

Susy Mocerino

RACCONTI DELLA TUA TERRA
Cunte p'a criscenza



la Valle del Tempo

Impaginazione e copertina di Rossana Toppi

Immagini di Emanuele Nicastro

Racconti della tua terra

Cunte p'a criscenza

di Susy Mocerino

Collana: Tracce di memoria, 4

pp. 256; f.to 14,5x21,5

ISBN 979-12-80730-31-2

© la Valle del Tempo

Napoli 2022

Iva assolta dall'Editore

*Per Andrea
ai bambini
razza di anarchici e ribelli
provocatori di terremoti di pura gioia
che scuotono la crosta di questo vecchio pianeta.*

Ai bambini nati ora

*Ai bambini nati ieri, l'altro ieri...
è destinata questa raccolta.*

Introduzione

L'immagine del presepe suggerisce una prospettiva da cui guardare la nostra realtà.

Uno scorcio della salita Petraio, le sue case antiche si arrampicano su per la scalinata, che accompagna lo sguardo verso il centro della città, verso il mare, il futuro invisibile, la promessa.

Un presepe senza pastori. Il vuoto dei giovani delle nostre terre, braccia forti e intelletti brillanti, lascia campo libero agli arroganti. Ma non c'è tristezza, il presepe è pieno di luci. I fari di una storia millenaria, la bellezza di una cultura unica sono richiami potenti.

Tutto è pronto perché su questo palcoscenico esploda la vita.

Ma prima è necessario distanziarsi, subire il trauma della lunga salita. È così che, tra i grumi di una tragedia complessa che è il vivere quotidiano in queste regioni, tu puoi intravedere un disegno a cui apporre un dettaglio, e far giustizia a tanta bellezza.

Queste pagine offrono a loro modo una tessera. Sui panorami della memoria si snodano racconti immaginari, le luci si accendono e le strade, le case sono popolate di uomini e donne, di geni, di extraterrestri. Dalla tradizione dei *cunti* si spazia verso il futuro, che qui si osa sperare migliore del presente.

Partenope non è luogo di comuni mortali, questa terra di vulcano – icona di regioni divine neglette – è dimora di dei, campo di battaglia di eroi.

Introibo

Quel giorno Mariannina era sola nella vecchia casa bianca. Da quando il nonno Giuseppe si era addormentato nel lettone dorato d'ottone con un sorriso malandrino sotto i folti baffi da brigante, la casa sembrava più grande, un po' vuota, che strano! Sembrava...

I bambini erano a scuola e la badante aveva il giorno libero; ma lei, Marianna, non era tipo da perdersi d'animo.

«Allora, Peppi', che facciamo di bello questo pomeriggio? Ci facciamo una partita ad asso pigliatutto? Non tieni voglia, eh?... E vabbè, allora vuol dire che ci guardiamo un tiggì, così ci teniamo informati su quello che accade nel mondo».

Chi era Peppino, vi starete chiedendo. Ma come chi era Peppino, non lo sapete? Come dite? Il gatto, il criceto di casa? Ma come vi viene in mente una simile sciocchezza! La nonna era allergica agli animali domestici, li teneva a debita distanza nel cortile che dava sul giardino odoroso di agrumi e gelsomino, in mezzo alle galline che razzolavano impettite snobbando le papere che facevano lo slalom tra le zampe di una popolazione promiscua di mammiferi, ovipari, invertebrati starnazzando scandalizzate. Insomma, Peppino era il nonno. Proprio lui, sì, il marito di Marianna, che si era addormentato nel lettone dorato in una notte di dicembre. Ai nipotini, il giorno di Natale avevano raccontato che, mentre Gesù nasceva in terra, il nonno rinasceva in Paradiso. I primi tempi loro non ci potevano credere, prendevano per mano la nonna e insieme entravano nella camera col grande letto che metteva un po' di soggezione, e controllavano se per caso fosse tornato, si fosse svegliato... Invece no, non c'era. Si era addormentato e l'avevano portato in Paradiso. Chissà, poi, dov'era questo posto strano, e se qualcuno ci era mai andato almeno per controllare come ci si stava, prima di portarci il nonno.

Ma che Paradiso e Paradiso! Anche se nessuno poteva vederlo, il non-

no era sempre lì nella grande casa bianca, ben sveglio e pimpante nelle stanze della mente di Mariannina, dove continuava a farle una dolce compagnia. D'altra parte non avrebbe mai potuto andarci da solo, lassù: che Paradiso sarebbe stato, senza la sua Marianna?

Gli toccava aspettarla...

Il loro era stato un grande amore. Peppino l'aveva vista la prima volta all'uscita della messa, il giorno della festa del santo patrono. Era il Millenovecentoesesi. Sedici anni teneva, era bella come un fiore nel suo vestitino buono, un po' striminzito in verità, ma lindo e pinto, profumato di fresca spicaddossa. Gli occhi verdi erano stelle che brillavano nella cornice delle lunghe ciglia, le labbra rosse – due petali di rosa – restavano serrate in un'espressione seria, a fare da sentinella ai denti.

Li devo vedere, decise Peppino, la farò ridere a crepapelle e li vedrò. E uscì fuori dalla fila ordinata dei musicisti parati a festa, i quali attendevano solo un cenno del maestro per attaccare una marcetta. Lui li precedette tutti ed esplose in un assolo di clarinetto.

Fosse stato solo per l'assolo! Quella testa calda prese a dimenarsi manco l'avesse morso una tarantola, facendo salti e capriole, improvvisando facce buffe e arricciando gli occhi "a zennariello". Esterrefatti, il capobanda e i suoi compagni lo guardavano mentre lui, senza riguardo alcuno, profanava l'onorata divisa della rinomata banda del paese, che oramai appariva irrimediabilmente scomposta e spiegazzata, sulla sua persona. Nel silenzio basito degli astanti scoppiò la risata di Marianna, come il gorgoglio d'acqua fresca, irrefrenabile, da una fontana. Fu così che li vide, quei denti, bianchi e lucenti, due fili di perle. Avevano voglia i genitori di lei, uno a destra e uno a sinistra come due gendarmi che scortano un carcerato, a sgomitarla e ammonirla con sguardi severi perché si ricomponesse... Marianna rideva e rideva, e mentre rideva, l'amore nel cuore suo nasceva. E più lei rideva, più Peppino suonava e ballava, e s'innamorava.

«Ma a chi ti vuoi pigliare, a un pagliaccio? Sul mio cadavere devi passare» minacciava sua madre. Il padre rincarava la dose: «Ah, così è? Meglio monaca che ammogliata a uno spiantato!».

E la chiusero nel collegio delle suore sacramentine. «Vita natural durante!» tuonò severo il padre.

La mamma le fece lo sconto: «Almeno fintanto che non rimetterai la testa a giudizio».

Ahimè, sul sorriso di Marianna tornò a chiudersi la saracinesca della boccuccia triste.

