

## JOTA E TORTELLINI

Il viaggio in treno da Trieste a Bologna mi è sembrato interminabile, è la prima volta che mi allontano dalla mia terra da quando con Marta è finito tutto.

Qualcuno ha detto che a volte bisogna allontanarsi per poter desiderare di tornare a casa, solo che casa mia è vuota e non so se basterà Bologna per farmene sentire la nostalgia.

Trieste è fatta per le emozioni estreme, è terra di confine, qui la bora che soffia feroce e gelida frusta le doline dove nasce il Terrano, un vino duro come il carso; la jota deve essere calda e fumante e perfino il gusto delicato del bollito si violenta con il kren, una radice che brucia gli occhi e leva il fiato!

A Bologna pare tutto più gioviale, meno aggressivo, non c'è però l'odore del mare, quello mi manca già, anche se sono qui da meno di un giorno.

Il gruppo a cui mi sono iscritta si ritrova in un casale a qualche chilometro da qui, saranno due giorni di meditazione, cibo sano e pace.

Ne ho bisogno, Marta fa fatica ad uscirmi dal cuore.

I ricordi si accavallano e sono sempre lì pronti ad assalirmi.

Stasera però mi va di passeggiare sotto i portici, e respirare un po' d'aria di questo posto, ogni cento metri c'è un suonatore ambulante, un'artista che dipinge o qualcuno che balla.

Le vetrine più belle son piene di golosità. Se ci fosse Marta impazzirebbe! Lei che ha provato a fare i tortellini e i cappelletti in mille modi e mai uno giusto! A lei emiliana che cucinava come una triestina, quelli non riuscivano affatto, ma la jota! Ah, quella era superba!

Preparava un battuto di aglio e lardo: una crema; metteva a cuocere i crauti in un tegame con aglio e cumino, a parte metteva a bollire orzo, fagioli e patate, poi univa il battuto e infine i crauti.

A quel punto metteva la pentola sullo spargher a legna e lasciava sobbollire quella meraviglia profumata, finché l'orzo diventava morbido e la minestra densa e cremosa.

La serviva bollente nelle fondine della nonna bordate di delicati fiori rosa, il profumo di minestra e il sentore acidulo dei crauti erano una festa per il gusto e l'olfatto, ogni cucchiata che se ne andava in gola scivolando, diffondeva un calore godurioso.

Di colpo le parole di Paolo Conte mi restituiscono alla realtà.

Fuori da un bar, un tastierista jazzeggia seduto tra le coppie.

Trovo posto e ordino un calice di rosso, pane e mortadella.

Mi arriva un vinello leggero e morbido e un pane fragrante che pare appena fatto, con dentro la regina degli affettati, l'unica che se entri dal salumiere mentre la sta affettando, ne senti il profumo dalla porta. La cosa grave è che se c'eri andato per il salame torni a casa anche con la mortadella! È irresistibile.

Un suono fastidioso si insinua fra il chiacchiericcio sommesso e "Via con me".

È il mio cellulare: Marta.

Finisco il panino al volo mando giù d'un sorso il vino, pago e scappo.

Un po' in disparte dalla gente rispondo, è una videochiamata, ho il cuore in gola, vorrei non rispondere, ma non ci riesco.

- Ciao, come stai? -

Il suo faccino rosa circondato dai capelli color del miele mi strappa un sorriso, non c'è niente da fare, non ne uscirò mai.

- Ciao, bene, sono in gita!- vorrei essere fredda arrabbiata ma non ci riesco, lei è il sole,- E tu che fai di bello? Son passati mesi...-

- Tre, quindici giorni e spicci...- si fa un attimo seria, sposta la frangia poi sorride di nuovo. Quei denti! Bianchi perfetti, la pieghina ai lati delle labbra... - Bon, comunque, ti chiamo per farti vedere dove abito ora. Guarda: - compie un giro col telefono e vedo una cucina enorme, con un tavolo da dieci persone coperto da un piano di marmo, poi c'è un corridoio, un porta e il buio.

Gira di nuovo il telefono e mi appare una casa colonica, con un sacco di finestre e un portico illuminato, dove ci sono alcuni tavoli da quattro e un tavolone da dieci come quello della cucina.

- Mi dispiace che non puoi vedere il panorama perché è stupendo! Ho preso in gestione un agriturismo e finalmente ho imparato a farli! Guarda!-

vedo la sua faccia, i piedi, un piano da lavoro sotto una finestra ricoperto di... tortellini? Non ci credo, si vede.

- Ohi come ze mula? Te se ga incantà? -

Parla il mio dialetto con la sua zeppola, sa che mi fa ridere.

- No, scusa, sono sorpresa, non me l'aspettavo. Ma pensa le coincidenze! È da stamattina che ti penso guardando vetrine piene di tortellini, sono a Bologna. -

- A Bologna! Ma dobbiamo vederci, dove sei di preciso? Sono a mezz'ora da te! -

- No, guarda è meglio di no, sono quasi arrivata al B&B, sono un po' stanca e domani ho un ritiro di yoga devo un po' prepararmi sai...-

che scusa idiota, la verità è che la vorrei qui, vorrei chiederle se è sola se ha qualcuno, sentire se ha ancora il suo profumo di iris o se ha preso l'odore di questa terra. Che stupida certo che il suo odore sarà lo stesso.

Lei è lei.

- Devo mostrarti, non posso non farti vedere... dai! -

Sorrido, il suo entusiasmo è qualcosa di travolgente.

