

slow

la rivista di Slow Food

IV

buono
pulito
giusto



Atene-Montevercchia

cm7

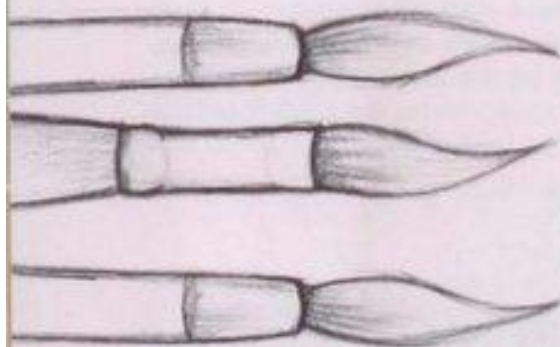
Lingua Madre 2013

di Anastasia Rouchota

Pubblichiamo il racconto vincitore del Premio speciale Slow Food-Terra Madre nell'ambito del Concorso letterario nazionale Lingua Madre 2013. Il Concorso è il primo a essere espressamente dedicato alle donne straniere - anche di seconda o terza generazione - residenti in Italia che, utilizzando la nuova lingua d'arrivo (cioè l'italiano), vogliono approfondire il rapporto fra identità, radici e mondo "altro". La vincitrice del Premio speciale Slow Food-Terra Madre - riservato allo scritto maggiormente ispirato ai temi legati al cibo e alla sua produzione - quest'anno è di origine greca. Ecco il racconto di Anastasia Rouchota.

Merate, novembre 1987. Daniele, il nostro amico in comune, finiva di cucinare il brasato al Barolo canticchiando la filastrocca *Il Barolo si beve òlo* mentre Antonio, pittore come me, mi parlava della sua magica esperienza a Creta che l'ha spinto a buttare via l'ultima sigaretta e non fumare mai più. I suoi occhi brillavano di passione e con le mani grandi disegnava spazi e sensazioni. Lo ascoltavo affascinata e divertita da quella storia sui profumi della macchia cretese che inzuppavano la maglietta del pittore, invadevano la sua stanza d'albergo e gli imponevano di smettere di fumare! Il giorno dopo lasciai la mia amica Gianna in compagnia di Daniele; non volli seguirli per un giro al lago di Como. Mi fermai in casa di Daniele a dipingere il magnifico autunno lombardo che si intravedeva dalle finestre dell'appartamento, situato nel parco dell'Osservatorio Astronomico di Me-

ATENE



CONCORSO LETTERARIO
NAZIONALE
**Lingua
Madre.**
Racconti di donne straniere in Italia



rate. Io, nata e cresciuta ad Atene, città assetata di pioggia e carente di vegetazione, ero assolutamente catturata dallo spettacolo di quella natura ora davanti a me.

La sera arrivò l'invito del pittore per una cena a quattr'occhi, senza i nostri amici. Che diamine! Eravamo due artisti, avevamo tanto da raccontarci, no? Gianna mi urlò al telefono: «Non andare, non farlo, partiamo tra tre giorni. E poi, ricordati che stai per sposarti!»

Davvero?

Ho percorso insieme al mio artista, in macchina, la stradina che si perdeva nel bosco ed era come se chiudessi dietro di me la porta del mio passato per entrare in un mondo totalmente nuovo. Che bella che era questa favola che si chiamava Montevecchia...

La casa dell'artista sapeva di noci, di funghi freschi, di legna. Mentre io stavo guardando i suoi quadri, Antonio si è messo ai fornelli. Avrebbe preparato spaghetti al pomodoro. Toccava gli ingredienti con la semplicità di chi cucina spesso e ogni sua mossa sprizzava gioia e rispetto per quello che stava facendo. Lento ma deciso, concentrato ma sorridente, cosciente che quella cena avrebbe condizionato per sempre la nostra vita. Un'intuizione notevole!

Gli spaghetti erano sublimi. Al dente, amalgamati con la salsa di pomodoro fresco, dell'orto, pochissimo sale, basilico fresco tagliato con le dita, aggiunto alla fine, insieme con delle gocce di olio extravergine d'oliva pugliese, una vera meraviglia. Nessun segreto, nessun tocco magico, nessun ingrediente particolare. Materia prima di eccellenza, fresca, curata. E poi tovaglia bianca, candida, tovaglioli di stoffa a quadretti gialli, bicchieri di cristallo finissimo per una Barbera senza grandi pretese ma gentile e discreta, mietette di pane soffiato: fine. Il mio destino era segnato.

