

A man with light brown hair and a slight beard is looking directly at the camera. He is positioned behind a dense thicket of green tomato plants with several bright red tomatoes. The background is a soft-focus garden setting.

Devis Bonanni

Il cibo frugale di Pecorana

ebook gratuito

Marsilio

Devis Bonanni

Il cibo frugale di Pecoranera

Marsilio

DEVIS BONANNI, classe 1984, è nato e cresciuto in Carnia, una regione montuosa ai confini nord-orientali delle Alpi di cui si sente abitante antico e moderno, indigeno e forestiero allo stesso tempo. A ventitré anni visita alcune esperienze di ecovillaggi in Italia e all'estero e decide di abbandonare l'impiego come tecnico informatico per intraprendere un cammino più in sintonia con la Natura. Si inventa contadino a tempo pieno e intuisce la possibilità di realizzare una prima rudimentale forma di autosufficienza alimentare accompagnata da uno stile di vita frugale ed ecosostenibile. Da quest'esperienza scaturisce il progetto Pecora Nera, con l'intento di coinvolgere altre persone nella realizzazione di una rete comunitaria ecologica e solidale.

Nel 2012 pubblica con Marsilio *Pecoranera. Un ragazzo che ha scelto di vivere nella natura*

Dal 2003 racconta la sua esperienza sul blog www.progettopecoranera.it

La pagina Facebook del libro <http://www.facebook.com/pecoraneralibro>

Il documentario di MTV sulla storia di Devis <http://vimeo.com/33020277>

Ebook gratuito

© 2012 by Marsilio Editori® in Venezia

In copertina: foto di Nicola Picogna

www.marsilioeditori.it

ebook@marsilioeditori.it

 Segui
su Facebook

 Segui
su Twitter

 Iscriviti alla
Newsletter

*«Mettete però nel vostro piatto un condimento extra,
e quello vi avvelenerà»*

H.D. Thoreau

Introduzione

Da ragazzo odiavo la verdura ma ho finito col diventare vegetariano. Ho iniziato a coltivare pomodori prima ancora sapere che sapore avessero e solo poi, dato che pendevano rossi e ammiccanti dalla pianta, mi sono imposto di assaggiarli.

Nella mia esperienza ho compreso che si mangia prima con la testa che con la bocca, sia quando mi rifugio in un mare di cioccolato, sia quando mi nutro in maniera molto semplice e frugale dei prodotti dell'orto.

Da quando ho iniziato a coltivare la terra ho cominciato a farmi molte domande e non c'è pasto che resti indenne da questa ricerca di significato.

Se “siamo ciò che mangiamo” allora val bene la pena di avere un gusto critico ed incerto. Ma nutrirsi non è un atto puramente privato, dalla nostra tavola si diramano fili sottili che, a causa della globalizzazione della “merce cibo”, portano le nostre scelte a influire su persone, economie e ambienti a noi invisibili.

Non ho ancora trovato un cibo buono e uno cattivo, ma solo un nutrimento che, di volta in volta, ho creduto appropriato per la mia salute e quella dell'ambiente. A volte mi sono lasciato andare per soddisfare un capriccio, senza troppi pensieri.

Curare l'orto è comunque un buon viatico per migliorare la propria alimentazione. Coltivando conosciamo il valore del cibo, la fatica e le risorse che stanno dietro una zucchina. Impariamo a prendere ciò che è disponibile in un dato momento della stagione e a prepararlo con semplicità, per meglio rintracciare nel piatto quel che abbiamo appena raccolto dalla pianta.

In queste pagine ho raccolto alcune riflessioni tratte dal blog di Pecoranera e ho cercato di farvi assaporare tramite le parole alcuni dei cibi che è possibile crescere e cucinare da sé, senza troppe complicazioni.

A TAVOLA

Fare una polenta

Domenica mattina, è quasi ora di pranzo e mi alzo sui pedali per divorare l'ennesima salita. Dalle case assiegate ai lati della strada come due ali di folla, si spande: l'aria di polenta.

Ribolle furiosa l'acqua nel paiolo e cade una pioggia di farina. Si apre lo sportello del focolare e la fiamma scalpita, incalzata da schegge d'abete. Frigge una goccia di resina che sprigiona il profumo del bosco tra queste mura.

«All'inizio ci vuole un gran fuoco, così non si sbaglia.» Nonna dixit, primo comandamento. Cade la farina e si agita il mestolo di legno, prima attento per evitare che si formino grumi, poi rapido quando il bollore incalza, infine carezzevole quando il giallo impasto pare ormai domo e la sua consistenza è quella che si è imparata a conoscere.

«Circa trentacinque minuti da adesso», secondo comandamento. Ma il polentaro esperto non guarda le lancette, non conta i minuti. Osserva attonito levarsi il primo filo di fumo accompagnato dal sibilo che viene dalle

viscere della novella polenta. L'uomo non ha fatto colazione perché il lieve appetito rende languido ogni suo gesto. Beve un bicchiere di vino bianco e nel calore della stufa a legna sprofonda nell'estasi.

Gira e volta, mestola e rimestola l'impasto, nel gesto che val bene un mantra indiano. Ad un tratto trasale dal torpore, il suo volto si fa sgomento e cerca gli occhi della vecchia madre. Domanda: «Hai messo il sale? »

«Mai dimenticare il sale», terzo comandamento. La polenta scipita è immangiabile. Il sale c'è, andiamo avanti. La stanza è invasa dalla fumera bianca cosicché la moglie può lagnarsi e spalancare la finestra, e il fumo si spande, e il viandante s'inebria e affretta il passo verso un'altra cucina dove l'attende la sua polenta.

La vecchia madre si ricorda d'esser suocera e striglia il sottoposto: «Lasciala riposare un poco», quarto comandamento: «Non tormentare la polenta.»

L'uomo dimentica il mestolo e si abbandona davanti lo sportellino aperto del focolare. È settembre e fa ancora caldo. La polenta si contorce rabbiosa reclamando nuove amorevoli carezze. Soffre sgomenta mentre il polentaro attizza ancora la fiamma. Non vorrà per caso bruciarmi? Ma una sottile crosticina s'è già fatta sul fondo e ai lati, a contatto con la massiccia parete di ghisa.

Entra un bambino e anche quello vuol giocare con la polenta. L'uomo lo solleva e lo sporge in avanti ed ecco che afferra il mestolo ma non è ancora forte abbastanza da manovrarlo.

E infine viene il momento. Si leva il legno e si fa un assaggio per decretare che sì, è proprio cotta. Si solleva il paiolo e nella piastra rimane il cerchio vuoto da cui ruggisce la fiamma: «Dove scappa quella?»

