

BraviAutori.it

presenta:

la Gara 11

Parole in padella



a cura di

**Pia**

## Indice generale

Ringraziamenti.....	3
Prefazione.....	4
<i>Alessandro</i> - Viviana.....	5
<i>Arditoeufemismo</i> - Mangiare bene (questa è la prima cosa).....	7
<i>Mario</i> - Jeunesse brûlée.....	10
<i>Stefy</i> - Funamboli di vita.....	13
<i>Massimo Baglione</i> - La prima volta.....	16
<i>Dino</i> - Code di rospo in salsa d'acciughe.....	19
<i>Cosimo</i> - Fine del gioco.....	21
<i>Bonnie</i> - Poesia.....	23
<i>Nembo13</i> - Milano, venerdì sera.....	25
<i>Giacomo Scotti</i> - Il panino alla supercàzzola.....	28
<i>Erika</i> - La carbonara da un altro punto di vista, o tempo.....	32
<i>Manuela</i> - L'importanza dei dettagli.....	33
<i>Carlo Celenza</i> - La ricetta della felicità.....	36
<i>CMT</i> - Al momento giusto.....	38
<i>Sphinx</i> - Cena perfetta.....	39
<i>Giuseppe</i> - Tagliatelle al salmone.....	42
<i>Miriam</i> - Lune di cioccolata.....	44
<i>Rita Di Sano</i> - Il nocino .....	47
<i>Abigail</i> - Estate e inverno.....	49



### ***Ringraziamenti***

Questo è il primo e-book dell'anno 2010 ed è toccato a me realizzarlo.

Naturalmente sono orgogliosa e onorata di questo graditissimo compito, soprattutto perché è stata la gara con record di partecipanti: ben diciannove!

Ringrazio tutti per aver aderito con tanto entusiasmo, ma soprattutto ringrazio i "nuovi" che si sono gettati di buon grado nella mischia e rimarranno con noi, almeno spero, anche per le prossime gare. Ringrazio tutti, partecipanti e non, che hanno letto, commentato e votato i primi cinque racconti. Ringrazio Carlo Celenza per la prefazione, Jormungaard che ha perfezionato la foto di copertina e, dulcis in fundo, ringrazio Max che con il suo impegno costante permette che tutto questo possa accadere.

Con questa gara abbiamo cucinato mischiando parole e ingredienti divertendoci un mondo, perché la Gara è soprattutto questo: divertimento!

Vincitore di questa edizione è GiuseppeN, al secondo posto la nostra voglia di scrivere e di farci leggere da voi!

Grazie a tutti.

*Pia*

## **Prefazione**

La gara.

Ogni gara che si rispetti incute un po' di timore, prima di tutto e a parte tutto, ma, guarda un po', molti partecipano.

L'argomento ultimo, una ricetta intorno alla quale far ruotare una storia: Parole in padella.

Potrebbe sembrare uno spunto banale e invece ha messo in evidenza quanto sia viscerale il nostro rapporto col buon cibo, quanto ciò che mangiamo sia non solo di contorno alla vita, ma ingrediente essenziale al suo buon corso. Una ricetta evoca un ricordo, un affetto, un amore, una fantasia, a volte un dolore o comunque una cosa

importante che ha lasciato in noi un segno.

E allora ci siamo messi tutti ai fornelli, abbiamo indossato le parannanze per non macchiarci d'inchiostro. Inchiostro, sì! Niente forchetta e coltello, nessun tritacarne ma molte penne, computer e fogli A4, e tanta fantasia.

In fondo cucinare è come scrivere, si parte con le migliori intenzioni, ma a volte si esagera col sale, altre si brucia tutto, ma cosa c'è di più triste che mangiare da soli?

Cucinereste primo, secondo, contorni vari e dolce solo per voi?

Scrivere quindi, come cucinare, è un modo di comunicare, mostrare, secondo le intenzioni del momento, noi stessi agli altri e così abbiamo cucinato racconti comici, surreali, cupi, grotteschi e disillusi, mischiando parole e ingredienti, quindi ne vedrete delle belle in questa edizione.

Buon appetito... ehm... cioè... buona lettura!

*Carlo Celenza*



## Viviana

Il bagliore del fuoco illuminava la collina, là dove cinque pire si consumavano una accanto all'altra. L'aria della notte era calda, il crepitio del legno si confondeva con i rumori del bosco e la luce della luna era offuscata da colonne di fumo che sembravano sorreggere il cielo.

Viviana chiuse la finestra, raccolse i capelli in un fiocco di stoffa e si avvicinò allo specchio. La frangia rossa copriva la fronte, esaltando gli occhi verde smeraldo.

Presto l'avrebbero trovata, lo sapeva bene.

Accanto a lei, un pentolone panciuto e nero poggiava su quattro tizzoni ardenti e al suo interno decine di bolle d'acqua iniziarono a gorgogliare. Un libro era posato sopra il tavolo di ferro, tra una candela accesa e una ciotola colma di terra.

Sfiorò il tomo, accarezzando il rilievo di un esagramma.

Maria, sua cugina, stava bruciando legata a una di quelle pire. Si diceva fosse una strega, il paese l'aveva dapprima isolata e poi affidata al giudizio della chiesa e con essa a quello di Dio.

Viviana aprì un'ampolla e scelse nove petali di rosa, quattro bianchi, tre rossi e due blu. Sfogliò il libro fino alla pagina centrale, ci posò sopra i petali disponendoli in cerchio. All'interno di esso, spalmò un cucchiaino di miele, versò un bicchiere d'olio di foca, aggiunse due chiodi di garofano, quattro fili di ragnatela, del rosmarino e un pizzico di terra pescata dalla ciotola.

Terra speciale, s'intende, quella usata per seppellire i morti.

Maria avrebbe confessato, non aveva dubbi. Era una ragazza introversa e timida che male sopportava uno scherzo ingenuo, figuriamoci una tortura o un'esecuzione. Avrebbe raccontato di sua cugina e di quando riuscì a fare parlare un gatto. Oppure, di come con un intruglio salvò lo zio da morte certa. I ben pensanti, protetti dalle loro croci d'oro e osannati dall'ignoranza del popolo, non avrebbero esitato a emettere una nuova sentenza. Un altro palo sarebbe stato conficcato sulla collina e altra carne avrebbe bruciato sul rogo.

Viviana si liberò di quei pensieri. Impastò gli ingredienti a mani nude, amalgamandoli con acqua di mare; strappò la pagina del libro, piegandola con premura e senza disperdere il preparato. La tenne sospesa sopra il pentolone e

con la candela accesa diede fuoco alla carta.

Avvertì delle grida provenire da fuori, erano a pochi passi dalla casa.

— Circondate le mura, tenete a bada la finestra, quel demonio non ci scapperà.

Era stata previdente. La carta bruciò e la cenere cadde nel recipiente. Con il mestolo girò l'intruglio per tre volte in senso antiorario, chiuse gli occhi e raccolse dell'acqua bollente.

— Sfondate questa porta. Avanti, sfondatela e prendiamo quella bestia. —  
Urlavano.

La porta tremò sotto un colpo assordante. Viviana portò l'acqua alla bocca e prima di ingerirla pronunciò:

— Natura suprema, regina dell'impossibile, volgi lo sguardo e rendimi invisibile.

La serratura saltò e un tonfo precedette quattro uomini armati di forconi e torce.

L'aria della notte, carica dell'odore acre del fumo, lasciò il posto a una fragranza di fiori.

— Dove sei maledetta strega, esci fuori!

Nessuno rispose.

— Cercate ovunque, deve essere qui.

Viviana sciolse il fiocco di stoffa dai capelli, sorrise nella direzione dello specchio senza che questo potesse riflettere il saluto.

**Alessandro**



*"Questo racconto è dedicato a tutte le streghe.  
Passate, presenti e future."*

### **Mangiare bene (questa è la prima cosa)**

"Beeep! Beeeeeep!" Suoni sparati a un volume esorbitante mi strappano da un pesante sonno notturno. Sono le 3 e qualcosa. Ci metto qualche secondo a capire che è dal mio computer che s'odono questi rumori. Mi alzo, dirigendomi verso lo studiolo in cui alberga la postazione informatica. Dal corridoio intravedo un lucore azzurrognolo provenire da quella stanzetta. Non faccio in tempo a raggiungere il pc, che, ancora a un volume altissimo, viene sparata la tipica "sviolinata" di Windows che si accende. Ora il monitor mostra il desktop. Faccio mente locale. L'ultima cosa che ricordo di ieri sera, è che stavo scaricando dal sito Cucinare Meglio, la ricetta Acciughe sotto peperoncino — Lavare le acciughe con l'aceto. Preparare un battuto di prezzemolo, aglio e peperoncino. Disporre le acciughe a strati alternando acciughe e trito. Coprire con trito e olio per finire. Consumare dopo alcuni giorni. — Non ho dato peso a quest'ultima indicazione e ne ho assaggiate un bel po'. Poi il nulla. Cerco di capire cosa sia successo, ma proprio non mi sovviene. Strano però, ora sento freddo. Percepisco qualcosa alle mie spalle. Mi volto verso le tende doppie blu e bianche (Tundra di Ikea € 39,90). Si gonfiano. Si muovono. — Mi riconosci? Sono Alejandro.

Una botta di adrenalina mi sale dalle gambe fino alla sommità della testa per poi ridiscendere violentemente. Mi sento il cuore in gola che mi soffoca. Un tizio alto, efebo, coi capelli neri addomesticati all'indietro tipo Banderas, mi guarda con occhi da cirrosi epatica all'ultimo stadio.

Se ci fosse Jovanotti direbbe che il mio cuore sembra un batterista rock di metallo pesante.

Che ridicola situazione, se solo avessi il giusto distacco per godermela. Questo sellerone pallido con le mucose troppo arrossate vestito come Renato Zero versus me, maglietta verde militare e boxer in tinta (Intimissimi € 29,65), che faccio il verso a Vin Diesel.

— Sai cosa sono vero?

— Non credo ai vampiri.

— E sbagli come tutti gli umani.

— Senti allora spiegami questo, Alejandro. Se ogni vampiro mangia 365



giorni l'anno e genera un altro vampiro ogni pasto, e ogni altro vampiro mangia 365 giorni l'anno generando altri vampiri, si crea un numero di vampiri con una vertiginosa e incontrollabile elevazione a potenza. Assolutamente imparagonabile alla riproduzione umana. Quindi in teoria, se voi esistesse ci sarebbero solo vampiri e nessun umano.

— Tieni conto che molti di noi sono anoressici.

— Già, ora mi spiego Fassino!

Mi ha convinto. E comincio ad avere paura. È solo un incubo, mi dico. Ma cavolo, invece di un incubo non potevo fare un sogno erotico? Magari mi veniva (evitate i doppi sensi) in sogno la procace e sensualissima strega di rosso vestita di Cinque Petali di Manuela. Alejandro deve avere un potere telepatico. Dalla tenda blu (Tundra di Ikea € 39,30) prende forma un'altra creatura. Bellissima: pelle di luna incorniciata in un corvino dai riflessi bluastri. Dove ho già visto questa femmina? Anche lei mi legge dentro.

— Sono Amy Lee, la cantante degli Evanescence.

— Ah, ecco! Sei vampira?

— Risparmia il fiato.

Alejandro porge la mano alla dama invitandola al banchetto, la guarda e le sussurra — Prego, prima lei, signora.