La sera, ai vespri, nella gelida chiesa dalle volte protese verso le altezze come mani giunte in preghiera, mentre le voci dietro alle grate innalzavano cantici solenni, Marianna non trovava altro conforto che rivolgersi alla Vergine benedetta: «Madre di Gesù, pensaci tu!».

Ripeteva fino allo sfinimento quella giaculatoria che condensava la sua pena e la sua speranza.

«Sì, sì» sbottava qualcheduna delle educande, magari di quelle tra le più spinte, di quelle che meglio sapevano com'è che gira il mondo «Lassa ca ce penza Maria... Accussì vergine ci rimani per sempre pure tu comm'a essa, comm'alle cape di pezza».

Malgrado il cinismo di quelle sboccate, Maria ci pensò. Fu così che una notte, da dietro alla statua della Vergine Addolorata spuntò l'intrepido Peppino. Aveva a lungo spiato, di nascosto, la sua bella. Sapeva quando entrava e quando usciva, conosceva l'ubicazione della camerata dove dormiva con le compagne. Si mescolò tra la folla dei fedeli che partecipavano alla messa vespertina e lì rimase, dopo i primi vespri domenicali fino a notte fonda, inghiottito dalla tenebra che sapeva d'incenso, accerchiato da un coro d'anime moribonde che esalava le ultime preci, gli echi in dissolvenza dei riti celebrati nella casa di Dio.

Dal cipiglio austero dei santi lo difese la Vergine clemente.

Chi è là?!, indagò sant'Ignazio col suo sguardo accigliato scolpito nel gesso. Sicuramente qualche rumore impercettibile, un sospiro, chissà, inavvertitamente esalato dal petto del giovane innamorato, doveva averlo indotto in sospetto.

Come per effetto di una catena di sant'Antonio, si destarono anche gli altri.

Chi osa disturbare la quiete di questo luogo sacro?, rincarò la dose san Tommaso tutto ringalluzzito, coi tomi del suo sapere filosofico sotto braccio.

Ma insomma, che succede, che d'è chest'ammuina? Che ccà già Gesù Cristo 'o ssape e'a Madonna 'o vvede, si lamentò dalla sua nicchia san Gennaro.

Ch'è stato, cos'e niente, minimizzò Maria, magari qualche topolino di passaggio...

'Na zoccola?, fece ancora san Gennaro sbigottito, ma allora qua non c'è più religione!

Figli miei, ricordatevi che siete santi e dovete pregare, non murmurare... Su ssu, ditevi tre Pater Ave Gloria e poi a dormire, che domani è domenica e le campane suonano all'alba...

Con queste e altre parole, Maria li rabbonì. Nel mentre, tenne nascosto Peppino dietro al suo manto violaceo. Quando il silenzio divenne perfetto lo lasciò andare. Lui si destreggiò tra i lunghi corridoi del monastero e su per le scalinate lunghe e ripide che sembravano terminare nell'aldilà, furtivo come un gatto, guardingo come un serpente, puro come una colomba. La cercò nel buio profondo di quella notte senza stelle e subito la trovò, tra lunghe fila di lettini spogli dietro ai paraventi candidi, tutti uguali, di fianco alla monaca guardiana che russava e sbuffava come uno di quei piroscafi su cui s'imbarcavano i paesani che volevano andare all'America. Fu l'amore a guidarlo? Fu Maria che lo prese per mano? L'uno e l'altra, forse, si allearono perché la sua impresa avesse successo? Fatto sta che Peppino la prese in braccio nel sonno e delicatamente, senza svegliarla, la portò via con sé. La mattina seguente, mentre al convento scoppiava il quarantotto per la sparizione dell'educanda, le campane del Giorno del Signore suonarono a festa. Marianna si risvegliò libera e felice accanto all'uomo della sua vita. Si giurarono amore eterno.

Si mantennero fedeli per sempre.

Dopo la fujtina, la ragazza tornò alla casa paterna incinta del suo primogenito. I genitori e i suoceri non poterono che fare buon viso e accettare il frutto di quell'amore a lungo proibito. Prima che un rigonfiamento ancorchè lievissimo potesse rivelare le condizioni della sposa, i due giovani convolarono a nozze, con la benedizione del prete e dei parenti tutti, commossi e felici.

Mariannina rigirò il telecomando tra le mani deformate dall'artrite. Premette un paio di tasti di quel congegno che guardava sempre con una certa diffidenza e la scatola nera della tivù prese vita. La musicchetta del tiggì di una delle reti nazionali introdusse la presentatrice; dopo un fugace saluto accompagnato da un sorriso stampato, ella esordì con la quotidiana sfilza di disgrazie e scandali alternata alle notizie dal mondo del pallone. Poi cominciarono le immagini dei servizi speciali. Cortei. Il solenne funerale di un mafioso accompagnato al camposanto con tutti gli onori, compresa la banda che suonava la musica di un colossal hollywoodiano; gli operai di una fabbrica di un paese del Sud che una multinazionale straniera minacciava di chiudere; i fan di una famosa pop star in fila disordinata fuori dai cancelli dello stadio prima dell'inizio del concerto, tra mazzate e petardi incendiari, tra ole e impropri contro le forze dell'ordine. Infine loro, i migranti: folle bibliche, pellegrini di terra

e di mare. Braccia tese da imbarcazioni di fortuna tra i flutti, corpi esanimi partoriti dal ventre di navi naufragate, appannaggio delle mafie che arricchiscono col traffico di esseri umani, file interminabili di profughi da paesi in guerra, disperati. Un assedio silenzioso, inarrestabile. Una Marcia del Sale non violenta, disobbediente, determinata, in fuga da scenari di morte e protesta verso speranze di vita. Tra la folla incolore, salta agli occhi una donnina tutta verde. Che buffa, pensa Marianna, sembra una matrioska!... Poi nota che la donna non si muove, e che alcuni la portano su una barella di fortuna.

Santo cielo, ma come le è venuto in mente di partire in quelle condizioni?

Marianna è incuriosita, e alza il volume della tivù per saperne di più – ma anche per coinvolgere Peppino che era sempre stato un po' duro d'orecchi. Apprende che la donna si chiama Bibihal, che ha 104 anni, accipicchia!, e che viene dall'Afghanistan.

Avvolta nel guscio della sua veste logora tutta verde, dal velo sul capo fino ai piedi, l'ultracentenaria viene inquadrata in un primissimo piano mentre risponde alle domande di un intervistatore. Tuttavia Mariannina ha la netta sensazione che alla vecchia Bibi non gliene fregghi un bel niente delle domande poste dall'intervistatore, né dell'interprete che dietro di lei traduce.

«Mi guarda negli occhi, non sembra anche a te, Peppino?».

«Se ti guarda, ha qualcosa da dirti. Stalla a sentire».

Mariannina si sentiva un po' in imbarazzo, tuttavia diede ascolto a suo marito. Così ebbe inizio una strana, piacevolissima conversazione tra le due donne con il tramite della scatola nera.

«Ciao».

