

VIOLETTE ED IRIS

Ilva Stroppiana

Incontrai Amalia, Lia, in un Caffè di Frabosa dove, in quelle vacanze natalizie inusitatamente quasi senza neve, passavo gran parte del pomeriggio guardando attraverso le tendine a punto e croce della finestra un sole irritante quanto irrisorio. Avevo da poco chiuso il mio PC portatile, con la frustrazione di chi non è riuscito a lavorare come avrebbe voluto e mi imbattei per caso in lei. Dapprima non era più di un elemento tra i tanti che entravano, col bancone, la cassa e i tavolini, nel raggio visivo di un'occhiata oziosa e disillusa.

Amalia intingeva paste alla meliga in uno zabaione al marsala, con il placido appagamento di chi gusta un premio meritato. Senza frenesie, senza impazienza. Era una donna più sugli ottanta che sui settant'anni, ma conservava una traccia della passata bellezza. Il contorno del viso non aveva subito i cedimenti inestetici dell'età grazie all'ossatura rilevata, specie agli zigomi; il nasino era piccolo e aggraziato, le labbra sottili, la fronte spaziosa sotto i capelli bianchi ancora folti. Di tanto in tanto alzava gli occhi turchesi verso di me, con un mezzo sorriso accondiscendente. O forse ironico.

«Scrive?» mi domandò a un tratto.

«Ci provo, più che altro»

«Giornalista?»

«No. Sto lavorando a dei racconti ambientati nel cuneese»

«Chi scrive storie, non vive storie. Ma se ci riesce deve essere una grande soddisfazione»

Passò poco che accennò con garbo al fatto che si poteva prendere qualcosa insieme. Così mi ritrovai al suo tavolino.

«Se le serve una storia inedita, forse io una ce l'avrei. Una storia vera, di emigrazione, miseria e ritorno. Tanto vera da sembrare inventata. Sarà per questo che Nuto Revelli me non mi ha intervistata, quando ha scritto "L'anello forte". A dire la verità, che io sappia non ha intervistato nessuna donna delle Valli monregalesi. Non ho mai capito perché. Forse certe testimonianze di ordinaria sventura le aveva già raccolte e non poteva ripetersi più di tanto»

Disse proprio così "testimonianze d'ordinaria sventura". Quando sentii l'espressione non comune mi venne in mente don Milani, quando dice che il vero biglietto da visita di una persona è il linguaggio che usa. Quelle parole la qualificavano come una donna diversa dalle contadine di una certa età della zona. E devo dire che la cosa mi intrigò.

«Si stupisce che parli un italiano decente? Se è per quello, parlo altrettanto bene il francese» fece la signora «Sì, tra tante sventure, ho avuto la fortuna di studiare un po’; anche se con tanti sacrifici e ben dopo l’adolescenza».

Naturalmente volle saldare lei conto. Poi uscimmo per una passeggiata...

«A proposito, se dovesse scrivere un racconto su di me, lo intitoli: “Violette, iris e scarpette della Madonna». Le piace?

Mi informò su come le Scarpette della Madonna siano una specie rara di orchidee che cresce nelle vallate delle Alpi Occidentali. Ce n’erano tante, un tempo, vicino a casa sua, a Frabosa Sottana. Ma subito aggiunse che, come titolo, era troppo lungo.

«Le scarpette della Madonna le lasci perdere. Anzi, cancelli tutto. Tutto sommato andrei più sul sobrio, sul prosaico. “Un fagotto per la Francia”. Le piace? No? Allora: “Oltralpe: andata e ritorno”? Ma sì, faccia lei, nel caso. E adesso, se ha voglia, le racconto... »

Avevo voglia sì. Per delicatezza domandai se potevo registrare la conversazione. Amalia non ebbe nulla in contrario, e ci tenne a sottolineare che solo le nuove tecnologie, cellulari in particolare, non le piacevano.

