

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ □ □ □ □ □ □ □ □ □□ **SMETTERE O CONTINUARE...?**

*Hai letto questo testo di Scritturalia?
Esprimi il tuo apprezzamento, da scarso a ottimo.
Non è un concorso. Non c'è nessun premio. Tu e l'autore non vincerete nulla.
Perché votare allora? Semplicemente perché il tuo giudizio di lettore anonimo,
onesto, schietto e disinteressato, potrà essere utile all'autore.
La tua disponibilità a un semplice click come stimolo per lo scrittore/scrittrice
a ripensare e a migliorare la propria scrittura...*



**Affresco romano "Donna con stilo e libro" (detta Saffo)
Pompei, 50 dopo Cristo. (Napoli-Museo Archeologico Nazionale)**

[che cos'è SCRITTURÀLIA](#)

[LEGGI I RACCONTI DI SCRITTURALIA](#)

**possibilità di pernottamento
presso la Foresteria "Tiziano Terzani" di Cascina Macondo
a costi di Bed and Breakfast**



Cascina Macondo
Centro Nazionale per la Promozione della
Lettura Creativa ad Alta Voce e Poetica Haiku
Borgata Madonna della Rovere, 4 - 10020 Riva Presso Chieri - Torino - Italy
info@cascinamacondo.com Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita
Javascript per vederlo. - www.cascinamacondo.com

LA TORTA

di Elena Bonassi

Cascina Macondo - Scritturalia, domenica 12 giugno 2011

Sono in ritardo. Nella fretta parcheggio la macchina sulle strisce e corro verso l'ingresso della Posta. La doppia porta di sicurezza posizionata all'ingresso mi sembra già un rallentamento insopportabile. Ma niente in confronto al

serpentone umano che si snoda ripiegandosi più volte tra i nastri tesi delle transenne. C'è una coda pazzesca.

La mia pesante borsa cade a terra da sola: non c'è altro da fare che fermarsi e aspettare. Non posso ritardare oltre questo pagamento. Che palle! Non ho niente da leggere. Già mi prefiguro la rabbiosa noia dell'attesa quando il mio occhio cade su una fila di libri in bella mostra laggiù sul bancone.

Lascio la fila dichiarando subito che non voglio passare avanti a nessuno e mi avvicino per leggere i titoli. Ce ne sono libri di tutti i tipi: dai classici agli ultimi best sellers. Uno mi colpisce "le ricette degli altri". Procedo veloce tra le occhiate degli incodati, chiedo il permesso al fortunato già davanti allo sportello, compero il libro e torno al mio posto.

IL libro è bellissimo: ricette di tutto il mondo, spiegate bene e anche interessanti e divertenti notazioni sulle caratteristiche della cucina di ogni paese. Il primo capitolo riguardava la Svizzera anzi, l'Elvethia, che mai avevo pensato come un paese di grande cucina. Invece non è così, e tra l'altro, c'è una torta che ha del prodigioso: senza burro, senza olio, senza nessun tipo di grasso e ciononostante soffice e morbida. Al posto della farina, presente solo in 60 grammi, carote e mandorle tritate, uova, con le chiare montate a neve-ecco, forse, da dove la sofficià-oltre che dal lievito, naturalmente- un pizzico di sale, zucchero di canna e due bicchierini di brandy. Che bellezza! Mi immagino la preziosità della polvere nella quale-col bimby- potrei ridurre le mandorle sbucciate e il colore aranciato assunto dall'impasto con l'aggiunta delle carote e la crema, di zucchero al velo impastato con limone e rum, che cola sulla torta sfornata e che si trasforma in una glassa bianca e opaca come quella delle bignole.

Perché la cosa bella della cucina sono le trasformazioni. Col calore l'albume da liquido gelatinoso giallino e trasparente - diventa un solido bianco e compatto. Se invece lo frusti diventa una spuma leggera come la neve. Il tuorlo sbattuto con lo zucchero diventa una crema morbida e vellutata. e poi lo metti al fuoco e lo giri a dovere con l'aggiunta del marsala acquista la forza brunita e prodigiosa dello zabaione che ,in piemonte è stato fatto santo: il San Baiun.

Devo assolutamente fare questa torta svizzera: un capitale di bontà a basso contenuto calorico e zero sostanze nocive, da tenere nella banca della salute, tonda e perfetta come un orologio.

Il treno - al alta velocità - è stato fermo almeno mezz'ora alle porte della stazione Stura e poi non ha recuperato neanche un minuto, così arriviamo a Bologna con tutto il ritardo.

Ho messo la torta in una scatola per torte che avevo in casa,, infilo due dita nei buchi del cartone e tutta contenta scendo dal treno. E' la prima volta che portiamo qualcosa che non è stato non comprato alla pasticceria del borgo Vanchiglia.

Un puro esperimento. L'aspetto in ogni caso è buono: la glassa è colata oltre la circonferenza in rivoli naturali che discendono irregolarmente fino a terminare con una bella goccia a metà spessore : se avessi sbagliato la consistenza della crema o la avessi colata troppo presto, quando era ancora troppo liquida, lo strato sarebbe risultato troppo sottile, trasparente, incapace di nascondere la superficie marrone della torta e sarebbe straripato malamente andando a disperdendosi sul tavolo .Invece è spesso e solido e ricopre la torta di un bianco abbagliante che ha la purezza cristallina e perfetta del

ghiaccio. Resta solo da provare come sarà, dentro.

