

# 18° Concorso Letterario 2020

## Quel profumo scritto nella memoria

### LE OPERE PREMIATE

1° premio	Ines Ostoni	<i>Il tempo racconta</i>
2° premio	Angela Maria Bignamini	<i>Il profumo della lavanda</i>
3° premio	Mirella Dolzani	<i>Il profumo di mia mamma</i>
3° premio ex aequo	Maria Luisa Frontini	<i>Pomodori... e non solo</i>
4° premio	Laura Bontorin	<i>I miei nonni</i>

### *Il tempo racconta*

di INES OSTONI

*La panetteria era ripiena di un inebriante profumo che faceva venire l'acquolina in bocca e il mio esigente stomaco brontolava perché voleva esser riempito al più presto possibile.*

**È** una giornata tiepida. L'aria sembra immobile eppure c'è un lieve tremolio di foglie che lascia intuire la vita operosa che la quiete nasconde. Me ne sto seduta a far riposare il corpo già da tempo perennemente stanco, mentre la mente vaga tra passato e presente, facendo riaffiorare ricordi che sembravano sepolti. Un buon odore si spande nell'aria e mi riconduce indietro, ad alcuni buffi episodi che hanno costellato la mia infanzia.

Stavo trascorrendo un'estate piena di giornate gioiose e mentre mi impegnavo nel salto alla corda ripetendo pera, arancia, fragola, e limone mi è giunto l'affettuoso richiamo di mamma.

"Vieni, ho preparato la merenda per te e le tue amichette, una bella fetta di pane e pomodoro, condita con l'olio buono".

Ecco il mio cibo preferito, caratterizzato dal profumo intenso del nostro basilico coltivato in un vaso sul balcone. Il sapore, senza dubbio eccezionale, non è mai stato superato da altri. Quanto fastidio nel vedere l'immane rivolo rossastro colare dal mento e finire sul grembiule quadrettato che lo assorbiva immediatamente come se LUI fosse stato l'affamato! Per non parlare poi delle dita che rimanevano unte anche se affannosamente leccate. Sbuffavo inutilmente stizzita. L'acqua fresca del rubinetto aperto al massimo non serviva a nulla, ci voleva un'abbondante ed energica insaponata per eliminare totalmente l'olio malandrino. Oggi il glorioso pane e pomodoro è pressoché in via di estinzione. C'è il trionfo delle merendine preconfezionate che la martellante pubblicità riesce a far acquistare anche alle mamme più riottose. Fra i bimbettini vige l'inevitabile paragone e la classica conclusione: "voglio anch'io quella merendina, perché lui sì e io

no?" È il diktat del consumismo ad oltranza, non è facile sottrarsene.

A proposito di pomodoro c'era un giorno che vedeva l'intera famiglia in ruoli differenziati per la preparazione delle BOTTIGLIE! Tutti collaboravano. Le donne lavavano asciugavano e tagliavano a fette una caterva di pomodori rigorosamente maturi ma non mollicci. Gli uomini si davano da fare per farli bollire e poi con il pomodoro passato riempivano le bottiglie e le tappavano non dimenticando mai di profumarle con il glorioso basilico. Per finire ribollivano le bottiglie piene e prima di toglierle le lasciavano raffreddare lentamente. Quante chiacchiere e risate fra noi ragazzi! Ci sentivamo importanti perché facevamo i fattorini con la massima prudenza e a fine giornata c'era sempre un regalo che generalmente consisteva in qualche preziosissimo soldino. Il tempo! Il tempo trascorre senza posa e cambia tutto, rimane solo il ricordo, la nostalgia di sapori e luoghi che sono mutati in maniera inarrestabile grazie ad un presunto progresso.

Tornando al pomodoro, mi sovviene un eclatante episodio che nella mia famiglia è rimasto famoso e la protagonista è stata, suo malgrado, la sottoscritta.

Non in tutte le case c'era il forno e mia zia, fresca sposina, aveva deciso di preparare un teglione grosso e tondo di pizza al pomodoro che aveva portato dal fornaio, il quale dopo il pane, a forno ancora ben caldo, ne approfittava per cuocere pizze e focacce e per ognuna di esse rilasciava un numerino da conservare e mostrare al momento della resa.

