

FINE ESTATE

Quando a fine agosto tornavamo dalle vacanze, la casa ci attendeva grande e pulita come un santuario. Un santuario che aveva avuto Nonna Gina come vestale.

Era un riappropriarsi di spazi e di silenzi, dopo un mese di mare e campeggio. Si rientrava in un'altra dimensione, che era percepita diversa anche dai sensi, dall'aria che si respirava, dalle voci, le nostre e quella della nonna, che parevano suonare in maniera differente.

In cucina, sancta sanctorum del santuario domestico, ci aspettava sempre un gran cesto pieno di verdure: grossi pomodori cuore di bue, tralci di ciliegini, zucchini, lucide melanzane, peperoni rossi e gialli, teste di insalata, e poi broccoli, cavolfiori, fagiolini, spinaci, costine, prezzemolo, basilico, salvia...

Appagavano la vista con i loro colori vividi e riempivano di profumo la cucina. E poi avrebbero appagato il gusto, con insalate, frittate, minestrone...e i peperoni al forno nel vassoio con un filo d'olio e saporiti filetti d'acciuga e le gialle campane dei fiori di zucca fritte nella pastella...

Al di là della finestra della cucina, l'orto era un trionfo, con il graticcio con i pomodori, le file di zucchini, di melanzane, costine e, verso la rete, come nella favola di Cenerentola, tonde zucche e intrichi di "tromboni" color arancio.

Oltre, in un profumo di frutta matura e ronzii di vespe, i meli, stracarichi, si estendevano come nel giardino dell'Eden, i peri offrivano diverse varietà di pere, e, tra queste le rare "pere martine", simili ai frutti d'oro di una delle mie Fiabe Sonore. C'erano poi i susini che presentavano ancora qualche macchia violetta e, verso il fondo, sotto la "topia", l'uva americana che iniziava a maturare.

In un angolo del giardino, invece, accanto ad un piccolo laghetto artificiale, tra grosse pietre erano stati piantati da papà gustosi lamponi, piantine di ribes ed uva spina con le sue bacche dalla sottile filigrana. E poi c'era anche una pianta di alloro, e poi, verso il fondo del giardino, i cachi che avrebbero acceso con i loro frutti arancio la monocromia del tardo autunno, quando il resto della natura si sarebbe preparata al riposo.

E l'orto aveva già dato, abbondantemente... e quell'estate per la prima volta, anche un paio di meloni. Uno di questi, il più bello, prima di partire per il mare, era stato protagonista di una lotta all'ultimo sangue tra la nonna e la mamma da una parte e mio padre dall'altra. L'auto con la barca sul portapacchi e la roulotte al seguito era già pronta. Le cassapanche della roulotte piene di provviste, soprattutto frutta e verdura- ricordo l'abbondante produzione di susine- , al mare care come l'oro, e tutto era stato stivato, quando la nonna era arrivata con un bel melone. Una vera primizia! La mamma aveva preso la palla al balzo e l'aveva sistemato nell'ultimo spazio disponibile, quando papà l'aveva tolto: era troppo! La mamma si sarebbe portata via pezzo a pezzo la casa intera, se si andava avanti così! No, bisognava toglierlo e l'aveva posato su una panca in muratura, vicino al piazzale. Mamma l'aveva visto e l'aveva rimesso, papà l'aveva visto e l'aveva tolto...

Dopo esser stato palleggiato tipo pallone da rugby, la mamma, da vero capricorno l'aveva spuntata, nascondendolo bene, e quando, ormai al mare l'aveva messo in tavola, papà aveva detto: "Mmm, buono, dove l'hai preso?"

Intanto, durante la lunga estate calda, la nonna, da vera formica previdente, aveva cotto, sbollentato, pelato, imbottigliato, sterilizzato, stipato nei barattoli, ed ora sui ripiani della cantina facevano bella mostra di sé come soldatini nelle loro divise, barattoli e bottiglie pieni di polpa di pomodoro, e poi zucchine, peperoni al forno, giardiniera. In un altro settore, c'erano susine e ciliegie sotto spirito, pesche e fragole scioppate e marmellate varie, tutto

con l'etichetta. Nelle cassette di legno c'erano le patate; in grossi contenitori di vetro, nell'acqua di calce, le uova.

E poi c'era il congelatore, forse per la nonna il migliore ritrovato della moderna tecnologia, dove spinaci, costine ed altre verdure, sbollentate, erano state ridotte a palline o a grossi cubetti, quasi pronti all'uso per frittate, o fagioli simili a grosse perle e variegati borlotti, piselli, o verdure assortite già tagliate messe in buste sigillate per i minestroni.

Ma il lavoro non era di certo finito e la cantina si preparava per l'arrivo delle uve e il lavoro del torchio e del tino.