«Dunque. Anch’io, come molte ragazze e ragazzine delle nostre valli, ho sofferto la fame. In famiglia eravamo sei fra fratelli e sorelle. Allora qui tutto era diverso: c’erano solo boschi e baite e non si respirava l’aria mondana delle località turistiche che si respira oggi. Noi bambini dormivamo su un paglione, fatto di foglie di melighe. Mio padre aveva quello che una volta chiamavano il mal sottile. La tubercolosi insomma. Un giorno, mentre tornava da fare il fieno, cominciò a sputare sangue. Quando morì avevo otto anni. Prima di ricevere l’estrema unzione, volle confidarmi che io non ero figlia sua e di Eugenia. Mi avevano presa all’Ospedale di Cuneo, che avevo quattordici mesi e la testa piena di pidocchi. Io l’ho pianto come si piange un padre vero e lo stesso ho fatto con mia madre, quando è stata la sua ora, perché gli volevo bene. E loro, anche se mi avevano presa all’Ospedale per i soldi della mesata, non avevano mai fatto differenza tra me e i loro figli veri. Se c’era da mangiare, ce n’era per tutti. Quel poco, intendo. Se non ce n’era, non ce n’era per nessuno e ci si arrangiava. Mangiavamo tutto quello che si trovava nelle campagne e nei boschi: bacche, frutta acerba, qualche volta persino certe erbe. E poi tante patate e castagne. Era una festa, nella stagione dei funghi, se si riusciva a fare una polenta con una bagna di funghi di scarsa qualità. Perché i porcini, quelli andavamo a venderli a Mondovì, e io, che la scuola non potevo permettermela, guardavo con invidia i tanti studenti che passavano a crocchi con i libri sotto il braccio, conversando come dottori. Ci alzavamo prima dell’alba noi bambini e si faceva a gara a chi arrivava per primo nei posti dove nascevano i porcini. Qualche volta cucinavamo una pentola di castagne bianche cotte nell’acqua, poi intingevamo nel brodo un pezzo di pane, duro e quasi mai di farina di grano. Perché il pane bianco era un lusso: di solito veniva fatto con una farina mista di grano e granoturco, oppure di grano e segale. Non

parliamo della carne. Quella a casa mia la mangiavamo una volta al mese; nelle famiglie più numerose, e ce n'erano tante, solo nelle feste comandate. Anch'io, come molte ragazze delle montagne del cuneese, ho venduto i capelli. Passava un omone burbero con la barba lunga, il *cavaïé*, e ci tagliava i capelli. Ma mica come una pettinatrice. Faceva sedere noi ragazze su uno sgabello, a testa china, con i capelli calati sul davanti e dava quattro colpi di forbici, che a tosare le pecore avrebbe usato più garbo, lasciandoci una corona come la tonsura di un frate. Di solito pagava con due metri di stoffa per fare un vestitino, ma a me ne dava tre, perché avevo i capelli biondi, che erano più rari e quindi ricercati. Se penso che con quelli ci facevano le parrucche per le signore dell'alta società...

Dopo la morte di mio padre i miei fratelli più grandi, Giacomo e Tommaso, sono partiti per la Francia. E' vero che ci mandavano qualche soldo, ma più di tanto non potevano fare perché avevano anche loro delle spese. Ma io intanto ho dovuto rimpiazzarli nella stalla e in campagna, insieme alle mie sorelle. Come spariva la neve, bisognava andare nei campi e spargere il letame col tridente, poi lo sgretolavamo sul terreno. Avevamo le mani sanguinanti. D'estate per battere quella miseria di grano ci voleva un mese: lo si trebbiava su una panca con un bastone. Il fieno veniva tagliato con la falce nei prati più grandi o con la falciola piccola. Tommaso, poverino, morì giovane in seguito ad una malattia ai polmoni contratta in una miniera vicino a Lilla, nella Francia del Nord. Tanti emigravano in Francia, almeno stagionalmente. Per noi era come una seconda casa. Non serviva neppure il passaporto per passare la frontiera. Bastava una semplice carta di transito, anche se, chi era privo di documenti, doveva stare attento alla finanza. Devo dire che non vedevo l'ora di crescere per andarci anch'io. Qualcuno partiva per la "terra promessa": l'America. Ma l'America a me faceva paura, per quel gran mare burrascoso da attraversare, e il vuoto tutt'attorno: quaranta giorni senza un punto di riferimento, niente. E anche all'arrivo, città a parte, spazi sterminati, pianure vacue prive persino del conforto di una corona di montagne lontane. C'era andato un mio cugino e si era indebitato per il viaggio, ma a casa non arrivavano buone notizie. Le sofferenze, diceva, erano cominciate all'imbarco in quella processione interminabile di gente in attesa che il delegato della Questura esaminasse i passaporti. Le navi poi erano imbarcazioni a impiego misto: partivano dall'America cariche di prodotti da vendere in Europa e ritornavano zeppe di uomini. La gente ci stava ammassata in condizioni disumane. A noi bastava un fagotto; loro erano carichi di sacche e valigie d'ogni forma e misura, bracciate di materassi e di coperte; molti camminavano scalzi con le scarpe appese al collo.