«Salam Aleikum».

Silenzio. Marianna vorrebbe trovare qualcosa da dire, tanto per rompere il ghiaccio. Ma cos'hanno in comune due donne, due anziane, vissute fino all'altro ieri a distanze siderali, in mondi paralleli e incomunicabili, quali argomenti per tessere una parvenza di dialogo? La salute? Figurati... La fede? Un campo minato!

«I figli.» fa Bibi in un sospiro mentre Marianna è ancora soprappensiero «E i figli dei figli, i nipoti, i pronipoti. Non volevo morire da sola. Un paese è casa tua quando ospita una comunità che ti appartiene, è terra straniera quando nessun affetto più ti ci lega. Allora meglio morire in un viaggio pericoloso che sotto un tetto minacciato dalle bombe, per gli stenti di una vita indegna».

«Ma i rischi?» interrompe Marianna «Non tanto per te, per i tuoi: costretti a rallentare per gli acciacchi che ti affliggono».

«Ah, voi occidentali e la vostra mania dell'efficienza, ma quanta fretta!» nonna Bibi, a questo punto, quasi perde la pazienza «Lenti come lumache o veloci come razzi, alla fine siam pure arrivati, con l'aiuto di Allah misericordioso... E poi, loro non mi avrebbero lasciata. Hanno bisogno di me. Chi racconterà, altrimenti, ai nipotini le storie dell'antico carosello del mondo, di quando, agli albori del tempo Iddio scelse l'altopiano che corre di fiume in fiume, dal Tigri fino all'Indo, come luogo di sua elezione, di come fu lì che piantò il suo Giardino e vi pose gli esseri viventi perché fossero nella prosperità e nella pace? Chi insegnerà loro i canti, le danze del nostro popolo che si riversava nelle strade di Kabul fiorente di vita, di colore, prima che tutto l'odio del mondo ne spegnesse la bellezza?».

Porca miseria, se non ci fosse quell'insulso schermo a dividerle, nonna Marianna vorrebbe proprio abbracciarla, la sua collega dell'altro mondo! Ecco, le distanze si sono azzerate e le barriere di lingua e tutte le differenze si sono squagliate come i biscottini nel liquido dolce e bollente del tè pomeridiano, sono diventate prelibatezze da assaporare.

«Come ti capisco, Bibi cara – a proposito, io mi chiamo Marianna, molto lieta –, beata te che hai avuto il coraggio e la forza di affrontare il tuo viaggio. Questi nostri figli... Sono come i semi che dovrebbero cadere nella terra del parzunale che fatica a pastinare. Invece il vento se li porta via e vanno a fecondare altra terra. Prendi il mio pronipote, per esempio, che ha messo su famiglia a Bergamo».

«Alta o bassa?».

«... Emanuele si chiama, grazie a Dio sta bene, ha un lavoro che gli piace e una bella moglie – a detta persino della suocera che poi sarebbe quel bel tipino della mia prima nipote – che tra breve gli darà un bel maschietto, ma t'immagini? Questa povera creatura parlerà con accento bergamasco!».

«No! Questa cosa non si può proprio sentire, devi fare qualcosa al più presto, con urgenza... Ho trovato: parti pure tu».

«Ma sei pazzo? Io non posso fare una valigia così, in quattro e quattr'otto – a parte che una sola non mi basterebbe, con tutte le cose da trasportare, mi ci vorrebbero cento bauli –, no no».

«Lo vedi? Voi occidentali avete troppa roba, e poi impazzite a mettere in ordine, a fare inventari, bilanci, vi perdete il bello della vita perché finite per curarvi delle cose più che delle persone».

«Ma fosse solo per queste quattro scartapelle, farei un mucchio, prenderei un cerino e darei loro fuoco. Il fatto è che Peppino non si muove, non è vero, Peppi', tu ci verresti con me fino a Bergamo?» Peppino impassibile guarda la tivù. «Visto? Non risponde nemmeno. Un morto, mi pare! E poi a quella strega dell'altra nipote mia chi la sente? Chi glieli guarda i bambini, la baby sitter? Quella parla ucraino, e poi che facciamo? Il tris-nipotino bergamasco parla napoletano e quelli napoletani parlano straniero? Che confusione, una Torre di Babele!».

«Che bello, vorrai dire. La confusione è bellezza, colore».

«Però un provvedimento si deve pur prendere, sei d'accordo pure tu, Peppino? Altrimenti quando scenderanno per le feste, Pincopallino – perché il creaturo bergamasco non ha ancora un nome, i genitori non hanno ancora deciso, mica come una volta che ci mettevi il nome del nonno ed era fatta, eh, altri tempi! – altrimenti, dicevo, c'è il rischio che quando Pincopallino scenderà per le feste, si capirà poco coi cuginetti napoletani e magari non giocheranno assieme, sarebbe... te-rr-i-bi-lis-si-mo!».

«Ma dai, mia cara, non drammatizzare. Rifletti con calma e vedrai. Il pensiero è un piccolo bruco verde che lavora, lavora... le idee sono il filo di seta. Dal bozzolo delle idee nascono farfalle colorate: sono le intuizioni, i nostri sogni che sulle loro fragili ali hanno disegnate le soluzioni che cerchiamo, le segrete risposte alle domande che ogni giorno ci poniamo».

Marianna salta in piedi: «Va bene, ci rifletto». E inizia a girare come una trottola. «Ci penso, ci penso, ci penso, ci penso, ci peee... Ok».

«Allora?» chiede Bibi, impaziente.

«Allora basta con questa storia che le nonne confezionano vestitini con gl'inserti all'uncinetto, che cucinano marmellate e torte di mele. E poi io non sono una nonna, sono una tris con licenze speciali, compresa la facoltà di avere qualche rotella fuori posto. Che ne dici, Peppino? Come? Avresti preferito le torte? Ci avrei scommesso, golosone! Ci pensino quelle normali a fare il loro dovere tra corredini, carrozzine ed affini. Per me, ho deciso».

Ciò detto, Marianna corse a prendere penna e quaderno.

«Allora?».

«Allora cosa?».

«Si può sapere cos'è che hai deciso?».

«Non so ancora di preciso. Il bruco ha bisogno di tempo per diventare una farfalla».

Con la mano un po' tremula e lo sguardo appuntato sul foglio, Marianna iniziò a scrivere.

«Cosa scrivi?» insisté ancora Bibi, smaniosa di sapere.

«Una lettera. Oppure una raccolta di detti in dialetto, di ricette, filastrocche, fiabe... Boh!».

Concentrata sul suo vago progetto, la nonna disegnò le prime lettere con cura e lentezza, soppesando pensieri e parole prima di metterle giù, poi prese coraggio e accelerò, riempiendo freneticamente una pagina dopo l'altra, dimentica di tutto, persino della sua nuova amica, la stava piantando lì su due piedi, dall'altra parte della tivù. Per fortuna il suo Pepino la strattonò deciso per una manica della vestaglia, e lei capì al volo.

