



Livio consiglia di leggere ascoltando: Brenna MacCrimmon & BabaZula - ecom
(*Sound of Istanbul*)

14. LA FAMOSA RICETTA DEGLI GNOCCHI DI ANSELMINA

di Livio Milanese

Gnocchi.

Piccoli cuori che per tutta la loro breve esistenza devono restare al caldo. Gara contro il tempo, contro il freddo che ci circonda. Piccoli cuori tiepidi che conservano il ricordo di Anselmina, che a farli era maestra.

Pela le patate appena pescate dall'acqua bollente. Sopporta il dolore delle dita scottate. Schiacciale quando ancora sbuffano vapore. Unisci la farina, impasta senza troppa energia.

Anselmina si appoggia al tagliere incrostato dai sedimenti. Migliaia e migliaia di gnocchi sono nati lì. Accarezza la superficie cercando di mettere in ordine i pensieri.

- Aspetta - dice. Punta l'indice verso di me - L'abbiamo detto l'uovo?

- No, niente uovo.

- Allora metti l'uovo.

- Quanti?

- Uno?

- Quando?

Per ricordare Mina si aiuta con la mano. Indica con il dito l'acqua che bolle, le patate, il sale.

- Il sale l'ho detto?

- Il sale no.

- Il sale nell'acqua e poi? Le patate?

- Certo, quelle le hai dette.



Photo by Chef | Pexels

Gli gnocchi sono fatti di pochi ingredienti semplici. Come le persone. Eppure il loro gusto è ineguagliabile. Come le persone. Sono sensibili perché arrivano da un corpo sensibile che è vissuto sottoterra assorbendo l'umidità, la durezza dell'acqua, lo spessore della neve, la salute delle vacche che hanno dato il letame, la presenza di altre piante vicine. E lo scavo, le mani che le hanno raccolte. Devono aver avuto il tempo di invecchiare fuori dalla terra perché non ci sono scorciatoie nella trasformazione di una vita.

Mina avvicina la sedia al tavolo, si siede, appoggia il gomito sulla farina imbrattando la maglia. In questi momenti di sconforto la lascio in pace. Non c'è niente da dire. Niente che la possa consolare.

Da quasi un anno Mina dimentica.

La sua storia ha cominciato a sgretolarsi lontano da casa, nell'ultimo viaggio che abbiamo fatto insieme. Per tutto il tempo mi ha rivolto uno sguardo stupito e felice, finalmente sollevata da quel peso del mondo che ha sempre portato sulle spalle. Il peso è scomparso, siamo partiti. Milano, poi Istanbul. Ha ascoltato le storie della città visitata con un sorriso costante, quasi infantile, come se i nostri ruoli, io figlio e lei madre, si fossero finalmente invertiti.

Da quei giorni non ha più smesso di sorridere. Da quei giorni ha smesso di parlare. Non subito, non del tutto. Di quella donna che diceva tutto di tutti non è rimasta che una figura sbiadita nella nebbia invernale. Persa in un lungo pensiero che le sobbolle in testa.

Parola dopo parola si è allontanata da noi, dalla sua casa, dal suo paese, dalla sua storia.

Lavora su una spianatoia di legno, un materiale vivo che assorbe l'umidità del corpo vivo. Lavora l'impasto poco, con delicatezza, per conservare morbidezza e calore. Quello per gli gnocchi non è un vero impastare, è più un accarezzare profondo, un sentire voglioso e trattenuto come quando si abbracciano le forme della persona amata. L'impasto deve avere la delicatezza e il tepore della pelle. Le patate, la farina non si devono legare come accade per il pane o per la pasta, costretti all'amalgama con la forza di braccia allenate. Quelli sono alimenti fatti per durare. Gli gnocchi, invece, hanno vita breve. Dalla pelatura delle patate al piatto passa un tempo breve e delicato.

Insiste

- L'uovo ci va.

- E adesso?

L'immagine dell'impasto con un uovo le si presenta chiara davanti agli occhi. Ma è una delle tante immagini sparpagliate di una storia che non riesce più a mettere insieme. Gnocchi, tagliatelle, la crema solare, i panini di nutella, la sabbia, la neve: tutto è un ingrediente di un solo grande piatto misterioso.

