

Prefazione di Franco Piccinelli



Sarà un anno fortunato, questo 2012 che per la prima volta scrivo con i suoi bei numeri arabi e chissà quante volte mi toccherà ripetermi e ripeterlo, subito annotando un fatto strano. Fino a un po' d'anni fa, perdurando quella che credevo eterna giovinezza, all'inizio d'ogni anno nuovo rimaneva per qualche giorno all'ultimo numerale vecchio: verosimilmente per affezione, per abitudine, ma anche perché non m'incuriosiva troppo indagare nel futuro.



Adesso non mi sbaglio più, il primo biglietto augurale ha il suo bel 12 a corredare il millesimo. E se volete un consiglio da amico, non datate mai nulla frettolosamente, peggio abbreviando il mese e l'anno. Un bell'1 Gennaio 2012 (o il suo epilogo) tutto bello disteso vi procura sicura simpatia.

Contare gli anni, già. Che ne dite? E' o no un buon esercizio? Andare anche a ritroso, fare dei raffronti, stabilire sottraendo quanti ne avevate quando v'innamorate della prima o della centesima morosa, è esercizio gradevole. Tuttavia da non fare di notte, quando capita d'andare in bianco con il sonno e allora si almanacca ripescando, disseppellendo volti, situazioni, cose. Se ti azzardi su questa strada e lo svegliarino scandisce le tre, ed è inverno, rischi di sentirti perduto e per forza dici una preghiera, meglio un'orazione con la sua maggior significanza cristiana.

Ti dà un àndi solo se è estate e l'alba è precoce e lo sarebbe di più se ai tavoli alti d'Europa non si divertissero a cambiarci l'ora di continuo. Per la miseria... cosa gli costa e ci costa lasciarla perennemente solare, naturale, l'ultima naturalità che ci resta? Perché per un bel po', da San Giovanni in poi, alle tre del mattino già lattiginoso si fa il cielo e tu sei salvo. Insonne o meno.

Ma Carla Boella non è mica di questo che mi ha fatto premura. Nel suo ormai abituale e atteso almanacco che, rivolgendosi alle Langhe e al Roero, li fa propositivi di curiosità, universali almeno per l'intero Stivale, Isole comprese, degli argomenti trattati io dovrei dire. E, solo per questo, sono emozioni che parlano da sole. Perciò mi arrogo d'entrare nel vostro io di lettori e lo interpreto come se scavassi in me.

Eccola lì, china con la schiena un poco arcuata ma lei non vi fa caso, ne è abituata, tre cutin o sottogonne e su tutto l'abbigliamento il grembiule che da qualche parte chiamano "scussò". È curva per attendere meglio ai pentolami dei pomodori in bollore per essere passati nella scrematrice e ridotti in polposa conserva. Da mettere nelle arbanelle, oppure nelle bottiglie di vetro dove,

smentita ogni legge fisica apparente a eccezione di quella della fluidità dei corpi, entreranno anche le pesche sciropate, buone per l'inverno ma chissà se vi giungeranno, vittime di galeotte tentazioni mica solo infantili.

E se ci fosse anche uno spettacolare bunet con lo zucchero non raffinato e i lapislazzuli di nocciole? Con giusta dose di cacao? Di caffè? Ognuna di quelle vecchie ha i suoi tocchi segreti di ricetta.

Polente da leccarsi le dita, che lasciano i canestrelli nel paiolo e non sai quali più gustosi. Il filo appeso al tagliere: premi o solleva, che ne vien via una fetta. Polenta condita con mille diavolerie di bagne e bagnetti, conigli arrosto e rolatine e patate in umido che mai furono altrettanto buone. Carni lesse succolente da pappagorgia, da farla venire agli anoressici, e ravioli (agnolotti) così ripieni che la sottile sfoglia in cui sono avvolti scoppia: conditi con sughi, ragù di manzo e tocchi di salsiccia da tirar su a cucchiariate.

Naturalmente, la successione dei piatti non è proprio quella come l'ho fatta io, ma c'erano delle forchette che, davanti al ben d'iddio, abbrancavano un po' qui, un po' là, fin laggiù dove la forchetta giungeva a stento. Uva conservata sulle corde tirate fra le pareti dell'infernotto, che a dicembre sembrava la quintessenza e adesso la si butterebbe. Poi mele arrugginite, pesche del puret sopravvissute al nonno sempre famelico, wafer e amaretti impugnati a coppia e nascosti nel palmo per non farsi sgridare.

Capponi lessi e galli chissà mai perché, al contrario, arrostiti, con l'insalata dell'orto a guarnirli condita di poco olio e tanto aceto sempre rinnovato in botticella.

O nonni, nonne: perché siete saliti via? Come sarebbe straordinario se foste ancora qui e io bambino. Straordinario e bello. Ma non potrei esservi collega d'età e di sentire.

Roma, novembre 2011

Franco Piccinelli