate le mani. Sarebbe così esilarante. Pensa se adesso mi ritrovassi in mano, così, all'improvviso, una scatola di fiammiferi...

[Apre le mani e mostra al marito la scatola di fiammiferi]

E così folle da poter sembrare vero. Siamo quello che mangiamo, dicono, e a pensarci, negli ultimi tre anni, non abbiamo fatto altro che mangiare arrosto. Perciò noi siamo... arrosto, noi siamo dei grossi pezzi d'arrosto. E, se tutto questo fosse vero, io avrei potuto lasciare il forno aperto e il gas acceso, così che la nostra intera casa potesse diventare un gigantesco forno. Signor aguzzino? Venga. Questa non deve perdersela. Stia a sentire cosa dice mio marito con quello sguardo fisso e bovino che non smette mai. Mio marito pensa che basterebbe accendere questo fiammifero per trasformarci tutti in pezzi d'arrosto della domenica.

Lei cosa dice?

Aguzzino?

Provo?

[Un forte boato. Buio].

Alberto Milazzo

Collabora con diversi teatri (Teatro Libero Palermo, Teatro dei Rinnovati Siena, Teatro Eliseo Roma, Teatro Franco Parenti, Teatro Arsenale Milano); riceve premi e segnalazioni (Outis, Teatro Scienza, Xavier Fabregas, Belleville).

Borsa di studio RAI-Script (Roma) e Scuola Holden (Torino); dopo la laurea in filosofia, approfondisce alla Harvard University e alla scuola ebraica di Milano.

Gian Carlo Menotti per il Festival dei due mondi di Spoleto gli commissiona un'opera (*Lucrezia B.* Teatro dell'Orologio, 2002).

I suoi racconti brevi sono apparsi in *Gli Intemperanti* (MeridianoZero), e su riviste letterarie (*Tazebao*, *Carie*, *Crack*, *Corriere Romagna*).

Nel 2015 pubblica con Mondadori il primo romanzo, *Uomini e insetti*. Nel 2018 traduce *Queer City* di Peter Ackroyd (SEM). Nel 2019 pubblica con SEM il secondo romanzo *La morale del centrino*. Nel 2020 debutta il suo *Aspettando Manon*, Teatro Libero, finalista premio Annoni.



*L'autore consiglia di leggere sorseggiando un bicchierone di liquore al cioccolato:
dolce e stucchevole come solo l'amore di una madre può essere.*

*Monologo vincitore ufficiale ex-aequo
del Premio di drammaturgia Play with Food 2020.
Il testo verrà messo in scena durante
l'edizione 2021 del Torino Fringe Festival.*

Arcano I



di Iwan Paolini

La Bibbia dice: in principio era il verbo. Io dico che in principio era un gran pentolone; poi venne il Mago e fece un poco di ordine.

Quando me ne venni quassù mi portai appresso due cose: il pentolone di mamma e le carte. Peppuccio mi stava con una mano in bocca e con l'altra mi tirava per la gonna; Bernardino lo portavo 'ncuollo e Biagio, che era ancora una creatura... dormiva, dentro il pentolone. Dentro al treno stava una signora bella chiatta, seduta davanti a me, coi capelli ossigenati e il colletto di merletto, che si mangiava una caramella appresso all'altra. *Fatti forza Nardina, che Raffaele ti viene a prendere come arrivi!* E quella succhiava caramelle, e Peppuccio la guardava con gli occhi sgranati *Dai Nardina, che Raffaele ti fa trovare un bel fiore rosso come arrivi* e quella succhiava, succhiava e io lo sentivo che a Peppuccio si allappava la bocca per la vulia *tenessi almeno na cioccolata...* E quella cominciò a tossire - *cento caramelle, tutte per Peppuccio!* E quella si fece rossa, blu, viola - e si strozzò. Quando arrivammo Peppuccio si era finito le caramelle rimaste. In stazione, né fiori né Raffaele; sotto al portone di casa, la cameriera della vicina con un pacchetto in mano - *Glielo manda la signora, coi migliori auguri di gioia.* Quella notte mi sognai la donna del treno, rossa come un papavero, che cercava le caramelle.

I primi tempi Correggio mi metteva il magone dentro al petto. Fosse che dovevamo campare con lire ottococinquanta al mese, fosse che Raffaele tornava solo di notte e pure ubriaco, fosse che mi mancava il provolone impiccato... insomma: a me, quando scendeva la nebbia, veniva di morire. Peppuccio, l'ombra mia, la mattina andava a scuola con le scarpe di cartone e io lo guardavo dalla porta facendogli la croce, perché la Madonna gli stesse vicino; e io mi sentivo di