«Beh, ciao allora».

«Ciao» fece eco Bibi.

«E grazie per i tuoi preziosi consigli. Ci si rivede, eh?».

«Inshallah, amica mia».

«Si vo' Ddio» fece eco Marianna.

STORIE NELLA PROVINCIA



I – L'uomo delle olive

Alice, alice

Chist' uocchie tueie so' ddoje curnice...

So' ffresche d'o Golfo, signo'! Guardate comme so' bbelle, argiento fino. Ato che sarago e merluzze, vedite che bellizze, e che sapore si v' 'e ffacite 'nfarenate e fritte...

Ova fresche p' 'e ccriature, accattate!...

Cresommole, perzeche zucose, mellune 'e pane doce comm'a 'nu balzamo... Accomodateve, signo', assaggiate, pruvate...

Pummarullelle d'o Vesuvio, pigliate, ca io ve dongo pure 'a vassenicola vicino, sentite che profumo...

Rosina si sentiva frastornata dalle voci del mercato domenicale che se la contendevano come scaltri mercanti di un suk, nell'atmosfera paesana eppure esotica che le faceva pensare ad una fiaba de "Le mille e una notte". Inebriata dagli odori delle bancarelle tra le quali si aggirava col suo passo appena ciondolante, a tratti immaginava di essere una novella principessa Yasmine, fuggitiva e già bramosa di tornare agli agi del Palazzo. Ma a parte gli scherzi che la sua fantasia le giocava, la donna cercava, in realtà, di fare mente locale su quella benedetta lista della spesa che, come al solito, aveva diligentemente compilato e puntualmente dimenticato sulla credenza del soggiorno. Perché lei non aveva la benché minima intenzione di comprare sciocchezze, inutilità, pazzie. I tempi esigevano austerità, abitudini frugali, specialmente per lei che viveva di un onesto stipendio d'impiegata statale, il quale, ahimè, evaporava mensilmente per metà tra tasse e bollette da pagare, pertanto non poteva certo permettersi di spendere e spandere. Così camminava e si scervellava gettando un occhio qua e là, tra i

bollori di quella mattinata della tardiva estate di San Martino che, unitamente ai chili di troppo, la facevano ansimare, sbuffare come un ferro a vapore.

Cosa serve, cosa serve?... Ecco: pane, latte, un paio d'uova e mezzo chilo di vitello macinato. Per le polpettine. E qualche aluccia di pollo, ch  il brodo viene pi  saporito con le alucce... Ah, e gli odori: prezzemolo, sedano, qualche carotina giovane, una cipolluzza e due pomodorini, quelli del Vesuvio, che quel venditore, laggi , vanta manco fossero coralli e tanto te li fa pagare, come pietre preziose... Per finire un bel mazzetto di timo e maggiorana fresca.

Con le idee finalmente chiare, Rosina si dirige decisa dal macellaio, ispezionando con lo sguardo i banchi della frutta e verdura che si trovavano sulla sua traiettoria, con l'intenzione di preselezionare quello con i prodotti pi  freschi al prezzo pi  conveniente. Come si dice, bisogna tener conto del rapporto qualit -prezzo, no? Tuttavia Rosina non era granch  tagliata per questo genere di speculazioni e finiva invariabilmente per scegliere il verdummaro con la faccia pi  simpatica, e magari pi  carestoso.

Come quello laggi , seminascosto da una montagna di palline scure, curvo a operare strane alchimie tra grandi boccioni colmi d'acqua. Rosina s'incanta a guardare. Eccolo che prende una misura di sale grosso e lo getta in uno dei boccioni; ripete lo stesso rito con gli altri, poi versa dentro ciascuna boccia di vetro un'intera cassetta dei suoi piccoli frutti verdognoli, ovali, e agita il tutto con le sue braccia possenti. Perbacco!, sembra un dio pagano che ha deciso di scatenare l'uragano tra i pianeti di un universo abitato da piccole creature anfibie che annaspano imbottigliate in oceani rotondi e tempestosi. Quando l'ultimo boccione ha subito la medesima sorte dei compagni e viene anch'esso appoggiato al suolo, l'ira divina sembra finalmente paga e l'uomo resta a guardare, a braccia conserte e con cipiglio serio, le olive – perch  sono olive, ecco cosa, quelle palline scure ammontagnate e poi precipitate nei vasi tondeggianti – ed esse ballonzolano stralunate compiendo giravolte acrobatiche nel liquido che disegna sul vetro onde che vanno man mano rimpicciolendo, si placano, fino a raggiungere la quiete. Bonaccia. Lo sguardo del dio spazia sull'orizzonte dei vasi e la sua fronte si distende, un lungo respiro gli allarga il petto muscoloso, spunta

tra le pieghe del labbro un vago ghigno – che sia un sorriso?, si chiede Rosina, sempre più curiosa.

La donna non può trattenersi. Dimentica del tempo tiranno, della spesa e di tutti i suoi savi propositi in fatto di economia domestica, si dirige decisa verso la strana galassia di vasi e montagnole al cui centro, come un sole di bronzo, sta l'energumeno scuotitore di vasi.

Rosina lo interPELLa con circospetta gentilezza.

«Mi perdoni, buon uomo, guardavo, per caso, che si dà un gran daffare con le olive, lì dentro con l'acqua, col sale... Ma non potrebbe semplicemente portarle al frantoio come fan tutti, per farne dell'olio? A cosa serve strapazzarle così, tenerle prigioniere sotto vetro?».

Da sempre appassionata sostenitrice delle cause perse, Rosina è tentata di buttarsi a capofitto in un comizio sui disastri causati alle piccole creature del creato dalle cattive maniere dei villici. Ma lo sguardo che incontra le piace, le infonde fiducia e risolve che vuol saperne di più.

«In cosa consiste il suo lavoro, se posso chiederlo?».

«Io sostituisco l'acqua alle olive», le risponde l'uomo con solennità, «Acqua e sale, per la precisione, o meglio, per il gusto di una corretta definizione, sa-la-mo-ia... A differenza di quanto la gente ritenga, il mio è un mestiere serio, impegnativo. Ciò a cui lei ha testé assistito non è che la prima fase dell'operazione di deamarificazione dei preziosi frutti dell'olivo, quelli migliori, i più grossi e succulenti, risparmiati alla spremitura per allietare le tavole, per essere mangiate come aperitivo insieme alle gustose 'nfrenole con un buon bicchiere di vino, oppure snocciolate nel sughetto alla puttanesca, nel baccalà in cassuola insieme ai capperi, ai pinoli, all'uva passa... Le olive sette giorni devono stare nella salamoia, al buio, la bocca degli orci ben chiusa dal tappo di sughero. Poi bisogna cambiare l'acqua e lasciarle stare per altri sette giorni, e poi cambiarla ancora e ancora, per sei volte sette. Passati i quaranta giorni, si prepara l'ultima salamoia facendo bollire l'acqua col sale grosso, cento grammi per litro per ogni chilo di olive. La si lascia raffreddare, quindi vi si versano le olive, finalmente pronte per essere invasate e consumate».