Sono pronto a darle un calcio in pancia. Me ne infischio delle galanterie. Questa mi vuole bucare.

Ma che succede? Non posso muovere alcun muscolo. Mi sento come Pierangelo Bertoli durante un concerto. Amy Lee mi guarda avvicinandosi pericolosamente al mio viso. Stille di puro terrore sudato mi si incastonano sul testone rasato. Sto per rivedere ogni mia convinzione. Arditoeufemismo lascerà il post a Vlad principe delle tenebre. Ma, ma cosa fa Amy? Si abbassa, scende. È questo l'effetto del Viagra? Sento il mio sesso farsi enorme. Amy, regina della fellatio. Troppo brava. Tro... è subito eiaculatio praecox (adoro il latino). Amy si pulisce la bocca. La sua bulimia è soddisfatta. La guardo inebetito. Alejandro mi dice — Ieri ha avuto una colica intestinale. Le ho consigliato di mangiare in bianco oggi.

— Che culo! — esclamo istintivamente.

— Non direi, ora tocca a me. E a me piace rosso!

— Ho l'aids — mento io,

— Me ne frego. Ho anticorpi come Pitbull — replica Banderas/Fassino/RenatoZero.

Non mi resta che soccombergli. Fallo. Fallo. Do it. Now. Sento una lieve puntura sul collo. È più bravo dell'analista della Asl Roma C che in genere mi fa un male cane e mi fa venire lividi enormi a ogni prelievo.

Alejandro tossisce, si mette una mano alla gola. Il suo viso prende colorito blu. È cianotico. Sussurra strozzato — Sei microcitemico?



Sorrìdo. Ho capito tutto. — Yesovcorse! — gíggioneggio.

— Soffri di intolleranza alimentare alla microcitemia, eh? In effetti i nostri piccoli globuli rossi sono come le fragoline di Nemi. Molto buone ma potentemente allergene.

— Cortisone, cortisone — implora Alejandro.

— Seee. Ma vai all'inferno! Ho la nonna di un'amica (leggi Altro di Miriam) che ti attende impaziente!

Squilla il cellulare di Amy Lee. É Ben Moody che la richiama all'ordine. Domani hanno un concerto. Puf, sparisce. Evanescente.

Me ne torno a letto, scocciato. Spero dentro me che stavolta mi venga (evitate i doppi sensi) in sogno veramente la strega in rosso di Manuela. Fosse che fosse la volta buona...

***Arditoeufemismo***

## Jeunesse brûlée



Ma ciao blogghino! Sono io la tua Lory. Non vedevo l'ora di raccontarti che oggi ho scoperto la ricetta per la felicità: 2 amici (meglio pochi ma buoni), tanta simpatia (uffy che noia la gente musona), abbondante sincerità (abbasso la gente falsa, non c'è cosa peggiore), una spolverizzata di follia (e io sono pazzerello-naaaa). Adagiare tutti gli ingredienti in una teglia d'amore e lasciar cuocere nella dolcezza dei nostri cuoriiii. La vita è affascinante e vale la pena di viverla tutta. Vuoi sapere perché sono così feliceeeeeee?

Adesso ti racconto. Dovevo uscire assieme alla Bonny per una passeggiata, ma alla fine non è potuta venire perché le faceva ancora male l'unghia dell'alluce sinistro (guarisci prestoooo, abbraccione, smuacckkete!). Poverina la Bonny, si è fatta male il giorno di ferragosto mentre saltava nel piazzale antistante il cimitero. Si proprio così! Aveva sbagliato nel valutare a occhio le misure di un paracarro in cemento alto un metro e 30 (a lei sembrava più basso) cosicché quando è andata per saltarlo ci ha sbattuto violentemente il piede contro e, siccome aveva le scarpe aperte (che belle le sue scarpeeeeeee, speriamo che me le presti, sono troppo miciose), se lo è tutto infortunato. Che sfortunina!! (A te una ricettissima speciale smuaccketeee). Allora ero tutta triste ma mentre stavo rientrando a casa chi ti becco, i miei amicissimi: il Goni, l'Efi!!!!!! Che bello vederli!! Con loro mi trovo sempre bene, sono troppo simpaticissisissimi, che dolci cucciolotti. Loro sono in 5<sup>^</sup> geometri e io in 5<sup>^</sup> liceo!! Uff, ma che difficile questo liceo e quest'anno la maturità!! Che paurosa, blogghino aiutami tu!! Però è vero che si deve studiare sennò poi da grandi ci si trova male, non è più come una volta che la quinta elementare era come le medie e il liceo come la laurea, come diceva mia nonna che è morta (nonninaaa abbraccinooo guardami da lassuuu). Se non

si studia magari si finisce anche nella droga o nelle cattive compagnie. Comunque l'Efi e il Goni quando mi han vista mi han fatto troppo ridere, facevano gli sciocchini, facevano finta di dire "oh no, oh no". Che ridere, troppo puffosi (amicini... smuacckk, vi vojo bene!!!!!!). Ho passato tutto il pomeriggio con loro e ci siamo divertiti un libro, anzi una enciclopedia!!! Noi siamo troppo amici, io credo nell'amicizia e non so proprio come fanno gli altri che ti sfruttano solo quando han bisogno. Ci vorrebbe una ricetta magica contro la gente ignorante e maligna, ecco! Loro no, sono troppo ok. Prima siamo andati alla Standa a cercare un paio di mutande per l'Efi. Ma lo sai blogghino cosa ha fatto l'Efi? MI HA REGALATO UN CD!!! Siiiiiii, di Lorella Cuccarini!!! (Efiiii, miciotto... ti vojo bene, 6 il mio amole plefelito). Ma come faceva a sapere che mi piace la Cuccarini? Boooooohh!!!! Sai blogghino, io lo considero troppo amico, sennò avrei pensato che mi faceva il filo. Poi quando siamo usciti mi hanno fatto uno scherzo. Uff, cattivi! Si sono nascosti! E io come una matta a cercarli, poi li ho ritrovati!! Siamo troppo amici e li conosco troppo bene, infatti erano al bar. Io ho preso una cioccolata calda con lo zafferano, perché la roba gelata può anche far male allo stomaco. Io sono cioccolatosaaaaaa, gnammmyyy, e loro mi prendevano in giro perché mi erano rimasti i baffi, uffyna sempre tutti contro di me. Poi siamo andati tutti via correndo a piedi velocissimi nel vento. Il vento per me è libertà, il vento nei capelli, che belle le foglie che striniscono al vento. Scusami blogghino, ma lo avrai capito nevrero che sono una romanticissimissimaaaaa? Smuack. Io sono semplice, ecco mia ricetta: the simplicityyy.

Yaawwnnn che sonno, ora vado a ninna, domani continuo.

Ciao baciadolceeeeeeeeeee, ai miei amicissisisisisimiiiiii.

Your Lory.



Ciao A tutti, scusate se aggiorno questo blog dopo un secolo, ma non potete nemmeno immaginare la giornata assurda che ho passato oggi. Allora, già da ieri sera mi ero messo d'accordo con Efisio per andare un po' in giro per i fatti nostri e per la strada chi ti incontriamo? Quella svalvolata di Doloretta. Come quale Doloretta. Doloretta Porcedda, quella che nonostante sia nata a Villaputzu, da genitori residenti da sempre a Decimoputzu, da quando è tornata dalla gita scolastica in continente parla tutta a fiorellini. Ma sì, quella che si fa chiamare Lory perché fa più elegante, l'amica di quella sciroccata di Bonaria. Si è aggregata a noi e non sapevamo come fare per sbolognarla. Siamo entrati con una scusa alla Standa ed Efisio le ha fatto scivolare nella borsetta un cd con una placchetta antitaccheggio grossa come un vocabolario, nella speranza che all'uscita la vigilanza la bloccasse, così noi saremmo potuti andarcene per i cazzi no-

stri. Invece l'antifurto era stato temporaneamente disattivato per lavori in corso. Ci è bastato uno sguardo di intesa: non appena usciti dalla Standa siamo fuggiti a gambe levate per seminarla. Ce ne siamo andati al bar di Marieddu per beccare gli altri amici, ma la tregua è durata ben poco perché, non ci crederete mai, a un certo punto l'abbiamo vista arrivare tutta trafelata: ci aveva trovati anche lì. Occazzo. C'era un caldo maledetto, almeno 40 gradi, e noi stavamo bevendo birra gelata, lei invece ha ordinato una cioccolata calda fumante con lo zafferano e siccome anche lei è ben conscia del fatto che lo zafferano non si trova facilmente nei bar, ne ha tirato fuori una bustina dalla borsetta. Non potete capire la vergogna che provavamo. Mentre stava ancora finendo quello schifo di cioccolata, ci siamo alzati contemporaneamente di scatto e ci siamo messi a correre velocissimi per seminarla di nuovo. Ma lei non si è fatta sorprendere e ci ha inseguiti, anzi quasi quasi correva più veloce di noi, sempre appresso. Che colla. Anche se continuavamo a dirle di togliersi dai coglioni e di sparire dai nostri occhi, quella non se ne andava, anzi più noi facevamo i grezzi incivili più lei si divertiva.

Beh, notte, non ce la faccio più a continuare. A domani.

Gonario.

**Mario**

## Funamboli di vita



Uno dopo l'altro.

Piccoli passi allineati a seguire un'immaginaria traiettoria, linea di demarcazione salvifica tra il bene e il male, tra se stessa e l'altra sé.

Si sentiva così. Scissa, divisa, riflessa in uno specchio d'acqua che non la ritraeva.

Un passo dopo l'altro lungo il filo di un equilibrio vacillante e oscillante.

Uno dopo l'altro, piedi allineati con cura meticolosa, braccia tese e testa bassa a fissare quel filo, la mente protesa a non perdere la concentrazione per non cadere a terra e forse morire.

Sentiva il cuore pulsarle velocemente nel petto a scandire il ritmo dei suoi passi incerti e poi, poi perdere improvvisamente l'equilibrio e volare giù.

Nessun appiglio a cui sorreggersi, nessuno ad attutire il colpo della caduta, vento tra i capelli e nei vestiti, immagini sconnesse, suoni distanti, il suo corpo che prende velocità e diventa pesante, il suolo che si avvicina, lo schianto lo sente ancora prima di toccare il fondo.

Grida o pensa di farlo ma è un urlo senza voce, bocca aperta a catturare l'ultimo respiro, aria da rubare per sopravvivere. Furto di vita.

Si alza da terra. Il cuore batte all'impazzata, si tocca la fronte madida di sudore e si avvicina allo specchio. Chi è la donna che la sta osservando?

Gli occhi sono indagatori, accusatori, giudicanti. Spenti come la sua vita, persi come la sua mente.

Ansima, perle di sudore le incorniciano un viso emaciato, pallido, arreso, segnato da quel male che non può estirpare, che non riesce a gestire, che non sa controllare. Sta impazzendo?

Di scatto si gira verso la cucina, apre il cassetto, prende un coltello.

La lama d'acciaio le rimanda il bagliore incerto della luna. Inclina il volto

per osservare quel luccichio che viene e va, quasi a ipnotizzarla.

Rimane così per tanto tempo, forse per sempre. Ha paura del "sempre", di tutto ciò che non ha una durata, una data di scadenza perché tutto ha un inizio e una fine. Tutto.