Noi mangiavamo su un prato, loro su un ponte sudicio di escrementi: scoppiavano epidemie e più d'uno moriva per malattie, fame o soffocamento. Allo sbarco tutti sulla banchina, stanchi, affamati: che avesse in mano il "libretto rosso" (il marchio degli analfabeti) o il "foglio giallo" a dargli qualche possibilità in più, nessuno sfuggiva alla

snervante e angosciata attesa della quarantena. La “Merica” non era tutto quel paradiso che si diceva, ma una terra di lavori faticosi e mal pagati, di sacrifici, di emarginazione sociale e di difficile inserimento. La popolazione era straniera davvero per lingua e spesso per religione, aveva usanze e cultura diverse: i più erano operai specializzati o piccoli proprietari, sprezzanti nei confronti di quella povera gente che sbarcava carica di stracci. In Francia, invece, eravamo ben accolti. Tutti dicevano che lì c’era più libertà, che il problema del cibo non esisteva, che i preti cacciavano meno il naso nelle faccende private della gente. Quanto alla lingua, non costituiva un grosso problema, almeno da certe parti, anche perché da noi si parla occitano, a Fontane in Val Corsaglia per esempio, come in Costa Azzurra e Provenza. Dopo un po’ uno finiva col capire anche il francese; e allora l’ostacolo maggiore era superato, perché non riuscire a comunicare quando si emigra è una delle cose peggiori. Ti fa sentire ancora più la solitudine e la lontananza da casa. Io l’ho vissuta questa esperienza e, mi creda, non è una bella cosa avere sete e non sapere come chiedere un bicchiere d’acqua. Faccio per dire... Insomma, venne la volta che in Francia emigrai anch’io, col mio fagotto di stracci. Avevo dodici anni e due gambette sottili come quelle di un capriolo: ero agile sì, ma poco resistente. Passai dal colle insieme alle mie sorelle, Clelia e Angela, tutte e due più grandi e robuste. Sentivo i crampi ai polpacci e dentro mi dicevo: “Loro ce la faranno, io no. Io crollo prima della cima.” E invece ho retto anch’io. Camminammo senza una sosta, di notte, perché non avevamo documenti e rischiavamo di essere scoperte e rispedite indietro. Valicato il confine ci presentammo ai gendarmi che ci fornirono le carte. Poi con lo stomaco vuoto in subbuglio salimmo su un treno che ci portò fino a Tolone e oltre. Ci fermammo a Hyères, una città nel dipartimento del Varo, in Provenza insomma. La chiamano anche Hyères-les-Palmiers a causa delle 7.000 palme ospitate nei suoi giardini e ancora oggi è famosa per la produzione di fiori recisi, oltre che per il turismo, s’intende. Ma les Iles d’Or, le belle spiagge sabbiose, le insenature rocciose selvatiche, gli scogli a strapiombo sul mare non erano per noi. Noi non si andava a villeggiare: si lavorava a raccogliere le violette. Detesto le violette. Anche con le scarpette della Madonna ho una storia poco bella, perché una volta da piccola, mentre le raccoglievo, vidi spuntare tra i rovi le zanne di un cinghiale; e io avevo il terrore dei cinghiali. Comunque, per tornare alle violette, stavamo tutto il giorno chine a raccoglierle, poi facevamo mazzolini, des bouquets, legati col filo di rafia e composti da sessanta fiori e trenta foglie, che venivano vendute a Parigi e Londra. Avevamo le mani gelate e, la sera, la schiena a pezzi. Però si mangiava e non ci pagavano male: trenta soldi, o giù di lì. In oro. Dopo la raccolta delle viole, che durava da ottobre a febbraio, veniva quella dell’insalata, oppure si toglieva la gramigna da orti e giardini. Finito l’inverno, si tornava a casa.