Il giorno dopo avvisai, per telefono, uno storditissimo fidanzato di non aspettarmi più. Non ero assolutamente sicura di volermi sposare. Veramente non volevo sposarmi con lui, ma questo dettaglio lo tenni per me.

Tornai in Grecia cosciente di aver subito quello che comunemente si chiama "colpo di fulmine". La differenza d'età tra noi era grande, la distanza era grande, le difficoltà logistiche erano grandi.

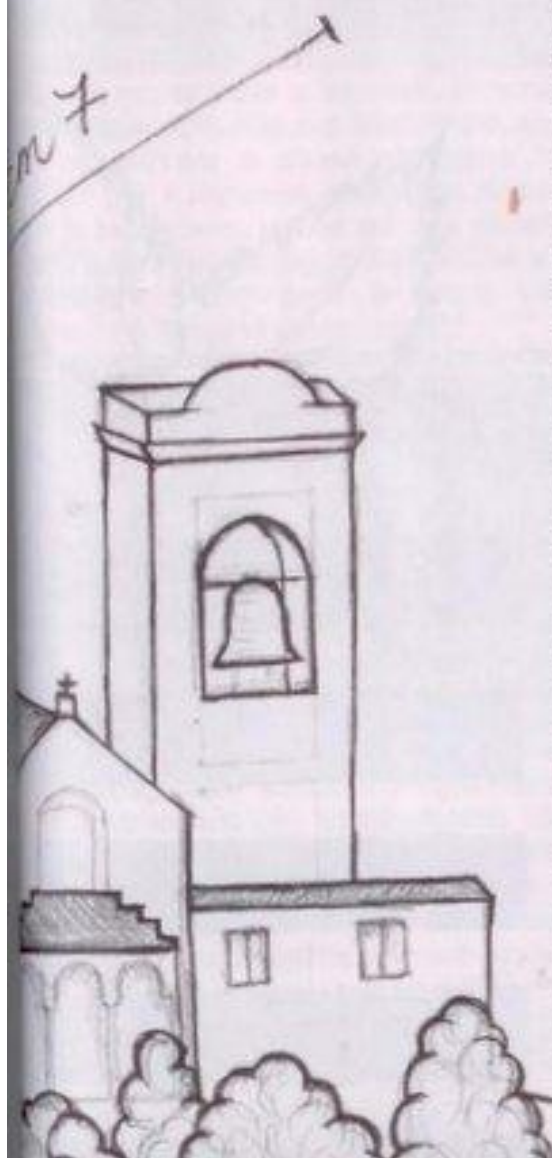
La mia voglia di stare con lui era grandissima.

E poi, un giorno arrivò una cartolina.

Antonio aveva disegnato ad acquerello, per me, il tempio di Montevecchia, del Seicento lombardo, fiero e sottile sulla collina verde. E nel cielo, una freccia a matita per indicare la distanza: Atene-Montevecchia cm 7.

Era quanto distava la mia città dalla sua casa, ovviamente su una piccola cartina geografica. Con una sua opera concettuale del ciclo Misura Reale-Misura Rappresentata, Antonio mi offriva la chiave della sua casa, del suo cuore.

MONTEVECCHIA



E io l'ho afferrata al volo. Ero pronta ad azzerare ogni distanza, per amore.

Arrivai in Brianza il giorno di Natale 1987 e aprii la porta del mio futuro. Che fu sorprendente.

Con un antipasto fedele alle abitudini del luogo a base di paté, prosciutto crudo di Langhirano, filetti d'anguilla, gelatina di gamberi e un bicchiere di prosecco di Valdobbiadene abbiamo dato il benvenuto alla nostra follia.

Antonio amava le verdure. Io no. Ma ogni volta che mi preparava qualcosa da assaggiare non riuscivo a rifiutare. Così, ho provato il cavolfiore crudo a fettine sottilissime, le barbabietole al forno condite con aceto balsamico di Modena e prezzemolo, le cime di rapa passate in tegame con un'acciuga (così, secondo Antonio, imponeva un tizio che si chiamava Artusi), i porri al forno con una fettina di fontina, l'avocado condito con limone e olio, i gambi di sedano in pinzimonio, il sedano rapa crudo condito con aceto e olio, i broccoli cotti per pochissimi minuti al vapore... Niente a che vedere con le verdure infelicitemente stracotte di mia madre.