Ero di passaggio, zia aveva da sbrigare alcune faccende e quindi mi reclutò a volo.

"Questo è il bigliettino numero tredici, fammi il fa-



vore di andare a ritirare la pizza, a quest'ora dovrebbe essere pronta. Stai attenta che è bella grossa e ancora calda." "Tranquilla zia."

Andai, contenta per essermi assunta un compito "da grande". Sbirciai tra una persona e l'altra e individuai facilmente il numero tredici. La panetteria era ripiena di un inebriante profumo che faceva venire l'acquolina in bocca e il mio esigente stomaco brontolava perché voleva esser riempito al più presto possibile. Dovevo sbrigarmi. Presi la teglia e la abbracciai come se fosse stata la mia bambola preferita poi uscii. Per far presto decisi di ritornare percorrendo una strada alternativa, più breve ma insidiosa, transitata al tramonto dagli asini che rientravano dalla campagna. Da non crederci! Nonostante la massima attenzione, la grossa teglia mi impedì la completa visione dell'asfalto, calpestai qualcosa di morbido e scivoloso e mi ritrovai distesa a terra. La pizza ovviamente decise di percorrere un itinerario tutto suo. Essendo tonda, si comportò come una ruota e cominciò a rotolare perdendo gran parte dei pomodori che schizzarono dappertutto. Il mio primo pensiero? M'era andata bene, non mi ero fatta niente. Mi rialzai, mi guardai intorno per controllare che nessuno mi avesse vista e mi rincuorai notando che non c'era stato alcun testimone del misfatto. Dopo aver catturato la pizza "spogliata", recuperai una discreta quantità dei suoi pomodorini flosci e spiaccicati e la "infiorettai" per benino riempiendo come potevo parecchi dei posti vuoti. Mi misi poi a strusciare con delicatezza il bordo che aveva assunto un evidente colore nocciola. Mi sembrava di aver rimediato. Eccomi di ritorno. Zia mi stava aspettando, aprì la porta prima ancora che potessi bussare e prelevò l'oggetto del reato.

"Ma lo sai che mi pareva di averci messo molto più pomodoro? Boh! Questa pizza ha una faccia bruttarella e non sento il solito profumo appetitoso, sembra addirittura che puzzi. Aspetta. Non scappar via come se avessi il ghiaccio in tasca, assaggiane un pochino."

"No zia, non mi va, devo rientrare perché s'è fatto tardi e mamma sarà in pensiero."

"Eh? Rifiuti la pizza proprio tu che ne sei tanto golosa? Dai, non fare complimenti, quanto tempo ti ci vorrà per mandarla giù? Il tuo appetito è arcinoto."

Avevo il goppo in gola, non potevo mangiare QUELLA pizza! Ma la potevo far mangiare agli altri? Sentivo di non poter più tacere, dovevo spifferare l'accaduto anche se il mio cuore andava a mille.

"Zia, ti devo dire una cosa, ma ti prego, non t'arrabbiare, non l'ho fatto apposta."

"Cosa è successo?"

Mi scappò un singhiozzo.

"La pizza m'è caduta per la strada degli asini che è un po' in discesa ed è rotolata per qualche metro

ma l'ho recuperata prima che la percorresse tutta e l'ho salvata."

"Recuperata? Salvata? Ma che stai dicendo? Ti rendi conto di quel che è successo? Quella strada è disseminata di escrementi. Mangiandola, nel migliore dei casi, ce la saremmo cavata con un formidabile mal di pancia. Altro che PIZZA AL POMODORO, è una PIZZA ALLA CACCA e ne ha assunto anche il colore e il PROFUMO.

Ora capisco perché non la volevi assaggiare! Ma ci pensi? Abbiamo rischiato addirittura un avvelenamento. Meno male che mi hai raccontato tutto.

Dai, non piangere, è inevitabile rifugiarmi nell'abusato rimedio dell'ultima ora: stasera l'appetitoso menù sarà costituito da due magnifiche uova affrittellate. Chissà come sarà contento tuo zio!"

Un mio ultimo -sigh- un piccolo -ciao- e poi via di corsa.

Inutile dire che sullo sciagurato episodio, dopo un istante di stupore, ci ha riso su non solo l'intera famiglia ma anche il vicinato che per lungo tempo ha scherzato su "pizza" e "profumo".

