15 gennaio 2006 0:00

COMMENSALI

di Annapaola Laldi

Da due anni a questa parte, a pranzo, tengo felicemente famiglia -quattro giorni a settimana, salvo impegni miei fuori sede.
E' andata cosi'.
Quando inizio' il ginnasio, al mio giovane amico, che ora ha sedici anni, venne meno il servizio di mensa, che lo aveva accompagnato dal nido alla terza media, e quindi, considerata l'organizzazione di casa sua, gli si pose il problema del pranzo. All'inizio lui si fece un punto d'onore di imparare a cucinare. Un amico comune, che alle elevate doti intellettuali unisce altrettanto buone capacita' culinarie, volentieri si presto' a fargli da maestro in quella che sembra l'arte piu' difficile di tutte: fare bene le cose semplici. E cosi' G. inizio' a studiare greco e latino, divertendosi a preparare discrete variazioni sul tema del sugo al pomodoro con cui condire fumanti montagne di fusilli, penne, pennette e qualsivoglia altro tipo di pasta, purche' corta.
All'epoca, gli inviti a venire a mangiare da me trovarono sempre un cortese rifiuto -penso a causa dell'entusiasmo per l'autogestione, che significava anche scoperta e pratica di una nuova indipendenza. Poi, dopo pranzo, ma solo dopo, arrivava per fare dei compiti in cui io ero ancora in grado di dargli un'occhiata e per fare qualche gioco sul mio computer.
Ma, al limite dello scollinamento nel secondo quadrimestre, un giorno, verso l'una, squilla il telefono. E' lui: "Polo" -mi dice (mi chiama cosi' per via della macchina)- "sono a tempo per un piatto di pasta da te?".
"Stavo appunto per buttarla. Aumento la dose. Ti aspetto".
E cosi', da quell'imprecisato giorno di meta' gennaio di tre anni fa, il mio giovane amico, evidentemente stancatosi, almeno per il momento, di fare il cuoco, e' diventato il mio commensale fisso. Il che mi ha richiesto (e richiede) un adattamento non tanto pratico, quanto mentale, dato che per lui, a parte la pasta e il pane con l'olio, tutto quello che mangio io e' abominevole: la verdura, cruda o cotta -"ih, che schifo"; i fagioli, siano i comuni borlotti e cannellini o i preziosi zolfini -"no, grazie, mi restano pesanti"; le lenticchie, il farro o le (per me) ottime zuppe della Garfagnana -"mamma mia, quella specie di palude."; una frittata -"sai, ho l'impressione di non digerirla bene". Solo le patate si salvano, e, pare, come le faccio io al forno, non le fa neppure l'amico filosofo cuoco..
Ma posso tenere un ragazzo a pasta, pane e patate, una commistione, quest'ultima, che ho sperimentato non essere proprio il massimo per una buona digestione? E allora, cosa resta/va da offrire al "bambino che cresce"? Una cosa sola, naturalmente: carne e pesce. Ho ripreso, dunque, a frequentare una macelleria, luogo in cui non mettevo piede da anni, e una pescheria, anche se di pesce congelato, sia per una questione di portafoglio sia per un dubbio che ho sul cosiddetto "pesce fresco".
Ma il punto e' che il giovanotto, da me rispettato e soddisfatto nel suo appetito di buon toscano d.o.c., si permette di irridere ai miei deliziosi manicaretti (faccio per dire, perche' io, in realta', mi limito a mettere le cose sul fuoco) e, mentre mangiamo, a volte, si diverte un sacco a farmi da contrappunto snocciolando una sua litania che enumera pappardelle alla lepre, fusilli al cinghiale, pici al papero, e chi piu' ne ha piu' ne metta. L'unica difesa che ho e' la minaccia, di cui ha gia' sperimentato la realizzazione, di mettere a cuocere seduta stante un bello stufato di peperoni, il cui odore gli e' per davvero insopportabile. Allora, e solo allora, cambia musica.
Ma il mio giovane amico e' sostanzialmente un ragazzo di spirito. Alla fine di novembre gli dissi che dal 7 all'11 dicembre sarei stata via, e lui, prontamente e con un'aria di preoccupazione nella voce, mi fa: "Ma ci sei il 14 dicembre?". "Si', certo, perche'?", gli rispondo, calcolando mentalmente che quel giorno sarebbe stato un semplice giovedi'. "Eh", mi fa lui con un'aria seria e compiaciuta, "il 14 c'e' una cosa importante, a cui non puoi mancare". "E che c'e'?", ribatto io. Mi guarda attentamente: "C'e'... **la sagra del pin-zi-mo-nio!**". E aggiunge subito: "Pensa, in piazza. Degustazione gratuita di tutte quell'erbette con l'olio nuovo..". E bravo G.! E' proprio un'idea carina e spiritosa. Di nuovo: bravo G.!
"Ma..", aggiunge con un sorriso e uno sguardo d'un furbo matricolato.. Eh si', c'e' sempre un "ma" anche, e soprattutto, forse, alle cose piu' belle. Perche' l'adolescente organizzera' per l'occasione una piccola schiera di amici che passeranno sul luogo della SAGRA DEL PINZIMONIO portando striscioni e cartelli inneggianti alla bistecca chianina --con dovizia di immagini adeguate.
Che dire? Che mi sto allevando una serpe in seno? Proprio come se fossi quel genitore che non mi e' capitato di essere materialmente?
Gia', che dire? Pero' quella della **sagra del pinzimonio** la trovo proprio una buona idea, un'idea originale che potrebbe essere realizzata con allegria, che so, in una bella serata d'estate, come alternativa (ma senza polemica, per favore) alle numerose "sagre della pappardella all'animale". Un'occasione per fare toccare con mano (e col

palato) quante cose da mangiare davvero gustose si possono fare con cio' che la terra, qui da noi, ci offre con generosa varieta' di verdure, radici, semi e frutti. Un'idea che passo volentieri a qualche lettore o lettrice che condivide la proposta e che e' in grado di realizzarla pubblicamente. E se, per caso, in mezzo alla festa, tra i tavoli imbanditi con cibi vegetali, venisse a passare una schiera di giovanotti inneggianti alla bistecca, la consapevolezza che l'idea della sagra del pinzimonio si e' fatta strada nella mente di uno di loro li faccia accogliere con un sorriso, un sorriso sincero e largo.. quanto e' lungo l'equatore. Perche' la vita reale e' molto molto molto piu' varia, piu' duttile, piu' sorprendente delle rigide delimitazioni operate dalla nostra pur sempre piccola mente.

(A cura di Annapaola Laldi)