Antonio raccoglieva funghi ed erbe selvatiche. Mi ha insegnato a raccogliere il silene maschio, l'erba cipollina, la portulaca, la saponaria, la parietaria, il luppolo, il piattello, il tarassaco, le ortiche. Con questi facevamo gustosissimi risotti, frittate, minestre. E poi, c'era da imparare a riconoscere i funghi, arte difficile davvero. Ogni volta dovevo concentrarmi su una specie sola. Raccoglierla, studiarla bene, verificare ogni particolare. Non c'è da scherzare coi funghi, mi diceva lui.

Verso Pasqua, non ricordo di quale anno, scrissi alla mia zia Dora, in Grecia, chiedendole le sue ricette per i nostri dolcetti tradizionali. Fu così che la nostra casa-studio di Montevecchia si riempì da un giorno all'altro di profumi orientali che fecero impazzire i miei vicini. Cannella, chiodi di garofano, miele di timo, fluido e caldo, montagnette di noci e di mandorle sbriciolate... Altro che lezioni di geografia e di storia. Qui, per fare amicizia con i vecchi contadini brianzoli ci voleva la cucina!

La prima estate, che passammo insieme a Cefalonia, Antonio scopri quale fosse la vera feta, formaggio fresco, tradizionale. Andò in giro con mio padre in posti impensabili, a scovarla dai pastori che la custodiscono gelosamente e la tengono solo per i loro familiari mandando in commercio cose improponibili.

I miei gli fecero assaggiare i nostri dolci da teglia, *baklava*, *galaktoboureko*, *kataifi*, il caffè con la polverina che ti arriva già zuccherato e che non devi assolutamente mescolare.

Rimase molto sorpreso alla notizia che il piatto nazionale greco non fosse assolutamente la *mousaka* ma i fagioli in brodo; che a Natale nessuno si sogni di preparare altro che il pollo al forno; che i greci non abbiano un buonissimo rapporto col pesce, e in ogni caso nella nostra zuppa di



Anastasia Rouchota,
vincitrice del
Premio speciale
Slow Food-Terra
Madre 2013





Ci sposammo esattamente un anno dopo il mio spericolato arrivo e la prima persona che abbiamo ospitato a Montevercchia fu la mia amica Gianna, quella della telefonata...

pesce non appare per niente il pesce ma solo il suo brodino. Ovviamente nacquero un sacco di problemi e di diatribe. Mio padre non si lasciò mai convincere che gli spaghetti al dente fossero più digeribili di quelli stracotti, mentre Antonio rimase fermo sulla convinzione che i dolci da teglia fossero inzuppati nel miele. Mia madre si rifiutò di non far stracuocere le zucchine e Antonio non volle mai assaggiare la sua minestra *avgolèmono*, una sorta di minestra pavese. Siamo riusciti a litigare anche sul panettone milanese e il pandoro veronese. Io preferivo il pandoro, Antonio il suo *panetùn!* I miei genitori rimasero esclusi dalla lite: non conoscevano nessuno di quei dolci.

Ci sposammo esattamente un anno dopo il mio spericolato arrivo e la prima persona che abbiamo ospitato a Montevercchia fu la mia amica Gianna, quella della telefonata...

Passati vent'anni, la nostra tavola era rimasta sempre colorata, mescolata, contaminata e ferocemente mediterranea. La nostra cucina era un argomento importante pari ai grandi quesiti dell'arte.

Poi una sera d'estate Antonio non tornò più a casa per cena. La morte improvvisa ha cercato di rubarmi ogni traccia di felicità. Raccolsi tutto il basilico piantato nell'orto, che adesso era grande e rigoglioso, e lo trasformai in pesto, lo misi in vasetti e lo regalai agli amici che vennero a trovarmi.

Oggi i libri di Antonio, dai titoli originali come *Vivi sano con l'aglio orsino*, *Funghi buoni e facili*, *Flori di alberi fritti e serviti* appartengono a me. Sulle loro pagine, macchie allegre del nostro passato di serate a cucinare.

Il tempo passò e senza preavviso, come succede sempre, un nuovo amore bussò alla mia porta. Lo invitai a cena. Le parole valgono molto, senz'altro, ma anche un piatto di pasta semplice e curato può fare la differenza.

Ho sempre la cartolina di Antonio sulla mia scrivania. La guardo e osservo la distanza tracciata con la matita. Oggi sono sicura, quella distanza, anche quella minima, l'ho azzerata da tempo.

