

“La fartada”

Fu qualche anno fa che, in una tiepida mattina di fine marzo, passando per caso davanti alla cascina “Torretta” di Rivarolo Mantovano ne colsi l’alito latente. Non è esatto definirla cascina poiché si trova nella prima periferia del paese circondato da antiche mura. Le vere cascine distano dal paese, alcune migliaia di metri e sono immerse in quella campagna, mutilata in gran parte, delle lunghe file di alberi che delimitavano il confine dei campi, vecchie case piene di passato, sparse qua e là, emergendo come punti sperduti fra gli spazi della vegetazione superstite.

La “Turèta” così definita in dialetto rivarolese (forse perché in tempi remoti era dotata della classica torre colombaia), è situata a nord-est del caseggiato, cinto da mura gonzaghesche, e da tre splendide torri merlate (nel secolo scorso erano quattro) che un tempo molto lontano chiudevano gli ingressi al borgo.

Il piccolo edificio rurale o meglio quel che resta, è ancora lì, disabitata e abbandonata da alcuni anni, poi i campi, la verde pianura lombarda che c’è tra due importanti fiumi, l’Oglio e il Po, stesso paesaggio che si trova nel raggio di quindici – venti chilometri.

Non passavo da parecchi anni in quella zona del paese, che cercavo volutamente di evitare; troppi erano i ricordi della mia fanciullezza e ogni volta un grosso nodo alla gola aveva il sopravvento.

Quella volta, vidi Ernesto il vecchio proprietario, seduto sulla sedia a rotelle, posta dalla badante all’ingresso del cortile, era solo, e d’istinto mi fermai per salutarlo.

“Ciao Ernesto, come va”.

“Male!”.

Rispose lui amareggiato, e da lì sono partiti gli “amarcord”.

“Vedi come sono ridotto, andava meglio quando anche tu abitavi qui con tuo zio Roberto”.

Alla corte Torretta ho trascorso gli anni della mia infanzia, e quel giorno ero lì. Mi sentivo addosso la smania di chi respira gli odori del suolo natale e lo vuol rivedere sotto la spinta di un improvviso risveglio di memoria.

La “Turèta” era lì, come sempre, sicura e familiare nonostante la campagna incolta che la circondava, la vecchia casa piena di ricordi, il rustico con la piccola stalla, la barchessa, il fienile e la vecchia “cinciana”...la pompa dove si attingeva l’acqua. Qualche albero sopravvissuto alla scure, sperduto fra gli spazi verdi. E via via che mi inoltravo nel cortile, avvertivo intorno al cuore il risveglio delle cose che ho amato in altri giorni e dei volti che ho smarrito lungo i meandri del cammino. Quel giorno ero in vena di rievocazioni e di rimpianti. Ma quali?

Laggiù, infatti, su quel prato, dove ora primeggiano solo erbacce, venivo a giocare a nascondino con i miei cugini Pietro e Eugenia, allora la vegetazione era diversa: gelsi, siepi di aceri (li sef d’opi, sulle quali si posavano i maggiolini: li pumpogni), alberi da frutta, cespugli spontanei e cataste di legna dove era facile nascondersi, e là, ci si raccoglieva assieme a tutta la famiglia durante il rito del bucato che avveniva due volte l’anno, in primavera e in autunno. Lunghe distese di lenzuola che asciugavano al sole.

“Ma guarda chi si vede! ...Al momento non t’avevo mica riconosciuto, e tu come stai, che ti venga un mondo di bene...”

Ernesto non fece in tempo a finire la frase, impedito dalla commozione che gli si riempirono gli occhi di lacrime e il respiro si fece più pesante.

“Andava meglio allora, eravamo tutti più giovani, c’era mia madre Lidia che curava l’andamento della famiglia e tua nonna: la Linda “la risdora” della casa. Voi abitavate nell’altra metà della cascina, ora non esiste più, alcuni anni fa è stata demolita, perché era fatiscente e pericolante, dopo di voi non vi ha abitato nessun altro e così ho dovuto abatterla”. Continuò Ernesto.

Poi tutto ad un tratto ammutolì, ma so bene quello che mi voleva dire, anche se nel repertorio dei convenevoli d’uso non esiste un termine siffatto. Passato il momento di commozione e rimpianto Ernesto si era fatto tenero, sotto la scorza ruvida del tipico personaggio di campagna.

