

**S**i fa presto a dire: è Natale! Tutto dipende da chi lo afferma. Io e mio fratello da bambini esclamavamo: è Natale! Evviva! E dalla nostra frenesia, dalla gioia che ci permeava da testa a piedi si intuiva facilmente quanto per noi fosse davvero puro divertimento. Ma quando era mia nonna a pronunciare: è Natale! Dalla sua espressione si evinceva chiaramente che significava: Aiuto! È già Natale e io sono indietro con i lavori! E le sue grandi mani cominciavano a lavorare freneticamente, a prendere appunti su cosa ancora restava da fare, se tutto era doverosamente in ordine. I suoi gesti emanavano affetto e cura.

L'albero di Natale e il presepe con le vecchie statuine vigilavano sui preparativi nell'angolo del salone da almeno due settimane. I pacchetti rossi e verdi con gli ampi fiocchi dorati sonnacchiavano dentro il cesto di vimini (la nonna previdente conosceva già da molto tempo i nostri desideri). Le faccende domestiche erano state già sapientemente organizzate. Ma ora, che mancavano solo pochi giorni, veniva il bello. Si fa presto a dire: il pranzo di Natale. Ma il vero rito delle feste era la preparazione del pranzo.

A Bologna per Natale il menù è articolato, da quando la tradizione orale arreca memoria, in questo modo: antipasto di cubetti di mortadella e scaglie di parmigiano reggiano, tortellini in brodo di cappone, collo del cappone ripieno, cotechino o zampone con purè, bolliti misti con la salsa verde al tuorlo d'uovo e le carni arrosto come coniglio o cappone. Qualche assaggio di formaggio ("non si sa mai che qualcuno non abbia mangiato abbastanza", diceva mia nonna) e per concludere zuppa inglese e vassoio di pinza alla mostarda, panone, certosino e possibilmente plumcake e panettone. Ah! Dimenticavo la frutta: arance, noci, arachidi, datteri e fichi secchi. E il solito dilemma della nonna: "era meglio fare la macedonia? Mi sembra che la frutta non la mangi nessuno." In realtà mangiavamo anche la frutta verso le sei di sera quando era già un'oretta che ci eravamo alzati da tavola. Gli adulti gradivano anche un caffè corretto con grappa morbida. Alcuni commensali, i più coraggiosi, verso le ventuno azzardavano un'altra scodellina di tortellini avanzati riscaldati.

La nonna aveva vissuto la guerra e il dopo guerra e per lei era un piacere senza paragoni vederci seduti tutti attorno alla sua tavola a ridere e brinda-

re. Aborriva i tempi grami e quando tra noi c'erano inevitabilmente discussioni lei ce lo ricordava sempre: "Basta ragazzi, fate la pace perché la guerra è la cosa più brutta che ci sia!".

Per preparare il pranzo di Natale la nonna impiegava giorni e giorni con momenti di profonda "stizza", come diceva lei, o perché l'ingrediente speciale le sembrava meno facoltoso degli altri anni o perché la mortadella non profumava più come un tempo, oppure perché in cantina restava solo un vaso di mostarda poiché gli altri vasi li aveva impiegati per fare le raviole per "tutti i santi".

Mentre i miei genitori andavano a lavorare e mio fratello frequentava già la scuola, io, il più piccolo, mano nella mano con la nonna, giravo tutta Bologna come una trottolella, dediti all'acquisto frenetico (ma estremamente sapiente) di tutti gli ingredienti per il pranzo di Natale. Ricordo lo scalpiscio vorticoso dei nostri passi sotto i portici.

Innanzitutto il signor tortellino. Per preparare il tortellino occorrevano come prima cosa gli ingredienti per la sfoglia: le uova fresche con il tuorlo bello giallo ("il tortellino pallido", diceva la nonna, "ha un aspetto malsano") e la farina. Poi il ripieno. Ma la nonna non andava al supermercato per far prima a far la spesa. Ogni ingrediente andava reperito nel giusto luogo. La carne buona dovevamo acquistarla in via degli Orefici, il parmigiano alla casa del formaggio, la mortadella al mercato delle erbe. Poi c'era la carne da brodo. Quella dovevamo prenderla direttamente dal contadino che riservava alla nostra famiglia da diversi anni un bel cappone saporito, ma anche le altre carni per il bollito. Dal contadino ci accompagnava il nonno con la macchina poiché dovevamo andare fino a Granarolo e, come dicevano i nonni, quello era un "pomeriggio perso": da tradizione la Maria di Granarolo ci offriva da bere, ci si scambiava gli auguri e ci si raccontava delle rispettive famiglie. Ero sempre impressionato da Maria, una donna con una gobba spigolosa data dalla fatica, che portava sempre il fazzoletto nero in testa e mi sorrideva pur avendo solo pochi denti. Sarebbe stato scorretto rimanere in piedi sulla porta a fare acquisti, in fondo loro ci riservavano la carne migliore e non andavano affatto trascurati. Grazie a queste attenzioni particolari Maria spesso ci teneva molto a regalarci un salame o una ricotta. Io e il nonno tifavamo sempre per il salame e la nonna per la ricotta con la quale avrebbe fatto i tortelli per il giorno della Befana.