Sottolineo che d'allora in poi mi sono rifiutata categoricamente di portare o ritirare pizze anche se piccole. Non l'avrei fatto nemmeno se me l'avesse chiesto il Presidente della Repubblica o la Regina d'Inghilterra.

La mia vivacissima infanzia è stata punteggiata da altri momenti che solo ora, a distanza di tempo, riesco a definire esilaranti. Non esistevano computers e telefonini ma la fantasia suppliva a tutto. Posso orgogliosamente affermare che, per la mia formazione, basilare si è rivelato il dialogo esistente nella mia impareggiabile famiglia la quale purtroppo, nel corso degli anni, si è fatalmente impoverita di molti dei suoi componenti. A questo punto dovrei proprio parlare dei nonni e dei genitori ma ora è il momento di far riposare anche la mente. Devo rientrare. Il sole sta tramontando e inizio a sentire un po' di frescolino. Ci vuole prudenza quando si è anziani. Me lo sento ripetere fino alla noia e allora è meglio cercar di evitare l'ennesimo rimbrotto. Il fatto è che se mi immergo nei ricordi non avverto lo scorrere del tempo e finisco per rivivere il passato come se fosse presente.

Sarà colpa dell'età?

Vorrei serbare quel minimo di comprendonio che mi rimane.

Sono troppo stanca e poi, stasera, per cena, mia nipote sta preparando.....provate ad indovinare, già, proprio una **PIZZA!!!!** È questo l'inconfondibile profumino che mi sta avvolgendo da un bel po' e che ha provocato il mio amarcord.

È giunto il momento di aggiungere all'odorato il gusto.

Vado. ■

## *Il profumo della lavanda*

di ANGELA MARIA BIGNAMINI

*All'alba, come al tramonto, la lavanda emanava un forte profumo che saliva su, su fino al primo piano e inondava le camere da letto.*

**C**i sono momenti, nella nostra vita, in cui certi ricordi appaiono e si fanno vivaci come i fiori in primavera.

I PROFUMI!!! Profumi e aromi di un tempo lontano ormai scomparsi, o quasi, in un contesto civile dove le cose "genuine" si fanno sempre più rare.

Il primo ricordo che affiora, e anche sovente, è il profumo della lavanda negli armadi della nonna. La nonna abitava in una bella 'casa di campagna' che aveva davanti una grande aia con un pozzo di acqua sorgiva buonissima e sempre fresca. Dietro la casa, verso i campi, c'era un pezzetto di terreno ad uso esclusivo della nonna. ERA IL SUO TERRITORIO!!!

In quel terreno coltivava insalate, costine, pomodori, erbe aromatiche, cioè le verdure e tutto ciò che serviva quotidianamente e che doveva essere a portata di mano sempre; in fondo al piccolo orticello c'era un quadrato dove veniva coltivata la lavanda.

La cura che la nonna aveva per quelle pianticelle a me sembrava esagerata. Noi piccoli potevamo giocare a palla, che qualche volta finiva nell'orticello e la nonna non diceva nulla, ma se finiva tra la lavanda erano guai. Ci si rimetteva la merenda o non ci era risparmiata una bella ramanzina.

All'alba, come al tramonto, la lavanda emanava un forte profumo che saliva su, su fino al primo piano e inondava le camere da letto. Pareva che, a modo suo, volesse augurarci il 'Buongiorno' oppure la 'Buonanotte'.

Era lei, la nonna, a bagnare regolarmente la sua lavanda, a seguirne la crescita, la fioritura, la maturazione e a raccogliarla.

La divideva, poi, in mazzetti, mettendo i fiori tutti allo stesso livello, li legava alla base con un piccolo spago, poi ripiegava gli steli sui fiori fino a ricoprirli interamente. Quindi legava anche gli steli facendone una specie di 'banana' che veniva poi sistemata nei vari armadi.

C'era sempre un profumo di fresco e di pulito, nelle varie camere, ed erano proprio quei mazzetti di lavanda a rendere profumato l'ambiente. Quando partivo da Ponzone per andare a Melazzo per stare un po' coi nonni, la prima cosa che mi veniva alla mente era quel profumo di lavanda.