- Il rosso o tutto?

- Il rosso.

Sta improvvisando.

Cerco di amalgamare il tuorlo nell'impasto. Naturalmente non funziona. Si formano grumi gialli nel pallido corpo come piccoli gangli, nodi estranei. Non più gnocchi.



Il dottore ha detto: sono vent'anni che sono primario di geriatria e so che per queste malattie non si è fatto il minimo progresso. E poi ha aggiunto: auguratevi che muoia presto, la malattia uccide più noi che loro. Questa è la speranza che ci ha dato. E poi ha aggiunto: se vuoi rallentare la malattia falla impastare con il cervello. Ricordi, numeri, indirizzi, parenti. Così ha detto: impastare.

Ho cominciato a chiedere a Mina opinioni su tutto, per tenere in movimento il pensiero, per riallacciare quei legami che stava perdendo. Fuori non ci vuole andare perché si imbarazza a incontrare persone che non riconosce più. Siamo in cucina e parliamo del Papa, della politica, della maionese fatta a mano e persino del calcio. Cerco di farla ridere, cerco di farla indignare, cerco di sorprenderla con nozioni bizzarre. Con delicatezza, mantenendo un calore costante. Quando è stanca la metto a girare la manovella della macchina della pasta. Oltre agli gnocchi, facciamo tagliatelle e ravioli. Le ravioli, al femminile, perché i ravioli, al maschile, si fanno lontano, a Mantova o in Cina. E forse prima o poi, pur di trattenerla dalle sabbie mobili della demenza, proveremo a cucinare anche quelli: i ravioli cinesi.

La cucina cinese l'ha scoperta tardi quando era già una donna rassegnata. Va matta per gli spaghetti "trasparenti" di cui non ricorda il nome.

I suoi ricordi sono sempre più invischiati nella muffa della Malattia dei corpi di Lewy, gnocchi di una proteina di cui non ricordo il nome, che le intasano la corteccia, la substantia nigra e altre parti del cervello.

Il corpo madre, l'impasto ancora tiepido, va sezionato. Non si può utilizzare un coltello, affilato e freddo, nel corpo rotondo e vivo. Ci vuole una spatola, una mezza luna non affilata, con un manico ricurvo per evitare di esercitare troppa forza. Col tempo si impara a fare le fette della larghezza giusta per ottenere porzioni dello stesso peso.

- Quanto peso?
- Quanto basta.
- Quant'è quanto basta?
- Lo sai con il cuore.
- Bella risposta.

Ride.

Non si deve mai usare la bilancia. Non stiamo facendo la chimica. Gli gnocchi sono un atto d'amore: devi imparare a dosare l'amore. Gli gnocchi sono cuori impavidi e bisogna avere il coraggio di sbagliare prima che il tuo corpo comprenda quanto basta. Non troppo calore, né troppo poco.

Le porzioni vanno tagliate una alla volta e lavorate una alla volta per non disperdere il tepore che ancora si conserva nel centro di quel pianeta morbido.

Mina lavora con le mani aperte, con i palmi spalancati. Accarezza la fetta appena separata, avanti e indietro, a tornire lunghi bastoni morbidi, larghi un pollice. Il suo pollice. Il tocco deve essere controllato per allungare, accorciare, rendere uniformi, con l'amore con cui si massaggia un corpo amato. Un'altra porzione, un altro bastone. Due, tre, cinque, sei lunghe dita di impasto allineate le une alle altre. Bisogna spolverare di farina perché non abbiano la tentazione di unirsi di nuovo. Se tornassero ad essere un corpo unico perderebbero in breve il tepore che le tiene in vita e non resterebbe che un grumo di materia inerte e morta. Taglia in tocchetti uguali, la cui lunghezza dipende dal gusto di ognuno. Cuori grandi, cuori piccoli, cuori ancora caldi.

Mina si siede di nuovo. È stanca, disorientata. Tocca a me. Le chiedo se così va bene e pazienza per l'uovo. Lei non risponde. La guardo negli occhi, lei non mi guarda negli occhi. È mia madre, spesso glielo devo ricordare. È seduta dall'altra parte della spianatoia di legno sbiancato da quattro decenni di impasti a mano. Accarezza il grembiule indossato in un tempo infinitamente lontano e del quale non ha più memoria. Sospira.