Rosina pendeva affascinata dalle labbra dell'uomo che parlava con la competenza di uno scienziato, aprendole dinanzi un mon-

do sconosciuto. Non che lei non conoscesse le olive da tavola, ci mancherebbe, tuttavia non aveva mai riflettuto riguardo al processo che dall'albero le conduceva al piatto, in quella consistenza umidiccia e saporosa, tanto tenera che la polpa si lasciava con docilità separare dal nocciolo per sciogliersi in bocca, creando nel consumatore quasi una dipendenza molto simile a quella delle ciliegie di cui, come è risaputo, una tira l'altra. Sentì il cuore colmo di gratitudine per l'uomo che sostituiva l'acqua, pardon, la salamoia, alle olive! Stava per chiedergli ulteriori delucidazioni ma lui, frettoloso, le tese cortesemente la mano.

«Adesso devo proprio salutarla, signora. Le mie olivelle devono riposare, le porto giù in cantina, al riparo tra le botti di vino novello».

L'uno dopo l'altro, l'uomo caricò i suoi boccioni su un carretto trainato da un mulo grigio. Rosina lo guardava sempre più ammirata mentre li sollevava da terra come fuscilli. Eppure dovevano pesare per lo meno trenta chili ciascuno.

Il lento zoccolare del mulo stava già smuovendo l'ingranaggio delle ruote del carretto, quand'ecco che: IIIh! L'uomo comanda e la bestia da soma obbedisce, si ferma. Con un balzo, l'uomo delle olive è giù dal calesse; in uno stato di strana euforia, egli inizia a rovistare tra le cassette dove sono ammonticchiati i frutti del suo raccolto. Ne sceglie un bel po', di quelli più belli e carnosì non ancora finiti in salamoia e li consegna alla Rosina. Adesso che ancora una volta le si rivolge, il registro, che poco dianzi lo faceva assomigliare a un cattedratico, si è molto ammorbidito, i toni del linguaggio, gradevolmente intercalato da espressioni in vernacolo, fanno pensare all'evolversi di una relazione amicale, più confidenziale, tra i due.

«Tenete, signo', vedo che la campagna vi piace, volete sape', domandate, vi volete 'mpara'... Allora mo' io vi spiego come si fa. Le vedete come so' bbelle? Mettetele al sole sui graticci ad asciugare, e poi sotto sale coi semi di finocchio, il peperoncino e un poco d'aglio. Senz'acqua. Dopo un paio di settimane le infornate – lo tenete il forno a legna? Sennò in quello elettrico a cento gradi, doce doce, per una ventina di minuti, ben stese, mi raccomando. Facile facile, no?... Le potete conservare nei vasetti di vetro, sono una squisitezza, si chiamano "olive alla Ferrandina". Ci mettete un bel po' d'olio buono e pure una scorzetta d'arancia per aromatizzarle».

«Oh... grazie». Rosina è alquanto confusa dalle istruzioni allo stesso tempo rustiche e dotte che l'uomo delle olive le impartisce, dalla sua gentilezza un po' rude ma schietta: «Come posso sdebitarmi?».

«Mangiatevele alla salute mia, con un poco di formaggio genuino, co' 'na fellata di soppresata. Se poi ne gettate 'na bella vranca dentro all'insalata d'arance, quando l'assaggiate me venite a di' che sapore».

Con un colpo di tacco nelle reni del mulo, l'uomo andò via col suo carico, gettando una voce che riecheggiò nell'aria, e fu un colpo di vento gagliardo che la sferzò.

«So' belle l'aulive! Song'uocchie verde, te vanno *guardenno*, te vanno *parleeenno!*».

Rosina si fermò a guardare con la coda dell'occhio le olive che ballonzolavano nella borsa della spesa.

«Bazzecole! Le olive non vedono, non sentono e non parlano». Quindi si diede una smossa e riprese anche lei la sua strada.

Ma si sbagliava.

Si accorse dello strano potere magnetico di quelle cosine verdognole mentre le stendeva su un paio di graticci di giunco, di quelli che servono pure per essiccare i pomodori, d'estate.

Una lieve scossa elettrica le attraversò i polpastrelli, un pizzicorino insolente le si andò propagando su per le braccia, mentre le mani stendevano le olive secondo le istruzioni ricevute. Incredibile. Le olive si muovevano, pareva si animassero in un chiacchiericcio sommesso, pettegolo, ilare. Sembravano un'accolita di comari, lì a ridere e ciarlare. Parlavano talmente fitto che era impossibile decifrare una sola parola.

Rosina non credeva ai suoi occhi – e alle sue orecchie. Sono pazza, pensò preoccupata. Ma un'olivella che, forse, conosceva i rudimenti del galateo che, sì, pare sia ancora in auge, vivaddio, quell'unica olivella ben educata fermò in un batter d'occhio lo scostumato mormorio.

«*Contegnanza, scazzopolelle!* Il planetario ci *occhia...* Quale *pensamento* avrà pensato la signorella *zitellocchia* che da un po' si sconfinferà di noialtre a *musaperto?*».

«Signorella *zitellocchia*, questa poi! Signorina prego, signorina Rosina» specificò puntigliosa.

Gli occhietti verdi si alzarono a guardarla. Infine una di loro prese la parola per tutte.

«*Complatulazioni*, signorina Rosina, *congrimenti* davvero! Affinale una *pappicessa* ci *spertosò* la noce!».

«Evviva, ci *spertosò*, ci *spertosò*, *congrimenti!*» fecero eco le compagne esplodendo in un applauso fenomenale.

Rosina s'inchinò ripetutamente per ringraziare, come una prima attrice di successo di fronte al suo pubblico. Ma non capiva.

Ma dove mi trovo, forse che in sogno son lievitata in un'altra dimensione, dove minuscoli alieni... "olivali" mi parlano in una misteriosa lingua transplanetaria?!

E si diede un pizzicotto. No no, sono sveglia, povera me!

L'olivella beneducata comprese il suo smarrimento e le venne in aiuto.

«Non *intellisce*, *scemolella*? Mommò ella combinò una *poffarbacheria*, un mi-ra-co-lo! Il *picuozzo* non spiccicava un *abbicci* con *chicchirissia* da par mill'anni».

«Il *picuozzo*? E chi sarebbe, quel tizio del mercato?» s'informò Rosina con una certa nonchalance «Dite che non parlava ed io sarei riuscita... E come, col mio fascino, il mio sguardo maliardo gli avrei sciolto le parole congelate dalla bocca insieme con la meraviglia? Ma fatemi il piacere».

Il sarcasmo di Rosina non smontò affatto la sua interlocutrice, che anzi incalzò.

«Vi' che *intellisce*, *santarella*? In personal persona lui, insalamoiatore di *scazzoppole* quigiù *vulgate* o-li-ve. Tutti credonsi lui misantropo ma *bugiano*».