La polenta vola, vola verso la tavola dove l'attende il tagliere massiccio. Quindi plana, e s'impenna il paiolo e subito la mano dell'uomo lo spinge sottosopra. Dall'elmo capovolto, mentre il bambino pensa già alle deliziose crosticine, ecco che sbuca e poi scivola e poi s'adagia: la polenta.

Phaseolus vulgaris

Chi mangia più fagioli al giorno d'oggi?

«È la carne dei poveri» dice l'uomo a braccetto della sua signora – lui che mangia la carne dei ricchi misura il suo quarto di nobiltà nel dolore al piede e in tasca si ritrova le pastiglie per la gotta. “Sono una pietanza indiscreta” pensa l'occhialuta donnetta al suo fianco. Dice al marito: «Gli preferisco il seitan guarnito con l'alga wakame.»

Tra prosperità e cibi eco-chic, ci siamo dimenticati dei nostri legumi. Negli anni Ottanta gli yankee ci convinsero che manzo è bello e la dieta iperproteica un toccasana. Poi arrivò la moda dei polpettoni vegan dall'oriente a insegnarci come si fa.

Un po' d'amor patrio, signori! Il cibo è anche questione d'onore. «La forza di una nazione si misura nei suoi campi» sentenziava solenne la vecchia zia Dirce, palesando un'antiquata concezione geopolitica.

A me è sempre piaciuto dar retta ai vecchi. All'apparenza dicono cazzate fuori dal tempo, ma poi si scopre che non han proprio tutti i torti.

In Carnia dici legume, dici fagiolo. Nessun campo manca di verghe piantate dure nella terra a tener su il groviglio del rampicante. Patata, fagiolo, patata, fagiolo, patata, fagiolo: è la tappezzeria classica della campagna dei dintorni di paese.

I fagioli freschi sono più ambiti perché, appunto, meno indiscreti. Ma è da secchi che sviluppano colori e consistenza ben definiti. Nonna Eugenia non va volentieri a messa però sgrana baccelli secchi come rosari. Ai primi freddi dell'autunno accompagna la funzione con una litania di storie sulla vita di una volta.

Io ascolto l'ennesimo «si stava meglio quando si stava peggio» e aiuto l'anziana trebbiatrice, un poco maldestro. Lei siede diritta e sgrana, io sto sghembo per aver sott'occhio il baccello e non duro un momento.

Nella ciotola finiscono grani di mille colori. Guai a mescolarli perché han tempi di cottura diversi. Rosso rubino o bianco screziato. Bianco screziato di rosso o marrone. Ma se fosse il beige ad esser screziato? O addirittura il viola?

Viola, non ci potete credere. Sono i più grossi. Si tratta del *phaseolus coccineus* grande quanto una nocciolina. Cotto, lasciato raffreddare e scaldato un attimo fino a

crepare la pellicina, denuncia la consistenza e il sapore della castagna. A occhi chiusi l'inganno è servito.

Siedo dunque con i commensali: il convitato di pietra di questo pasto invernale è proprio il fagiolo. Polenta e fagioli – prendere o lasciare. Fagioli con cipolla e, quando s'esagera, cipolla con fagioli. Un cibo irriverente per il quale serve buona fame, non i languorini dei tempi moderni.

Chi di voi è con me?

L'ultimo dei pomodori

Me lo sono mangiato stasera. Amarcord di un'estate lontana, calata in pieno autunno. Pasto tipico da pieno agosto, pane e pomodori. E una birra fresca. Dio sa quanti me ne sono mangiati. Un chilo alla volta. Se si scoprisse che hanno qualche controindicazione, sarei spacciato. Qualcuno dirà: ma danno acidità! No, non i nostri – lo può confermare un paese intero che se li gusta da anni.

Siamo agli ultimi di ottobre. I pomodori raccolti più di un mese fa hanno resistito, complice la fresca penombra del garage. Maturati un poco alla volta. Si tratta degli highlander San Marzano. Maturano, punto – poi, duri come sassi per settimane. Non cedono. I cuori di bue si sfasciano tempo tre giorni. Loro no. Pomodori stoici. C'è chi li taccia di essere buoni solo per la salsa. Balle!

Complice l'anticiclone sahariano che ci ha accompagnato per tutto settembre e grazie al ponte di alta pressione che ha ricacciato a nord qualsiasi perturbazione, è stata un'annata record per il pomodoro. La Carnia come la Sicilia? Non

scherziamo e accontentiamoci di questi cinque mesi di rossi frutti.

Ora viene il tempo dei cavoli. Questa cesura tra produzione estiva e autunnale mi fa riflettere sulla tempistica delle produzioni orticole in ottica autosufficienza. Dunque, sulle Alpi:

da maggio a giugno: piselli, zucchine, fagiolini, biette, cicoria, rucola, lattuga, ravanelli.

da luglio a ottobre: pomodori, melanzane, peperoni, zucchine, fagiolini, cetrioli, biette, cicoria, lattuga, carote, patate, fagioli freschi.

da novembre a gennaio: cavoli di tutti i tipi, spinaci, biette, cicoria, lattuga, patate, zucche.

da febbraio ad aprile: patate, cicoria e lattuga. Poi si va in cantina, si apre il freezer e si dà l'assalto alle verdure congelate durante la bella stagione.

sempre presenti: farina di mais e i fagioli secchi in grado di traversare le annate e costituire una preziosa scorta. A questi speriamo di aggiungere orzo e frumento.

Cavoli miei

La radio annuncia un freddo record per i prossimi giorni. «Come quello del '56» rabbrivisce lo speaker. «O peggio ancora, come quello del '29» e l'involontario riferimento alla crisi economica suona come l'annunciazione dell'apocalisse.

Nello spazio successivo si parla di orti di guerra. Durante il secondo conflitto mondiale, i cittadini di Leningrado, assediati dalla Wermacht, divelsero i selciati della città per piantar grano e cavoli.

Sto rientrando dal bosco. Sfoggio un colbacco sovietico – souvenir di un viaggio a Mosca di mia madre – e mi sento un novello compagno Stachanov. Passo dalla serra per recuperare una verza. Nei prossimi giorni le raccoglierò tutte per evitare che il gelo le guasti. Quelle in pieno campo, ahimè, si sono rovinate da qualche settimana. Salgo a casa e nella mia Leningrado assediata accendo il fuoco e preparo il cavolo a dovere. Fuori dalla finestra il cielo gelato va rapidamente spegnendosi. Oggi ho da resistere più alle sirene della globalizzazione che a quelle della Luftwaffe. Mi

diverto in questo anacronistico parallelo mentre mi adopero attorno alla cucina a legna.