Ha traslocato in un'altra vita, lontano da qui, ormai irraggiungibile. Un po' alla volta si è svuotata lasciando resti, minute macerie, brevi momenti di lucidità, piccole fotografie sbiadite che galleggiano sulla polvere, ombre sulle pareti della sua memoria spenta. Manca poco e quel corpo, quel volto, che per cinquant'anni ho chiamato mamma, sarà del tutto abbandonato. Aspetterò che anche l'involucro venga portato via da un fortuito malanno.

Guardo negli occhi mia madre, lei non mi guarda negli occhi.

Guarda quei piccoli oggetti morbidi e non li riconosce. Lasciati così sono volti vacui, senza espressione. Una pelle tesa su un viso vuoto incapace di lasciarsi accarezzare dal sugo.

Il gesto che si compie per donare loro la vita deve essere sapiente perché entrano in gioco le punte d'acciaio di una forchetta. Ci vuole qualche anno per imparare la giusta dose di forza e delicatezza per imprimere ad ogni singolo gnocco la sua personalità.

Il pollice spinge il piccolo corpo sui rebbi appoggiati alla spianatoia e ne imprime il marchio di gnocco compiuto. Se si usa troppa forza si rischia di ucciderlo, trapassandolo. Se si usa poca forza, il corpo morbido e tiepido riassorbe il marchio tornando ad essere un corpo vuoto, inespressivo.

Alla fine eccoli sparpagliati, ognuno con la sua bella espressione sul viso, alcuni sembrano persino sorridere in attesa che l'acqua della cottura raggiunga l'ebollizione. Questi di oggi non sono belli, non saranno buoni come quelli con cui la donna ormai attonita esprimeva pienamente il suo amore. Ci guardano da laggiù, come una folla stupita che osserva due giganti sospesi nel cielo, io e mia madre, nell'ultimo giorno in cui cucineremo insieme.

Tutto è compiuto. L'acqua bolle. Si gettano gli gnocchi, affondano. Riemergono quasi subito in uno dei processi più semplici ed emozionanti della cucina del mondo. Poi il resto è racconto, è variazione, gusto personale. Gli gnocchi si perdono nei milioni di rivoli di condimenti possibili, i gusti degli altri, in dosi, quantità e combinazioni che non hanno fine, che non vanno giudicati. Gnocchi cucinati nelle cucine surriscaldate dell'inverno.

La finestra è ricoperta della condensa e ci isola dal mattino di una bella domenica. Due gradi sottozero fuori, cielo azzurrissimo e sgombro. Sfogliamo insieme il quaderno dove ha trascritto le ricette, scrittura precisa e morbida di una scolara diligente. Sono pagine ordinate di ricette infallibili che lei non rilegge perché le conosce col cuore.

- Mamma, domani cosa cuciniamo?

Non alza lo sguardo dalla folla attonita nella quale si specchia. Non c'è rimedio né pietà.

Il tuorlo ne ha indurito il cuore, le lunghe esitazioni hanno raffreddato l'acqua, abbiamo dimenticato il sale. Sapranno di poco e a nulla servirà irrorarli con un condimento molto saporito.

Alla fine lasceranno in bocca una sensazione di vuoto, di incolmabile mancanza.

■ Livio Milanese

Nasce in teatro con Gabriele Vacis e Jerzy Grotowski. Si trasferisce nel cinema d'animazione e nella grafica editoriale e infine nella comunicazione digitale per imprese e istituzioni, in Italia e all'estero. Insegna all'Istituto Europeo di Design, è fondatore della Scuola di Alta Formazione in Comunicazione del Territorio di Cagliari. Il primo romanzo è La verità che Ricordavo (Codice Editore - finalista del Premio Nazionale Neri Pozza), il secondo l'Uomo nel Fango (Autori Riuniti - Premio Zeno). Ha pubblicato racconti su una decina di riviste letterarie tra cui Crack. È autore di Strategia digitale di comunicazione (Ed. Bibliografica) insieme ad Andrea Passadori.