Così l'oliva iniziò a raccontare per filo e per segno la rocambolesca storia dell'uomo delle olive.

Era stato un pezzo grosso, un dirigente bancario, sempre impegnato con le quotazioni in borsa e i titoli azionari, e le tariffe e gli ammanchi, e gli aumenti dei tassi d'interesse, numeri su numeri astratti che pure determinavano benessere o indigenza di una serie di entità contraddistinte non da nome e cognome, bensì da un codice bpc (cosa voglia dire non si sa, bisognerebbe chiedere agli esperti). Costoro formavano regioni e continenti, fette di una torta divisa in parti disuguali, da una parte la mollica e le creme, dall'altra a stento le briciole. Era stato un uomo di successo il bancario, e

pertanto molto impegnato tra conferenze e riunioni di lavoro e se non era in riunione era al computer a digitare ordini frenetici per operazioni d'alta finanza in grado di rovesciare il mondo, troppo occupato per veder crescere un filo d'erba in un prato, per accorgersi che i figli diventavano grandi, prendevano la loro strada, e sua moglie intristiva. Neppure potè accompagnarla all'ultima dimora quando morì, così presto, Alina, la sua dolce compagna. La sua amante capricciosa, un'agenda frenetica, avida d'impegni, aveva programmato incontri importanti quel giorno, lo costrinse a piantare il funerale a metà e i figli da soli, pieni di rancore e di dolore.

Un giorno, per caso, dovendo intraprendere un impervio viaggio per ispezionare una filiale del suo istituto bancario in un paesino del Beneventano, il nostro bancario si perse tra le colline e le contrade di quel luogo scordato da Dio e dagli uomini. Il navigatore non voleva proprio saperne di funzionare: pareva non conoscesse affatto quella località che pure era sede di una banca così importante; anzi, per dirla tutta, pareva che proprio nessuno conoscesse quel sito sperduto.

Il nostro amico finì per chiedere informazioni a un contadino. Questi occupava buona parte dell'area di un mercato con la sua mercanzia sparpagliata qua e là. Gli altri venditori erano andati via, era l'ora di pranzo, quann'è ll'ora s'a dda magne', lui invece stava lì solo soletto, armeggiava tra grandi orci di vetro: li svuotava setacciando quintali di olive, e poi li riempiva di nuovo con una miscela di acqua e di sale, suddividendo tra essi le olive tenute da parte.

Ecco il mestiere di chi non ha nulla da fare, nella vita: cambiar l'acqua alle olive, pensò il bancario in carriera, ridendo in cuor suo del povero contadino ignorante in fatto di banche, filiali e affini. Ovviamente il tizio non gli fu di nessun aiuto, riguardo all'indirizzo che cercava. Questi ammise di non sapere cosa fosse una carta di credito, di non aver nemmeno mai avuto un conto corrente – i pochi spiccioli che teneva lui preferiva nasconderli al sicuro sotto il materasso – eppure sembrava contento, sereno. Aveva negli occhi una luce speciale, di quelle che accendono il cuore e rivelano una grande passione: la terra. Con una loquacità straordinaria, e senza pudore per la lingua madre, bistrattata nella sua bocca in un dialetto che era un vero e proprio affronto per le orecchie schiz-

zinose di uno come il nostro bancario, il contadino si dilungò nel confidargli i segreti del trattamento delle olive, dei figli che lo aiutavano nei campi quand'era il tempo del raccolto – che poi facevano gli “studi impossibili” all'università del capoluogo ed erano il suo orgoglio –, della moglie che come le concia lei, le olive alla Ferrandina, nessun'altra... E mentre parlava, gli ridevano gli occhi. Il bancario era come ipnotizzato dal suo sguardo ridente e non poteva interrompere quel fiume di parole in libertà, neppure per dire che il suo imprescindibile appuntamento di lavoro andava a farsi friggere, anzi, volete sapere qual era la verità? La verità era che del suo appuntamento non gli importava più un fico secco. Importava piuttosto tutto il tempo perso a rincorrere importanti appuntamenti di lavoro, cosa che aveva fatto del grosso dirigente bancario un avventore distratto sulla terra, nella sua vita, nella sua casa, tra i suoi più intimi che avevano finito per non riconoscerlo più. Un forestiero di sè stesso.

Quando il contadino gli propose di aiutarlo a montare sul suo carretto gli orci pieni d'acqua e di olive, il bancario si sorprese a ubbidirgli mansueto, e allorché, per ricambiare il suo aiuto, il vecchio gli offrì un buon bicchiere di vino novello, al caldo nella sua masseria, davanti a un bel fuoco scoppiettante, il bancario infelice non seppe dirgli di no. Mentre beveva, rivide il film triste della sua vita e prese coscienza che quelle vaghe identità contrassegnate da una cifra erano uomini e donne, un'umanità gioiosa e dolente della quale lui era parte insieme ai suoi figli, a sua moglie che oramai abitava un'altra dimensione. Per la prima volta pianse per lei, per i figli che gli aveva dato, due maschi e una femmina... Da quanto tempo non li sentiva?

Era un uomo ricco e affermato. In realtà non era niente.

Si dimise.

Negli ambienti dell'alta finanza dilagò il panico. La terra tremò sotto i piedi dei borsini, che furono visti in tivù contorcersi nei loro strani codici; grossi investitori e piccoli risparmiatori trattennero il fiato mentre rivali e tirapiedi cacciarono un lungo sospiro di sollievo. Le facce verdognole – ma c'è verde... e verde oliva, intendiamoci, perciò mi correggo – le facce sgradevolmente verdognole di quegl'invidiosi schiarirono, e mesti sguardi di circostanza accompagnarono l'ipocrisia di parole velate di calunnia. Insomma, i mediocri tornarono in auge con rinnovata speranza per le loro

meschine carriere mentre lui, sollevato, abbandonava la scena. Lasciò tutto e comprò un campo di ulivi secolari non lontano dalla proprietà del vecchio colono. Da allora furono come padre e figlio: due tipi di poche parole, la bocca si apriva lo stretto necessario perché i saperi della terra si trasmettessero dal cuozzo al cittadino.

Il padre putativo lo aveva ribattezzato Mino: da allora questo è il suo nome. Ha scoperto che quello di sostituire l'acqua alle olive è il mestiere più bello del mondo.

Rosina rimase senza parole, presa da quella storia che le aveva toccato le corde dell'anima. L'oliva si era spiegata proprio per benino, limando nel suo discorso le asperità dell'ostico gergo *olivesco*. Quando ella, educatamente, terminò il suo racconto, una vicina aggiunse, pensierosa: «Un tipo *soligno*, 'nzerraticcio. Quando il vecchio morì, non spiccicò più mai un *abbiccì* con anima creata. Tu sola, Rosinella, ci *spertosasti* la *scorzeca lignosa*, e lui parlò».