Quando ebbi quindici anni, ricevetti una lettera da mio fratello Giacomo che si era sistemato a Nizza. Di Nizza mi disse meraviglie: raccontò del suo cielo tersissimo, della

vegetazione tropicale, delle ville sontuose, dei privilegiati che ci abitavano e di come lui lavorasse alle dipendenze di uno di quelli, curando l'esterno della casa e il giardino. In chiusura aggiunse che c'era un posto anche per me, perché il suo padrone cercava una cuoca. Sapeva che in cucina me la cavavo: almeno in teoria, perché di solito mancava la materia prima. La lepore al civet a casa nostra non si è mai mangiata, ma ero in grado di prepararla come un vero chef. Mi aveva insegnato mia nonna che da ragazza era stata a servizio nella reggia di Valcasotto, dove preparava manicaretti niente meno che ai Savoia. E più di una volta le era capitato di cucinare la selvaggina per Vittorio Emanuele II. Mia nonna era una vecchietta aggraziata e ben tenuta. Mi piaceva guardarla quando si lavava i capelli e poi li accomodava in decine e decine di piccole trecce, poi pinzate in una crocchia. Vestiva rigorosamente di nero, come tutte le vecchie delle nostre parti. La domenica quando andava in paese per la messa, indossava l'abito buono, con una gonna pieghettata e il colletto bianco. A vita annodava un grembiule, nero anch'esso, con bordi di pizzo. Mi insegnò anche a lavorare con il tombolo, a fare il merletto a fuselli. Era solita dire: "Impara l'arte e mettila da parte", il che valeva anche per la cucina; me lo ricordava quando obiettabo che le prelibatezze della cui preparazione mi rivelava i segreti noi non ce li saremmo mai potuti permettere. E aveva ragione. In breve, decisi di accettare l'offerta e, siccome non volevo fare la figura della pezzente a Nizza, questa volta partii con una valigia vera. Per comperarla spesi buona parte dei miei risparmi. Il resto andò per un vestito decente e un paio di scarpe.»

«Vede, quella è casa mia» fece a questo punto Amalia. E indicò un rustico ristrutturato con un certo gusto, nel rispetto dell'edilizia tradizionale, con tanto di copertura in lose e lobbie con ringhiere in legno, un'eccezione tra tanti mostri edilizi dell'ultima ora. Una sorta di Gulliver tra i giganti di Brobdingnag.

«Domani, se le fa piacere» aggiunse «venga a prendere un caffè, così le racconto il resto».

La curiosità fu più forte della ritrosia che mi suggeriva il bon ton e risposi che a un caffè non dico mai di no. Fu così che il pomeriggio successivo salii su per la scala esterna in pietra. Amalia era venuta ad accogliermi in strada ed ora mi precedeva col passo spedito di chi è aduso a camminare in montagna: solo all'ultimo gradino le sfuggì un colpo di tosse, che mi fece supporre che fumasse. In effetti, quando ci sedemmo al tavolo con la colorata tovaglia provenzale a fiori, dopo aver chiesto se la cosa mi disturbasse, accese un sigaro.

La cosa non mi sorprese più di tanto. Come non mi sorpresero il soffitto e il pavimento in legno antico e l'arredo che era un mix riuscito tra vecchi mobili locali restaurati ed altri etnici. Le pareti, intonacate di un gradevole color lavanda, erano abbellite di fiori essiccati e composti in mazzolini. Di violette, come immaginavo, neppure una traccia. Istintivamente, ma inutilmente, il mio sguardo corse tutt'attorno, per cercare almeno un'iris. Si imbatté invece in una cosa che mi provocò una certa

emozione, tanto che preferii afferrare la tazzina con entrambe le mani, per nascondere il vistoso tremore che le sommoveva. In un angolo, sopra una poltroncina laccata di bianco in vimini, spiccava una silhouette di donna. Avrei scommesso che era di...