Prende un bicchiere, con calma estrema decide di prepararsi il suo ultimo cocktail, un mix micidiale di "diazepam", meglio conosciuto sotto il nome commerciale di Valium e alcol. Non basta pensa. Aggiunge il Tavor e un altro tranquillante molto potente usato per anestetizzare gli animali e rubato qualche mese prima a un amico veterinario. Si tratta della Ketamina che unisce al cocktail e che gira con un cucchiaino d'argento. Quante volte ci ha pensato! E ora eccola lì, con quella bomba in mano e la sua vita appesa al filo di una lucidità che verrà sempre meno.

Un rumore la scuote. Si guarda le mani tremanti. Cosa ci fa con un coltello in mano?

Non ricorda. Tutto d'un colpo beve quell'intruglio di morte, unico sorso deciso, senza tentennamenti. Fatto. Mai stata più sicura di una scelta in vita sua come questa volta.

Torna verso la sua camera. Un passo dopo l'altro, funambola sul filo del destino.

Il coltello nella mano, lo specchio davanti a sé e di nuovo quella donna che la osserva.

Ne ha paura, trema, suda, si sente svenire.

Poi ecco che la sua rabbia viene improvvisamente fuori, solleva il braccio e con la lama del coltello colpisce lo specchio. Una, due, tre volte. Urla e colpisce. Colpisce e urla. Vetri in mille pezzi per la stanza, schegge che le si conficcano nella pelle, sangue e lacrime sul corpo. Continua a colpire con veemenza ignara del dolore e delle ferite. E ancora affonda il coltello per uccidere, per uccidersi.

Poi si accascia al suolo. Una sottile striscia di sangue traccia il percorso della sua resa sulla parete bianca.

Da fuori sente un gran vociare, i vicini hanno chiamato i soccorsi, sente i colpi sulla porta d'ingresso, il suo nome ripetuto all'infinito, un tonfo, la porta che cede, passi veloci nella casa, poi più cauti. Li sente rallentare a ogni angolo perché ogni angolo nasconde un pericolo.

Anche loro hanno paura.

Pensa. Velocemente pensa che ha ucciso. Si guarda attorno ma non vede il corpo di quella donna. Eppure l'ha uccisa, il sangue sulle mani non è suo. Afferra di nuovo il coltello, dalla finestra aperta una leggera brezza le scompiglia i capelli, sale sul davanzale.

Strana la città che dorme, il silenzio che la avvolge le fa quasi tenerezza. Immagina che dietro ogni piccola finestra di quell'immensa città c'è una vita, una persona che sogna o forse lotta con i suoi fantasmi. Qualche luce ancora ac-



cesa. Sarà una vita insonne.

La luna torna a illuminare il suo coltello.

Eccoli. Sente i passi giungere nella sua stanza. Passi che calpestano mille vetri in frantumi. Uomini che si fermano, la osservano, si guardano.

Hanno paura, lo sente. Hanno paura di non riuscire a salvarla e non sanno che nessuno potrà mai salvarla.

Sente altri uomini scendere di corsa le scale, vogliono cercare di aprire ali sintetiche per attutire la fine del suo volo. Non è stupida lei, forse un po' folle ma non stupida.

Guarda giù. Luci lampeggianti e grande concitazione. Vede illuminarsi piccole finestre, qualcuno si affaccia, qualcuno grida. Qualcuno non sa. Quante vite sta disturbando!

Tornate a dormire, voglio dormire anch'io.

Poi apre le braccia, passi che avanzano su vetri frantumati, si sente afferrare per una gamba ma è troppo tardi. È già in volo. Vento tra i capelli e nei vestiti, immagini sconnesse, suoni distanti, il suolo che si avvicina.

Stavolta sì che ha perso l'equilibrio, troppo fragile il filo del destino per resistere ai suoi passi incerti.

Le ultime immagini che il suo inconscio le regala sono di lei bambina mentre gioca a fare la funambola nel circo del suo piccolo mondo fantastico.

Una linea di gesso sull'asfalto e lei che passo dopo passo cerca di mantenere l'equilibrio.

Uno dopo l'altro, piedi allineati con cura meticolosa, braccia tese e testa bassa a fissare quel filo, la mente protesa a non perdere la concentrazione per non cadere a terra e forse morire.

Uno dopo l'altro rivede tutti i passi della sua vita. Poi nulla più, per sempre.

**Stefy**

## La prima volta



La vita è fatta di tante "prime volte".

Oggi vi voglio raccontare un paio delle mie in cucina, avvenimenti che mi sono rimasti in mente marchiati a fuoco, e che mi hanno condizionato anche dopo la crescita.

La prima volta che i miei genitori mi hanno lasciato preparare il caffè con la moka, quando avevo sei anni, è stata in assoluto la prima cosa da adulti che mi hanno lasciato fare da solo. Per svitarla, purtroppo, ho dovuto chiedere a papà: la sua forza era ancora inarrivabile. La pulizia e il giusto riempimento dell'acqua furono abbastanza facili. Poi arrivò la fase delicata: il dosaggio del caffè, possibilmente senza spanderlo sulla filettatura e sul lavello. Non riuscii nell'estrema precisione, ma raggiunsi comunque l'obiettivo. Ricordo benissimo, in seguito, l'estrema difficoltà nell'assemblaggio delle due parti di quell'aggeggio infernale, però ci volevo riuscire, dovevo, era una questione troppo importante. Il primo tentativo mi fece spandere del caffè in terra. Mamma mi spiegò che ora occorreva ripulire la filettatura, altrimenti bla bla bla. Obbedii, sbuffando. Aggiunsi un cucchiaino di caffè per ristabilire la giusta dose e ritentai l'assemblaggio. Piano, fai piano. Mamma stava per aiutarmi, ma con un moto d'orgoglio obbligai le due parti a combaciare e avvitarsi una nell'altra, prima che le sue mani le afferrassero amorevolmente. Evviva! Missione compiuta! Chiesi in prestito un po' di forza della mamma per stringere per bene la caffettiera e, infine, la posai sul fornello. L'accendino sapevo usarlo già abbastanza bene, la piromania l'ho sempre avuta nel sangue, quindi accesi il fuoco con una fiera destrezza. Il seguito fu abbastanza facile, e forse il caffè era anche buono.

Un'altra fondamentale prima volta, un vero inno alla sopravvivenza che da

adulto mi ha salvato la vita, fu la preparazione del sugo per la pastasciutta. Che rompicapo, ragazzi! Fu mio nonno l'insegnante, e tutt'oggi gli rendo grazie. Lui dettava e io eseguivo: metti l'olio, ancora un po', altro poco, ok basta... sbuccia l'aglio e la cipolla, tagliali a fettine sottili, mettile nell'olio... così, bravo. Ora accendo il gas. No, nonno, l'accendo io! Ok, accendilo tu. Fai soffriggere. Intanto apro il sugo. No, nonno, lo apro io. Guarda che non ci riesci. Fammi provare. Ok, tieni. Azz... porc... Ok nonno, aprilo tu. Te l'avevo detto! Ok, me l'avevi detto. Ok, ora puoi versarlo nella pentola, attento che forse schizza un po'. Infatti schizzava e mi sono sporcato. Ora tua madre si arrabbia! Sì, ma io le dico che è colpa tua! (Sorriso del nonno)... Dato che c'era, mentre il sugo cuoceva e l'acqua cominciava a scaldarsi sul fuoco della vecchia stufa a legna, mio nonno ha pensato bene di integrare l'insegnamento con: apparecchiare bene il tavolo, spremere le arance per la spremuta, dosare la pasta da mettere nell'acqua, riempire la caraffa, segare la legna per il fuoco, portarne un po' in soffitta e un po' in cucina, lavarmi bene le mani e mescolare il sugo. Ora mettici un po' di sale e un cucchiaino di zucchero. Zucchero? Sì, zucchero. Perché lo zucchero? Perché viene più buono. Ma viene dolce! L'hai sempre mangiato no? Sì. Allora metti lo zucchero che viene buono. Ok, metto lo zucchero. Ecco bravo, io metto la pasta. Eh no, nonno, la pasta la metto io. Sicuro? Sì. Stai attento che scotta. Non mi scotto. Buttala piano! Non l'ho buttata piano e mi sono scottato la mano. Te l'avevo detto. Sì, me l'avevi detto. Metti la mano sotto l'acqua fredda, corri. Perché? Corri! Ok, corro. Dopo qualche minuto la pasta era cotta. Spostati che è ora di scolare la pasta. Eh no, nonno, la scolo io. Sicur... sì, sono sicuro. E via così fino alla digestione. Grazie nonno, mi hai insegnato un sacco di cose!

La prima volta che ho fatto i pop-con! Beh, la prima volta in assoluto che li ho preparati non è stato in cucina, ma ve lo racconto lo stesso. Da piccolo, con i miei amici d'infanzia avevamo la nostra capanna segreta nel bosco. Per scaldarci rubammo da una casa abbandonata una vecchia stufa a legna. La legammo e la trascinammo su per il sentiero. Riuscimmo (io, ci riuscii io!) ad accenderla. Uno di noi aveva portato di proposito una vecchia padella, il mais, una radiolina e un giornalino porno. Però avevamo dimenticato l'olio. E chisseneffrega, no? Ma infatti! Arroventammo la padella e ci buttammo sopra il mais. Bravi, avete indovinato: e il coperchio? Ahahah, niente coperchio! Usammo alcune frasche di abete e le posammo sulla padella. Un po' grezzo, un po' scoppiettante, un po' estremo, ma funzionò alla perfezione. E il sale? Non fate domande! Buoni 'sti popipopi! Gnam gnam, eh sì, guarda questa, che gnocca! Wow, che ci faresti? E che ne so? Mio cugino dice che con la sua fidanzata... capite? La prima volta è sempre importante! Fa crescere, fa diventare grandi.

Poi col tempo pensi e ripensi a queste esperienze, le assimili, le perfezioni, le migliori, le estremizzi, le colori e cerchi sempre di fare meglio. Sempre. Cominci a invitare gli amici, le amiche, a fare cene improvvisate con loro quando i

rompiscatole dei tuoi genitori non ci sono, e cresci sempre di più. Impari a preparare quello che piace a lei e te ne freggi di quello che piace agli altri. Vieni da sé che poi imparerai a non invitare più gli altri ma solo lei, almeno finché la storia continua. Quando gli altri saranno invitati per un'altra delle mie famose cene, allora sapranno che la storia con la tipa di prima è conclusa. Oppure che avrò semplicemente voglia di fare casino come una volta, prima che la tipa mi convincesse, subdolamente, che al mondo deve esistere solo lei. Dopo, solo dopo impari che lei aveva torto.

Eh sì, in cucina si cresce in fretta.

Con tutte queste esperienze e la mia inesauribile voglia di fare, imparare, migliorarmi e fare sempre meglio, in cucina ho imparato a essere proprio un precisino, quindi non stupitevi se l'ultima parola di questo racconto, come limite imposto dal bando, è esattamente la millesima.

**Massimo Baglione**

## Code di rospo in salsa d'acciughe



Uscì come ogni sera, come ogni notte, vagando alla ricerca di se stesso. Un pensiero fisso lo tormentava da giorni e condizionava notevolmente il suo comportamento usuale. Entrò quasi inconsapevolmente in un ristorante orientale che prometteva cibi afrodisiaci di sicuro effetto. Il pranzo fu quanto di più strano potesse immaginare. Un antipasto di ostriche e caviale lo predisposero a fidarsi dello chef che gli propose di continuare con code di rospo in salsa d'acciughe. Il sapore del pesce era esaltato dal tuorlo d'uovo, prezzemolo, scalogno e limone e, al termine del pasto, gli fu servito un bicchiere d'assenzio con vodka alla fragola, cosperso da una polverina grigiastra che si rivelò essere tratta dal corno di un rinoceronte. Uscì, fece un lungo tratto di strada in auto fino a raggiungere una zona periferica della città. La follia, nella sua testa inquieta, si contorceva danzando tumultuosamente in un ritmo estenuante e dirompente come in un crescendo di stampo rossiniano.

