Lu presente

Compresi l’importanza del vicinato quando, in casa nostra, si presentò l’obbligo di fare *lu presente*. Capii quanto fossero forti le donne: capaci di tutto, solidali e unite per la buona riuscita di ogni cosa.

Era una sera di dicembre quando un parente si presentò per comunicare l’imminente matrimonio della figlia Rosina. Per tutti fu una gioia, ma subito arrivò la preoccupazione per *lu presente*. Intesi poi che era l’obbligo della mia famiglia verso gli sposi: una pubblica manifestazione di amicizia e rispetto, dovuta per amore e per onore. Doveva sfilare da casa nostra fino a quella della sposa, sotto gli occhi di tutti.

Mia nonna disse subito che ci sarebbe toccata “quella da cento”. Solo dopo un po’ compresi che non era altro che una torta tradizionale: un pandispagna di cento uova, servito al pranzo del ricevimento o della "riuscita". La preoccupazione più grande era mettere insieme la materia prima: cento uova per la base e molte altre per le creme. Era inverno e le galline difficilmente deponevano; raccogliere quattordici dozzine non era semplice. Le vicine, subito informate, si attivarono mettendo da parte quante più uova possibile.

Ogni sera, all’imbrunire, una piccola processione di donne portava a mia nonna ciò che era riuscita a conservare. La nonna annotava tutto: quelle uova non andavano pagate, ma restituite, una per una, al momento del bisogno. A cena non faceva altro che ripetere a mia madre: «Graziella ne ha portate tot, Maria tot… ricordati!».

Vicino alle nozze, andarono a parlare con Adelina, una giunonica donna capace di preparare pizzadolci di quelle dimensioni. Adelina prese un foglio di carta paglia e un lapis da muratore, segnando l'occorrente: zucchero, mandorle, latte, cioccolato, anisetta, rum, alchermes, maraschino, cannella, limone. «Per guarnirla ho io tutto», disse.

In casa, la nonna controllò la madia per la farina e chiamò la comare Maria per il latte. Mia madre rovistò nel baule del corredo e tirò fuori del cioccolato svizzero portato da uno zio emigrato. Lo conservava per le visite importanti: «Pe quando s’incontra nu cristiane». La mattina successiva la nonna partì per Bisenti: tornò nel pomeriggio con un canestro colmo di mandorle, liquori, zucchero e stecche di cannella che profumarono subito la cucina. Il costo rimase un segreto tra donne: se il nonno, tirchio com’era, lo avesse saputo, si sarebbe arrabbiato. Gli piaceva fare bella figura, ma non "cacciare le monete".

Due giorni prima del ricevimento iniziò la preparazione. Le comari si presentarono all'alba con la parnanza linda. Ultima arrivò Adelina, portando sulla testa un disco di legno largo più di un metro. Indossò un grembiule bianco e iniziò a impartire ordini come un generale: «Carmè, conta l’ove. M’arcommànne, ne devono essere cento: arcapè le chiù grosse». E a Graziella: «Cumince a ròppe l’ove: arcapè lu bianche e lu rosce e ni fa ammischià!». Le sue frasi erano sagge e facevano tremare tutte quando ripeteva: «M’arcommànne la pulizije!».

Mentre le più giovani montavano gli albumi a neve con un movimento cadenzato — trasformando il vischioso in bianco spumoso — Adelina montava i tuorli con lo zucchero. Le braccia delle donne si muovevano come pulegge di un trattore. Intanto, la nonna accese il forno a fascine. In cucina regnava il silenzio operoso, scandito solo dal suono ritmico delle forchette.

Quando tutto fu pronto, Adelina fece la prova del nove: infilò una forchetta nella schiuma bianca, che rimase dritta. Poi sorridendo mi disse: «Mo facce la maggije», e rovesciò la ciotola: gli albumi non caddero. Con un setaccio incorporò farina e albumi, muovendo l'impasto dal basso verso l'alto per non perdere volume.