«Scusi l'indiscrezione, signora. Era un personaggio noto, quello presso cui lavorò come cuoca a Nizza?»

«Certo» sorrise lei «molto, ma molto noto».

Ma da buona affabulatrice qual era, continuò a centellinare le parole, esattamente con la stessa noncuranza con cui sorbiva il caffè, che beveva annacquato, perché (disse) dopo la lunga permanenza in Francia non era mai riuscita ad abituarsi all'espresso. Cominciò col descrivermi l'arredo della villa le cui finestre si aprivano su Nizza: “un centro cristallino dello spirito”, come soleva dire il padrone. Le grandi stanze luminose, le piante verdi, la gabbia in legno delle tortore, i vasi di terracotta sui mobili.

«Ci teneva» disse «che gli oggetti di cui si circondava fossero disposti secondo un ordine preciso. Nulla era posizionato a caso nella sua villa, neppure il vaso di fiori, preferibilmente iris, che teneva sullo scrittoio».

Poi passò al ritratto del signore, alla sua eleganza che lo portava a farsi confezionare gli abiti da Chevet, in Place Vendome, a Parigi. Disse che indossava spesso un tricot verde mela su una camicia rosa. Alluse allo sguardo azzurro perennemente in moto, dietro gli occhialini cerchiati d'oro, alla barba precocemente incanutita. Al violino che suonava per diletto, ma con grande perizia. Mi sembrava di averlo di fronte il maestro della linea e del colore, di vederlo muoversi, di sentirlo parlare. Di odorarne il profumo di Colonia.

Non pronunciai quel nome, sacro come tutti quelli degli artisti eccelsi. Amalia, mi guardò sorniona e fece un cenno d'assenso, abbassando il mento, come in una muta conferma.

«Sì» disse infine «Era proprio Henri Matisse. Rimasi con lui sei anni. Sei anni in cui non solo respirai genio e cultura, ma ebbi pure modo di istruirmi: il maestro, e per me lo fu in tutti i sensi, volle che frequentassi la scuola pubblica. La sera naturalmente, perché lui faceva pranzi luculliani e cene sobrie, dopo una leggera tazza di tè a metà pomeriggio. La colazione invece la consumava a letto, spartendola con i suoi gatti. Perciò il mattino dovevo alzarmi presto e lavorare. Non che facessi la sguattera in cucina, sia chiaro: dirigevo il personale. Controllavo che il caffelatte e le tartine fossero preparati a dovere. E il resto pure. D'altra parte ci teneva che avessi mani curate. Gli piacevano le mie mani, così come il mio viso che giudicava “plasticamente interessante”, fine e forte allo stesso tempo... Disse una volta che gli ricordavo una modella che aveva avuto in precedenza: Henriette. E anche a me fece dei ritratti. Non per vantarmi, ma uno si trova in una celebre collezione privata di New York. E, manco a dirlo, ha in un angolo un vaso di iris».

A quel punto si alzò per infilare un ceppo nella stufa di ceramica, senza interrompere il suo racconto.