La nonna invece donava a Maria una gallina di cioccolata con le uova di zucchero colorate per i suoi nipoti acquistata nella pasticceria più elegan-

te di Piazza Maggiore. Le piaceva portare un regalo, come diceva lei, “cittadino”.

Poi c'erano gli ingredienti per i dolci. Le uvette, i pinoli, e i canditi li procuravamo sotto il Portico dei Servi da Scaramagli (questo giro mi garantiva un bel cremino Fiat, infatti era uno dei miei preferiti). Il cacao invece dal droghiere di Piazza della Mercanzia che aveva un cioccolato che si scioglieva in bocca.

Anche i tempi erano difficili da calcolare, non si poteva fare la spesa né troppo presto né troppo all'ultimo momento. Ad esempio frutta e verdura andavano acquistati gli ultimi giorni. Anche il tortellino in realtà veniva confezionato la vigilia di Natale perché, per la nonna, il freezer rappresentava un cassetto singolo del frigorifero che usava esclusivamente per conservare i ghiaccioli d'estate.

Spesso mi domandavo se i commensali di Natale si rendessero veramente conto di quanto lavoro richiedesse la preparazione del menù. Mia nonna lavorava tantissimo e con metodo infallibile. Il suo modo di agire era un impasto di tradizione, esperienza e gusto. Il tutto condito da un forte amore per la famiglia.

La vigilia mi sentivo responsabile insieme a mio nonno dell'aiuto nella chiusura dei tortellini. Uno alla volta, chiacchierando del più e del meno, li disponevamo ordinati e maliziosi sui vassoi di cartoncino bianco. Tra le file ordinate ogni tanto c'era un buchetto poiché non assaggiarne qualcuno crudo era quasi impossibile. Mia nonna tollerava bene la presenza di qualche “topino” in cucina. Mentre chiudevamo i tortellini la casa era pervasa da un profumo unico. Incredibilmente buono e fragrante di brodo, torte nel forno e marmellata estremamente evocative di benessere e serenità domestica. Se oggi mi chiedessero il profumo della serenità io risponderei l'odore della casa della mia nonna. Pulizia, cose buone e atmosfera morbida. La sera della vigilia di Natale la nonna preparava gli spaghetti con il tonno che mangiavamo in cucina poiché la sala era in ordine per il grande giorno.

Ricordo come se fosse ora il fascino della tavola apparecchiata nel salone: la tovaglia candida con le applicazioni di pizzo, i piatti di ceramica bianca con il bordo d'oro, i tovaglioli sapientemente ripiegati, i doppi bicchieri di cristallo luccicanti dal riverbero delle luci dell'albero di Natale e il grande centro tavola di fiori rossi, pigne e rametti di pino con una grossa candela nel centro. Che entusiasmo svegliarsi il giorno di Natale. La nonna chissà da quanto tempo era ormai in piedi accompagnata da un po' di musica d'altri

tempi che la radio trasmetteva. La casa era pervasa dall'aroma delle feste. Arrivavano gli zii e i parenti eleganti per l'occasione e pieni di doni. Mi piaceva osservare i volti dei miei cari che si avvicinavano ai manicaretti della nonna. Come quei pesanti cucchiaini d'argento ricolmi di brodo riuscissero a contenere fino a due o tre tortellini. Tutti si complimentavano con lei per la sua splendida ed equilibrata cucina e le donne presenti cercavano di carpire le ricette di questa o quell'altra cosa. La nonna non aveva problemi a elargirle ma tuttavia non negava che, come tutte le cuoche, aveva il suo segreto che non intendeva rivelare.

Questo segreto mi incuriosiva moltissimo e ogni volta pensavo e ripensavo a quale potesse essere. La noce moscata, il parmigiano o un pizzico di sale. Ogni anno cercavo di stare sempre più vigile a carpire quale potesse essere l'ingrediente misterioso ma ho dovuto aspettare un lungo periodo per conoscerlo. Quando la nonna morì io frequentavo la scuola per cuochi. Fu il periodo più triste della mia vita, nemmeno i sapori erano più quelli di prima senza di lei. Di tutte le sue cose l'unica che desiderai in eredità furono i suoi proverbiali ricettari. Alcuni erano antichi e rilegati in pelle, altri invece in cartoncino rigido. I migliori erano quelli scritti a penna. Per alcuni anni rimasero dentro il pacco nel quale mi erano stati consegnati. Non osavo aprirli tanto era il dolore che mi procurava rivivere il ricordo. Ma quando terminai gli studi dovetti abbandonare la mia casa da studente e trasferirmi in un monolocale semi arredato vicino al nuovo lavoro.