Oggi non siamo in guerra e il peggio che ci può capitare, grazie al blocco del trasporto su gomma, è di lamentarci delle zucchine a sette euro e cinquanta al chilo. L'inverno pare accorgersi di questo verdura contrabbandata fuori stagione ed ecco che ci allunga un bel ceffone d'altri tempi per ricordarci cosa mangiare e quando.

Il cavolo finisce in padella, guarnito di cipolla e contornato da patate zuppe d'olio. Quando ho per le mani un verzottino (una sorta di piccola e delicata verza) preferisco mangiarlo crudo, tagliato fine fine, accompagnato da radicchio e uova sode, innaffiato da abbondante aceto, per ritrovare la freschezza di un'insalata estiva.

Non ho mai tenuto nella giusta considerazione la famiglia delle crucifere ma infine mi sono convinto che cavolfiori, broccoli, verze e cappucci completino a meraviglia la dieta durante la stagione fredda. Quando sarà finita la verdura dell'inverno non mi rimarrà che aprire il freezer e rinvenire le verdure estive opportunamente congelate. Sarà quest'ultima risorsa, di piselli, zucca e zucchine in sacchetti brinati, a traghettarmi verso il risveglio primaverile delle colture.

Elogio della minestra

Per l'orticoltore autosufficiente la minestra di fagioli rappresenta un approccio olistico alla questione dell'alimentazione invernale. Una sola pentola utilizzata, un solo piatto sporco e neppure troppo unto da richiedere particolare cura nella pulizia. L'eremita potrebbe pescare addirittura dallo stesso calderone. Se si è disposti a riconoscere che l'idratazione vitale è raggiunta grazie al bis e al tris d'ordinanza, anche il bicchiere rimane ai margini.

Il primo ingrediente di questo processo metafisico è la cucina a legna. Mia madre, che ha ceduto alla Gazprom, mai avrebbe il coraggio di lasciare acceso il fornello a gas per le canoniche tre ore richieste da una corretta alchimia.

Si, perché come l'alchimista trasforma ogni metallo in oro, il minestraio trasforma carote, porri, sedani, cipolle, aglio, fagioli, patate, in un prodigio di sapori che non è la semplice somma dei singoli fattori, ne è l'ennesima potenza.

I fagioli vanno ammollati dalla sera precedente ed è da preferire un brodo di verdure a un soffritto delle stesse. I fagioli entrano in gioco dopo circa mezz'ora quando le carote mostrano i primi segni di cedimento. Prima della

seconda ora è il momento delle patate tagliate a pezzettini per favorire la cessione di vellutata cremosità in favore dell'opera nel suo complesso. Il benessere alla prima mestolata è segnalato dalla disfatta del fagiolo, stroncato da tanto bollore.

Il frugalista si ferma qua battezzando una virtuosa pietanza vegan impreziosita da qualche grano di pepe o da un aroma piccante. Di nascosto possiamo però far scivolare nella pentola delle scaglie di formaggio stagionato, la modica quantità ad uso personale non ci creerà problemi con l'autorità. A questo punto interverrebbe la compianta zia Dirce. Come drogava la sua minestra per vincere ogni concorrenza? Un "culo" di prosciutto di contrabbando – quando ancora si era certi che non fosse di plastica! Il vegetariano storce il naso, il crudista ci ha abbandonati alla prima riga di queste congetture.

Nichilismo per nichilismo, cuciniamone il doppio e risolveremo anche la cena del giorno dopo. E se avessimo l'ardire di proseguire la cottura da solstizio a equinozio, restituendo quanto il mestolo toglie senza vuotare mai del tutto il calderone? Si tratterebbe allora di una "minestra madre" continuamente rimpastata di nuovi ingredienti. Un piatto in grado di sopravvivere alle stagioni – e forse al suo stesso proprietario dato le implicazioni batteriche di questa fantasia!

IN TESTA

Mangiare con la testa

Sono al supermercato per procurarmi quei beni voluttuari cui non rinuncio mai. Birra e cioccolata su tutti. Cioccolata in particolare, in tutte le declinazioni, dalla barretta alla merendina ripiena.

In quest'epoca il cibo è come una puttana, sempre disponibile – basta pagare. Sugli scaffali del supermercato vedo di tutto e di ogni cosa vorrei fare incetta ma rimango ancorato ai peccati di cui sopra. La bici l'ho lasciata fuori, la crisi ipoglicemica mi fa salire la bava alla bocca. Immagino un mio progenitore della savana con lo stesso languore mentre sta alle calcagna della preda.

La mia lancia è il braccio, l'allungo e afferro una preda già morta, lavorata e confezionata. Meno cruento, colgo dall'albero-scaffale un frutto mai scarso, sempre perfetto e identico a se stesso.

Il mio cervello di homo sapiens non ha fatto in tempo ad adattarsi al nutrimento prêt-à-porter. Non c'è più una soglia di sicurezza tra il mio cervello vorace e il cibo. Lo spazio che mi separa dalla preda è nullo, gli sono già sopra. L'albero

della cuccagna striscia a terra e produce dolci frutti in tutte le stagioni. I campi sono una valle verde e il manzo sorride da dentro la sua scatoletta.

Non c'è confine se non nel prezzo sempre più scontato. Se niente vale, posso permettermi di tutto. Ecco che un cibo è come l'altro, per provenienza, impronta ecologica e salubrità. Mangiare con la testa è un esercizio faticoso ma necessario se il limite di un bene scarso è stato abbattuto ed è la nostra coscienza a dire l'ultima parola.

Ma la ragione non ha ancora sostituito stimoli ancestrali ed ecco che ci ritroviamo persi, davanti allo scaffale, vittime della nostra biologia opportunamente stimolata dall'ammiccante confezione o dall'ingrediente segreto.

Per oggi ho deciso il mio confine, ho riempito il mio cestello e mi sento colpevole quanto basta. Esco all'aria aperta e ripenso alle parole di Michael Pollan che, nel suo libro *Il dilemma dell'onnivoro*, dichiara che «mangiare è un atto agricolo, ma è anche un gesto ecologico e politico. Nonostante tutti i tentativi di occultare questa semplice verità, il nostro modo di alimentarci determina in larga misura l'uso che noi facciamo del mondo – e ciò che sarà di esso».

Patate, pasta bianca o rossa?