Passati gli anni, quando anch'io ho potuto avere un pezzetto di terra mio, vi ho messo tre piante di lavanda che avevo nella casa di Torino sul balcone. In pochi anni si è moltiplicata fino a divenire una grande aiuola azzurra quando la lavanda fiorisce.

Anch'io la raccolgo quando è 'matura', ma non faccio le 'banane' come faceva la nonna. La metto semplicemente dentro a dei sacchetti che sistemo poi sia negli armadi che nei cassetti e il profumo rende piacevole aprirli e respirare quell'olezzo carico di ricordi.

E col profumo della lavanda rivedo gli occhi azzurri della nonna. Ne risento la voce, la sua raccomandazione: "*Attenti alla lavanda*", e la sento vicina con tanta, tanta malinconia e nostalgia. ■

## *Il profumo di mia mamma*

di MIRELLA DOLZANI

*Adesso tutto è facile, basta aprire il frigo e ingredienti per cucinare non ne mancano mai, ma allora non era così. Per cucinare c'era solo una stufa a legna con un forno che scaldava pochissimo, niente acqua calda, frigo, gas.*

**M**olti sono i profumi scritti e conservati nella mia memoria, ma il primo che emerge è quello della mia mamma. Non mi ricordo che usasse essenze particolari, lei profumava di mamma. Era un odore che sapeva di casa, di orto, di cibo che ogni giorno preparava per la numerosa famiglia (eravamo sei figli e la zia). Dall'apparire della primavera fino all'au-

tunno inoltrato lei, di buon'ora, si recava nel piccolo appezzamento per curare le verdure che servivano alla famiglia. Nel mio minuscolo paese c'era una cooperativa che forniva solo i beni di prima necessità e nient'altro, quindi ogni famiglia aveva il proprio orticello per sopravvivere. Il sentimento che allora provavo avvicinandomi a lei sentendo il suo profumo, sapeva di sicurez-



za, stabilità. Quando preparo qualche piatto con le ricette della mamma mi circondano tenerezza, gratitudine, nostalgia. Alle volte rimpiango di non aver chiesto alla mamma, oltre alle poche notizie che ci aveva raccontato, fatti della sua infanzia, momenti della sua giovinezza. Era sempre indaffarata e, finito il pasto di mezzogiorno, diceva sempre: “cosa farò a cena?”

Adesso tutto è facile, basta aprire il frigo e ingredienti per cucinare non ne mancano mai, ma allora non era così. Per cucinare c'era solo una stufa a legna con un forno che scaldava pochissimo, niente acqua calda, frigo, gas. Le provviste provenivano quasi tutte dall'orto. Tornavamo da scuola affamati (non si portava la merendina) ed eravamo ben disposti a divorare polenta e crauti: menù giornaliero. Il pasto serale quasi sempre consisteva in un minestrone e torta di patate o “tortel” di farina. Per prepararlo iniziava dopo pranzo a grattugiare qualche chilo di patate e lavare scodelle di verdura. A sera usciva sul poggiolo e urlava i nostri nomi per radunarci a cena. Ricordo molto bene la sua voce. A volte chiamava qualcuno ad aiutarla, normalmente le più grandi, quindi noi piccole eravamo felici di giocare ancora un po'. Si arrabbiava quando sbagliava nome e, interrompendolo a metà, gridava più forte quello giusto. Che risate per questo!

Molte volte papà tornava dal lavoro quando avevamo già mangiato e per lui mamma riservava la parte migliore. Ci raccomandava di stare bravi e non disturbarlo perché quando rientrava era molto stanco. Caro papà, anche lui aveva il suo profumo. Sapeva di argilla e di olio di motore, che trovavamo anche nel pane avanzato dal pranzo insieme a un po' di pasta. Non si soffriva la fame, ma quello che ci dava papà era il più buono. Mamma diceva che papà era un galantuomo, onesto e laborioso. Io ero orgogliosa di lui. Era veramente buono.