Fu proprio al termine di quel trasloco, bisognoso di stimoli e di trovare un nuovo credo nella mia professione, che tra i tanti pacchi quasi inavvertitamente aprii quello contenente i ricettari della nonna. In stato di profonda commozione sfogliai pagina per pagina, con il dito indice ripercorrevo le chiazze residue di cibo che avevano solcato alcune pagine dei libri. Attraverso la sua calligrafia minuta e semplice potevo risentire il calore delle sue mani. La dolcezza del suo sguardo. Mi venne perfino da sorridere nel leggere i piccoli commenti che faceva a matita ad alcune ricette: "questa la devo rifare", "la torta preferita di Gianni", "da accompagnare con il vin santo". Oppure qualche commento cattivello: "Lo zio Alfonso trova che lo sformato sia estremamente saporito... riproporlo aumentando sale e parmigiano", oppure "Torta al mascarpone: 650 calorie a porzione, farla alla Leda che è sempre a dieta e sembra uno stecco"...

Ma poi, fu proprio dopo la pagina degli ingredienti per i tortellini, che per altro non le avevo mai visto consultare poiché la conosceva a menadito, che

trovai un messaggio per me. Come se fosse certa che avrei perseguito anche dopo la sua scomparsa la mia ricerca all'ingrediente miracoloso. L'appunto era racchiuso da due parentesi graffe e una freccetta indicava la dicitura: "Per il mio maghetto dei fornelli". Proprio come mi chiamava lei. Questa sorpresa era proprio tipica della nonna. Poche semplici parole, sobrie, inaspettate ma piene di dolcezza:

"Ricordati sempre mio piccolo bambino, l'unico segreto che renderà i tuoi piatti speciali è l'amore. L'amore è il primo ingrediente che devi mettere in tutto ciò che fai. L'amore per la tua cucina, per i tuoi ingredienti, per i tuoi commensali e non di meno per te stesso e le tue capacità. Ricordati che per chi si siede alla tua tavola deve essere sempre il giorno di Natale. Gli stessi tortellini sono un pretesto per amare. Io ti sarò sempre vicina specialmente quando sarai tra i fornelli. Tua nonnina."

Di fronte a quelle parole rimasi sorpreso. Leggermente affaticato come chi dopo tanto ricercare trova un segreto che in fondo aveva sotto il naso. Un po' deluso perché forse lì per lì non capii quanto fosse prezioso il suggerimento della nonna. Estremamente commosso per la sua innata sensibilità. Ma il tempo mi insegnò quanta verità c'era in quelle parole e come fosse adeguato a me quel consiglio che, da gran perfezionista quale sono, avrei potuto dimenticare la base della cucina: l'amore. Oggi, che sono un cuoco famoso, pur non avendo una famiglia, metto amore in tutto ciò che faccio e questo è il segreto del mio successo. Tutta la mia affermazione è dovuta a un solo unico grande ingrediente fondamentale: l'amore. Dall'oblò della cucina ancora oggi amo osservare le espressioni dei visi che assaporano i miei piatti, le brevi estasi culinarie scaturite dai matrimoni di sapore che posso creare. E come te, cara nonna, faccio della cucina un rito, ricerco l'ingrediente nel luogo giusto, valuto la freschezza degli alimenti, uso tutti i sensi per decidere: annuso, assaporo, taste, guardo. E infine elaboro. L'ingrediente giusto trova sempre il cuoco adeguato. I miei clienti affezionati conoscono la semplicità della mia ricercatezza. I miei piatti sono infatti elementari nei loro ingredienti di base. Sostanziosi per i loro abbinamenti. Tradizionali al momento giusto. L'apparecchiatura della tavola è pulita, raffinata e la luce soffusa. Del rito del tuo Natale, mia cara nonna, io ne ho fatto uno stile di vita. Sicuramente ho clienti eterogenei da soddisfare e non sempre ho voglia di accontentarli. Forse nemmeno tu nonna volevi soddisfare tutti i palati della tua tavola. Magari ti bastava compiacerne solo qualcuno. L'amore non può essere distribuito equamente pur essendo ingrediente fon-

damentale. Ma del tuo segreto, nonna mia, ne ho fatto tesoro. Amore è il segreto di base, ma “qb” (quanto basta) né di più né di meno. Qb in base alla ricetta, al mio gusto, al gradimento che desidero fornire ai miei ospiti, a quanto impegno dedico, alla grandezza del mio diletto tra i fornelli, al tempo che desidero impiegare in cucina. A volte invece di amore me ne scappa un po’ troppo o troppo poco.

In tutti i casi ogni mia ricetta inizia con l’ingrediente speciale:

Amore, qb.

Tutto il resto vien da sé.

---

***Silvia Scapinelli** è nata a Bologna nel 1974. Risiede a Forlì. Dopo una esperienza formativa di circa un anno in Spagna tra Barcellona e l'Andalusia, di ritorno a Bologna si è laureata in Lettere moderne con tesi in estetica (2005). Nel 2009 si è laureata in Sociologia con specializzazione. Ha conseguito master e Corsi di Alta Formazione tra i quali Giornalismo. Ha pubblicato nel 2015 il suo primo romanzo “Anita sul mare”.*