Le patate a pasta bianca, varietà Kennebec, sono più produttive ma mal digeriscono i terreni pesanti e argillosi della piana di Raveo, una parte significativa del raccolto è inutilizzabile, perché attaccato dal marciume, o invendibile, perché traforato da qualche insetto. Le patate a pasta rossa, varietà Desirée, hanno pezzatura abbastanza costante, né troppo grandi, né troppo piccole, raramente sono vittima del marciume e sembrano meno gradite agli sciacalli a sei zampe.

Io coltiverei solo patate rosse ma la clientela paesana non le gradisce e insiste per avere quelle bianche.

Si lamenta la vecchia: «Quelle rosse sono più dure e buone solo per fare gli gnocchi.»

«Signora, ha ragione da vendere ma purtroppo il grillo talpa ha i suoi stessi gusti.» Esibisco un tubero traforato: «Guardi un po' qua com'è guasta.»

La vecchia inorridisce anche perché la patata in questione è pure marcia ed emette un puzzo terribile. Nella mia speciale classifica dei tanfi biologici e nauseabondi,

questo si piazza al terzo posto dietro a una zucca ammuffita lo scorso inverno e alle frattaglie di pollo che dimenticai una volta sotto al sole.

«Peste e carestia!» direbbe il vecchio Ezechiele del *Visconte dimezzato*. «La Terra è avvelenata» conclude tristemente la signora, e s'accontenta finalmente di quel che c'è.

La mia “valle degli orti” purtroppo non può accontentare tutti. A me non fa troppo caso mangiare una Desirée o una Kennebec perché condisco le pietanze con un ingrediente segreto.

Non lo troverete sul menu di alcun ristorante anche se farebbe la fortuna di ogni cuoco. Per quanto siate disposti a pagare, nessuno può procurarlo al posto vostro. Per metterlo a tavola, duro fatica per ore oppure serro le mascelle da mattina a sera. Tempo qualche boccone ed è già svanito.

La fame è scomparsa, bandita dal benessere e sostituita da abulici languorini moderni che il più sofisticato dei sapori non potrà soddisfare. Così ci arrabattiamo in salti mortali culinari alla ricerca dello stuzzichino perfetto.

Nulla da obiettare se questa perversione del gusto non presentasse riflessi agricoli, imponendo il capriccio del cliente come discriminine sulle varietà da coltivare.

Siamo molto, troppo lontani dalla fonte del cibo – in tutta questa distanza si generano i paradossi dei colori e delle forme, delle pezzature, delle perfezioni chimiche.

La vecchia ha ragione, le patate a pasta rossa sono davvero indicate per fare gli gnocchi. Tuttavia, dovendo crescere il mio nutrimento, e sono certo che Thoreau sarebbe d'accordo con me, non mi darò ulteriore affanno che quello di piantare le patate che riescono meglio sui miei terreni.

Convivialità

Siedo solitario a una tavola sguarnita e consumo un cibo più simbolico che pratico. Mi sono procurato l'ingrediente fondamentale pedalando con l'ultima ombra della sera sulla strada di casa: ho fame.

Con il languore che mi suggerisce lo stomaco vuoto preparo un'insalata di radicchio, verzottino, patate, uova e fagioli bolliti. Accompagno il tutto con fette di polenta scaldate sulla piastra della cucina a legna. Fa ancora freddo ma per fortuna la brace nel focolare ha resistito. Ricordo l'ammonimento di Thoreau: «Mettete però nel vostro piatto un condimento extra, e quello vi avvelenerà», ma non l'ascolto e inaffio tutto di una diabolica salsa di soia molto salata che chissà da dove viene.

Sulla piccola tovaglietta sporca non c'è posto che per il piatto, i miei gomiti e poco altro. Mastico attento e guardo il piatto vuotarsi un poco ad ogni boccone. Non c'è neppure la radio a distrarmi, ogni mio muscolo o pensiero è teso a sottolineare la sacralità del pasto.

Penso così di aver riempito il vuoto di significato che caratterizza il cibo dei tempi moderni. Fame e concentrazione. Crescere il proprio nutrimento e consumarlo con la massima semplicità di cui si è capaci. A cos'altro ambire?

Ad un tratto mi colpisce un'immagine raccolta qualche settimana prima in una stazione ferroviaria. Un distinto signore, fermo in piedi davanti al tavolino di un bar, si rivolge a un improbabile commensale: il muro. Poi china il capo ed eccolo consumare con rassegnazione bovina la propria monoporzione di biada.

Qual è la distanza tra me e il commesso viaggiatore se entrambi non abbiamo parole per il nostro cibo? Forse non è poi molta. Ancora una volta Thoreau viene in mio soccorso: «Avevo tre sedie, in casa; una per la solitudine, due per l'amicizia, tre per la compagnia.»

Che siano seduti attorno a una preda sanguinolenta o appollaiati sull'albero della cuccagna, gli uomini han da sempre avvertito la necessità di mangiare in compagnia.

Alla tavola in cui il convitato di pietra è la solitudine, il pasto può risultare, a lungo andare, velenoso. Allora, dopo la fame, prepariamoci a tener conto di un altro ingrediente fondamentale: la convivialità.

Non mangio carne

In questi anni ho detto tutto e il contrario di tutto sull'argomento. Da ragazzo odiavo la verdura e ho finito per diventare vegetariano. Quando morì la pecorella nera, che tenevo come mascotte e animale da compagnia, pensai addirittura di fare il vegano e non allevare più neppure una gallina.

Col senno di poi preferirei aver tenuto la bocca chiusa. Tutti hanno idee molto brillanti sulla dieta. È molto divertente ritrovarsi attorno alla tavola imbandita e discutere delle proprie convinzioni salutistiche.

C'è chi dice: «I pomodori vanno assolutamente evitati perché troppo acidi», e io resto sgomento perché ne consumo a quintali.

Chi si fa l'acqua tiepida la mattina perché fredda appena svegliati è una violenza alle budella.

Chi mangia solo alimenti crudi perché la cottura uccide tutto ciò che hanno di buono.

Chi fa un pasto normale e uno di soli liquidi.

Chi la frutta sì, ma solo se è caduta a terra perché altrimenti si fa violenza all'albero.

In questa corsa a punti, essere vegetariani è il minimo per aver diritto di parola. Se azzardi che mangi un poco di tutto come ti ha insegnato la mamma, sei proprio un principiante. Mi permetto quest'ironia anche se per anni ho partecipato con grande afflato a questi dibattiti, e ho guardato con sospetto chi suggeriva di andarci piano con le ideologie tagliate di netto.

In Carnia.

«Sono vegetariano.»

«Oh poveretto, che brutta malattia.»