crepare, perché mi pareva che quella nebbia se lo mangiasse passo dopo passo, piedino dopo piedino, con tutto il cartone e le calze. *Te lo sei messo il sale in tasca? Bravo a mamma.* Allora rientravo, mi mettevo Bernardo in collo e rigovernavo la cucina. In tutta casa stavo sola - coi bambini, si capisce - spazza le bucce, scrosta il pentolone *chi è là?* Gratta ste bucce di patane che non si levano nemmeno con *ma chi è?* Stai buono Bernardo, che sto pentolone *Nardina tu ti credi ca non ti vedo* e gratta, gratta finché non ti ci puoi specchiare dentro a sto pentolone *Nardina io tengo occhi da tutte parti* e gratta e gratta e gratta *Nardina so io Nardina tu teni la panza fracida* - tu gratta ca si zitta gratta ca si zitta, gratta - ma forse tene fame... Bernardino mo ci facimmo na bella pasta e patane, eh? Cussì stu pentolone ca allucca lo facimmo quietare. Dopo un annetto scarso il Duce, Dio lo benedica, ci mandò i soldi per il terremoto: e addio Irpinia per sempre. Per prima cosa mi comprai un bel colletto nuovo, di pizzo francioso; poi il forno nuovo, largo, a legna, ca ci faceva pure da stufa. Allora presi Bernardino in collo, andai in paese e mi pigliai quattro chili di farina, quattro di zucchero, e quattro di margarina - la cioccolata no, la tenevo messa da parte, mai sfiorata, ancora incartata come la vicina me l'aveva mandata - volevo dare battesimo a quel forno come Dio comanda. E mi presi pure la cameriera, a mezza giornata: alla faccia del pentolone. Ammassai tutto il pomeriggio; poi feci venire a casa la Ermelinda, la Clementina e la Virginia. Mamma che risate! Ermelinda, per paura ca si ingrassava, non toccò manco mezzo biscotto - a settantasette anni ancora si pensava ca l'uomini la guardavano. Clementina se li ficcò nella borsetta, per fare contenti i creaturi che teneva all'asilo - e Virginia... Virginia, co sti capelli pittati di rosso ca pareva no diavolo e sta faccia bianca ca sapeva di violetta, Virginia - *uh che splendida massaia che siete, Leonarda, e che biscotti divini* - una donna dolcissima, ca si strafogava e rideva e rideva - *al Duce in persone andrebbero donati*- co chella voce da cardellino in calore che intronava il cervello - *ma ora non fatevi pregare, leggeteci il futuro!* E che vi debbo dire? Le carte non mentono: ecco qua un marito per Ermelinda, una carriera per Clementina e un teatro per Virginia! *Ah! Ma che meraviglia, Leonarda! Dovreste farvi pagare!* E giù biscotti. Ma io lo sapevo che a quel sapore mancava qualcosa.

Insomma, feci l'investimento numero due: *Il talismano della felicità, della signora Ada Boni, già fondatrice dell'illustre rivista femminile "Preziosa"*. *Di voi, signore e signorine, molte sanno suonare bene il pianoforte o cantare con grazia squisita* - questa è Virginia - *molte altre hanno ambitissimi titoli di studio superiori, conoscono le lingue straniere*, - Clementina, ca dice che parla francese - *ed altre ancora sono esperte nel tennis o nel golf* - le piacesse a Ermelinda, attaccata come gira! *Ma, ahimè, non certo tutte potreste affermare di saper cuocere alla perfezione due uova al guscio...* *Nardina, un menù semplice e ben eseguito è la pace della famiglia, ed è anche la certezza di veder apparire a casa quel senza-palle di Raffaele non appena i suoi affari o il suo impiego lo lasceranno libero.* Ma che me ne importa a me di Raffaele! Ho Peppuccio io, la meraviglia del mio cuore, ca mo' si è fatto grande e studia per diventare professore e Bernardino e Biagio che in divisa da Balilla sono la gioia mia e Norma che ora arriva - *Nardina tengo fame.* E mo facimmo pasta e patane, eh? *Nardina tengo fame.* Diciassette figli, diciassette gravidanze

- *Tu puoi fare tutte le malie ca vuoi ma io tengo sempre fame* - diciassette bare bianche che mi sfilano davanti, diciassette - *mo è la volta di Peppuccio, Nardina* - sepolti con le mie mani diciassette bare bianche, tutti gli aborti che ti sei mangiata - *va al cinematografo, ca ci sta un annuncio per te.*