Anche se doveva alzarsi alle cinque del mattino per recarsi al lavoro a piedi o più avanti nel tempo in bicicletta, trovava sempre il tempo di stare con noi. Di domenica alle volte ci raccontava leggende o storie della nostra zona o rispondeva ai tanti nostri perché. Era molto ingegnoso e la gente del paese portava orologi da riparare, oppure lo chiamava in casa per aggiustare macchine da cucire. Venivano pure per farsi tagliare i capelli. Era capace anche di fare il ciabattino ma il più delle volte veniva pagato con un grazie. Tanti altri profumi mi tornano a galla. Fra questi l'odore di mosto. Era acre e penetrante. Ma mi piaceva perché eravamo tutti più o meno coinvolti nella raccolta dell'uva (quanta ne mangiavamo), nel pigiarla e sistemarla nel tino. Il poco

vino ricavato bastava appena per qualche mese. La memoria mi riporta al profumo dei gigli di S. Luigi. Ogni volta che lo sento mi fa pensare ad un momento molto doloroso. Sulla bara di mio fratello morto sedicenne per aneurisma era dipinto un bellissimo giglio. Sono passati sessant'anni da allora, ma il suo ricordo è indenne. Avevo tredici anni. Basta risate con lui, basta scorribande nei boschi, basta complicità nello sfuggire a qualche castigo. Niente più con lui.

Con piacere ricordo l'odore di malga. D'estate andavo con le mie sorelle e la zia a passare qualche giorno in montagna. Si partiva la mattina presto per sfuggire al caldo, cariche di zaini pesanti come quelli degli alpini e dopo tre o quattro ore di salita si raggiungeva la baita. Ci si precipitava ad aprire la porta e ci veniva incontro un forte odore di muffa, di braci spente, di chiuso. Ma che gioia essere arrivate fin lì! Ci divertivamo a mettere al sole coperte e materassi, si areava ben bene, si puliva il pavimento, si cercava la legna per il fuoco. Ogni azione era motivo di contentezza e di libertà. Alla sera, rimesso a posto il necessario, ci sdraiavamo tutte su un lungo tavolone che occupava tutta la parete di fondo e poi via con scherzi e risate che non lasciavano dormire la zia. Tutto questo pandemonio le impediva di riposare e di recitare il rosario con noi. Povera zia, vittima della nostra spensieratezza!

Non manca il profumo del fieno. Durante tutta l'estate si doveva preparare la riserva di fieno per il resto dell'anno. Papà e il fratello maggiore, al mattino presto si recavano nel campo per tagliare l'erba. Subito dopo noi ragazzine, a volte con mamma e zia, eravamo incaricate di girarla e infine alla sera, quando l'erba era diventata fieno, si rastrellava il prato per raccogliarlo. Tutto questo se il tempo aiutava, altrimenti, per impedire che la pioggia bagnasse il fieno lo radunavamo in un grande covone. Al giungere del sole si ridistribuiva. Poi, seccato, si metteva in grandi lenzuola di iuta che opportunamente legate venivano trasportate dal “ciarador”, cioè da una persona che possedeva un piccolo trattore. Giunti a casa si issava su in soffitta con delle funi collegate ad una carrucola. Papà dall'alto si sporgeva per tirare dentro il lenzuolo. A ripensarci mi vengono ancora i brividi rivedendo quella scena. Poi ogni preoccupazione svaniva quando il fieno andava ammassato e così noi bambine quanti salti e capriole facevamo su quel materasso tutto speciale! Che misto di profumi ci regalavano i vari tipi di fiori e piante essiccate! Allegrìa pura.

Non dimentico infine l'odore di una vecchia Bibbia illustrata in bianco e nero. Allora la sua lettura era vietata, specialmente a noi piccoli, ma

noi non lo sapevamo. Era nascosta in un sottoscala adibito a ripostiglio. L'avevamo scoperta la mia sorella più piccola ed io. Guardavamo le illustrazioni (forse non sapevamo ancora leggere) e ci divertivamo così. Era il nostro segreto. Mi ricordo che era riprodotta la scena di un uomo che veniva portato in cielo su un carro di fuoco.

(Adesso penso si trattasse di Elia).

Quanti profumi, quanti ricordi, uniti tutti dalla fanciullezza. Età in cui non si aveva piena coscienza della sua preziosità. Età in cui ogni avvenimento veniva vissuto con una certa spensieratezza. Il domani, immaginato con molta fantasia, sembrava lontano, lontano.... ■

## *Pomodori e non solo*

di MARIA LUISA FRONTINI

*Circondate da vitigni nostrani, le pianticelle di pomodoro crescevano in lunghi filari ordinati, accanto alle patate, al granoturco, a ogni genere di verdura ed a una profusione di fiori: dalie, gladioli, astri, zinnie, crisantemi...*

Che cosa c'è di più ordinario che aprire una confezione di pomodorini in grappolo appena acquistata al supermercato, con l'intento di preparare una banale insalata estiva?