In Carnia la carne è regina e il formaggio è re. Lo stesso nome, Carnia, pare un richiamo esplicito. Sempre interrogo mia nonna a proposito della dieta di una volta e dei sistemi di produzione del cibo. Perché tanti animali se gli alimenti di origine vegetale sono più facili da ottenere?

La mia ottuagenaria progenitrice se la ride e risponde: «Perché il formaggio è buono!» Poi, commossa, aggiunge: «Senza la vacca avrei fatto la fame.»

L'energia solare batte incerta gli scoscesi pendii delle vallate alpine, il manto erboso la cattura immagazzinandola sotto forma di fibra vegetale, il montanaro miete questa riserva non commestibile e l'affida al bovino affinché la converta in succose proteine animali. Senza la prode mucca sarebbe stato impossibile per mia nonna sfruttare quei terreni che, per pendenza e qualità, erano inadatti ad altre colture.

Da sempre la dieta si è adattata al clima e alle regioni che l'umanità ha abitato. Fare della filosofia a tavola è una possibilità del nostro tempo. Da quando ci siamo allontanati dalla fonte del cibo ecco che questo viene idealizzato e fatto oggetto di speculazioni.

Allora stabilisco il mio personale metro di misura in un cibo non etico e neppure salutare ma semplicemente adatto alla terra e all'uomo che la coltiva. Mi affiderò a ciò che posso coltivare o allevare senza affanno o impoverimento del suolo, e che sia adatto all'obiettivo di una parziale autosufficienza alimentare.

Polenta e latte

Qualche tempo fa, in occasione della manifestazione gastronomica Sapori di Carnia, col petto gonfio d'orgoglio e nelle vene solo sangue friulano DOC, e qualche scoria di Cabernet dalla sera prima, proposi solennemente una colazione a base di polenta e latte.

I commensali di allora acconsentirono, si trattava in fondo di un esperimento. La polenta (serve dirlo?) fu la nostra. Il latte lo fornirono valenti mucche pezzate alpine che prestavano servizio presso una locale stalla.

Non ricordando l'esatta combinazione degli ingredienti – polenta calda e latte freddo o polenta fredda e latte caldo – mi rivolsi pieno di fiducia a San Google e non a Nonna Eugenia che era dalla zia.

Ed ecco che accadde il fattaccio. Il quarto risultato fu (ed è ancora) un articolo del «Corriere della Sera» dal titolo: *Cibo e tumori: i veri rischi di polenta e latte.*

Trasalii sgomento dal torpore mattutino. Lessi l'articolo che avverte dei rischi delle micotossine mai prese in seria considerazione sino a oggi. L'esimio prof. Veronesi ci

avverte del rischio di prenderci tutti un *canchero* a causa di queste muffe.

Il problema si riscontra nella quasi totalità delle produzioni vegetali e ha numerosissime cause: stress idrico della pianta, virus, carenze minerali del terreno, cattivo stoccaggio dei raccolti per umidità e temperatura. Una iattura universale, il castigo divino.

Possibili soluzioni? Va detto che si potrebbe intervenire con l'irraggiamento solare (ma è troppo complicato), con le microonde (ma è difficile applicarle su larga scala), con il bisolfito e l'uso di ammoniaca (peraltro vietati in Europa), con la lotta biologica (ma è complicato e costoso).

Per fortuna Veronesi ci ama e può dunque illuminare noi bifolchi di campagna su cosa fare per scansare il *canchero* assicurato: coltivare varietà OGM opportunamente progettate.

«Ma certo!» pensai, «come posso essere stato così sciocco da espormi a tali rischi! Quelle pannocchie appese in serra, quella robaccia la brucerò oggi stesso per coltivare del cibo sicuro. Sissignori, OGM – il cibo del futuro, il cibo pulito!»

Questa è la logica con cui un giorno si presenteranno al nostro campo e, carte alla mano, diranno: «Signor Pecoranera, questo che lei coltiva, questo mais, è merda, è porco, neppure ai porci lo deve dare. Altrimenti

l'additeremo a pubblico untore. Si affidi a noi, noi che ci adoperiamo per un cibo pulito e certificato.»

Bene, dicevo più o meno queste cose agli sciagurati commensali di quel giorno quando convenimmo che polenta e latte assieme non sono proprio il massimo. Ma tutto il resto rimane eh! Non facciamoci fregare dai *cancheri*!

NELL'ORTO

La mia ricetta per l'autosufficienza

Quanta terra serve per nutrire una persona? Non c'è una risposta unica a questa domanda perché i fattori in gioco sono tanti: consumo o meno di carne e/o prodotti di origine animale, agricoltura convenzionale o biologica, latitudine e altimetria delle coltivazioni, qualità del terreno etc.

Per quanto riguarda la mia personale esperienza di contadino questo è quanto farei se mi venisse chiesto di ricominciare da zero un esperimento di autosufficienza per tre quarti delle calorie necessarie.

Seminerei 150 mq a mais calcolando, nella peggiore delle ipotesi, di ricavarne 60 kg di farina, sufficienti a mangiare polenta per un anno intero. Nella dieta il mais fornirebbe almeno 600 calorie giornaliere.

Pari superficie destinerei alla patata, scommetto di poter ricavare almeno un chilogrammo di tuberi per metro quadro e quindi, sempre secondo calcoli che tengono conto della percentuale edibile del prodotto, questa coltura fornirebbe 350 calorie giornaliere.

Per le proteine, e per una buona consociazione delle colture, servono i legumi. Per semplicità faccio riferimento ai fagioli che coltivo in grande quantità e sui quali posso dire la mia. Supponendo di consumare 35-40 kg di fagioli secchi all'anno abbiamo circa 350 calorie giornaliere dai legumi. Approssimando per difetto, la superficie necessaria a soddisfare questa necessità è di circa 150 metri quadrati.

La base dell'alimentazione dovrebbe essere quindi garantita da circa 450 metri quadri di campi. Per quanto riguarda contorni, sapori e vitamine serve un orto bello grande. Qui i calcoli sono praticamente impossibili per il numero delle variabili in gioco. Posso però dire che con un orto di 300 metri quadri ben coltivato non dovrebbero mai mancare gli ortaggi, freschi nella bella stagione e conservati in vario modo durante l'inverno.

Pianterei anche qualche albero da frutto, a seconda della zona. Non ho grande esperienza in merito, ma, supponendo 10 metri quadri ad albero per cinque piante servono altri 50 metri quadri.

Un ultimo suggerimento, con gli scarti della lavorazione del mais è possibile allevare una o due galline senza spendere un soldo in mangime e riciclando intelligentemente gli scarti della cucina. Rimangono da acquistare sale, olio, zucchero e quei prodotti a cui non si vuole rinunciare del tutto, prodotti cui affiderei il

completamento della dieta per il rimanente quarto delle calorie totali.