Camminava lentamente mentre la follia si agitava nel suo contenitore razionale, nelle rigide regole del conformismo abituale, costretta in quella severa maschera sociale che imponeva controllo, padronanza di sé, disciplina, ma intanto cercava disperatamente un pertugio, una fessura, una crepa da cui erompere rumorosamente per dare sfogo ai suoi istinti atavici che pulsavano nella mente dell'uomo come torrenti impetuosi di ancestrale energia. Dov'era il suo contenitore, dove la sua prigionia? Nei suoi reconditi pensieri o in quel suo cuore che ritmava fiumi di sangue ardente e rutilante di vita? O forse avvolgeva quel corpo vagante come una nuvola eterea, invisibile, eppure talmente poderosa da risultare invalidabile?

Ludovico e la sua notte inebriante: sublime e nebbiosa, umida e silenziosa con quegli aloni di luce soffusa che avvolgevano invisibili lampioni. Sotto uno di quei lampioni, sinuosa e splendida come un rettile multicolore, come una falena sfavillante, straordinariamente bella e impudica, si agitava, dondolando la borsetta sgargiante di mille bagliori, la dea dell'amore, il demone del sesso, del desiderio, della passione. La follia contenuta dell'uomo, esaltata da quella cena particolare, cercò disperatamente di rompere gli argini, di accostarsi a quell'immagine notturna che aveva popolato i suoi sogni terribilmente erotici: una folla incredibile di appaganti amplessi succedutosi in quei momenti d'immaginazione e di vivido sogno, avevano gonfiato i suoi appetiti mai sazi, mai appaganti nella triste realtà. Si avvicinò timido e impacciato, temendo di essere riconosciuto, lui, preside di un famoso liceo, lui, l'archetipo vivente della moralità, integerrimo detentore dell'etica comportamentale! Il sorriso della dea lo fece dapprima vibrare, poi tremare come un fuscillo, impallidire, fuggire lontano. Le gambe non lo reggevano più. L'emozione scatenata da quel timido, malriuscito tentativo d'approccio, lo avevano inchiodato al suolo impedendogli di parlare, di camminare, persino di pensare compiutamente, mentre una lotta immane si svolgeva al suo interno, tra la rigida legge morale che governava solitamente il suo comportamento, e l'istinto primordiale che lo straziava inondandolo di una cascata ormonale sempre più impetuosa e travolgente. S'immaginò tra le braccia di quella bellezza provocante, mentre si accasciava sul sedile dell'auto totalmente privo di forze ma non di bramosia. Il profumo della donna gli era penetrato nelle nari e quella figura sinuosa sembrava strisciargli addosso avviluppandolo in una spirale soffocante di desideri repressi.

La follia volteggiava sempre più inquieta: ora che aveva trovato una complice, si era fatta più audace, addirittura temeraria e infine esplose percorrendo quel corpo distrutto da scariche alterne di adrenalina, dopamina, serotonina e trascinato, suo malgrado, in un coacervo di sentimenti, emozioni, ripensamenti, pentimenti, impaziente frenesia. Si avvicinò cauto e protetto questa volta dal buio abitacolo della sua auto. Fece scivolare in basso un finestrino e riuscì a dire, con un filo di voce: "Sali". Il profumo del sesso inondò la vettura, una mano sapiente prese a carezzarlo per prepararlo all'incontro e dopo un attimo si ritrasse conscia dell'accaduto: "non preoccuparti, non sei il solo sai? — disse la donna — Come la chiamate voi sapienti? Eiaculatio praecox?" E sparì lontano contando il suo denaro. Ludovico si allontanò di qualche metro, abbassò il volto nelle sue mani congiunte e silenziosamente, copiosamente pianse...

**Dino**



## Fine del gioco

Era esausto. Il desiderio più grande in quel momento era di mollare tutto, abbandonare quella maledetta ricetta e lasciare che tutto andasse a farsi friggere. Dal suo punto di vista sembrava che stesse lì da millenni; una mano che teneva la grossa padella e l'altra che continuava imperterrita a girare quel brodo scuro, facendo attenzione che il tutto stesse sempre in costante movimento.

Spesso gli era capitato di ritornare indietro nel tempo con la memoria; un accenno di sorriso compariva sul viso ricordando i primi ingredienti inseriti nel brodo primordiale. Aveva visto nascere sotto i suoi occhi la pietanza che fino a quel momento era stata solo un fugace desiderio, poi, piano piano, al centro si erano addensate le sostanze che aveva inserito con meticolosa sincronia. Dopo tutto quel tempo, riusciva ancora a immaginare il profumo speziato che aveva saturato l'ambiente, tanto che suo padre era corso in cucina chiedendogli con insistenza se era il caso di utilizzare tutte quelle spezie per qualcosa che era solo all'inizio. Lui lo aveva guardato fiero e aveva risposto che sapeva quello che stava facendo, d'altronde quella era una sua personale ricetta, un progetto che aveva studiato con scrupolo e tanta passione.

Ora però tutto lo zelo che lo aveva spinto in quell'avventura era sfumato, e con sconcerto si vide costretto ad ammettere che forse sarebbe stato meglio ascoltare le critiche di suo padre; a suo tempo aveva creato grandi ricette, tuttora ancora in uso.

Continuava a girare il brodo, non più lucido come una volta, chiedendosi se era il caso di aggiungere qualcos'altro, per cercare di recuperare quel pastrocchio denso e untuoso. In cuor suo sapeva che era stato raggiunto il limite, la sua deliziosa ricetta che solo al pensiero lo aveva entusiasmato, ora era ridotta a un minestrone saturo e limaccioso.

Suo padre fece capolino sulla soglia, e dopo averlo osservato con intensità scosse il capo e abbandonò la scena.

Sapeva cosa doveva fare. Cosa era giusto fare.

Mille volte aveva accarezzato quell'idea, ma l'aveva ripudiata subito, con una scrollata di spalle.

I suoi occhi erano incollati sulla massa tonda che si era concentrata al centro; le iniziali sfumature del turchese erano state sostituite da pennellate di co-



balto in continuo movimento. Da qualche tempo, a tratti, delle escrescenze comparivano sulla superficie butterata. A malavoglia rivolse un ultimo e fuggevole pensiero alla sua creazione, e spense il fuoco. Posò il mestolo e rimase a fissare il denso contenuto della padella che lentamente si fermava.

...

E la Terra smise di girare.

**Cosimo**

## Poesia



Se ne stava a riposare seduta sul gradino più alto Isabela, l'abito corto scopriva le lunghe gambe abbronzate e ciondolanti

— Sali Ramos, abbiamo ancora un'ora di siesta.

Spesso capitava che alcuni spruzzi di sugo colpissero fin lì, e quando succedeva a me sembrava ancora più bella. In realtà non lo era, ma il suo profumare di cibo, il suo sorridere mordendo un pomodoro troppo maturo, il suo amore per il cibo avrebbe potuto ammaliare qualsiasi uomo.

Sesso e cibo... sono correlati si sa, ma non era il caso suo, lei era... di più. Avrei commesso un'atrocità se solo mi fosse venuto in mente durante i nostri incontri clandestini, di cospargerla di miele, panna e diavolerie simili, avrei coperto l'odore della sua pelle... odorava di vita Isabela, lei era il cibo della vita, la benzina che alimentava l'entusiasmo di chi le stava accanto, e non poteva sottrarsi al suo destino. Peperoncino, cannella, zenzero, garofano, olio di palma... un mix esplosivo inebriante, che ipnotizzava i sensi.

Di tutte le ragazze di Bahia, proprio di una sposata mi dovevo innamorare! Ed era una tortura lavorare con lei fianco a fianco.

— Olio di palma, cipolla, aglio, 1 bel cucchiaino di zenzero, 4 Jalapeno belli rossi, e poi pomodoro, una cascata di pomodoro. Ramos ci stai pensando tu ai gamberi? Voglio che domani ancora si parli della nostra vatapà, di quanto sia buona.

— E come no... se ci sto pensando... ai gamberi.

Mi passava vicino canticchiando una vecchia nenia, i suoi capelli color del grano maturo, odoravano di cocco e vaniglia, a nulla serviva raccogliarli con quel legaccio, una ciocca ribelle sfuggiva implacabile al controllo, scivolava leggera fin sulle sue labbra rosso ciliegia e come zucchero filato restava appiccicata.

Avessi potuto liberarla con un bacio...

— Tabasco, serve una goccia di tabasco.

Come riusciva a immergere le dita nel tabasco e poi assaporare il lime? Sembrava una bimba intenta a rubare marmellata, ed era un piacere per gli occhi, una fiamma per sensi.

Tornavo bambino e risentivo l'odore di mamma dopo che aveva sfornato il pane, odore di zuppa di fagioli, di olio caldo di... casa.

Non esistono cibi afrodisiaci, esistono donne colorate che amano così tanto la vita da trasformare un pomodoro rosso... in poesia.

**Bonnie**

## Milano, venerdì sera



Il ristorante cinese era pieno come sempre. All'interno sicuramente stavano mangiando prelibatezze di qualche provincia del loro vecchio impero a noi sconosciuta. Fuori faceva un freddo cane.

Roby dondolava la testa in modo strano, soffriva di un mal di denti terribile, erano oramai quattro giorni che il tormento lo perseguitava, ma aveva fame. Carla sarebbe tornata tardi.

Osservò di nuovo la gente all'interno, entrò.

Si sedette in un angolo nella grande sala colorata con tonalità calde di pastelli. Mentre osservava le persone intente a gustare il cibo strano, notava che si divertivano. Le invidiava. Passarono alcuni minuti, si avvicinò una bella ragazza, che con accento schiacciato gli chiese che cosa volesse mangiare. Ordinò alcune cose, chiedere cosa fossero era praticamente impossibile.

Passò circa un'ora.

Aveva mangiato chiuso nei suoi pensieri, aveva bevuto il loro vino dal sapore dolciastro, e aveva concluso il pasto con i loro alcolici, questo gli fece passare un po' il dolore che sentiva.

Poche ore prima di uscire dal suo ufficio aveva messo via tutto in ordine com'era sua abitudine, statistiche, tabulati freschi di stampa, e materiale vario delle sue ricerche sul mondo della finanza. Era sempre impegnatissimo, ma quando aspettava Carla si sentiva meglio. Sapeva che lei era la sua vita, il suo era un amore morboso, un possesso viscerale. Carla l'amava, ne era sicuro, proprio tanto sicuro, ed era l'unica cosa che non avesse fallito nella sua vita

Non aveva fretta, Roby sapeva che doveva andare a casa dove sua moglie sarebbe arrivata dopo di lui. Carla avrebbe finito il suo turno in ospedale alle 22,00.

Roby l'avrebbe aspettata come faceva sempre negli ultimi dieci anni, questa sera avrebbero guardato il "Porta a porta", una trasmissione che piaceva a tutti e due. Non avevano figli, un trauma fisico impediva a lei di averne, peccato, sarebbero piaciuti a entrambi, ma nella vita bisogna accettare tutto.

