

Elogio alla chiangarella

L'ha mann't mbaViciin
mercoledì 26 settembre 2007
Ultimo aggiornamento venerdì 28 settembre 2007

PROSA

Le forme tonde, il colore chiaro.

Già il solo guardarti mi intenerisce e l'acquolina sale.

A te chiangarella, simbolo di una tavola e di un Tavoliere; a te mi riempi la bocca di dolci ricordi.

Nasci dalla semplicità, acqua e farina, ma per mostrarti nella tua finale bellezza ci vuole arte, pazienza e amore.

Che dire di te poi nelle tue varie vesti? Sei superlativa nel formare l'Italico tricolore con i rossi pomodoro e con la larga foglia di basilico. Emani aromi di campagna e di mare quando di rape e acciughe ti vesti per ricordarci da dove veniamo.

I coppini fatti apposta per raccogliere gusto e restituirlo a me lì mi perdo tra i sapori.

Spesso sei troppo lontana e ne sento la distanza, la gola chiama e lo stomaco si stringe. Impossibile resistere oltre; mi rimbocco le maniche e ti vengo incontro.

Sulla spianatora ci intrecciamo, tra le mie mani sai prendere vita e forma.

E così, nuda e piena davanti ai miei occhi, colmi ogni mio vuoto.

VERSI

Pasta sana col cuore della mia Puglia bella.

Io ti adoro tonda e bianca chiangarella,

che tu sia di rosso pomodoro vestita,

che tu sia di fini rape guarnita.

Olio di gomito per trombare ad arte le farine;

lungi serpentelli si mutano nelle amate cupoline.

Illumini la mia tavola ed il mio cuore.

Non so stare a lungo senza il tuo sapore.

Anelo ogni momento il vederti ed il gustarti;

morbida prima, poi dura ed infine calda mangiarti.

Immenso il piacere di modellarti tra le dita.

A te chiangarella... Sapore di vita.

AMARCORD

Apro gli occhi, sono già sveglio come spesso capita ai bambini di nove anni come me.

Oggi è un giorno speciale.

Guardo la cartella lì sulla sedia con uno sguardo a metà tra l'indifferente e lo schifato.

La domenica profuma di festa e i vestiti sono più belli e freschi.

Il latte, i biscotti - quelli fatti in casa certo - e poi giù in strada.

Alle 9 Messa del fanciullo alla Madonna della Fiducia.

La funzione vola via veloce tra un canto, una sfida a dito di ferro e una linguaccia alle bambine vicine che qualche anno dopo causeranno le prime pene d'amore.

Di corsa a casa, lì c'è da fare!

Entro in cucina, il "centrone" nel ripostiglio è già orfano della spianatora di mamma che troneggia ormai sul tavolo.

Il chilo di farina, accuratamente trombato, è già per metà trasformato in chiangaredde tonde di una precisione Giottesca.

Le mani esperte della mamma sembrano volare; come sempre le guardo affascinato.

So qual'è il mio compito, inizio a prendere quelle più secche usando una vecchia cartolina che rappresenta un improbabile paesaggio di una Roma che fu e lo spostò sul vassoio già copertoda uno strofinaccio di cotone rosso a quadri.

Ora il mio angolo di spianatora è libero, prendo il "mio" coltello a punta tonda e senza sega, allungo il serpentello di pasta e inizio anch'io a "creare".

Spesso futurismo, astrattismo e addirittura cubismo intervengono inaspettati a contrastare le mie creazioni.

La pasta vergine sta per finire, un'occhiata alla mamma che capisce e acconsente; lascio il coltello e prendo il ferro a sezione quadrata e parto per l'avventura "friscieddi" come si chiamano a Ginosà.

Una raschiata col coltello alla spianatora, una passata col panno umido e il centrone nel ripostiglio riprende il suo possesso.

Mi siedo davanti alla TV, la mamma mi porta un paio di polpette sfritte col vino prima di passare le altre nel sugo e l'annunciatrice completa la mia felicità domenicale: Va ora in onda "Oggi le comiche", presentate da Renzo Palmer

Buona chiangarella a tutti