Tirando le somme, sono circa 800 metri quadri che possiamo approssimare a 1000 per stare comodi e compensare qualche grandinata primaverile.

In questo schema l'unico cereale contemplato è il mais perché è l'unico del quale ho buona esperienza. È una pianta molto generosa e raccogliere e sgranare le pannocchie non richiede attrezzi particolari. Se in zona c'è un mulino, il gioco è fatto. Per fare il pane è però necessario coltivare il frumento sul quale stiamo lavorando. Anche questa è una pianta rustica e produttiva ma la semina, la raccolta e la lavorazione richiedono metodo ed abilità.

Se è facile ricavare il nutrimento per autosussistenza, molto più difficile è mantenere l'onda lunga dell'entusiasmo per una dieta che non offre la varietà a cui siamo abituati. Passato qualche anno ci ritroveremo inevitabilmente ad acquistare qualche prodotto in più, facendo diminuire la quota autarchica a beneficio di sapori di cui sentiamo la nostalgia.

Non si tratta né di dramma, né di colpa. Passato il momento della crociata è possibile attestarsi su delle abitudini moderate e rispettabili, con qualche concessione alle umane debolezze, allo scopo di non perdere tutto ciò che di buono si è imbastito.

Il porco e il freezer

Sono a pranzo dai miei. Mia nonna, ottantasettenne di buon appetito, si avventa sul cotechino come il falco sui pollastri del mio pollaio quando ancora ne avevo uno. Dall'altra parte del tavolo ci sono io che mantengo uno sdegnato contegno buddista e zampetto con la forchetta tra le patate ed i piselli nel mio piatto.

Mia nonna non mangia una patata da vent'anni. Racconta che quando era giovane ne ha mangiate talmente tante che oggi può farne a meno. Racconta storie di fame, di fame vera. Mentre mastica con la frenesia degli anziani sdentati, prosegue con l'ode alla vacca e l'elogio del porco, sono parole di sentita gratitudine, pare proprio che abbia gli occhi lucidi dalla commozione.

Torno nel campo e rimugino tutto il pomeriggio. Zappata-congettura-zappata-ipotesi-zappata-arringa-zappata-calcolo e così via per ore. La risposta arriva mentre penso che dovrò passare al freezer il raccolto di mais per purificarlo dalle uova di quelle spregevoli farfalle parassita che appaiono puntualmente coi primi caldi estivi.

Come faceva mia nonna senza freezer? Ovvero, per me il freezer rappresenta la discreta sicurezza di mantenere intatte le riserve alimentari, come funzionava sessant'anni fa?

Qui entra in scena il porco: l'animale ingrassato era una riserva vivente, e in quanto tale perfettamente integra, di calorie. Senza un supermercato a cui bussare nella stagione del raccolto andato male, o andato a male, l'animale rappresentava un ammortizzatore alimentare che faceva la differenza tra mangiare e morire di fame.

Posso allora biasimare la nonna in estasi davanti al suo cotechino fumante? Fare a meno degli animali è una possibilità che non si è mai posta all'uomo nella sua storia, gli animali servivano eccome! E oggi? A un'umanità colesterolica si può chiedere di fare a meno degli animali? Ovvero, il vegetarianesimo è una possibilità storica di progresso anche civile o pura elucubrazione mentale?

Dalla tavola all'orto, dall'orto alla tavola

Trascorro il sabato mattina nell'orto a fare quei piccoli lavoretti goderecci che durante la settimana rimangono sacrificati alle grandi cause; insomma, stavo sarchiando le piante di piselli e mi gloriavo del loro bell'aspetto.

Fino a qualche anno fa neppure immaginavo la consistenza rugosa e umettata del baccello dei piselli. Dalle mie parti questa coltivazione non è molto apprezzata e negli orti le vengono destinati pochi metri quadrati.

Ho iniziato a coltivare la *cesara* non per tradizione culinaria e non necessariamente per gusto personale. Non è la tavola ad aver promosso questa coltivazione nell'orto ma è l'orto ad aver introdotto quest'alimento a tavola. Come?

Avevo bisogno di un'altra pianta della specie delle leguminose da consociare alla carota e il manuale dell'orto-frutteto di John Seymour me la suggerita: i piselli si seminano molto presto in primavera e con la propria vegetazione, a piccola siepe, possono riparare dai primi caldi di giugno altri ortaggi.

Quando la gente ha smesso di occuparsi della produzione del cibo ha iniziato a condizionare l'agricoltura con gusti astratti dal contesto del proprio territorio. Il cibo ha smesso di essere necessità di vita ed è diventato puro capriccio.

Ecco qualche esempio: mangiare molta carne significa imporre massicce monoculture di mais e soia utilizzate per "ingrassare" gli animali, diminuire il consumo di crucifere (cavolo verza, cavolo cappuccio, cavolo fiore etc.) elimina una possibilità di rotazione o consociazione delle colture. Rilegare i legumi al ruolo di contorno diminuisce la possibilità di alternare coltivazioni azoto fissatrici ad altre che l'azoto lo consumano.

Prima di iniziare l'avventura contadina pure io perseveravo in una dieta ricchissima di carne e cereali e povera di ortaggi, nei primi anni trasferii queste cattive abitudini nei campi, abituandomi, anche una volta adottata una dieta vegetariana, a consumare grandi quantità di un numero ristretto di specie vegetali tra cui mais, patate, fagioli e pomodori.

Ma l'agricoltura è tanto più facile quante più sono le specie coltivate. Per questo motivo oggi mi gloriavo dei piselli, come del resto attendo con ansia che spuntino le prime pastinache o che i fagiolini confermino il buon risultato dell'anno passato.

In questo senso dico che, riavvicinandosi alla terra ovvero alla fonte del cibo, possiamo dire che è il gusto a disegnare l'orto ma, al contempo, è l'orto ad imbandire la tavola. È una reciproca influenza anziché una dittatura del capriccio e, ne sono certo, ciò che è buono per la mia terra lo sarà certamente anche per me.

Privilegi del contadino

Tra i privilegi di esser contadini c'è sicuramente la possibilità di mangiarsi una bella pannocchia fresca, detta anche da latte, bollita o in padella. Il tempo a disposizione è poco e occorre cogliere l'attimo in quei dieci o dodici giorni durante i quali il chicco passa dalla consistenza acquosa a quella vitrea della pannocchia che sta seccando.