Certo che mi metto paura per Peppuccio mio. Ah ma io sono d'accordo eh, Virginia: fanno bene i tedeschi e facciamo bene noi. Da una parte sti russi ca si mangiano i creaturi, dall'altra sti inglesi ca si pensano di essere i padroni del mondo... Vi piace, eh? E prendetene, non mettetevi timidezza. Ma voi ve lo ricordate quello là, Farinacci, che aveva fatto la guerra in Etiopia e ci aveva perso una mano? E pensate che quando passò in paese io gli diedi questi stessi biscotti qua, proprio questi qua che avete davanti. Mi è presa un'emozione Virginia... mi sono immaginata come una signora, con le perle e l'occhiali gruossi da aviatore, sull'aereo, dietro di lui - e questa folla di neri sotto, inciarmati, che urlano, applaudono *Evviva! Viva il Duce, viva Farinacci, viva la signora Cianciulli!* E l'aereo ca si apre dietro e lancia biscotti: uno per ogni mamma e due per ogni negretto affamato - *Mai più fame, mai più stomaci vuoti!* E questi ca si sbracciano e si accapigliano per me e per i biscotti. È che la signora Boni tene ragione: se stai con la panza piena stai sereno e non senti problemi. Ma io divago Virginia, e voi mi state ad ascoltare pure troppo. Vedete qua: voi tenete il Mago, l'Arcano numero uno. E che bell'auspicio! Guardate: il Mago tiene davanti tutti gli strumenti del lavoro; e voi ve lo potete immaginare come un cuoco. La coppa è il pentolone del mondo, dove le cose si intrugliano e si inguacchiano; il bastone è il ramaiuolo con cui rimestola; il denaro è quello che serve per fare spesa e la spada... come dire: la mannaia per tritare il bollito. Ma allora perché no cuoco è quello che fa cominciare i tarocchi? Perché prima di lui ci sta lo zero, il nulla. Invece questo grande cuoco, che conosce le ricette per stare sereno, prende e sistema il mondo. Perché se non ci fosse sto cuoco, Virginia, il mondo sarebbe il caos: un mondo dove i biscotti si fanno co la merda e la gente muore senza motivo. Invece il Cuoco prende sto bordello e ci scrive tutte le ricette; ed è per questo che con una mano indica il pentolone e con l'altra il cielo: perché è Dio e la Madonna che gli dicono come fare. E voi siete qua, i pezzetti di questo bollito che pappuleia fino all'infinito. Lo vedete che pure la guerra e i morti hanno senso, Virginia? Perché dentro questo pentolone niente va buttato. E si sa: quello che conta non è chi vive e chi muore, ma chi cucina: perché è lo cuoco ca tiene la mannaia e decide chi va nel bollito. Ora le cose sono due Virginia: o Peppuccio va in guerra e ci more, o voi prendete il suo posto: perché il pentolone del mago vuoto non può stare. Lo vedete: quello è no stomaco enorme, tene sempre fame, come sto mondo nostro - e mica si può saziare solo co pasta e patate. Diciassette figli, Ermelinda, Clementina: non gli basta mai. Prendete la mannaia e apritevi un bel taglio sotto la gola. Poi stendetevi sul tavolo inclinato e fate scolare in sangue dentro un catino. Mi raccomando: il sangue va fatto freddare, così si secca. Fatto ciò mettete a scaldare nel pentolone sette chili di soda; intanto con la mannaia vi tagliate in nove pezzi; poi, eliminate le frattaglie e col coltello

fino separate muscoli e grasso. Quando la soda bolle lo buttate dentro e fate cuocere; a gradire potete aggiungere essenza di violette, e così avrete fatto il sapone per le stoviglie - perché non si butta niente. Ora, il sangue: quando è bello denso lo spalmate su una teglia e lo mettete in forno a seccare, a 200 gradi circa. Dopo una quarantina di minuti lo tirate fuori, lo fate freddare e lo tritate fino fino fino, come una polvere - fate attenzione a non lasciare pezzi, mi raccomando! Poi lo mettete sul tavolo, aggiungete cento grammi di zucchero e fate una bella piramide col buco; in mezzo tre uova con un poco di latte. Il segreto è metterci un po' di grasso avanzato da prima, così vengono morbidi come un burro. Quando la massa è soda aggiungete la cioccolata e poi avete fatto, Virginia: vi fate a palline, vi infornate e dopo un quarto d'ora buona siete pronta da servire. *E ora state buona, non gridate. È che voi non siete madre: non mi potete capire.*

Iwan Paolini

È nato a Teramo nel 1995, sotto il segno della bilancia. Cresciuto in una poco ridente cittadina della costa abruzzese, dal 2014 risiede a Siena, dove sta per laurearsi in Lettere Moderne; parallelamente si forma come autore e attore, sotto l'ala di Francesco Pennacchia e dell'associazione Straligut. Viaggia poco, ma nel 2019 è stato al Turgenevfest di San Pietroburgo come attore e autore. Attualmente lavora, con Guido Sciarroni, a un testo su Leonora Carrington. Da quattro anni organizza, con l'omonimo collettivo, la rassegna teatral-culturale Ciclomaggio. Essendo del segno della bilancia crede nel Barocco e spesso si sente un gatto. Ha il pallino dell'esoterismo e sospetta che, prima o poi, diventerà un triste cartomante televisivo.



Foto di copertina di

Franco Turcati

*Nato a Udine,
ha iniziato come fotoreporter e, nel tempo,
si è espresso attraverso
il fotogiornalismo, la moda e la pubblicità.*

*Per il forte impatto
e la straordinaria capacità narrativa,*

*le sue immagini
sono state giudicate fra le migliori
di questi ultimi anni.*

*L'acuto senso della composizione,
la delicatezza dei toni cromatici,
la sensazione di spazio e di atemporalità
contraddistinguono
il suo caratteristico modo di comunicare.*

www.francoturcati.it

*Franco consiglia di leggere la rivista gustando
un calice di Friulano fresco.*