Eppure stamattina, mentre staccavo dal tralcio ancora verde i pomodorini vermigli, l'aroma intenso sprigionato dal rametto mi ha trasportata d'improvviso in quel tempo sospeso in cui è possibile rivivere la presenza di emozioni dimenticate.

Come alla mente di Proust il sapore di un boccone di *madeleine* inzuppato nel tè ha avuto il potere di risvegliare in lui la viva esperienza di tutto un mondo che egli credeva perduto per sempre, così l'odore buono di un tralcio di pomodoro mi ha permesso di ritornare in un luogo che, per quanto lontano e desueto, se ne stava riposto con cura in un cantuccio della memoria, assieme ai tanti ricordi sereni ad esso legati.

Ed ecco ricomporsi in ogni dettaglio quel luogo rustico e incantevole: il ronco in mezzo ai boschi, un vasto appezzamento di terra a coltivo, di proprietà di uno zio, che nel tempo libero lo lavorava, per puro diletto, con l'aiuto di mio padre e di un mio cugino.

Circondate da vitigni nostrani, le pianticelle di pomodoro crescevano in lunghi filari ordinati, accanto alle patate, al granoturco, a ogni genere di verdura ed a una profusione di fiori: dalie, gladioli, astri, zinnie, crisantemi, per non dire dei monumentali cespi di salvia, menta e rosmarino che prosperavano ai piedi delle viti, dove era solito sostare il ramarro al tepore del sole.

*"L'è ura da piantà i tumatis"* decretava lo zio, verso la fine di maggio.

*"Gb'emm da ligà i tumatis"* stabiliva più tardi mio papà, dirigendosi verso il bosco per tagliare i bastoni destinati a sorreggere le piantine, ormai vigorose a sufficienza.

*"L'è ura da sgrisulà i tumatis"* sentenziava l'ultimo del terzetto, quando si rendeva necessario eliminare i getti secondari, che avrebbero tolto forza alle piante di pomodoro.

Le cure dedicate a queste ultime segnavano il tempo per una serie di altre operazioni, da compiere in sequenza ben precisa: su tutte, la nota predominante era sempre data dal verde succo aromatico che impregnava a lungo le mani quando si legavano gli steli dei pomodori, o se ne staccavano le "femminelle", o quando infine si procedeva a raccogliere il loro carico succulento, durante l'estate assolata.

Quell'aroma era un tutt'uno con l'odore del ronco. Era l'odore della fertile terra rossiccia, sedimentata dallo scorrere dei millenni e modellata dall'opera sapiente di generazioni laboriose: un composito sottofondo sempre uguale, eppure sempre diverso, nel variare del tempo e delle stagioni.

Intorno al ronco, il risveglio del bosco profumava la primavera, con le robinie bianche di grappoli mielati e i mughetti stillanti di rugiada. A giugno emergeva l'effluvio amaro dei castagni in fiore.

Nel pieno dell'estate l'aria odorava di frutti maturi e di verdura lussureggiante, e nelle sere di luglio, quando si allentava la morsa del sole, tutti gli aromi si stemperavano dolcemente, accompagnando il ronco alla quiete della notte.

Poi l'autunno si annunciava, lento. L'aria sentiva di umido: delle foglie cadute, dei funghi, dei rami marcescenti alle prime nebbie. Odorava di malinconici addii, col fumigare delle stoppie rinsecchite che venivano bruciate prima del gelo.

Nei mesi dell'inverno, mentre i passi risuonavano fra le zolle irrigidite, potevi ancora respirare l'a-



←

roma resinoso dei pini, scollati dalla tramontana. Così alternandosi scorrevano i tempi del vivere e quelli del morire, i giorni della terra e quelli degli uomini, che sudavano e faticavano per trarne la soddisfazione di un lavoro ben fatto, oltre che prodigo di raccolto.