Il contadino palpa le spighe in campo, ne immagina il contenuto attraverso le foglie verdi e rugose, e quando trova ciò che fa al caso suo, con un lesto movimento del braccio, decapita la pannocchia e la getta nel cesto.

Potete trovare il mais dolce in grani al supermercato, venduto in scatolette di latta, immerso in sospetti liquidi conservanti che ne determinano scadenze secolari.

Ultimamente si trovano anche mezze pannocchie dentro al cellophane con la stessa brodaglia attorno. La sostanza è altra cosa. Il contadino sta alla fonte del cibo e può goderne quando questo non è ancora stato avvelenato o mistificato da chi sta a valle. Ecco la sua fortuna.

Nelle ultime sere d'estate, s'accende un fuoco in mezzo al campo e tra le braci, avvolte di carta stagnola, friggono le fresche pannocchie appena raccolte. Ci vuole un poco di pazienza, prima, a vederle sfrigolare per interminabili minuti e dopo, aspettando che si raffreddino quanto basta per poterle addentare.

Con i volti allucinati dalla fiamma e la schiena fredda ci si stringe un poco e si capisce che la bella stagione va a morire. Le stagioni valgono per noi ancora qualcosa, oltre le ferie e la ripresa del campionato di calcio.

Siamo bifolchi che crescono il mais senza maquillage chimico e colgono frutti con pezzature variabili, a volte discutibili, certamente con qualche difetto. Ma non pensiamo l'agricoltura come una fabbrica di cibo e non ci resta che bearci della certezza di avere per le mani qualcosa di unico e irripetibile: ciò che abbiamo visto crescere.

Grande piacere si prova anche quando in cucina manca una cipolla per il soffritto o due pomodori da fare insalata; è bello scoprire che il cibo fresco ed ancora vivo dista dieci passi dalla nostra tavola. Si va nell'orto e ci si serve gratis, le fatiche della semina sono lontane e siamo lusingati da tanta generosità.

La verdura è buona quando viene il suo momento. Mangiando gli ultimi pomodori maturati al pallido sole

dell'autunno, si comprende come la Natura possa dare il meglio solo rispettando i tempi. L'ortaggio va aspettato, non inseguito fuori dalla regole. A primavera, e solo a primavera, nascono certe erbe nei campi che, devo ammetterlo, non so affatto riconoscere. Ma sempre mi capita di trovarmi in compagnia di qualche appassionato raccoglitore, paesano o forestiero, e di poter imbastire un risotto insolito.

Se mai farò altro nella vita che il contadino, la cosa che più mi mancherà sarà sapere con certezza com'è stato cresciuto ciò di cui mi nutro. Coltivare un orto da se e portarlo in tavola è un affare talmente privato che anche un re dovrebbe pensarci da se.

Quanto vale un chilo di pomodori?

Mi chiedo spesso se sarà possibile, in un prossimo futuro, che il progetto Pecora Nera poggi le proprie basi economiche sull'agricoltura. Vale la pena oggi di guadagnarsi il pane facendo il contadino?

In questi anni sono passato da momenti di entusiasmo a giorni di disillusione. Da par mio, ho verificato cosa significhi produrre e vendere cibo. Sono orgoglioso che i miei pomodori siano considerati squisiti e che, di bocca in bocca, arrivino persone da altri paesi per rifornirsi da me.

Nel bel mezzo dell'estate, quando fiumane di pomodori invadono i supermercati, vendo i miei Cuori di Bue a due euro al chilo, un prezzo superiore allo standard e di molto inferiore al biologico.

Al supermercato ho ammirato dei pomodori importati dal Belgio e ceduti per ottantanove centesimi al chilo. Se a pensar male ci si azzecca permettetemi di avere qualche dubbio su come gli ottimi belgi riescano, nella loro estate uggiosa, a concorrere con lo spietato sole del nostro

meridione. Che qualche mercantile cinese attracchi al porto di Anversa?

Tornando ai pomodori alpini, a chi mi chiedesse ragione del prezzo risponderai a questo modo: «Quanta importanza diamo alla professionalità del nostro medico? Quanta fiducia dobbiamo riporre in lui dato che consegniamo nelle sue mani la nostra salute? Quanto è rispettabile e remunerata questa professione? Eppure, anziani e ipocondriaci a parte, il cittadino medio si mette nelle mani di un medico non più di due o tre volte l'anno. Non dovremmo allora tenere in ben più alta considerazione chi produce ciò che ingurgitiamo tre volte al giorno, ogni giorno della nostra vita? Eppure, quasi sempre, non sappiamo neppure che faccia abbia chi ha raccolto il pomodoro che abbiamo nel piatto o chi ha deciso come coltivare il grano di cui è fatto il pane sulla nostra tavola. Potrebbe avere la faccia organica di un bracciante chino da ore sotto il sole, o quella asettica di un dirigente di una grossa multinazionale.

Se non vogliamo o non siamo in grado di prenderci cura del nostro cibo in prima persona, non dovremmo almeno avere dei fiduciari che lo facciano al posto nostro? Quanto è importante il cibo e quanto siamo disposti a investire su un'alimentazione migliore?

Per fortuna ho sempre incrociato persone che riconoscono il valore dei miei pomodori ed è questo che mi consola, ma solo se sarò certo che in un prossimo futuro il ruolo di chi cresce il cibo verrà tenuto in maggior considerazione allora sì, sarò pronto a vivere di agricoltura.

Devis Bonanni

Pecoranera. Un ragazzo che ha scelto di vivere nella natura

pp. 208

In libreria e in ebook dal 7 marzo



✓ Vai alla scheda del libro

✓ Leggi un estratto dal libro: *Il battesimo di pecoranera*

Pecoranera. Il libro

Ha solo vent'anni Devis, quando in lui scocca la scintilla: vivere altrimenti è possibile. All'inizio è solo un sentimento, un'aspirazione, che a poco a poco si trasforma in concreto progetto di vita. Inizia così la sua avventura: da un piccolo orto senza aver mai visto prima una pianta di pomodoro, coltivando patate e cereali per ritrovare un contatto più immediato con la Natura e realizzare una prima, rudimentale forma di autosufficienza alimentare, accompagnata da uno stile di vita semplice ed ecosostenibile. Passa un po' di tempo e a chi prevede che presto si stancherà di tutto ciò risponde con un atto irrevocabile: a 23 anni si licenzia dall'impiego come tecnico informatico e si trasferisce in una casetta prefabbricata riscaldata da una stufa a legna per dedicarsi a tempo pieno a quella che battezza "vita frugale". Sono gli anni della crociata solitaria, caratterizzati da avventure e disavventure di ogni tipo, da episodi epici e tragicomici. Sono gli anni in cui nasce e matura un rapporto simbiotico con la Natura e i suoi elementi. E proprio quando le forze sembrano esaurirsi

e l'entusiasmo delle prime stagioni vacilla, in Devis matura la convinzione che non potrà proseguire oltre senza condividere con altri il suo cammino.