Era fuori, immerso nei suoi pensieri, quando un rumore lo fece voltare, una donna camminava veloce, si vedeva che era infreddolita, il buio pareva abbassasse ancora di più la temperatura, le luci in lontananza della sporca periferia erano fioche, sporche anche loro. Si toccò il mento, adesso il dolore riprendeva a fare la sua parte. Incominciò a pensare al lavoro.

Sapeva che lunedì ci sarebbe stato un nuovo consiglio d'amministrazione, cosa poteva dire alle persone che volevano solo soldi facili?

Ci avrebbe pensato in questa fine settimana. Voleva affrettarsi, voleva parlare con sua moglie, la vedeva molto strana nell'ultimo periodo.

" Forse il lavoro..." Pensò.

Era quasi l'una di notte. La camera era calda, le luci soffuse, avevano parlato poco, prima di andare a letto. Lei voleva fare una torta per l'indomani. La fece, una bella crostata di pesche.

Erano a letto Carla come sempre disponibile ad assecondare tutto quello che lui voleva da lei.

— Dai che ti lego.

Lui si voltò, — Sempre io?

— Certo... mi piace lo sai...

Era decisamente strana da un po' di tempo, aveva negli occhi qualche cosa che la turbava, ed era diventata silenziosa. "Sempre di più " Pensò Roby.

Spesso quando lui era seduto, Carla passandogli da dietro gli chiudeva gli occhi con le mani. Poi gli sussurrava.

— Capirai presto... Glielo aveva detto anche ieri sera.

Adesso era nudo e legato al letto, voleva rilassarsi e lasciare fuori i suoi pensieri.

Lei lo imbavagliò, lui sorrideva. Passarono alcuni minuti di silenzio, sentì il fruscio vicino a lui.

Incominciò ad avvertire tensione. — Carla... cosa fai?

Lei gli tolse la benda, la luce era soffusa. La camera accogliente era perfetta cornice al corpo nudo di lei.

Carla lo imbavagliò con un pezzo di nastro adesivo grigio, che come per incanto aveva trovato sul comodino. I lunghi capelli neri racchiudevano il viso con una strana espressione. Era bella, quasi satanica. A Roby il nastro non impediva di respirare, ma si rendeva conto che gli stava facendo male.

Roby la osservò divertito appoggiare la sua mano sulla sua fronte, lentamente senza una parola avvicinò il suo dito all'occhio destro, Roby per reazione chiuse gli occhi, ma Carla spingeva nell'occhio chiuso.



Spingeva lentamente ma forte, sempre più forte.

La carne della palpebra cominciò a lacerarsi, qualche goccia di sangue incominciò a uscire, sempre più copioso, a quel punto con un colpo deciso accompagnato da un suono viscido di carne strappata il dito di Carla era entrato nell'orbita. L'occhio era fuori penzoloni, grosso come una pallina da golf, era scoppiato, un siero bianco trasparente usciva. Una scena raccapricciante, Roby urlava soffocato dal nastro che gli copriva la bocca.

Poi svenne, il sangue usciva accelerato, in sintonia con i battiti del suo cuore.

Carla sorrise mentre si alzava dal letto, aveva uno sguardo strano. Osservò senza vedere suo marito sul letto, il viso di lui ancora giovane era una maschera di dolore, non aveva più nessun occhio, due orribili buchi, e due poltiglie bianche vicino alle orbite, una pozza di sangue era sulle lenzuola.

Carla si diresse in cucina. Aprì il forno ventilato, la cucina si riempì di odore dolciastro, come una pasticceria. Era bravissima a fare le crostate.

Mangiò quasi con avidità una fetta della sua crostata, vedeva che la marmellata di pesca era sciolta, osservava il suo colore ambrato, e che era densa al punto giusto. Avvertiva nel palato la fragranza tiepida della pasta. Le era venuta benissimo come sempre. Adesso era contenta di tutto ciò che aveva fatto.

Spense il televisore. Pensò per un attimo a suo marito che odiava le sue crostate. Ma si sarebbe vendicata, sapeva che nessuno più avrebbe mangiato le sue crostate. Poi si diresse nella camera da letto.

\*\*\*

I giornali di Milano della domenica avevano in terza pagina il titolo "Esplode appartamento di Via Neri, una coppia muore " l'articolo descriveva con particolari, che i due resti umani irriconoscibili erano quelli di una coppia molto stimata.

Nessuno collegò alcuni fatti.

La trasmissione televisiva "Porta a porta" il martedì prima del fatto, aveva avuto come tema della sua discussione.

"La pazzia nei rapporti d'amore" a tutti e due era piaciuta, avevano persino riso...

**Nembo13**

## Il panino alla supercàzzola



- Che cosa sai cucinare?
- Quasi nulla. Minimo devo avere le istruzioni a portata di mano.
- Non vuoi venire da me?
- No, ho di meglio da fare.
- Cosa? Grattarti le palle?
- ... Ciao, devo scrivere.
- No, aspet...

Posò la cornetta. Era stanco, non ce la faceva più. Quella voce, un tempo sua complice, ora gli era sembrata avversa come quella di tutti gli altri. Era rimasto solo la notte di Capodanno per colpa della sua testardaggine.

Aveva mentito. La scrittura non era mai stata una sua grande passione, in verità per lui era solo una perdita di tempo.

Ora però sto scrivendo

Un narratore onnisciente che racconta se stesso.

Su una sedia sudicia sedeva il grasso Bob. In quel momento si stava gustando un gigantesco panino che chiamava ironicamente "supercàzzola". Sì, proprio come quella nel film "Amici Miei" con "Ugo Tognazzi". Una supercàzzola formato panino. Un intruglio schifoso dei cibi più semplici, frullati insieme per creare una (secondo lui gustosa) marmellata dai colori e sapori più svariati. Poteva essere rossa, verde o blu.

Una volta gli era uscito giallo catarro, non l'aveva mangiato, l'aveva invece esposto in bella vista nell'atrio; uno schifoso panino dall'odore nauseabondo e dalla vista altrettanto spiacevole. Dopo pochi giorni però era stato costretto, con suo enorme dispiacere, a gettarlo nella spazzatura poiché alcuni animali erano venuti a fargli visita per il panino, e la sua casa sembrava diventata uno zoo.

Questa volta era marrone. No, non c'erano escrementi. Aveva tenuto un in-

tero barattolo di nutella per quell'occasione. Oltre alla nutella vi si poteva trovare: tacchino, mandorle, ketchup e maionese (gli ultimi due essenziali in ogni supercàzzola), fichi secchi, burro, sale marino, zucchero, acciughe, purè, un po' di champagne (per dare più sapore) e infine il mitico cotechino e lenticchie.

"Supercàzzola con scappellamento a destra" esclamò con la bocca piena.

Questo è Bob, un uomo solo, di alquanto strane abitudini ma di buon cuore.

Cerca di trovare un posto nel mondo, raccontando storie alquanto bizzarre con nonsense.

Lui racconta una storia dal suo punto di vista, ironicamente, ma con un profondo senso di malinconia. Riconosce i propri difetti, se ne vergogna e non è uno stupido. Ha paura, e si nasconde dietro a un finto narratore che non esiste. Bob non si vuole mostrare e non lo farà. Solo così può raccontare una storia, la sua storia.

Ecco i primi botti. Bob guarda con noncuranza l'orologio: è quasi ora.

Ha le dita appiccicose, ma non è preoccupato. Le laverà più tardi; come sempre.

Tra poco uscirà, guarderà quei fuochi, sentirà dei botti e annuserà l'odore acre della polvere da sparo.

Magari ne lancerà qualcuno, solo per non sentirsi troppo isolato. Forse...

Non lo sapremo mai.

Perché è giunto il momento di mettere a questa storia la parola fine.

**Giacomo Scotti**

## La carbonara da un altro punto di vista... o tempo



Lin@: Ehi Jeff, non c'eri a lezione oggi?

Jeff008: No. La connessione non ne voleva sapere.

Jeff008: Quella scema di mia sorella tocca sempre quello che non deve toccare e fa casini.

Jeff008: Ancora non riesco a mettere apposto la olochat.

Lin@: Fa niente, facciamo alla vecchia maniera.

Lin@: Non sai cosa ti sei perso oggi!!!

Jeff008: Cosa?

Lin@: All'ora di storia la prof ci ha mandato un link. Era una stanza virtuale stranissima!!!

Lin@: C'erano dei banchi grigi e sopra questi banchi c'erano dei così tondi da dove usciva del fuoco...

Jeff008: Ma cos'era?

Lin@: La cucina degli antichi!!!

Jeff008: La cucina? L'astuccio per le P46?

Lin@: Già... dice che il nome della cucina deriva proprio da questa cucina degli antichi.

Lin@: Ma ti immagini? Una stanza enorme!

Jeff008: Noooo... per una volta che vale la pena connettersi a scuola... Che sfiga...

Lin@: Ma non è finita qui.

Lin@: Prima non producevano le P46... la gente si faceva delle cose con le materie prime, per nutrirsi.

Lin@: Si chiamavano ricette o ricette... non mi ricordo...

Jeff008: Ah, sì, ne ho sentito parlare...

Lin@: Insomma senti:

Lin@: Il programma ci ha fatto vedere come facevano a fare una di queste ricette.

Lin@: Si chiama "la carbonara".

Jeff008: Che?! Ma che razza di nome è?

Lin@: Non solo, ma dice anche che era piena di grassi saturi uniti ai carboidrati.

Jeff008: Che schifo!!! Perciò prima morivano così presto.

Lin@: Già... dice che il gusto assomigliava alla P46.76

Jeff008: Ma com'era fatta?

Lin@: Porca vacchetta, non ho salvato il file...

Lin@: Comunque era press'a poco così:

Lin@: Mettevano in un recipiente dell'acqua con il sale e lo posavano sul fuoco a bollire...

Lin@: poi ci mettevano dentro... come si chiamava...

Lin@: insomma dei fili bianchi fatti di materiale commestibile... mi sembra di grano od orzo... non mi ricordo... a chimica faccio schifo.

Lin@: Questi prima erano duri e dritti, ma dentro l'acqua si ammosciavano.

Jeff008: Che schifo...

Lin@: Poi in un recipiente piatto ci mettevano dei cubetti di carne e qualcosa'altro e lo facevano cuocere.

Jeff008: Carne?! Sai che puzza...

Lin@: Ma adesso farà ancora più schifo... senti:

Lin@: mettevano in un piatto delle ovaie di animale... orribile!!! Dovevi vedere...

Lin@: delle cose viscide...

Lin@: per poco non mi sentivo male.

Lin@: Sembrava un film dell'orrore.

Jeff008: Che figata... mannaggia... manco sempre quando non devo mancare...

Lin@: Poi alla fine mettevano tutto insieme e lo mangiavano... che schifo.

Jeff008: Ma se chiedo alla prof di mandarmi il link, così me lo vedo da solo?

Lin@: Non te lo darà mai.

Lin@: È vietato guardarlo senza la supervisione dei docenti.

Lin@: Al limite ti darà il file con la ricetta scritta...

Jeff008: See... e che ci faccio?!

Jeff008: Va beh... è andata...

Lin@: Beh, adesso ti saluto. Mi guardo un film... "L'ultimo pixel" di Tom Juice.

Jeff008: Porca miseria... L'hai già scaricato?

