

Viola come l'aria d'autunno, come l'unione del blu e del rosso, quando la notte incontra il mattino.

Viola, iride del mosto, del vino che è già calore, allegro e conviviale.

Viola, strumento musicale dal suono soprafino, dal pizzicorio di corde i cui suoni si elevano al cielo ed elevano l'anima.

Viola, come l'unione tra cielo e terra, tra calma e passione, tra saggezza e amore.

Viola, tutto questo significava il suo nome. E lei lo sapeva. E la sua espressione diventava *viola*, quando incrociava lo sguardo di quel ragazzo dagli occhi di cielo, lassù in montagna.

Viola aveva trentasette anni. *Gli anni della virtù*, soleva ripetersi sorridendo tra se. Già, perché le Virtù, non quelle teologali, bensì quelle da mettere nel pentolone, avevano un richiamo quasi alchemico, che giocava con il tre e con il sette. Trentasette, appunto, l'età di Viola. E lei, classe 1907, l'aspettava da tempo quel 1944, l'anno in cui avrebbe avuto trentasette anni, perché era sicura che a quell'età, per una strana alchimia, avrebbe cucinato le migliori Virtù della città.

Ogni anno era una gara a chi cucinava le migliori Virtù, ché se la ricetta era nota a tutti, ben diversa era la tecnica di preparazione, che prevedeva una capacità di mischiare insieme saperi e sapori, una capacità che solo l'esperienza poteva rafforzare anno dopo anno.

Viola aveva avuto come maestra sua nonna Cleonice, che le aveva insegnato dove e quando raccogliere i sette odori freschi (aglio, cipollina, aneto o finocchietto, maggiorana, salvia, prezzemolo e l'erba poverina), ma soprattutto le aveva svelato il segreto che solo le anziane ancora conoscevano: «Per fare delle Virtù insuperabili, devi essere tu stessa portatrice di Virtù. Ricordati che la leggenda narra che questo piatto venne preparato per la prima volta da sette giovani vergini, belle e virtuose, ciascuna delle quali buttò nella pentola un simbolo della propria abilità. Ognuna di esse mise un sapore, aggiunse un'erbetta, irrorò con una spezia, ma soprattutto fu la loro virtù che amalgamò gli ingredienti, dandogli un unico sapore».

Viola ci credeva, ci credeva eccome, anche se non era più illibata (suo marito era caduto in Grecia, "eroe di guerra" recitava la lettera del ministero).

Aveva comunque resistito alla tentazione di risposarsi, un passo che - essendo la donna rimasta sola - tutti le consigliavano di fare, anche solo per interesse. Ma lei no! Voleva l'amore. O l'amore o niente, ed intanto arrossiva quando incontrava gli occhi di quel ragazzo dalla pelle chiara, quando lo incrociava al "Ceppo", insieme ai suoi compagni d'armi.

Testarda era testarda la Viola, e la guerra, con le sue privazioni, con le sue brutture, non aveva contribuito ad ammorbidirle il carattere, anzi! Ancora più testarda. E così era anche per le Virtù.

Ci aveva perso il sonno. Non le bastava che fossero le migliori della città, per quell'anno. Voleva che fossero le migliori Virtù di tutti i tempi.

Ma Viola non aveva fatto i conti con la guerra. Una guerra che aveva portato fame e distruzione.

«E cosa sono le Virtù se non l'augurio che questo tempo di privazioni finisca presto ed inizi un tempo di prosperità?» soleva ripetere a chiunque avesse tempo e pazienza di ascoltarla mentre raccontava delle sue prossime Virtù, quelle che avrebbe cucinato per il primo maggio del '44, in *Calendis Maii*, com'era tradizione.