«Si definisce pecora nera della famiglia o di un gruppo di conoscenti un individuo che ha imboccato una cattiva strada o che non soddisfa le aspettative degli altri componenti.» Pecoranera potrebbe essere solo l'espressione di un disagio generazionale, di una frattura già vista tra genitori e figli, tra il boom economico e la decrescita felice. Ma nel libro c'è anche altro: proposta e non protesta, tensione positiva proiettata nel futuro, un percorso di crescita individuale che si snoda in una mescolanza di anarchia contadina e sensibilità ecologica.

Il battesimo di pecoranera

«Si definisce pecora nera della famiglia o di un gruppo di conoscenti un individuo che ha imboccato una cattiva strada o che non soddisfa le aspettative degli altri componenti.»

Lasciai scivolare il dizionario tra le gambe e vidi Eros allargare un sorriso di soddisfazione dentro il calice di vino. Ne prese un lungo sorso e rimase a fissarmi in silenzio. Infine, scandì lentamente le parole “pecora” e “nera”. «Io ti battezzo pecoranera!» e scattò verso di me, afferrandomi e scuotendomi da far male mentre ripeteva istericamente, quasi fosse posseduto dal demonio: «Io ti battezzo pecoranera!» Mi scuoteva così forte che, mentre ripeteva la formula, la mia voce usciva a singhiozzi. Lasciata la presa, balzò sul terrazzo e prese a urlare alla notte. Frasi incomprensibili mentre la pioggia gli batteva sulla fronte.

Era ubriaco, eravamo ubriachi. Recuperate a fatica le mie facoltà respiratorie, con un gesto automatico, mi accesi una sigaretta. Socchiusi gli occhi dentro la nuvola di fumo. Non

sono mai riuscito a esternare alcuna emozione mediante l'espressione fisica. Mentre il mio amico seguiva ad agitarsi facendo vibrare pavimento e soffitto, io rimanevo immobile in una sorta di autismo emotivo. Un'abitudine, quella di rimanere impassibile di fronte alle emozioni più grandi, che mi avrebbe accompagnato per molti anni ancora. È un mio modo particolare di rendere omaggio alla bellezza della vita, quello di esplodere dentro mentre tradisco appena una sfumatura di contentezza sul volto.

Di tanto in tanto uscivo dalla trance per controllare che l'agitazione del mio amico rimanesse entro limiti accettabili.

Finita la sigaretta, Eros stava di nuovo sul divano, steso sulla schiena, con le mani dietro la testa, fissava il soffitto. Silenzioso. Stava pensando a chissà quale futuro, a chissà quale storia. A quel tempo portava lunghi capelli heavy metal e indossava t-shirt dei Gun's & Roses, nel tentativo di apparire un duro tradiva ancor di più la sua indole bonaria e conciliante. Proprio non gli riusciva di mascherare il suo essere, fondamentalemente, un bravo ragazzo.

Quanto a me, mi ero già guadagnato una certa fama di tipo stravagante con la mia mania di andar per boschi a costruir capanne e contemplare una Natura di cui nessuno sembrava accorgersi. I compaesani mi avevano già messo in bocca tutte le droghe di questo mondo ma paradossalmente mi capitò di fumare la prima canna solo qualche anno più

tardi. La Carnia è così, è lontana da tutto, pure dalle droghe. Abbiamo solo il vino, noi, per le nostre piccole fughe domestiche nei giorni di noia e pioggia.

Tornando a noi, noi due, Devis ed Eros, eravamo anarchici. Io leggevo di Bakunin e Malatesta e tenevo dei brevi comizi a suo beneficio, dal ramo di un albero. Lui ascoltava, non gli è mai piaciuto leggere. Durante le interminabili camminate nei boschi ci confrontavamo con gravità. Eravamo particolarmente nauseati dalla vita che intuivamo condotta senza cura alcuna dai nostri compaesani. Cercavamo la poesia, l'avventura dentro la nostra testa prima che nei nostri passi. Fanno così i giovani, da sempre. C'è chi trova tutto nello scarico di un motorino e chi in quattro chiacchiere rivoluzionarie. Tutto qui. Sapere che qualcuno, in un tempo diverso, in un luogo diverso, aveva avvertito lo stesso disagio ci faceva sentire meno stupidi. Purtroppo o per fortuna l'unico anarchico che conoscevo era Eros e viceversa. Che si sapesse, non avevamo altri appoggi nei dintorni. Ma un anarchico è un gatto nero, è un cattivo pensiero e come tale si nasconde furtivo nelle tenebre della segretezza. E quando lo riconosci, quando ce l'hai davanti e sei proprio sicuro che sia lui quello che cerchi, allora ti guarda e, come faceste parte di una schiera di eletti, ti chiede sottovoce, con gli occhi che scappano ovunque a controllare che non ci sia un Grande Fratello ad

ascoltarvi, allora ti chiede, ti chiede sottovoce: «Ma sei anarchico, tu?» Tutto ciò non accadde mai e così eravamo io ed Eros, Eros e io, a essere anarchici nel nostro piccolo universo. Nel nostro isolamento, confesso che non sospettammo mai neppure l'esistenza dei centri sociali, i libri che avevo letto non ne facevano menzione.

Eros si era addormentato sul divano. Ma non dormiva del sonno tormentato dal vino, piuttosto gli si leggeva in faccia che stava facendo un sogno, un sogno bellissimo, qualunque cosa stesse sognando doveva essere meravigliosa. Gioiva e russava forte. Io me ne ero uscito sul terrazzo a guardare quella muraglia d'acqua, un'inondazione verticale. *November Rain* aveva suonato allora lo stereo, da dietro la vetrata. Passò del tempo in cui non trovai di meglio da fare che rimanere lì a farmi bagnare le labbra dalla pioggia.

Poi, attraverso le gocce, scartandone una dopo l'altra, era arrivato il primo rintocco di campana, e altri cinque ancora. Dunque erano le sei. E qualche minuto dopo, altri sei ancora a confermare che sì, erano proprio le sei.

Uscimmo dalla casetta, in silenzio. Non c'era nulla da aggiungere. Era una domenica pomeriggio d'autunno, buia e umida come ne abbiamo conosciute tante. Ci salutammo all'angolo della via, senza salutarci.

Continua in libreria e in ebook