«Poi, come in un romanzo di Liala, incontrai un ufficiale di marina, giovane e bello. Ci innamorammo. “Ti sposo”, mi disse. Io pensai che fosse la classica promessa da marinaio. Invece ci sposammo sul serio. Lui indossava la divisa d’ordinanza, io un vestito e una giacchetta di panno marrone. Dei miei parenti al matrimonio non c’era quasi nessuno, perché tirava una brutta aria. Era il settembre del 1939 e Hitler aveva appena conquistato la Polonia. Mio marito un mese dopo fu costretto ad imbarcarsi, in direzione della Manica. Morì durante la battaglia di Dunkerque a fine maggio, nel 1940. Era venuto due o tre volte in licenza, regalandomi qualche notte d’amore e una figlia. Intanto i tedeschi, sfondate le difese franco-inglesi, conquistarono Parigi. Matisse, di passaggio nella capitale francese, li vide sfilare trionfalmente negli Champs Elysee: ne parlò orripilato in una lettera in cui ventilava l’ipotesi di fuggire in Brasile. Ma non lo fece e decise di tornare in Costa Azzurra. Mi contattò e, sapendo che ero rimasta vedova con un figlio in arrivo, mi offrì di riprendere servizio presso di lui; ma io nel frattempo avevo messo su una trattoria alla buona, in società con un’amica francese. Non mi sentii di mollarla, anche se lì si lavorava come un negro. Ma insomma riuscii a sopravvivere, pur tra la fatica, anche solo di reperire la materia prima perché i viveri scarseggiavano e potevamo procurarci solo attraverso la “borsa nera” o scambiando l’olio nostrano con la farina che la gente ci portava dall’entroterra con carri e addirittura biciclette. Insomma di grane e peripezie, sofferenze varie ce ne furono non per una ma per dieci vite, non ultima l’arresto della mia collaboratrice che era ebrea e fu deportata a Birkenau. Ne ho viste davvero di tutti i colori, mi creda, e quello fu solo l’ennesimo lutto che colpì la mia famiglia. Dico famiglia, perché le volevo bene come a una sorella. Mio fratello Luigi poco dopo morì, mentre militava tra i Garibaldini, proprio qui, vicino a Frabosa. Ma insomma, bene o male, tirai avanti. Non mi risposai, anche se di occasioni ne ho avuta più d’una, e anche buona. A mia figlia volevo consentire di studiare, senza la beneficenza di estranei. Vede, quella è mia figlia. Jacqueline» disse e mi indicò una foto, incorniciata in argento e posta tra tante altre su un tavolino antico da ricamo. Le assomigliava parecchio, nonostante i lineamenti più morbidi e i penetranti occhi neri.

«E Matisse l’ha più rivisto prima della morte?» azzardai

«Certo. Andavo a fargli visita almeno una volta la settimana. Pensi che una volta a casa sua incontrai persino Picasso. Mi parve che, pur col suo caratteraccio e il giustificato orgoglio per il proprio genio, provasse per Matisse una sorta di venerazione. Credo che Matisse, le cui maniere riflettevano un grande equilibrio interiore, gli comunicasse una sorta di pace. Negli ultimi tempi, il maestro stava molto a letto. Sostenuto da numerosi cuscini, fumava il sigaro e se, malauguratamente, gli cadeva un po’ di brace sulle lenzuola, pretendeva che il buco fosse chiuso col ricamo di una margherita. Il suo senso estetico non gli avrebbe reso tollerabile un misero rammendo. Qualche volta, dopo aver

fissato un carboncino su una lunga canna di bambù, tracciava ritratti sorridenti sul soffitto. Più spesso si faceva portare semplici fogli di carta da pacchi di color azzurro. Poi ritagliava i soggetti, pesci, alghe, gabbiani, arabeschi, in fogli di carta bianca e li applicava sul fondo colorato. Oppure faceva il contrario; come nei vari Nudi blu, esposti nel Musèe Matisse di Nizza».

Non disse di possederne uno, che faceva bella mostra di sé in quella, tutto sommato, umile casa di montagna. Aveva capito che l'avevo subito identificato e non era il tipo da perdere tempo in particolari scontati; neppure da cadere nel venale ed accennare al prezzo esorbitante (parliamo di cifre dell'ordine di milioni di dollari) che quel "papiers découpés" poteva avere sul mercato.

«E come mai, se posso permettermi, dopo tutte queste esperienze straordinarie, è tornata a Frabosa?»