Ma persino una sognatrice come lei sapeva che sarebbe stato difficile per quell'anno reperire tutti gli ingredienti. Passi per le erbe e gli ortaggi che ancora crescevano negli orti dell'entroterra. Le sette verdure fresche, le sette primizie dell'orto, i sette odori freschi, i sette tipi di pasta fresca, i sette tipi di pasta secca e le tre spezie poteva sempre riuscire a trovarle, anche se sapeva che sarebbe stato difficile. Ma la carne di maiale! Le tre qualità di carne di maiale, cotiche, prosciutto e piedini, dove le andava a trovare in tempi come quelli? E poi non doveva nemmeno dimenticare i sette legumi secchi. Chissà se ce n'erano rimasti ancora in qualche *arca da pane*, come veniva chiamata da quelle parti la madia, visto che l'inverno era stato davvero rigido e le bocche da sfamare si erano moltiplicate, con i tedeschi in casa. Sarebbe stato davvero difficile.

Qualcosa accadrà, pensava tra sé fiduciosa. Però intanto era il 15 aprile e lei non aveva la minima idea di come fare per procurarsi tutto quel ben di Dio.

«I tedeschi sono furiosi», riferì il 30 aprile la zì Cettina. «Gli alleati si avvicinano e gli uomini del capitano Bianco continuano le loro azioni di disturbo. È un vero eroe quel capitano Bianco» concluse la donna, sospirando al pensiero del partigiano Ettore Bianco, capitano di Carabinieri ed eroe dei partigiani di Bosco Martese.

«Vieni figlia, riposati un poco qui su questa sedia» disse poi a Viola, vedendola vittima di un giramento di testa improvviso. «Ma cosa ti succede? Sei troppo stanca? Si vede che sei andata girando troppo in questi ultimi tempi per cercare gli ingredienti per le Virtù. Ma che poi, dico io, c'era proprio bisogno di cucinarle quest'anno 'ste Virtù? Non era meglio aspettare che questi disgraziati di tedeschi se ne andavano e così avremmo festeggiato meglio?»

«No, zì Cettì» rispose Viola ancora pallida in volto «c'è bisogno di farle proprio quest'anno, così questi se ne vanno prima».

«Sempre troppo tardi!» concluse l'anziana donna, facendosi il segno della croce ed incominciando il rosario per richiedere alla Madonna l'immediata dipartita degli odiati invasori.

Non fece in tempo a finire la prima posta che la porta di casa venne spalancata con violenza. Un gruppo di soldati tedeschi fece irruzione con i mitra spianati nella misera stanza dove Viola stava cucinando separatamente, una per una, le pietanze per le Virtù.

Un ufficiale dai modi spicci entrò con passo marziale e lo sguardo truce. Con le braccia ad anfora e le gambe divaricate si piazzò dinanzi a Viola, ancora seduta sulla sedia di paglia.

«Lei essere signora Fiola Rodomonti?» L'uomo non attese la risposta, sapeva benissimo con chi stava parlando, così continuò. «Ho ordine di farvi afere qvesti». Con fare teatrale l'ufficiale tedesco posò sul tavolo sgangherato una busta contenente la carne di maiale che ancora mancava alla preparazione del gustoso piatto tradizionale. Viola ormai disperava di poterla comprendere nelle sue speciali Virtù del '44 e quasi si commosse nel vedere quell'ingrediente lì, a portata di mano.

Ma l'istinto contadino, realista e consapevole che nessuno fa niente per niente, la rese diffidente. In particolare era diffidente nei confronti dei tedeschi e dei loro fiancheggiatori, che solo pochi giorni prima avevano fucilato i partigiani Elio De Cupis, Sergio Cucchiurato e Erminio Castelli.

«Che volete in cambio?» chiese senza mezzi termini Viola.

L'uomo parve apprezzare tanta ruvida franchezza, rendeva le cose molto più semplici: «Soltanto che lei ci dica dove ha preso ingredienti per firtù. Chi gliele ha date e soprattutto: dofe? Ci dica solo qvesto e carne resta a lei».

La donna sapeva bene cosa voleva l'ufficiale. Voleva che lei tradisse i partigiani per i quali faceva da staffetta e da portaordini. Voleva che svelasse al nemico le postazioni di quegli uomini che combattevano in montagna, ma

soprattutto voleva che lei gli consegnasse il suo amore, la vita di *occhi di cielo* e dei suoi compagni. La stessa vita di Viola.