Nessuna al mondo avrebbe chiamato così, dal nulla, dopo tre mesi, solo per condividere la gioia di un sogno che diventa realtà. Entro nel cancello di ferro battuto e le chiedo di richiamarmi tra un po'.

Nel Bed & Breakfast di donna Zuleide stanotte ci sono solo io, un biglietto sul piano della cucina recita "tisanina nel microonde per fare sogni stupendi", apro il forno, la tisana è ancora calda e diffonde un profumo di erbe e camomilla.

"Che cara donna" penso.

Di lì a poco squilla il cellulare.

- Eccomi, fammi vedere, avanti! - dico divertita.

La Marta si è raccolta i capelli indossa un grembiule e davanti a sé ha una terrina piena di un impasto nocciola, una fontana di farina e delle uova.

Rompe sei uova lasciandole cadere con gesti teatrali al centro della fontana, poi comincia a mescolare mulinando le dita al centro di quel vulcano bianco.

Pian piano le dita si fanno aiutare dalla mano e quando il composto diventa consistente l'altra mano comincia a darci dentro e insieme impastano, girano e rivoltano, mentre Marta si affanna, sbuffa via la frangia e il suo busto partecipa energico tra un guizzar di avambracci e un dondolare morbido di seni.

Dio quanto è bella.

A questo punto estrae da un angolo occulto un enorme mattarello, io credo sia lungo almeno un metro, e comincia a tirare la pasta, in lungo, in largo; il legno rotola veloce sotto i suoi palmi, lei si stira si ritrae sembra sia la sua danza a dare elasticità alla pasta che cresce di superficie e diventa man mano più sottile.

Si ferma, posa il mattarello e accarezza la sfoglia lentamente, ne saggia la grana sfiorandola con la punta delle dita, sembra soddisfatta.

La raccoglie senza farla arrotolare e la mette in verticale, come una tenda, tra di noi.

- Ah, mi vedi? -

La intravedo a dire il vero, sento nella sua voce un'eccitazione incontenibile.

- Sì ti vedo. -

poggia la pasta, saltella felice e prende da un cassetto un aggeggio con tante rotelle attaccate, le fa scorrere sulla sfoglia, in un senso e poi nell'altro.

Poi pizzica con le dita il composto nella terrina e me lo mostra.

- Questo cara mia è il ripieno: carne bollita, parmigiano, noce moscata, crudo e mortadella! Deve essere della giusta consistenza, perfettamente equilibrato, altrimenti un sapore coprirebbe l'altro! -

lo rolla in una pallina minuscola, e lo pone al centro di un piccolo quadratino di pasta. Lo piega come un fazzoletto poi lo richiude sovrapponendone le estremità con una delicata pressione.

Ricomincia pizzicando il contenuto della ciotola.

La guardo ipnotizzata, i gesti minuziosi, precisi.

Quelle dita abili e leggere che arrotolano, accarezzano e creano. Il suo sguardo libero da ogni cruccio.

È tornata alle origini, il Friuli non era casa sua.

Non è fatta di minestra calda e vino duro, lei è carne gustosa, avvolta da una sottile pasta di sogni.

La guardo continuare tutta intenta il suo lavoro certosino.

Dopo un bel po' prende il telefono e mi chiede: -Ohi, sei ancora sveglia? Guarda che ho finito. domani se vuoi a pranzo li puoi assaggiare nel brodo, ma te ne lascio due crudi, che si assaggiano così prima! -

Io sono lì con l'espressione inebetita e mi ricordo del gruppo yoga e del ritiro che si intitola con entusiasmo: "Let's wish veggie" ma a me riesce solo di desiderare lei.

- Marta, io adesso esco di qui, chiamo la Zuleide, le pago quello che devo e tu vieni a prendermi, ti mando la posizione. -

- Chi è la Zumeide? Ma dove... sei sicura? -

- Marta, vieni a prendermi! -

Butta il grembiule e parte, pazza! Mando la posizione, prendo la valigia spengo la luce.

Donna Zuleide, assonnata e paziente, incassa il dovuto con un abbraccio, oltre alla mancia.

Sorride bonaria parlando di cuore e altre cose meno eleganti alle quali non si comanda.

Una Cinquecento del 'settantadue rossa parcheggia davanti l'ingresso, ne esce una bionda infarinata in un vestito a fiori.

È esitante, non sa bene da che parte guardarmi. Eh sì, ci siamo lasciate malamente.

- Toh, ciàpa qua zerca! -

tende una mano con un fagottino di pasta.

Lo prendo, lo mordo con attenzione a farne due pezzi, il primo mi si scioglie in bocca, ha ragione sento tutti i gusti, ma dura pochissimo; il secondo lo schiaccio sul palato, il ripieno si spande e mi riempie la bocca del sapore di carne, no... formaggio, non solo... mortadella, ci sento anche sedano, una spezia... leggermente, mi pare, dovrò assaggiarne ancora per capire bene mi sa...

Mi fissa, in attesa, come se dipendesse da me la sua carriera di sfogliana.

- È come te: delicato, morbido, pieno di fantasia.

Senti, sarà la cazzata più grande della mia vita, ma forse qui, senza la bora, il sale, la pietra dura, tra la pianura e i colli, saremo diverse anche noi. Poi ti serve una mano... ti serve? Che dici, si prova? -

Il volto le si accende di un sorriso raggianti sotto la frangia spettinata,

- Non mi serve "una" mano, mi servono le tue, tutte e due. Mi sei tanto, tanto mancata!-  
piange, l'abbraccio stretta.

Respiro forte i suoi capelli: iris, ne ero certa. Sono a casa.

Daniela Musina