Nonna Linda era la mia nonna materna, nata nel 1890, aveva mantenuto invariato il modo di vestire e di pettinarsi della fine Ottocento: le gonne lunghe fino alle caviglie inevitabilmente scure e i capelli raccolti dietro la nuca in un sempre perfetto “cucugnèn”, a salvaguardare gli abiti l’immancabile grembiule, pure questo scuro. Comprava la stoffa dai venditori ambulanti che passavano periodicamente: “Al Gian, al Sbraiòn...”. Passava anche il pollivendolo col quale barattava un pollo con un coniglio, un gallo con una faraona; e il venditore di sapone, pettini, forcine...: dieci uova fresche per un pannello di sapone da bucato, una manciata di forcine per un bottiglione di vino. Questo ed altro, barattava nonna Linda per arrotondare il bilancio, e non mancava nulla, forse perché ci si accontentava con poco.

In primavera, quando l’orto ancora non forniva la verdura, raccoglieva nei prati, cespi di radicchio selvatico, il Tarassaco, lo bolliva e quello, una volta condito era il contorno, il companatico invece poteva essere la frittata con i “luartis”, quei teneri germogli che crescono spontanei in primavera, che assomigliano agli asparagi; si coglie solo la punta, circa dieci, quindici centimetri e con un bel mazzetto si ottiene l’ingrediente speciale per un’ottima frittata o per un saporito risotto.

Quando era stagione di “luartis” partivamo noi tre cugini assieme a nonna Linda e ognuno di noi scandagliava una siepe, un pezzo di argine di un canale, un cespuglio, dove questa pianta rampicante dominava, e spesso si capitava inavvertitamente in qualche ciuffo di grasse ortiche che puntualmente ti colpivano gambe e braccia lasciandoti per alcune ore dei grossi “tusulòn”: lividi rossastri che davano un fastidioso senso di calore misto a prurito, che grattavi con rabbia tanto facevano male. In compenso si ritornava con le ceste piene, lei si metteva subito con pazienza a mondarle, lavarle e sbollentarle. Tra queste erbe dal delizioso gusto e profumo, la nonna non si lasciava mancare un bel mazzo di tenere cime d’ortica che poi aggiungeva al ripieno per i classici tortelli alle ortiche. Ancora oggi a distanza di alcuni decenni non capisco come lei riuscisse a coglierle a mani nude senza essere punta dall’infernale erbaccia..

Osservavo spesso mia nonna quando cucinava, e ricordo benissimo la facile ricetta della frittata con i “luartis”, con sei ingredienti che nella sua dispensa non mancavano mai:

Un buon mazzetto di cime di luartis

5-6 uova

2 cucchiaini abbondanti di formaggio grana grattugiato

1 cucchiaio di pane raffermo grattugiato

1 cucchiaio scarso di farina bianca

2 cucchiaini di latte

sale e pepe q.b.

olio o strutto per friggere

Dopo aver lavato e spezzettato grossolanamente i “luartis” li sbollentava 5 minuti in acqua salata, li saltava in padella altri 3-4 minuti. In una terrina univa uova, formaggio, farina, pane grattugiato, latte, sale e pepe e sbatteva tutto con una forchetta. Versava il morbido impasto sopra le cime verdi e dopo aver mescolato delicatamente cuoceva la frittata per alcuni minuti a fuoco dolce, rigirandola.

Per tutti noi era una festa quando la portava in tavola, sia per il piacere di gustarla e perché annunciava la bentornata primavera.

Quanti strani pensieri ingombrano la mente di chi torna!

Il ricordo ora va a mio zio Roberto, un uomo sodo che riempiva le giornate con cose sode, che badava alle sue quotidiane faccende con immutato interesse. E che faccende! Basta considerarle un momento da una stagione all'altra. All'inizio della primavera potava, trapiantava, assolcava, e quando arrivava l'estate, tutto era pronto..., anche il raccolto per sfamare la famiglia per l'intero anno successivo. Dalla mietitura alla vendemmia era sempre lì, sul campo, sempre di buon mattino. Quindi vi ritornava con l'aratro trascinato da un robusto cavallo, e in autunno vi ripassava a seminare, quei cereali che nel periodo freddo rimanevano sotto terra, come il frumento, l'orzo, l'avena. Nell'orto invece usava la vanga e metteva a dimora aglio, cipolle, piselli..., quando tirava le somme e vedeva quanto aveva fatto commentava dicendo che: tutto rigermina e cresce col perenne fluire delle stagioni.