«Dietro casa. Dietro casa ho preso gli ingredienti, capitano. E la carne di maiale se la può riprendere. Per quest'anno faccio le Virtù senza carne!» rispose Viola con fierezza, consapevole di cosa avrebbe significato quella risposta.

L'uomo non volle ribattere. Evidentemente si aspettava una risposta del genere. Prese il sacchetto ed uscì senza parlare.

Viola lavorò l'intera notte per cuocere separatamente tutte le erbe e le verdure. Alle cinque del mattino le mise tutte dentro il paiolo e cominciò l'ultima cottura, quella che sarebbe durata sette ore, secondo la tradizione.

Quando mancavano pochi minuti a mezzogiorno zì Cettina le si avvicinò e le accarezzò i capelli con fare materno. Fu allora che Viola si lasciò andare ad un pianto liberatorio.

«Zì Cetti, non farò le Virtù migliori di tutti i tempi. E dire che ci tenevo così tanto...».

«No, figlia» la corresse l'anziana donna continuando ad accarezzarle i capelli. «Non lo senti che profumo sopraffino? Hai fatto un capolavoro, senti a me».

«Ma quale capolavoro? Manca la carne. Senza le tre carni che Virtù sono?» rispose Viola tra i singhiozzi.

«Tu hai sostituito le tre carni con altri tre ingredienti, quelli sì fondamentali. Ricordi cosa ti diceva sempre nonna Cleonice? “Gli unici ingredienti insostituibili per cucinare le Virtù sono la pazienza, l'amore per gli altri e l'attenzione”. Stamm'a senti, la fija mì: i fatte nù capolavore, e lì fatte nghe lu core, cuesse jè l'unica cosa che conte¹».

Le campane della vicina chiesa batterono le dodici. Quasi stessero attendendo quel segnale, i soldati tedeschi fecero nuovamente irruzione nella povera casa.

Viola sapeva cosa significava. Si rivolse a zì Cettina e l'abbracciò forte. Ora era il turno dell'anziana donna di piangere, mentre Viola aveva ritrovato la propria determinazione.

«Zì Cetti, per favore, pensateci voi a portarla ai vicini. Mi raccomando: questo è il piatto dell'amicizia e tutti si devono ricordare dell'amicizia di Viola, delle Virtù del '44».

¹ Credimi, figlia mia: hai fatto un capolavoro e l'hai fatto con il cuore, questa è l'unica cosa che conta.

L'anziana donna ormai piangeva senza più freni, ma malgrado ciò riuscì lo stesso ad annuire, mentre baciava le mani di Viola. La quale si sottrasse con delicatezza alla stretta, si avviò al pentolone, riempì una ciotola sino all'orlo e la porse all'ufficiale tedesco che da quando era entrato nella casa non aveva proferito parola.

«Questo è per voi capitano. Anche se siete invasori e siete venuti qui a portare morte e distruzione, anche per voi deve esserci speranza. Le Virtù segnano il cambio di stagione. E speriamo che questa stagione di guerra passi per sempre».

L'uomo annuì, ma non allungò le mani. Nel suo sguardo afflitto Viola lesse tutto il dolore di chi comprendeva l'inutilità di una guerra assurda, ma che non aveva, come lei, il coraggio di sottrarsi al suo giogo, con un *semplice* atto di eroismo.

«Daffero non vuole dirci dofe si trovano Bianco e suoi uomini?» chiese l'uomo ben sapendo che non avrebbe ricevuto risposta.

Viola, infatti, gli voltò le spalle, poggiò la ciotola sul tavolo, baciò zì Cettina e mormorò ai soldati: «Andiamo».

Rimase solo l'ufficiale che prese a mangiare con esasperante lentezza. I suoi uomini sapevano cosa fare e poi la donna sembrava volergli agevolare il compito.

Sono davvero ottime, pensò l'uomo. Un secondo dopo le raffiche di mitra squarciarono il silenzio di quel primo maggio del '44.

Quarantatre giorni dopo il capitano Bianco e gli altri comandanti partigiani liberarono Teramo dagli invasori tedeschi.

Troppo tardi per Viola, ma le Virtù del '44 vennero ricordate come le migliori di tutti i tempi.