



*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.