«Vuole prima la cronaca, o la morale?» domandò Lia, ma capii che si trattava di una domanda retorica «Sono tornata per una casualità. Mia figlia ha studiato architettura ed è un'esperta in restauro, apprezzata non solo in Francia. Un giorno, quando si decise di procedere all'ennesima opera di recupero strutturale del Santuario di Vicoforte, la sua consulenza fu richiesta dalla Sovrintendenza del Piemonte. Io non ci capisco niente di cedimenti del terreno, di inclinazioni anomale di pilastri, di cerchiaggio esterno del tamburo, sistemazione di tratte e tensione delle barre. Di questo non parlai neppure con mia figlia. Mi limitai a portarla a visitare i dintorni. Un giorno andammo a vedere le grotte di Bossea e poi alla frazione di Frabosa Sottana in cui sono nata (dico nata perché si nasce dove si trascorre l'infanzia e ci entra dentro, come il latte materno, l'aria del luogo): le ho mostrato cappelle di campagna, piloni di antica devozione, fontane, boschi, montagne. Le ho raccontato le storie dei suoi vecchi. Le ho spiegato da dove viene. Intanto ho riflettuto: ho capito da dove vengo io, ho capito di aver sempre sofferto inconsapevolmente l'esilio, come una sorta di malessere inconscio. Una nausea sottile che sa di violette. Così ho comprato questo chiabotto che allora era cadente e lo volevano abbattere perché deturpava il paesaggio, dicevano. L'ho fatto sistemare. Quando Jacqueline ha prenotato due biglietti d'aereo per il ritorno a Parigi, le ho detto che uno poteva riportarlo all'agenzia. Devo ammettere che è rimasta un po' sorpresa, ma non ha interferito in nessun modo nella mia scelta. Mi ha solo abbracciata, dicendo: "Ti capisco".»

A questo punto, aprì la finestra. C'era un sole splendido che ombreggiava i versanti delle montagne, facendo brillare le picche innevate.

«E lei, mi capisce?»

«La capisco sì» risposi. Ed ero sincera. Neanche io so separarmi dal paese in cui sono nata, anche se a vent'anni mi stava stretto.

«Come dice Pavese? "Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che anche quando non ci sei resta ad aspettarti".»

Secondo me ha ragione solo in parte. Nessuno ci aspetta quando ce ne andiamo: molti tra la partenza e il ritorno muoiono, altri dimenticano, altri cambiano. Cambiano dentro intendo. Oppure siamo noi a cambiare: noi a non ritrovarci nei discorsi d'allora. Le affinità elettive sono rare, il resto è chiacchiera: discorsi sul tempo, gossip. Non a caso, il protagonista de "La luna e i falò" a fine romanzo riparte. Perché tutto è cambiato. Anche qui (l'ho già detto?) tutto è cambiato. Quello che rimane inalterato negli anni è una cosa indicibile, forse solo la proiezione di un sentire personale: un'atmosfera, una luce, un colore, la frescura della brezza, l'odore della neve. E' l'anima del paesaggio. E io quello lo ritrovo. Non sempre, però. Perché questo recupero memoriale è un prodigio: si verifica inatteso e insperato, in modo del tutto indipendente dalla mia volontà. E' una cosa che capita. Capita e basta. Di svegliarsi e vedere un luccichìo di brina sul ramo di un abete che ti riporta a quel certo mattino dell'infanzia, in cui per altro non era successo niente di particolare. Ma che sai essere unico. Che è qui e solo qui, in quest'angolo del Tuo paese, e da nessuna altra parte del mondo, per quanto tu lo possa girare in lungo e in largo... ecco, per questo sono tornata a Frabosa. Non ho rimpianti. Sono vecchia ormai e non mi sposto neppure più per visitare quelle mostre d'arte che un tempo mi appassionavano tanto. Non ne vale la pena. Perché ci sarà ancora qualcuno capace di dipingere gli iris, su questo non ci piove, ma di pittori dotati della sintesi e della luminosità esplosiva di Matisse, per non parlare di quell'inno alla vita che è la sua "Danza", io credo non ne esistano più...»

Francia – Provenza - Nizza – Lione
ITALIA – Piemonte – Cuneo

Ilva Stroppiana

(1953). Laureata in Filosofia presso l'Università degli Studi di Torino con una tesi su Dino Campana. Esercita la professione di insegnante. Scrittrice e saggista. Ha curato testi di narrativa per la scuola media.