Mi piaceva contemplare le amate figure dei miei cari, che, di volta in volta, erano impegnati a dissodare, seminare, zappare, innaffiare... Mentre respiravo a pieni polmoni l'aria buona del ronco, liberando la mente dagli affanni del quotidiano, cercavo di imprimere nella memoria ogni particolare, e intanto pensavo che, prima o poi, quel mondo sarebbe inevitabilmente tramontato, ma niente me ne avrebbe potuto sottrarre il ricordo. Sapevo di essere fortunata ad accumulare tanta ricchezza.

Non immaginavo che l'incalzare dei successivi eventi, col loro groviglio di dolore e di preoccupazioni,

avrebbe ben presto affossato sotto una coltre di pietra anche il gusto della gioia e della bellezza; tuttavia è bastato l'inatteso profumo di un grappolo di pomodorini per far riemergere l'angolo del passato in cui ho vissuto ore di pace: e, se non sono riuscita a trattenere una lacrima di commozione, ho capito di aver ceduto non a uno sterile rimpianto, bensì a un'immensa gratitudine per il bene che ho vissuto e che, alla fine, solo rimane.

#### Note

Le frasi in dialetto riportate nel testo significano, rispettivamente:

- È ora di piantare i pomodori.
- Dobbiamo legare i pomodori.
- È ora di sbottonare i pomodori. ■

## *I miei nonni*

di LAURA BONTORIN

*Ed è proprio questo profumo d'amore che ha reso tanto speciale il profumo del bruciacchiato del "pan biscotto", della cipolla e del pomodoro delle patate in umido, della pasta troppo cotta.*

**T**ra tutti i profumi che ho scritti nella memoria, tre di questi è come se potessi percepirla proprio ora, quando invece sono il ricordo di una bambina di dieci anni. I tre profumi di cui vi racconterò, che collego alle nonne e al nonno che ho conosciuto, so che mi accompagneranno per tutta la vita.

Il primo profumo lo associo alla nonna Santina. Qui in Veneto lo definiamo il profumo del "pan biscotto". Il "pan biscotto" è semplicemente del pane vecchio, reso croccante lasciandolo sopra la stufa. Riesco ancora a richiamare alla memoria quel profumo di pane quasi bruciacchiato che assumeva la cucina. Forse ad alcuni risultava sgradevole, ma nel mio caso, più croccante e bruciacchiato era il pane, più il profumo che emanava era di mio gradimento!

Il secondo profumo lo attribuisco alla nonna Angelina. Il profumo che rievoco pensando a lei è quello delle sue patate in umido. Lo definirei come un misto tra cipolla rosolata, pomodoro e pepe. Di tutte le patate in umido che ho mangiato, nessuna ricetta può eguagliare il profumo di quelle della nonna. Ho chiesto pure a mia mamma di provare a cucinarle seguendo la sua ricetta, ma purtroppo non c'è stato paragone! Non so cosa darei per risentirlo ancora, ma per fortuna il suo

ricordo rimane vividissimo nella mia memoria. Infine, il terzo profumo lo associo al nonno Sante. È il profumo della sua pasta "scotta". Sicuramente definita così non si riesce ad immaginare alcun vero profumo, ma da piccola la cena dal nonno era la mia preferita, dato che a casa mangiavo solo pasta al dente! La cucina del nonno emanava questo profumo di pasta troppo cotta e di sugo di pomodoro fatto in casa. Si tratta forse del ricordo più tenero che ho: dietro a questo profumo "speciale", riesco ancora a rievocare l'amore dei gesti del nonno, dell'energia con cui scolava la pasta, della sua felicità nel mandare a casa la sera le nipotine con la cena già fatta. Nonostante la semplicità di questi profumi, li sento ancora così vivi perché c'era un elemento che li caratterizzava: *profumavano d'amore*. Ed è proprio questo profumo d'amore che ha reso tanto speciale il profumo del bruciacchiato del "pan biscotto", della cipolla e del pomodoro delle patate in umido, della pasta troppo cotta. Di profumi buoni ne ho sentiti veramente tanti. Ma di profumi speciali, quelli a cui pensando mi viene un sorriso nostalgico sul viso, ce ne sono molti meno. Sicuramente i profumi che rievoco pensando ai nonni avranno sempre un posto nel mio cuore. ■