Con una certa apprensione, Rosina notò che la conversazione stava prendendo una piega pericolosamente confidenziale: senza ritegno, quelle impertinenti passavano a darle del tu.

“Sì, sì, con te parlò» esplosero in coro le olive appresso alle due compagne, e si sbracciavano e si... sbucciavano, per dire la loro e tessere le lodi del *picuozzo*.

«Diconsi lui orso *mutagno* ma *bugiano*» diceva una «solo poco poco *solagno*» aggiungeva un'altra per scusarlo «ma, come dicono gl'inglesi? Lui *gentleman*! Bisogna spintarella, un po' *incoraggiamento*, tu *intellisce?*».

Rosina intuì che le olivelle avevano molto a cuore l'avvenire di quel Mino, come lo avevano chiamato. D'altra parte lei stessa aveva a cuore il suo, di avvenire, e non le sarebbe dispiaciuto trovare l'anima gemella. Così si ritrovò a seguire con interesse quei discorsi strampalati, tanto più che a farli era una manciata di olive pettegole. Ma questo non era disposta a raccontarlo a nessuno, mica voleva finire in manicomio?

«Io certo dico lui *beeello*, un poco poco vecchiarello, però».

«E che *bla bla* tu significhi? L'uomo maturo *fascina* le femmine».

«Azz'è un bel *murzillo!*». Questo scappò, chiaro e tondo, a una delle più sfacciate.

Apriti cielo! La più anziana, scandalizzata, si vestì d'autorità e mise tutte finalmente a tacere.

Si fece avanti, soppesò con lo sguardo Rosina – la esaminò severa da capo a piedi – ed emise solennemente il suo giudizio.

«Beh, tu non è *talequale* Miss Universo ma può funziona! Ohibò, non proprio funziona grosso ma *funzina*, *funzietta*... *funzia*, insomma, perché nno? Ti parolò, ti pare po'? Tu tieni un *chennonsò* che lo *sghiribizza*, lo *sconfinfera*, lo *calamita*! Lui mosca tu miele, lui formichina tu zucchero, lui *croissant* tu caffelatte...E poi ti ha *sbrevognato* le segretose ricette di noi *scazzoppelle*, ti ha regalato noi a te, e questo non avrebbe fatto per un'altra...».

Rosina non sapeva se sentirsi offesa o lusingata, pertanto se ne stette sulle sue optando per una risposta laconica.

«Bocconcino, poi, quel pezzo d'uomo...Mmm, non so se è il mio tipo. Può darsi che io non sia *Miss Universo* – questa la ricalcò ben bene, facendo emergere la zitella che minacciava di rimanere per sempre – ma ho le mie idee in fatto di uomini».

Intanto loro incalzavano.

«Vuoleci un'occasione, un *EURÈKA*, per *inciarmare* nuovo incontro».

«E se noi lancia SOS tipo: Corri, Mino, corri, Rosina ci sconda: troppo sale! Aiuto, noi non si può più mangiare!».

«*Mannooooo*, tu impettegoli lei lui contro, così! Invece, Rosina, ti fai *riviva* al mercato, domenica, e dici, come *agnolella*: "Toh, guarda un po' chi si vede", poi lo *occhi* con gran sbattimento di ciglia e sorridi».

«Ma questo è banale, *scazzoppole*, ci vuole qualche più, *piùùùù*... romantico, ecco! La mia *capozzella* st'a girà film Luce... Buh, il *canepastore* di Mino, è il nostro galeotto: occhi truci di minaccia, fa bau bau contro Rosina e *perfinge* di azzanna una cavigli' allei, lui buttasi *eroicoasoccorsodifanciulla*, la prend'inbraccia sue *villopozzeenti*».

«Macché, Mino mangiasse la *fronna*: bensapete che Buh è un *babbà* cane, non torcesse un capello manco a una mosca».

«*Ecceerto*, le mosche sono calve... Ma però tu, Rosina, non specchi mai la tua... *parammè*, come dite, voi?, la tua im- ma- gi- ne! Guarda qua questi capelli: ma dacci una *forbiciata*, un tocco colore».

«*Eppoooi*, questo bel visino – perché sei carina, *scava scava*, ma un filo di trucco».

«Vogliamo parliamo della forma? C'è un bel po' di cicciosità sul popò, sulle *mandoline* a *lardarella*, Rosina, quand'è che tu *ffa'* dieta?

Quand'è che tu ffa' un- due- hop- hop- suda- stracqua- squaglia- 'nzogna- sfridda- kilo, eh?».

L'entusiasmo delle olive cominciava quasi a sconfinare nella mala creanza.

«Ooooh, smettetela! Io non ho nessuna intenzione di cambiare il mio look».

«Look? E chi è, un *cacciottello* compare di Buh?!».

«Il mio aspetto, intendo; quello non lo cambio. Punto e basta. Neppure se venisse dal mondo delle fiabe il principe azzurro in persona, chiaro? Chi mi vuole, mi piglia così come sono».

«*Stabbene* Rosina – intervenne l'oliva più anziana – così ti vogliamo: *coraggiuta, incazzosella*, sicura di te. Ha ragione, ragazze, ma quale belletto e parrucco... Sii tu, Rosinella, in carne ciccìa ed ossa! È questa la forza tua; poi – concluse con solennità – fa' quel che ti detta il cuore».

Rosina era confusa, cosa le dettava il cuore, che intanto le batteva all'impazzata?

Realizzò che la sua era stata una cotta a prima vista. Si era innamorata, sì, perdutoamente, di quell'omone rude e sudaticcio, abbronzato sotto il sole cocente dei campi, della sua storia struggente, perfino del caratteraccio che sembrava avere...

L'anziana oliva sorrise. Aveva visto tanti fiori fragili nascere e appassire, talvolta resistere all'insidia del tempo nella fedeltà. Eppure ogni amore la sorprende come fosse il primo, l'unico.

«Sii te stessa» spiegò «e fa' la cosa più semplice. Acconciaci belle belle col sale, il finocchietto, l'olio, l'aglio, il peperoncino forte; *inciuciaci* in tanti barattolini allegri, scegli il più bello e pittalo, *fiocomuniscilo, infantasiosalo*. Poi bussa alla porta sua e daglielo. Lui capirà. Sarà il tuo pegno sponsale».

Commosa e piena di stupore, Rosina balbettò: «Voi fareste tutto questo per me? Vi lascereste consumare per dar luogo a un sogno?».

«Siamo nate per questo. Noi frutti verdi e colorati, creature commestibili vegetali e animali, ogni giorno ralleghiamo le vostre tavole. Su quegli altari si consuma il nostro sacrificio quotidiano. Prendete e mangiate, ma non vi abbuffate, non vi ubriacate, basta un sorso per brindare alla salute degli amici e dei parenti, alla vita. Non maltrattateci, non gettateci via come avanzi superflui. Conservate la porzione che spetta i poveri».

Oh, ma quando s'impegnavano, quelle cosine "olivali" andavano dritte al cuore, eh?