Qualche volta entravo di soppiatto nella stalla, era lì col bifolco che rimondava le bestie, mi incuriosiva vederlo lavorare e stavo in silenzio ad ascoltare il suo incitamento per far spostare una mucca. “Üh Bruna, di qua Stella, pogia Alba...”, tutte avevano il nome scritto col gesso su una targhetta inchiodata al muro: Roma, Gina, Rossa, Lola, Bianca...

Una volta me ne guardai bene dal disturbarlo, anche se ero attratta dalla mia smania investigativa, in realtà volevo chiedergli il permesso di fare un giro attorno alla cascina, incuriosita da un vecchio pozzo al quale era vietato avvicinarsi, e la risposta era sempre la stessa: no!

A noi tre ragazzini, per farci desistere, dissero che dentro c'era un mostro, metà uomo e metà asino, che se veniva disturbato assaliva chiunque.

Ma più ci incutevano paura più cresceva la curiosità di scoprire la verità. Fummo noi infine a cedere, per via di quella “leggenda” che metteva tanta ansia a noi fanciulli spericolati. Quel pozzo non c’è più, fu riempito di calcinacci durante la demolizione. Ahimè! Del pozzo non rimane che il manufatto esterno in pietra, completo di “turnela” che serviva per abbassare i secchi di zinco per raccogliere l’acqua sorgiva. Quel che rimaneva della cascina, a guardarla di lì, mostrava intatta la sua semplice struttura architettonica, l’ampia aia a pianta rettangolare che ne determinava l’orientamento frontale; dove in estate distese di granaglie erano essiccate al sole: a noi ragazzi, il compito di rimuoverle, formando a piedi nudi divertenti ghirigori. Durante l’inverno se scendeva tanta neve, facevamo il pupazzo, aiutati dallo zio, noi si arrivava ad una altezza minima e per non rischiare di costruire un pupazzo nano, interveniva lui.

Poi Ernesto volle ostinatamente farmi entrare in casa, in “Cò”, mi fece accomodare in cucina, forse l’unico ambiente rimasto integro, con quella monumentale credenza stipata di terraglie, col grande specchio sulla caminiera, e i ritratti dei “vecchi” genitori sulle pareti, e lì fu per me, ancora, un graduale disgelarsi di memorie sopite. Francamente avrei preferito desistere.

“Qui non si entra in casa senza bere almeno un bicchiere di vino”.

Disse lui con padronanza.

Mi accorsi che non c’era più la “camerina” (la stanza per gli ospiti di riguardo) dove alle donne ospiti, era offerto al massimo un “marsalino”, mentre Ernesto mi domandò se il vino lo preferivo amabile o secco.

“Veramente non bevo vino, specialmente fuori pasto”, ma lui non mi credette e disse alla badante di prendere due bicchieri. Lei rimase un po’ confusa, poi esplose con improvvisa cordialità elencando altre bevande... infine accettai un dito di fragolino per non deluderlo.

La “Cò” ovvero la stanza adibita a cucina, rustica, a quei tempi il solo, unico vano che ricettava l’intero nucleo familiare, dove si svolgevano tutti i gesti giornalieri: dal cucinare al bagno (dove, durante l’inverno, ci si lavava nella tinozza), dal luogo di studio per i ragazzi al momento di aggregazione serale quando non si andava nella stalla a fare filos. Fortunata e con maggiore dignità, quella famiglia che vantava più locali come “l’andit, la camarina, al sbarasa cò...”. Alla cucina rimaneva il titolo sacrale di “cò”, il luogo che, consentendo la celebrazione rituale, quotidiana del pasto in comune, simboleggiava lo spirito patriarcale e l’unità familiare, il desco e il focolare...

“Quand’è che ritorni... Insomma, voglio dire, quando torni a trovarmi, così parliamo del passato”.

“Tornerò presto” risposi, scrutando il suo volto corruciato, mentre il mio doveva apparirgli non meno segnato dalle vicende del tempo perduto.

“Ciao Ernesto, tornerò presto, te lo prometto!

Tornai ..., ma per il suo funerale!