Lin@: Sì.

Jeff008: Se riesco ad aggiustare la olochat lo metti in condivisione così lo vediamo insieme?

Lin@: Ok sbrigati.

***Erika***



## L'importanza dei dettagli



*"Una pizza in compagnia, una pizza da solo; un totale di due pizze..."*  
(Elio e Le Storie Tese)

La prima volta che vidi Marta, mi disse, tra tante altre cose, che l'impasto per la pizza è come l'amore. Va fatto crescere e seguito con cura e passione, con impegno, disse.

Me li ricordo ancora i nostri primi incontri, fatti di infinite chiacchierate lungo le strade sulle quali passeggiavano i nostri pensieri, le nostre promesse sul futuro. E dove si celavano i nostri caratteri, le nostre mancanze. Lei appariva forte, della forza di una donna alla ricerca di qualcosa di giusto nella vita.

E com'era forte il vento di quel pomeriggio di inizio giugno.

L'avevo poi invitata a casa per mangiare una pizza. La sapevo fare bene. Preparavo l'impasto tre ore prima, ci facevo una croce sopra e lo coprivo con un canovaccio, controllando che crescesse lento e, come diceva Marta, ci mettevo amore e impegno.

Quando suonò al citofono, prima di aprirle, mi misi pure un fazzoletto legato al collo, giusto per sembrare davvero un pizzaiolo.

Lei indossava un grazioso vestito bianco, con gonna merlettata e interessante scollatura. La guardavo e lei mi raccontava del traffico e del buon odore che c'era in casa. Ero interessato alla sua gonna che si arruffava sulla sedia. Mi sarebbe piaciuto alzarla, mi immaginavo di immergervi la testa dentro, mentre il bianco lasciava trasparire la luce. Provai a scacciare il pensiero, cercando di seguire il monologo di Marta, che ormai era sfociato negli ingredienti per il condimento.

— Prendiamo un aperitivo — dissi e lei si guardava le mani.

— Preferisci qui o sul divano? — aggiunsi.

Non colse l'allusione, non colse l'implicita richiesta. E io sussurrai a me

stesso che mi sarei procurato una seconda possibilità, prima che finisse la serata.

Presi la pasta. E mi prodigai pure in acrobazie manuali, come i veri pizzaioli. Poi la stesi sulla teglia e la condii: pomodoro, olio e origano che sapevo essere afrodisiaco.

— Io non cerco storie, le storie finiscono, il dolore resta — mi disse, intanto che aspettavamo che il forno fosse caldo.

— Non si può programmare una storia, però — le risposi, spezzettando la mozzarella.

— No, certo, però ci si può impegnare, ci si può promettere di impegnarsi.

Era il lievito della pizza che di lì a un anno avrebbe smesso di agire. Forse mi travestii davvero da pizzaiolo. Forse le risposi che io non cercavo nulla.

Sì, ricordo bene, le dissi proprio così, quando era avvolta nel fumo della pizza appena sfornata, e tra me e lei c'erano due tranci profumati. Lei non rispose, mi guardò. Una luce nuova entrò nel suo sguardo, un'espressione maliziosa e penetrante. A metà tra l'invitante e lo "stai attento".

Forse era un contratto, sul quale firmai, anima e sangue firmai.

Con la pizza potemmo scegliere una serie di argomenti, di silenzi assenti, e mi lasciai trascinare. Il suo abito bianco tagliato di netto dal tavolino, e frastagliato dalla bottiglia d'acqua e da quella di birra non era più al centro dei miei pensieri, lo avevo rimandato alla notte, ora potevamo parlare. Di cosa? Difficile dirlo, difficile indicarlo su quella strana tovaglia zigrinata. Era buona la pizza quella sera, profumata e morbida. Mi alzai a prenderne un altro pezzo. Mi accorsi del suo sguardo su di me, ma non mi voltai. La sentii ridere, o sorridere. Stava bene, stavo bene anch'io.

Poi mi baciò, abbracciandomi forte. Girammo anche intorno a noi stessi, e io mi lasciai guidare da lei.

Era un momento che sprizzava mille promesse, mille fragranze croccanti in quella casa. Ma anche le fragranze, per quanto buone siano, prima o poi perdono l'aroma. Avrei voluto fare l'amore, ma c'era da aspettare, la conoscenza reciproca e tante altre cose più impellenti, fatto sta che non lo dissi e non lo diedi a vedere, e lei non lo immaginò. Non provava forse il mio stesso desiderio?

Chissà, troppi chissà sono rimasti impastati tra la massa bianca della pizza.

È trascorso un anno. Eravamo partiti con estrema accuratezza, con tante attenzioni l'uno per l'altra. La nostra storia era iniziata all'insegna della gioia di una vita nuova. Anche se con qualche difficoltà, quando partimmo per quel viaggio insieme non vedevamo all'orizzonte alcuna tappa finale. Così ci sembrava, almeno. Eravamo immersi nella conoscenza di noi stessi: un film insieme a una pizza, una pizza senza film, scambiare due chiacchiere e poi mangiare una pizza, volevamo uscire dopo e quindi era più veloce una pizza. Pizza, storie mie, storie sue.

Poi tutto si è danneggiato, senza che ce ne rendessimo conto, per mancanze,

per cose non dette, per attenzioni trascurate, per impegni non mantenuti, per possibilità sussurrate e mai più colte.

E stasera nemmeno la pizza vuole saperne, non lievita.

Un danno strano, come se qualcuno ci avesse messo le mani per farlo. Sta lì, immobile e immota, come un monumento ai caduti.

Sì, discorsi, tanti discorsi. E forse sono anche veri. Forse davvero ogni cosa ha il suo tempo, forse davvero a una certa età si sente il bisogno di stare più calmi, più tranquilli. Ho lasciato macerare per bene nel mio cervello questa consapevolezza. Ho lasciato che si infiltrasse nei miei pensieri, che ne forgiasse la volontà e i comandi agli arti. Ed è per questo che ho deciso di farmi ancora la pizza.

Sono qui a chiedermi cosa non ha funzionato. Potrei indicare mille ragioni. Ma solo una è vera: la nostra storia si è spenta pian piano. La vita stessa inizia a morire quando comincia.

E la pizza non cresce se non ci metti il lievito.

**Manuela**

## La ricetta della felicità



Egoismo (questa è la base, ce ne vuole parecchio: 1 kg).

Egocentrismo (ingrediente essenziale, ma l'eccesso risulta troppo evidente e diventa controproducente 0,1 kg).

Menefreghismo (in dose uguale alla mancanza di scrupoli 0,5 kg).

Mancanza di scrupoli.

Opportunismo (importantissimo ma come dice la parola stessa da aggiungere al momento giusto).

Furbizia (ingrediente importantissimo, usatene tanto, ma attenti a selezionare l'ambiente, la furbizia lubrifica tutto, ma c'è sempre il rischio che sia prevista e prevedibile).

Prepotenza (ottimo condimento, ma lubrifica poco meglio usarlo con cautela, si può sempre trovare qualche allergico).

Cultura (serve, ma senza esagerare, che sia soprattutto freschissima, bisogna sempre tenersi al corrente di come vanno le cose nel presente, quel che è successo a Troia bisogna saperlo ma non tanto da stare a piangerci sopra, è una perdita di tempo e non ne abbiamo parecchio).

Cautela (non quantificabile, ma da applicare sempre in modo adeguato alle circostanze).

Evitare assolutamente onestà, sincerità, fiducia e senso del dovere, sono andati di moda come ingredienti di antiche ricette, ma sono assolutamente inadatti alla situazione odierna.

Amore (se proprio ve lo offrono non lo rifiutate, ma se ne avete bisogno si guasterà prima che ve ne accorgiate e rovinerà irrimediabilmente il piatto).

L'esecuzione purtroppo deve venirti naturale, se per te invece è difficile, meglio che tu rinunci a prepararla per molti invitati, se poi quegli ingredienti non sono di tuo gradimento allora non potrai prepararla mai.

**Carlo Celenza**

## Al momento giusto



Dopo aver riempito d'acqua e messo sul fuoco la pentola più grande che aveva a disposizione, si voltò per dare un'ulteriore occhiata al grosso libro.

L'acqua ci avrebbe messo un bel po' per bollire, perciò aveva il tempo di preparare la maionese.

Si sincerò con uno sguardo distratto che la sua portata principale fosse ancora dove l'aveva lasciata: i tre astici, con le

chela serrate da fascette nere, erano al loro posto, nella vaschetta poggiata sulla sedia, e si agitavano come se fossero stati consci del destino che li attendeva.

Assicuratasi che non potessero andarsene da nessuna parte, tornò a ignorarli e si dedicò a separare il rosso delle uova dal bianco, con tutta la cura necessaria.

Messi i tuorli in una terrina, aggiunse un cucchiaino d'aceto, sale e pepe, e iniziò a frullarli (sul libro c'era anche un'immagine che illustrava la scena), aggiungendo l'olio un po' alla volta, prima goccia a goccia e poi in un filo sottilissimo, per evitare che la maionese impazzisse.

Dopo aver esaurito l'olio aggiunse il succo di limone, osservando soddisfatta il risultato. Proprio in quel momento, uno sbuffo di vapore le fece capire che l'acqua stava bollendo, proprio al momento giusto.

Tolse il coperchio e si piegò per prendere uno degli astici dalla vaschetta. Lo afferrò per il carapace e lo sollevò al di sopra del pentolone (l'illustrazione sulla pagina accanto mostrava chiaramente come) per buttarvelo dentro...

... un'enorme chela scura afferrò il libro all'improvviso portandolo via, quasi fosse sbucata dal nulla.

-Allora?! grugnì mamma astice guardando i suoi piccoli. -Quante volte ve lo devo dire di non leggere le storie dell'orrore prima di andare a dormire?

**Cmt**

## Cena perfetta

Sgolorn prese il termocomando e accese il termotriangolatore.

Per orientarsi nello Spazio la sua specie aveva tre organi che operavano una triangolazione termica sull'ambiente circostante. Tutto appariva monocromatico, ma con una straordinaria percezione della tridimensionalità. Un sistema molto efficace.

Da quando era iniziata la colonizzazione di altri pianeti, la cucina aveva introdotto molti cibi di importazione aliena e stare al passo coi tempi, da un punto di vista culinario, era una vera impresa. Riuscire a districarsi tra la miriade di ingredienti e cibi provenienti da altri mondi era la moda del momento, un modo per dimostrare agli amici che "si era avanti". Quando Sgolorn invitava qualcuno a cena, la prassi quindi era accendere il termotriangolatore per seguire in diretta le acrobazie culinarie del programma "Cucina con Sberg". Sul palinsesto in rete venivano dati in anticipo gli ingredienti, ma per la preparazione bisognava triangolare il programma, un modo per obbligare gli utenti a seguirlo e quindi a sorbirsi la pubblicità degli sponsor.

Sberg, oltre a essere un gran bel pezzo di femmina, ci sapeva veramente fare coi fornelli.

A Sgolorn si induriva il cepporn quando i suoi sinuosi tentacoli accarezzavano gli utensili da cucina, mentre la sua voce sensuale gli procurava le squame di gibborn, un essere senza zampe del suo mondo sgradevole al tatto e alla triangolazione, la stessa sensazione di quando andava in vacanza sui ghiacci di Abertorg.