La prima cosa che dico all'Elvira quando viene ad aprirmi alla porta è "ho fatto una torta", ma lei non ci fa caso, perché siamo in ritardo e hanno tutti fretta di cominciare. La torta finisce distrattamente in un angolo della cucina, neanche sul tavolo, già tutto pieno di altre vivande. Abbiamo deciso che oggi sconfineremo nella letteratura, ad ascoltare la voce di uno scrittore invece che quella dei pazienti, o di altri operatori. Nel programma del nostro gruppo di lavoro abbiamo messo la riflessione su Accabadora. (1).

Un libro che va oltre le certezze. Le certezze dell'affiliazione -perché Maria è una fill'e amina (2) . Bonaria, che non ha figli, l'ha avuta da una madre che ne aveva troppi. Anche oltre le certezze che si perdono nella zona grigia dove la vita non è più vita e non è ancora morte.

La maestra chiede a Maria "ma tu di chi sei figlia?" Maria chiede a Zì Bonaria: "ma tu dove vai di notte?" L'Accabadora non glie lo dice.(3) Né l'una né l'altra rispondono.

Che cosa c'è nel silenzio? Pensiamo a noi, al nostro lavoro, a quante nuove famiglie ci sono e ci possono essere al di là degli schemi, al di là dei pilastri della saggezza.

Pensiamo alle due madri di Maria, a Zì Bonaria che non rispondendo permette di pensare.

Ci sono dei segreti che non sono segreti e che si vengono a sapere nel tempo e nelle forme che ognuno si può dare. Maria viene a sapere dagli altri e odia Bonaria e la rifiuta e se ne va. Tornerà,, al tempo suo.

Nel giorno di ognissanti c un ragazzo di 20 anni sta in un letto, senza una gamba. Ha tutto il resto ma non gli basta. Per

come è lui e per dove sta lui non è più nessuno, solo un peso. Non ne vuole più sapere. Che assurdità, per noi.

La sera di ognissanti la porta resta aperta: i dolci sono pronti, i morti verranno a prenderli risparmiando ai vivi la loro invidia. La porta resta aperta e la morte entra, come lui ha chiesto, e gli porta via il respiro,.La porta resta aperta e tutti potrebbero vedere. La porta resta aperta anche quando Zì Bonaria è uscita e i dolci sono scomparsi. Restiamo coi nostri pensieri, con le nostre domande, con le nostre incertezze.

C'è l'intervallo, mangiamo i panini e i croissants salati, beviamo thè e caffè.

Elvira sta tagliando la torta in piccole fette regolari. Da come entra il coltello si direbbe che è soffice. Dice: "l'ha fatta Elena" Dico " è una torta svizzera."

Nessuno sa niente di torte svizzere. Dico che neanche io ne so niente, l'ho trovata per caso, e non l'ho mai fatta prima e non lo so com'è. Ho avuto voglia di andare oltre confine, a curiosare nella cucina degli altri.

Assaggiamo tutti insieme: accipicchia è buonissima. Ognuno dice la sua : è morbida, è saporita, è delicata, la glassa aggiunge un gusto speciale, dolce ma anche forte di liquore, e profumato di limone.

Vogliono sapere e allora racconto tutta la storia. Fanno molti commenti: che coraggio! Io porto solo cose di cui sono sicura. Neanche io rischio, solo cose collaudate. In cucina non si sa mai come vengono le cose.

Un maschio che non cucina dice: "Per tutta la mattina abbiamo predicato di andare oltre le certezze! Tra il dire e il fare c'è di mezzo questa torta qua., fatta con la curiosità e la passione".

La torta accabadora e andata a finir bene. Al di là delle

certezze rimane la fiducia: basta che la creatura, figlio, torta o altro sia un fill'è anima.



[LA FORESTERIA "TIZIANO TERZANI" DI CASCINA MACONDO](#)

[IL SALONE "GIBRAN" DI CASCINA MACONDO](#)

[GLI SPAZI INTERNI DELLA CASCINA](#)

[GLI SPAZI ESTERNI DELLA CASCINA](#)

Il nome "Macondo" che abbiamo dato alla nostra Cascina nel 1992

proviene dal libro "Cent'anni di solitudine" di Gabriel Garcia Marquez

" Macondo era allora un villaggio di venti case di argilla e di canna selvatica costruito sulla riva di un fiume dalle acque diafane che rovinavano per un letto di pietre levigate, bianche ed enormi come uova preistoriche. Il mondo era così recente, che molte cose erano prive di nome, e per citarle bisognava indicarle col dito. Tutti gli anni verso il mese di marzo, una famiglia di zingari cenciosi piantava la tenda vicino al villaggio, e con grande frastuono di zufoli e tamburi faceva conoscere le nuove invenzioni. Prima portarono la calamita. Uno zingaro corpulento, con barba arruffata e mani di passero, che si presentò col nome di Melquìades, diede una truculenta manifestazione pubblica di quella che egli stesso chiamava l'ottava meraviglia dei savi alchimisti della Macedonia. Andò di casa in casa trascinando due lingotti metallici, e tutti sbigottirono vedendo che i paioli, le padelle, le molle del focolare e i treppiedi cadevano dal loro posto, e i legni scricchiolavano per la disperazione dei chiodi e delle viti che cercavano di schiavarsi, e perfino gli oggetti perduti da molto tempo comparivano dove pur erano stati lungamente cercati, e si trascinavano in turbolenta sbrancata dietro ai ferri magici di Melquìades..."

Si ringrazia Gabriel Garcia Marquez per aver scritto e regalato agli uomini un così grande libro. A lui la nostra gratitudine e il nostro affetto. [**I RACCONTI DI SCRITTURALIA**](#)