La nonna chiamò: il forno aveva "calato il cielo". Adelina spazzolò la base con una pezza bagnata, gettò un pugno di farina per testare il calore e versò l’impasto in una grande pendola di latta. Fece il segno della croce sulla bocca del forno: «Nchi lu nome di Dije».

Durante la pausa caffè, Adelina le richiamò subito: «Forza, ngì puteme fermà!». In un attimo furono di nuovo ingranaggi di una catena: mandorle a bollire, latte appena munto messo sul fuoco con cannella e limone. Maria mi passò una cucchiaiata di zucchero di nascosto: «Mo vattene fora,

ca ecche teneme da fa». Uscii in terrazza, dove già si espandeva la fragranza del pan di Spagna. Quando urlai che era pronta, la nonna e Adelina corsero spaventate, ma la cottura era perfetta: «Grazie a Ddije!».

Iniziava la fase delle creme. Le donne battevano i composti con devozione, i volti arrossati dal calore. Quando la crema gialla fu densa, Adelina ne mise da parte una terrina; nell'altra aggiunse il cioccolato svizzero, il cacao e il caffè, finché il giallo non si tinse di un bruno uniforme.

Sfornata la torta, Adelina mi diede un cucchiaio e mi ordinò di far assaggiare i resti delle pentole a tutte: fu bellissimo vederle tornare bambine, con le labbra umide, a ricevere quel piccolo premio per la loro fatica. Poi, tutte insieme, mondarono le mandorle sbollentate schiacciandole tra le dita, finché non spuntarono i frutti color perla da tritare.

Il mattino successivo avvenne l'assemblaggio. Adelina e Maria, usando un filo di cotone come una lama, tagliarono la torta in quattro dischi uguali. Quattro donne sollevavano ogni disco in simbiosi, muovendosi coordinate per non spezzarlo. Mia madre faceva bollire le misture di liquori: il profumo copriva persino l'olezzo della stalla.

Adelina, come un pittore, iniziò a comporre l'opera sul piatto di legno. Inumidì il pan di Spagna con anisetta e maraschino, poi spruzzò l'alchermes che tinse d'oro e rosso la torta come un quadro moderno. Impilò dischi e farce in un tripudio di colori. Il dolce venne avvolto in carta oleata e legato con lo spago.

Lì emerse l'estro dell'artista: Adelina intagliò fogli di carta velina bianca creando frange voluminose. Spennellò la superficie con acqua e zucchero e decorò con nastri di raso, sfere d'argento, fiori di ostia, rose di zucchero e due sposini di plastica. Davanti alla sontuosità di quel *Presente*, restammo tutti a bocca aperta: era elegante come una prima donna.

Il giovedì mattina eravamo pronti. Nonno e papà negli abiti buoni aprivano il piccolo corteo, parlando forte per attirare l'attenzione dei paesani. Dietro avanzava mia madre, il volto paonazzo sotto il peso della torta caricata sulla testa, affiancata dalle comari pronte a sostenerla. La gente si affacciava alle finestre: *lu presente* affermava l'onore della famiglia, ma attestava anche la bravura di Adelina e la fatica di tutte quelle donne.

A poche centinaia di metri dalla meta, mia madre riprese il carico per presentarsi sola con noi: "la Famiglia". Entrammo tra gli applausi. Lo stupore dei genitori della sposa fu totale. «Cent'ove!» disse il nonno con orgoglio. Mia madre, come un somaro sotto la soma, resisteva al peso con gli occhi lucidi di commozione e stanchezza.

Dopo la consegna, le donne si congedarono. Il nonno aveva imposto che solo gli uomini restassero a pranzo: «Due persone e bast». Noi tornammo a casa. Per settimane in paese si parlò di quella torta da cento uova, ma nella mia testa di bambino rimase l'amarezza: i due uomini, che non avevano fatto alcuna fatica, sedevano alla festa; mia madre e mia nonna, che avevano creato quell'opera d'arte, tornavano a casa con solo un pugno di confetti nelle tasche e il cuore pesante.