Sberg apparve in tutta la sua bellezza. I suoi sei tentacoli stringevano i vari ingredienti della ricetta che, nelle speranze di Sgolorn, avrebbe fatto breccia nello stomaco e nel cuore di Steferg, la femmina dalla termografia più bella che avesse mai avuto occasione di triangolare. Quella sera anche lei sarebbe venuta a cena da lui e non poteva assolutamente fare brutta figura.



Sul tavolino aveva già preparato tutti gli ingredienti: un'intera ciperg tagliata a dovere per il soffritto, un paio di cucchiari di olio di fiori di aracorg (una pianta che cresceva in uno dei pianeti di un vicino sistema). Una scodella era riempita con dei minuscoli frutti provenienti da un piccolo pianeta di uno dei sistemi più esterni della galassia. Venivano chiamati in molti modi, ma il suono originario del loro nome doveva suonare come "tomat" o qualcosa del genere, così piccoli che un migliaio potevano pesare solo circa tre etorg, ma erano molto saporiti. Aveva preparato due grosse carerg del suo pianeta tagliate a dadini insieme a un cucchiaino di una spezia molto comune che serviva a dare un tocco meno esotico al piatto che stava per preparare. L'ingrediente principe infatti era la carne di un animale proveniente dallo stesso pianeta del "tomat" e del quale si diceva che non si buttava via nulla. Ne aveva comprata circa mezzo klorg e gli era costata una fortuna.

— Soffriggete la ciperg precedentemente tagliata in una padella con l'olio di fiori di aracorg. Intanto accendete il forno a mezzo kcerg.

Sberg aveva iniziato. Con due tentacoli stava preparando il soffritto mentre con altri due stava accendendo un forno dietro di lei. Sgolorn cercò di fare del suo meglio per imitarla ma per accendere il forno dovette spostarsi velocemente perché dalla sua posizione non poteva raggiungerlo.

— Prendete i pomorg e schiacciateli con un cucchiaino fino a ottenerne un succo.

Sgolorn impegnò gli ultimi due tentacoli in questa operazione.

La ciporg ormai era dorata a puntino.

Il rumore inconfondibile del suono del suo fonoforg lo avvertì dell'arrivo di un STM, ma adesso non poteva leggerlo, ci avrebbe pensato dopo.

— A questo punto mettete la carne nel soffritto e fatela insaporire per pochi istanti aggiungendo la polvere di porg.

Sberg usò i tentacoli con cui aveva acceso il forno per l'operazione e Sgolorn fece altrettanto.

— Prendete una teglia e inseritevi il contenuto del soffritto. Aggiungetevi il succo di pomorg e le carerg tagliate a dadini.

Sgolorn corse a prendere una teglia, poi eseguì gli ordini di Sberg.

— Infine inserite la teglia nel forno e fate cuocere fino a che la triangolazione della teglia non si distingue più da quella del forno.

La ricetta era veloce. Sberg spense il termotriangolatore e si precipitò ad apparecchiare la tavola per i suoi tre ospiti, una coppia di amici e la magnifica Steferg.

Il campanello suonò proprio mentre la cottura era arrivata alla fine. Sgolorn spense il forno e andò ad aprire. Era tutto perfetto.

— Ciao Sgolorn, siamo arrivati.

— Che piacere rivederti. — disse Steferg. Era veramente bellissima.



— Accomodatevi pure, ho preparato una sorpresa.

I quattro si misero a sedere e Sgolorn servì a tutti un'abbondante porzione del piatto che aveva preparato.

— Che cos'è? — chiese Steferg.

— Assaggia e dimmi se ti piace. — rispose Sgolorn.

Steferg mangiò un boccone di carne. Dopo pochi istanti la sua termografia cominciò a raffreddarsi poi cadde dalla sedia, svenuta.

— Ehi Sgolorn, ma che cepporn hai messo nello stufato?

— Ho eseguito la ricetta di Sberg di oggi, perché?

— Ma non lo hai letto l'STM?

— Stavo cucinando... Cepporn! Me ne sono scordato!

— Sei un idiota, Steferg è allergica all'umanorg!

In quel momento Sgolorn ebbe la certezza che il suo cepporn non avrebbe mai avvolto Steferg.

**Sphinx**

## Tagliatelle al salmone



Come ti ricordi bene i passaggi per preparare quei piatti, è incredibile, dopo tutti questi anni. Lo stomaco borbotta, si contorce, da quant'è che non mangi? E intanto si fa sera, la gente rientra alle case, alcuni negozi stanno abbassando le saracinesche. La testa se ne va via col freddo, maledetto freddo, c'è da impazzire di brutti pensieri. Calmati. Chiudi gli occhi. Pensa a tutti i passaggi. Sei in cucina, nella cucina del ristorante, e pensare che non mangiavi quasi niente di quello che preparavi. Cos'hanno ordinato? Tagliatelle al salmone: dio, adesso ti sembra di sentirne il profumo, maledetta fame, chissà perché proprio quelle ti vengono in mente. Forse perché erano facili facili da fare: fai il soffritto con la cipolla il burro il timo, ah dio che odore, metti un po' di spumante secco e lo fai sfumare, fa una nuvola, uno sfrigolio quando lo versi... poi togli il timo e la cipolla e metti panna e zafferano. E un po' di sale. Sei dentro la cucina e quasi non fa più freddo, adesso che le tagliatelle cuociono a fuoco alto, si sudava da matti in quella cucina ma era bello essere là, tra i camerieri che si facevano gli scherzi, e tutte le feste passate a cucinare, un bicchierino di spumante e una fetta di panettone insieme ai clienti a capodanno, e poi via di nuovo in cucina, c'è da preparare il dolce: direi una mousse al cioccolato bianco e lamponi. Ma la pasta non è ancora pronta! Sta tornando il freddo. Ti accendi una mezza sigaretta, anche se in cucina non si potrebbe. E pensare che non fumavi, prima di... prima di quello. Prima del casino, tutte quelle accuse, tutto quel vino e madre mia dove sei, dove? Calmati, c'è da finire il piatto. Le tagliatelle. Chiudi gli occhi, non pensare alla mezza fetta di pizza trovata ieri sotto una panchina. Concentrati. Soffritto. Spumante, e non berlo. Ma un gocchino sì, dai. Solo un gocciolo per togliere la sete. Poi leva cipolla e timo, metti panna zafferano sale. Le tagliatelle, scolale al dente. Il vapore dell'acqua sulla faccia, uno schizzo sulla mano, tuo fratello che entra

dentro sbraitando le nuove ordinazioni. Non era uno stupido, ma si è incastrato in affari che non doveva fare. Com'è che lo vedi sempre con la faccia mogia di quando sono arrivati quei tipi? E dopo tutto è stato chiuso, e nessuno ti voleva più a causa di quella storia, brutte credenziali, non possiamo fidarci e allora hai preso una bottiglia e solo mio fratello si fidava di me ma adesso non c'è più — calma. Quel nuovo aiuto-cuoco è un giovane simpatico ma imbranato, non ti ha preparato il salmone tagliato a listarelle, devi farlo tu. Le tagli con mano sicura e veloce, fischiando. Butta la pasta e il salmone nella padella col sugo, mescola bene mentre cuoci a fuoco basso, qualche minuto ed è pronta, ah senti che profumo, una grattatina di pepe rosa, un po' di erba cipollina tagliuzzata ed eccolo pronto, dio che fame, lo stomaco brontola rumorosamente e la bocca si riempie di saliva. Sei lì seduto sotto il portico con gli occhi chiusi, vedi un piatto di tagliatelle fumanti, senti persino il tintinnare della forchetta sul piatto. Apri gli occhi: una signora anziana, china su di te. Deve aver appena gettato qualche moneta nella tua latta. La ringrazi.

Ce l'ha un posto dove andare, per la notte? Ti chiede. Rispondi Sì, signora. Abbassi la testa e la guardi appena: una nonnina coi capelli grigi, che tiene la borsetta con entrambe le mani, sul petto. Non sa che resterai lì per tutta la notte, che non puoi permetterti di abbandonare quel posto, altrimenti te lo frega qualcun altro.

E qualcosa da mangiare, ce l'ha?

La guardi, scoppi a ridere rumorosamente. La nonnina indietreggia, un po' spaventata. Tagliatelle al salmone!, gridi, ridendo. Tagliatelle al salmone!

**Giuseppe**

## Lune di cioccolata



Saverio dilatò le narici e ispirò attraversando il pianerottolo. Nessun odore fluiva dalla porta del suo appartamento. Tanto gli bastava per sapere che il figlio non era tornato.

Non che l'avesse mai creduto possibile, ma la speranza, si sa, è dura a morire.

Entrò con indolenza, conscio del fatto che, anche per quel giorno, avrebbe dovuto accontentarsi di un panino.

Erano trascorsi dieci anni da quando il piccolo Donato era scomparso senza lasciare traccia.

L'aveva accompagnato a scuola come ogni mattina, zaino in spalla, cappellino dei Pokémon con la visiera girata di lato e un involto di carta nelle mani pieno di mezze lune al cioccolato. Erano i suoi biscotti preferiti e la mamma si era svegliata di buon'ora per sfornarli affinché la sua giornata si addolcisse ancor prima di cominciare.

Dopo poche ore, di dolce non era rimasto altro se non il profumo che aleggiava tra le pareti della cucina come una nota stonata.

All'uscita da scuola, Donato non era corso fuori con gli altri bambini e, a notte fonda, non era ancora rientrato.

La maestra aveva giurato di non averlo visto in classe e ogni ricerca era risultata vana.

A distanza di due settimane un poliziotto si era presentato sull'uscio di casa, lo sguardo mesto a osservare la punta delle scarpe e un cappellino giallo sporco di fango stretto nella mano.

"L'abbiamo rinvenuto sul greto di un fiume" aveva cominciato. Saverio era rimasto solo ad ascoltare il resto. Sua moglie aveva scosso il capo ed era corsa a rintanarsi in un silenzio fatto di muta preghiera.

Non aveva mai smesso di aspettare lei, certa che, prima o poi, Donato sarebbe tornato.

Cosa ne sapevano coloro che volevano crederlo morto? Cosa ne sapevano del cordone invisibile che lega una madre al proprio figlio e le sussurra dal profondo dell'anima che potrà riabbracciarlo?

Laura era rimasta così, sospesa a quel filo sottile e no, non aveva cucinato più perché il solo avvicinarsi ai fornelli faceva troppo male.

Rivedeva Donato implorarla perché gli lasciasse rompere le uova, sgranare gli occhi mentre pesava burro e farina e poi premere lo stampino a forma di mezza luna nella sfoglia di pasta frolla intanto che lei preparava la glassa al cioccolato.

Adesso Saverio la osservava impotente, afflosciata come una coperta vecchia sul divano a rigirarsi la formina di alluminio intorno al dito indice e a fissare il muro nell'attesa di una telefonata.

Negli anni sembrava essersi rimpicciolita, ma il dolore che la consumava pareva non aver scalfito la sua certezza incomprensibile.

Fu in una caliginosa mattina d'autunno che accadde l'impossibile e lo stesso Saverio si sentì vacillare.

Squillò il telefono. Laura si precipitò a rispondere. Ascoltò per qualche minuto in silenzio, infine, lasciò cadere la cornetta dalla mano tremante.

"Prepara i biscotti mammina, sto venendo da te" ripeté in falsetto.

L'uomo la interrogò con lo sguardo.

"Era Donato, mi ha detto che sta tornando, poi ha messo giù". Il viso le si inondò di luce.

