

Mahnaz Hassanlou

[Iran]

## ALÌGHIERO

Un passo avanti all'altro, svelte di notte, attraversiamo la città.  
Ci stringiamo l'una all'altra e cantiamo, forte.

Luci, luci e ancora luci di opere di artisti in ogni strada, negozi tutti in fila e poi voci e voci, in una lingua che per ora non capisco, e odori che proprio non so dire a quale cibo appartengono. Da Piazza Castello a Piazza Statuto, ogni notte, si ripete la traversata, io e due amiche conosciute qualche settimana prima sul volo che da Tehran ci portava a Torino; diventiamo come sorelle disposte ad affrontare insieme ogni disavventura ci attenda là fuori.

È l'anno 2015 ed è il primo viaggio lontano da casa, il cordone ombelicale che mi lega al mio Paese è un filo allungato, più volte ripiegato su se stesso, a ricordarmi da dove vengo senza però più trattenermi, che aiuta a non dimenticare mai, per tutta la vita, un viaggio fatto con un po' di incoscienza e tanta fiducia.

Qualche anno dopo, nella stessa città, percorrendo Via Garibaldi sono sola, è molto tardi. Carica di pensieri affretto il passo, rallento, quasi mi fermo, poi riprendo spedita, disegno un percorso a zig zag, sento uno strano calore sul viso. Decido di fermarmi qualche minuto, ma proprio quando trovo la forza per ripartire, mi accorgo che qualche metro più in là sta capitando qualcosa, in una stradina che attraversa la via principale.

La luce al neon disegnava un'ombra lunga lunga sulla strada che si muoveva continuamente, sembrava l'ombra di un uomo che cammina avanti e indietro come in preda al panico; prendo coraggio e con preoccupazione decido di affacciarmi a quella porta a vetri. In quel momento, un uomo piccolo piccolo che sembrava appeso a un alto bancone in marmo chiaro, stava mescolando gli ingredienti dentro una pentola con grandi movimenti circolari delle braccia.

In realtà, nei pochi secondi che mi sono fermata a guardare, quel pasticciere ha fatto un gran numero di lavori; controllava un forno illuminato, alzava e abbassava la fiamma dei fuochi, preparava nuove ricette, metteva in ordine i cioccolatini sui vassoi, tutto senza mai ritornare sui suoi passi, come se quelle cose le avesse già fatte altre mille volte prima.

Sono andata via con negli occhi le immagini di quel laboratorio fantastico, e mai avrei pensato che un giorno sarebbe diventato un luogo importante per me. Capitò infatti, una mattina, di ritrovarmi per caso a passare davanti alla pasticceria del signor Ernesto, questo il nome del minuto pasticciere, e di decidere di entrare invogliata dall'odore di dolci che riempiva le strade intorno. Nel regno della meraviglia, i miei occhi si posavano solo per pochi attimi su qualche dettaglio, per il resto del tempo, correvano da destra a sinistra, dai dolci per la colazione alle fette di torte, dalle monoporzioni alle praline e così via.

La piccola pasticceria era tutta ordinata in file, di una varietà incredibile, minuscole bignole secondo tradizione dai mille colori lucidi, come in un mondo in cui persone di popoli diversi convivono per creare qualcosa di straordinariamente buono.

In quell'occasione feci la conoscenza del signor Ernesto che poco prima di uscire dal negozio mi invitò a un corso di pasticceria tenuto da lui in laboratorio.

Accettai e in breve tempo nacque un'amicizia, ma quello che proprio non potrò mai dimenticare fu l'incontro tra due culture, la mano tesa, l'ospitalità e l'invito a entrare, il sorriso.

A quel tempo non avrei potuto desiderare altro che un'accoglienza degna di quanto la mia famiglia mi aveva sempre insegnato a fare nei confronti di un ospite, ancora di più se proveniente da molto lontano.

Negli occhi di Ernesto c'era lo sguardo sincero delle persone di Tehran dalle quali staccarmi è stato difficilissimo; lì avevo lasciato la mia famiglia e gli amici più cari.

Finalmente mi sentivo accolta.

Il laboratorio di Ernesto divenne subito un luogo familiare; li facevo domande su ricette mai viste prima, lì mi veniva chiesto di raccontare della mia terra e delle nostre usanze.

Dunque mi trovai a parlare di feste popolari, dei cibi che più amavo, delle spezie meno conosciute; quell'uomo caduto dal cielo mi aveva chiesto di raccontare e sapeva ascoltare, quando è stato il momento ha risposto alle mie domande e ha fatto di più: mi ha dato fiducia e mi ha messo alla prova, ho così avuto la possibilità di provare in prima persona alcune delle sue ricette più segrete.

In quegli anni l'assenza della famiglia era un peso per me insostenibile, i giorni tristi si alternavano a quelli apatici, tutta quella distanza, l'incertezza e la preoccupazione, tutto quello che si può capire solo se hai in mano una valigia pesante in una terra straniera.

Fu così che mi trovai a dividere il bianco dal tuorlo, a pesare il giusto quantitativo di zucchero semolato, a riporre la bacinella nella planetaria e a perdermi nei pensieri mentre, a ritmo forsennato, la frusta montava l'impasto.

Mentre nella bacinella fredda un chilogrammo di bianco d'uovo e un pugno di zucchero in planetaria diventavano in pochi minuti una neve soffice e asciutta, pensavo a mia madre che preparava un dolce nella nostra cucina, a mio padre che raccoglieva i frutti migliori nel nostro giardino, ma anche a Reza, il meticoloso pasticciere del negozio dove compravamo le torte a Tehran, a Payam, che ci serviva il tè nel suo *coffee shop* tirato su con tanti sacrifici. Troppe similitudini tra luoghi così distanti e tradizioni così differenti.

Ho incontrato il popolo italiano dapprima attraverso le ricette millenarie che ne costituiscono la tradizione a tavola: ancora prima di stringere dei sinceri rapporti di amicizia con le persone, ho saputo realizzare una meringa all'italiana o un pandispagna soffice e alto.

«Sai Mahnaz, l'Italia non è mica sempre stata così come la vedi tu oggi. A fine anni '60 quando ancora ragazzino mi sono trovato in questa fredda città del nord a fare il garzone di pasticceria, la Fiat dava lavoro a tanti migranti dal sud del Paese» mi diceva spesso Ernesto «Mi mancava la mia famiglia, ma dovevo lavorare duramente per costruirmi un futuro e poter mandare soldi anche a loro, e ci sono riuscito».

Ho sempre pensato che la straordinaria dedizione del signor Ernesto nei miei confronti fosse dovuta al suo passato di migrante, o semplicemente perché aveva capito quanto anche per me la famiglia sia un valore assoluto, e dunque un vuoto incolmabile, un dolore che qualche videochiamata su Whatsapp può solo aiutare a sopportare.

Un giorno Ernesto vide su un quotidiano un famoso dipinto di un grande artista torinese che aveva lavorato in Europa e in Medio Oriente, Alighiero Boetti, così mi propose di realizzare un dolce che avrebbe unito per sempre le nostre differenti radici, una torta coloratissima con gli ingredienti di Ernesto e le marmellate di frutta del mio paese.

Il nome scherzosamente divenne *Ali-ghiero* per renderlo a me più familiare.

Fu un'esperienza che porterò sempre con me; gli ingredienti segreti del pandispagna di Ernesto e le mie marmellate di frutta colorate con un po' di zafferano o con il melograno, divennero una torta squisita da presentare a fine corso, un esempio di quello che intendo per 'un mondo in cui persone di popoli diversi convivono per creare qualcosa di straordinariamente buono'.