Rosina rimase senza parole, e stava per mettersi a piangere tanta era la sua commozione. Così, in silenzio, fece una carezza alle sue amiche olive.

Ma queste subito le diedero una bella scossa: «*Sussù*, ragazza, bando ai piagnistei, qui ci dobbiamo dar da fare» l'ammonì l'anziana delle olive che era già rattrappita quasi al punto giusto da passare sotto sale. Rosina si mise all'opera.

Passarono quindici lunghi giorni. Dopo l'essiccazione fu la volta della salatura. Ma prima bisognava scottarle in acqua bollente, poverine... Rosina si prese cura delle sue olive – quanto capiva adesso il santo Francesco che chiamava sorelle le creature del Signore –, le maneggiò con delicatezza, le condì con amore e trepidazione e intanto fantasticava sul momento in cui ne avrebbe fatto dono a Mino.

Gli piaceranno? E se avessi sbagliato qualcosa e fossero troppo insipide, o troppo salate o, peggio ancora, troppo amare?... Ed io, gli piacerò, riuscirò a farmi amare? Perché non mi ha più cercata, forse non mi vuole, non è vero che si sentiva attratto da me? E se vi foste sbagliate, olivelle care, se tutto fosse solo un'illusione?

Rosina si arrovellava la testa in siffatti pensieri e non trovava risposta: le olive, da lei trattate pur con tanta cura, non erano più in grado di risponderle. Poteva solo fidarsi del suo cuore, della sua speranza.

La teneva desta col canto, la sua speranza.

«La lontananza, sai, è come il vento
che fa dimenticare chi non s'ama...».

Erano passati soltanto quindici giorni ma a lei sembrava un anno, un tempo interminabile.

Scoprì nel frattempo i segreti dell'amore. Chi ama è un esperto nell'arte dell'attesa; chi ama ha rispetto dell'amato, non precorre i tempi e non mangia frutti acerbi; chi ama non viola le leggi ma si fida dell'amore che con la sua potenza può oltrepassarne il confine. Chi ama vive bene.

Finalmente venne il tempo. Rosina guardava il suo bel vasetto, dipinto con le sue manine, col coperchio ricoperto da un centrinno coi bordi di pizzo, tenuto stretto con un nastro di rafia natura-

le; guardava i visini rugosi delle olive, sue amiche, che parevano strizzarle l'occhio.

Risolve che non l'avrebbe cercato al mercato domenicale – troppa gente, rumore, sguardi indiscreti e acuti – ma al mercato si sarebbe mescolata per ascoltarne le voci. Laggiù si sa tutto di tutti, e lei aveva bisogno di sapere dove cercarlo. Così seppe che abitava in una contrada poco distante dalla sua, in una masseria tutta gialla con un tetto di antichi coppi che dominava la cima tonda di una collinetta, al centro di una vasta distesa di ulivi.

Scelse un giorno feriale per bussare alla sua porta.

Bussò. Non apriva. Insistette, bussò ancora e ancora.

«Chi è?» tuonò una voce possente con una vena di diffidenza.

«Sono io, Rosina. Mi ha regalato delle olive al mercato, qualche settimana fa, ricorda?».

La porta si aprì.

Rosina non si lasciò scoraggiare dall'aria severa di lui e attaccò, spingendo avanti il suo bel vasetto di olive: «Mi sono permessa di portargliene un po' come assaggio. Così lei mi dirà se le trova saporite al punto giusto».

Gli sorrise. «Mi faccia entrare, sia gentile».

Mino si fece da parte e lei entrò.

Il ghiaccio era rotto. Al principio Rosina dovette tirargli le parole di bocca con le tenaglie ma, dopo le prime, le altre fluirono con scioltezza, finalmente libere. Lui le spiegò il significato del suo strano nome. Non era il diminutivo di Erminio o, che so, Beniamino, nessuno di quelli era il suo nome di battesimo. Le parlò del vecchio contadino che glielo aveva dato, un giorno, trovandolo in ginocchio a scavare, dissodare l'argilla sotto gli ulivi spaccandosi le mani e la schiena. A vederlo così, meno di un metro d'altezza, il suo amico e maestro dovette pensare al gigante nano che era stato.

Sicché si pronunciò solenne, nel suo dialetto strammo: «Da mo' annanze t'arrai chiammenno Mino. Pecchè chi è *mino* è cchiù, chi s'addenocchia annanze a' terra l'arrevota. L'*autre* nce vanno 'a sotto, tutte quante».

Quando il cielo imbrunì, Mino propose: «Resti a cena?» passando con naturalezza a darle del tu.

Lei accettò, non andò via. Gustarono insieme formaggio e olive, con giusto un po' di vino buono.

Si sono sposati. I figli del primo matrimonio di lui Rosina li considera suoi figli, e questa sera sono lì, accanto al fuoco ad aspettarli: che bello, li vengono a trovare, e Rosina ha preparato uno dei suoi pranzetti prelibati. Sono ormai prossime le nozze d'argento, ne è passato di tempo...

Solo un neo, un piccolo segreto tra di loro: Rosina non ha mai avuto il coraggio di rivelare a Mino della sua dolcissima, bizzarra conversazione con quella famosa accolita di olive ruffiane.

Forse stasera? Chissà, magari accanto al fuoco...

Mariannina è proprio soddisfatta di come le sono venute le olive, quest'anno! Se le guarda con orgoglio, ben disposte sul tavolo della cucina nella fila ordinata dei piccoli vasi variopinti da conserva. È stata proprio un'ottima annata, non c'è che dire, e le olive sono belle carnose e invitanti. Così pure l'uva – pensa, e intanto sgranocchia qualche acino dolce e croccante – che lascia sperare in un ottimo vino nuovo.

Ha appena finito di leggere a Peppino il racconto che ha scritto pensando al suo pronipotino – a proposito, si chiamerà Andrea, che bel nome, i genitori hanno finalmente sciolto la gloria! Una fiaba ispirata alle olive, per l'appunto, che il nonno ha trovato molto bella. La nonna ci pensa e sorride, e non vede l'ora di raccontarla al nascituro, che proprio poco fa le hanno fatto vedere in un'immagine ecografica inviata su WhatsApp.

«Cose dell'altro mondo» commenta stupefatta con nonno Peppino «quello che riescono a fare con tutti gli ordigni tecnologici che hanno creato oggi giorno! Guarda qua, si vede il profilo del naso a patatina, che carino».

«Kakoi krasivyi molodoj mal'cik! Cuome piccolo belo bambino! Adesso però tu va a letto, nonna. Tu stanca, tu lavorato tutu giuorno e poi tu scrivi, scrivi... ma chie scrivi tu, io nòn so».

Veronika, la giunonica badante, sempre lei, sul più bello interviene, e la sua robusta, cordiale presenza, s'impone.

Marianna si lascia docilmente accompagnare nella sua stanza.

Che importa, dopo tutto? C'è la notte intera davanti, per riprendere il filo segreto dei sogni.