"Sono trascorsi tanti anni" replicò lui con voce atona. "Forse era solo uno scherzo di cattivo gusto".

La donna saltò come un animale ferito. "Vuoi che non riconosca la voce di MIO FIGLIO?"

Con fare febbrile recuperò un pezzo di carta. Stilò una lista di ingredienti e la consegnò al marito. L'altro la prese con fare arrendevole. Il tutto gli sembrava una follia, ma la scintilla che scorgeva nelle iridi di Laura lo disarmava e, dopotutto, gli sembrava trascorso un secolo da quando aveva rinunciato a combattere.

All'imbrunire, un vassoio colmo di mezze lune al cioccolato faceva bella mostra di sé sul tavolo del tinello. Donato, purtroppo, non era tornato.

Saverio si era lasciato stuzzicare dal profumo che risvegliava un senso di nostalgia, eppure non aveva osato contravvenire all'ordine di Laura: nessuno avrebbe toccato un solo biscotto fino a che il figlio non sarebbe stato lì. Sedette a capotavola e pazientemente attese assecondando con apprensione il consumarsi del giorno.

Il marito le rimase accanto in religioso silenzio. A tarda ora tentò di convincerla ad andare a letto, magari Donato sarebbe arrivato l'indomani, però lei fu irremovibile.

Tenne duro fino a che le palpebre non divennero tanto pesanti da non poter più essere sostenute, quindi decise di andare a dormire da solo. Faticava ad ammetterlo, ma in cuor suo sapeva che il figlio non sarebbe tornato più.

Donato venne avanti. Sorrise allungando una mano sui biscotti. Benché fossero trascorsi dieci anni, era identico all'ultima mattina. Indossava persino gli stessi abiti eccetto il cappellino che non aveva più.

Gli occhi di Laura si riempirono di lacrime.

Il bambino le fece una carezza.

"Non piangere mammina, adesso siamo di nuovo insieme". Le porse una luna al cioccolato e la invitò a mangiare.

Albeggiava, quando Saverio si riaffacciò sulla soglia della cucina. La donna era accasciata sulla sedia, il capo reclinato di lato. Inizialmente pensò che dormisse ma, quando provò a scuoterla, comprese che se ne era andata.

Aveva le dita richiuse su un biscotto mangiato a metà e un sorriso disegnato sul volto che somigliava a una mezza luna con un baffo di cioccolata.

Laura spirò il trentuno ottobre, nella notte in cui i morti ritornano e siedono alla tavola dei vivi.

**Miriam**

## Il nocino

*(A mia nonna Maria che mi manca da 16 anni...)*

Eccomi qua, in questo cortile, davanti questa casa rossa. Impossibile non notarla.

Anche se così piccola ha due grandi vetrate ai lati della porta d'ingresso che nascondono ben poco dell'intimità dei proprietari.

I proprietari sono i miei nonni, anzi dovrei dire, erano i miei nonni.

Adesso la casa appartiene a me e mio fratello. Lui è rimasto su a Torino, lavora in Fiat. È precario e questo non è certo un buon momento per lui.



Sono arrivata a Bari con il treno delle 10, resterò qui pochi giorni, giusto il tempo di riempire qualche scatolone e incontrare il tipo dell'agenzia che si occuperà della vendita.

Il cortile è sempre lo stesso. Sono cambiate le famiglie che lo abitano.

I miei nonni avevano sette figli. Ora non ci sono più bambini, forse qualcuno ha un cane perché sento abbaiare da dietro la porta della signora La Nave.

Entro in casa e mi sembra ancora più piccola di quanto ricordassi.

Sono raffreddata e per fortuna non sento alcun odore. Gli odori familiari mi mettono un po' paura.

Casa di nonna odorava di borotalco, candeggina, minestrone e baccalà fritto, adesso non saprei.

Do un'occhiata alle stanze. Tutto è fermo al giorno in cui nonna è stata sepolta. I cassetti, gli armadi sono pieni dei suoi vestiti, delle sue camicette quasi tutte blu e bianche.

Decido di iniziare dalla cucina. Ho portato cinque scatoloni e due rotoli di scotch. Speriamo che bastino, almeno per oggi.

Mia nonna non aveva oggetti preziosi, qualche santino e i pochi gioielli che possedeva ce li aveva regalati quando ancora si ricordava i nostri nomi.

Inizio a riempire la prima scatola, parto dal mobiletto dei tegami, dentro teglie e padelle ancora un po' unte. Passo al cassetto delle posate, tutte spaiate. Nonostante il raffreddore mi arriva l'odore dell'aglio che mia nonna si ostinava a conservare lì, chissà poi perché.

Sono arrivata alla terza scatola, adesso apro la vetrinetta dei bicchieri tazze e tazzine. Lì mia nonna nascondeva i soldi e mio nonno, le carte napoletane.

Guardo bene, trovo la rubrica telefonica, con i nomi e i numeri scritti con una grafia un po' infantile. La sfoglio, è una vecchia agenda della BNL, sicuramente un regalo di mio zio, è piena d'appunti, ritagli, vecchie foto ingiallite di parenti sconosciuti emigrati in Germania e scontrini. Continuo a sfogliare, non so con esattezza cosa sto cercando, ma ho come l'impressione di avere già sfogliato questa agenda qualche anno fa. Ecco, trovata! È la ricetta del "Nocino". Leggo a fatica perché c'è poca luce.

Per mia nonna il nocino migliore era quello di sole noci. Ne metteva a macerare 24 per ogni litro di spirito a 90° e non di grappa — come qualcuno le aveva detto —. Dopo circa 50 giorni di vero sole aggiungeva 300 grammi di zucchero in soluzione con acqua, il più possibile leggera, di circa 300 ml così da portare la soluzione idroalcolica ai 40°. Il suo segreto stava nel giorno preciso di raccolta delle noci, esattamente la notte di San Giovanni, la cosiddetta notte delle streghe, quando al taglio il coltello incontra una minima resistenza all'avanzamento. Trascorsi i 50 gg. Nonna filtrava il tutto e lasciava riposare sino a metà settembre.

Ma non è tutto, dato che in cucina nulla doveva andar sprecato, con il residuo del corpo delle noci riusciva a ricavare un altro ottimo amaro, triturandole finemente e passandole al torchio otteneva circa 200 ml di soluzione alla quale aggiungeva: pezzetti di radice di genziana, di rabarbaro, alcune foglie di cedrina, cannella, chiodi di garofano e alcune spighe secche di artemisia.

Chiudo l'agenda e mi sembra di rivedere mia nonna davanti ai fornelli. Ricordo che da bambina quando la vedevo mescolare tutti gli ingredienti insistevo per aiutarla ma non c'era verso di convincerla. Quello era il suo regno dove riusciva a non prendersi troppo sul serio e a rendere contenti tutti. Per lei erano solo gli ingredienti a essere davvero interessanti e li sceglieva con cura, freschi ogni mattina al mercato di via Nicolai. Quando passavano tra le sue mani i colori, i sapori di una zucchina o un peperone, di un calamaro, una rapa o, chissà, di una sardina potevano trasformarsi in vere e proprie opere d'arte.

L'ultima scatola è fatta, la cucina è ormai quasi vuota, restano solo pochi mobili, domattina verrà un rigattiere a ritirarli. L'agenda è nella mia borsa. Adesso è mia.

Sul treno che mi riporta a Roma prendo una penna e sulla prima pagina scrivo: preparare un piatto è raccontare una trama, scrivere una sceneggiatura, immaginare una storia.

**Rita Di Sano**



## Estate e inverno

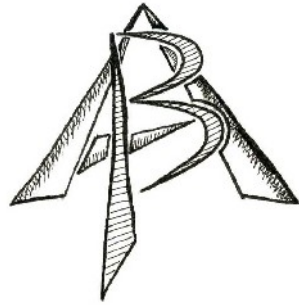


É dolcissimo il sapore dei tuorli sbattuti con lo zucchero. Una crema densa, capace di scrivere in corsivo quando scivola dalla frusta. A guardarla viene in mente la sensazione che si ha sulla sdraio quando si fruga con le mani nel punto dove la sabbia è rimasta fresca perché l'ombrellone le evitava il sole. Una fase embrionale, un ritorno all'infanzia morbida e malleabile di piccole bolle e sassolini sotto il piede, che vengono scossi dalla frusta veloce nella terrina. Tutto parte dal dividere l'arancione dal bianco, e tutto finisce con l'incorporare l'arancione col bianco. A lasciarli assieme sul calore, avrebbero composto sì e no una frittata. Dividendoli invece all'ombra, con le mani bagnate appena di sale e il dormiveglia di una canzone dolciastra sotto l'ombrellone, sono capaci di formare un pan di spagna squisito. Come tutti gli incontri, ci sono i momenti eterei e quelli più duri. Gettate e gettate di neve finissima, stridente al tocco e sgradevolmente socievole con i tessuti: quando cerchi le conchiglie con il setaccio come nel Klondike e trovi solo mozziconi di sigaretta, certo, è come quando il braccio è dolorante nel mescolare la fecola e la vanillina nella ciotola. Ma la vera neve è ancora peggio. Gli albumi non diventano mai abbastanza compatti, un coltello affonderebbe nella loro spuma senza lasciar traccia. Se li assaggi hanno un sapore rivoltante, e dopo decine e decine di minuti, quando finalmente riesci a vedere il manto bianco e il coltello ne esce trionfante... devi sbrigarti, tutto diventa sin copato, imburri la teglia, ci butti la farina, non deve rimanere un millimetro vuoto, cerchi la terrina, dov'è la terrina, eccola è lì, ti ci avvicini correndo, quasi inciampi sul tappeto, cerchi il cucchiaino di legno, lo afferrai con foga e... ti calmi,

e con molta delicatezza cominci a coccolare il rosso con il bianco, lentamente. Sei alle prese con una creatura, la tratti con tenerezza. Ti accorgi quando è ben amalgamata perché lo senti, perché "è così", come un amore. Poi con estrema cura la versi nello stampo, dove inizi a fare disegni con la dolce colata. Ogni forno ha il suo carattere, le sue esigenze. Ci sono quelli che si scaldano subito, e bisogna assecondarli per evitare loro una discussione con la farina, altri invece molto calmi, che il lievito si stanca subito di ascoltare se perde il tepore inebbetto del forno chiuso. Dopo un'attesa spasmodica della cottura, ne esce una torta abbronzata e soda, che passa la prova-stuzzicadenti. Come quando usciamo dal bagno dopo una doccia, e aspettiamo di uscire gradatamente dal punto caldo, così il pan di Spagna ha bisogno di raffreddarsi con calma. Poi però bisogna armarsi di precisione, come quando si fanno le torri dei castelli di sabbia, e con un lungo coltello da cucina tagliare in due la torta per poterla farcire. E nella decorazione si scatenano i colori della spiaggia: creme al limone, visi cioccolato, capricci di panna e di zucchero a velo del bambino dell'ombrellone vicino, disegni vivaci che orchestrano gli occhi chiusi sotto la luce. Il risultato si nota nel viso di chi assaggia: lascia quello che sta facendo e si lascia portare per mano tra le stagioni, si tuffa nella crema e si immerge nella neve, socchiudendo le palpebre o aprendole in due sorprese. E dopo due ore aspetti con lena quelle tre parole che danno un senso al sole e alla neve, ai colori e all'impegno... "Faccio il bis".

***Abigail***

**Una produzione**



**BraviAutori.it**



**Codice QR Code**