

THE TORTELLINI CONNECTION

Anna Foschi

“Ma tu stai toccando il cibo con le mani!”

La studentessa si alzò dal banco e si rivolse a me con una espressione attonita sul volto, mentre il resto della classe rimase in silenzio. Sorpresa da quella esclamazione, mi voltai lasciando cadere il pezzo di pollo che stavo per immergere nella pastella per la mia dimostrazione didattica del classico fritto misto all'italiana. Come sempre, mi ero accuratamente lavata le mani di fronte ai miei studenti prima dell'inizio della lezione di “Cucina Italiana” e quel rimprovero mi infastidì. Mi morsi le labbra per non dare una risposta impertinente. Mi venne subito a mente quella che mia madre aveva scagliato contro mio zio durante un pranzo di Natale rimasto leggendario. Zio Ascanio, che era un uomo piuttosto schizzinoso, aveva fatto una smorfia di disapprovazione commentando che lei stava servendo il prosciutto toccandolo con le mani e lei aveva replicato infuriata:

“E con che cosa lo dovrei toccare? Col culo?”

Comunque feci presto a concludere che una risposta così pepata mi sarebbe molto probabilmente costata il mio lavoro di istruttrice dei corsi serali di cucina per il *Vancouver School Board* e così decisi di ignorare quella osservazione e continuare la mia dimostrazione.

Avevo dovuto lottare per ottenere quel lavoro. Quando iniziai la mia vita di immigrata a Vancouver, nei primi anni '80, mi misi subito a cercare lavoro. Scrutando gli annunci sul *Vancouver Sun*, avevo trovato una offerta di lavoro da parte del *Vancouver School Board*. Cercavano degli istruttori per i corsi serali per adulti per insegnare una varietà di materie. L'annuncio specificava che sarebbero state accolte anche proposte per nuovi corsi di interesse generale. Anche se non avevo alcuna esperienza come insegnante, avevo sempre desiderato di provare, perciò mi feci coraggio e telefonai per fare domanda di assunzione. Con mia sorpresa, poco dopo fui chiamata per una intervista. Avevo messo giù uno schema di proposta per un nuovo corso su “Poeti inglesi del XIX secolo a Firenze”, un titolo molto più ambizioso del contenuto, ma, traboccante dell'entusiasmo

da neofita e delle illusioni da nuova arrivata, contavo sul potere del Paese del Latte e Miele dove ora vivevo per essere magicamente trasformata in una vera esperta in materia.

Il mio intervistatore, il Soprintendente dei *Continuing Education Programs*, apparve perplesso fin dall'inizio. Giocherellò con delle carte sulla scrivania e infine disse:

“Poeti inglesi a Firenze, eh? Non credo che potremmo trovare abbastanza studenti interessati a quel corso.”

Il cuore mi fece un tuffo. Poi, il Soprintendente mi chiese:

“Tu sei italiana, vero?”

“Sì, sono italiana. Sono di Firenze.”

“Beh, se sei italiana, di certo sai cucinare. Sai cucinare?”

“Sì, so cucinare. Mi piace cucinare, ma....”

“Vedi, abbiamo un sacco di gente che ci chiede di offrire corsi di cucina italiana, ma fino ad ora non abbiamo trovato nessuno disposto a insegnare. Gli chefs professionisti sono troppo occupati, nessun altro si è fatto avanti, così per farla breve, se sai veramente cucinare, questo lavoro è tuo.”

Non potevo crederci: la mia prima intervista canadese mi fruttava il mio primo lavoro! Accettai l'offerta entusiasticamente e stavo per firmare il contratto quando il Soprintendente mi chiese con fare distratto:

“Da quanto tempo sei in Canada?”

“Due settimane.”

Mi strappò il contratto dalle mani e con aria contrita disse:

“Due settimane? No, non va bene. Non possiamo prendere gente che è appena arrivata!”

“Ma mi hai promesso questo lavoro! Lo so fare, ti assicuro che lo so fare!”

Alla fine, dato che le considerazioni pratiche prevalsero sulle considerazioni procedurali, borbottò:

“E va bene, dopotutto abbiamo veramente bisogno di qualcuno. Firma il contratto: sono sicuro che farai un buon lavoro.”

Così iniziò la mia carriera, durata sette anni, come istruttrice di cucina italiana dei corsi per adulti nelle scuole pubbliche della *Lower Mainland*. Le lezioni venivano offerte durante le ore serali, in modo da permettere agli studenti di frequentarle dopo l'uscita dal lavoro. Molti di loro prendevano quei corsi per sviluppare nuovi interessi e per qualcuno le lezioni serali rappresentavano anche una fuga dalla noia o dalla solitudine. Tutti speravano di imparare a cucinare qualche semplice piatto all'italiana, distrarsi un poco e magari farsi dei nuovi amici. Fui sorpresa dal numero di uomini che si iscrivevano: in Italia, in quei tempi, sarebbe stato impensabile per un uomo prendere lezioni di cucina così, per ricreazione. Gli uomini italiani non imparano a cucinare: lo sanno fare per diritto divino. Gli uomini canadesi, più umilmente, vanno a scuola. Durante le tre ore di lezione, riuscivo a dimostrare la preparazione di un pranzo completo di tre portate e a distribuire le dispense relative. Molte studentesse non erano troppo entusiaste delle mie ricette a base di gnocchi e pasta: erano convinte che qualsiasi tipo di pasta facesse ingrassare, una maligna insinuazione che io confutavo vigorosamente. Alcune signore commentavano: “Come fai a mangiare tanta pasta e restare così snella?”. Non confessai mai che andavo regolarmente in palestra proprio perché odiavo lo stereotipo della corpulenta e paciosa Mamma italiana reso popolare fino alla nausea dalle tante pubblicità televisive di mortadelle o salse precotte.

Cercavo di divertire e appassionare gli studenti raccontando loro aneddoti e aspetti della vita e del costume in Italia, tentando di far loro comprendere la passione, il brivido sensuale che gli italiani provano nel preparare e gustare un pasto, o descrivendo il senso di complicità e intesa di gruppo nel rituale collettivo del cuocere gli spaghetti di mezzanotte fra amici. Qualche volta, il mio interesse missionario per le ricette meno note e più sofisticate si ritorceva contro di me. Infervorata com'ero, dimenticavo spesso quelli che per me erano gli strani pregiudizi alimentari dei canadesi, la loro repugnanza verso certi tipi di carne e il loro disdegno per le interiora in genere. Una volta, mentre stavo per dimostrare come preparare il pâté alla fiorentina, fui presa completamente di contropiede. Stavo disponendo gli ingredienti sul tavolo da dimostrazione quando uno studente si alzò con aria allarmata:

“Che cos'è quella roba?”

“Sono fegatini di pollo.” replicai tranquillamente.

Lo studente schizzò fuori dall'aula protestando ad alta voce:

“E secondo te io dovrei mangiare fegatini di pollo??”

Dimenticavo anche che il vino, venerato in Italia come alimento liquido e simbolo di una cultura millenaria, era da molti ancora visto soltanto come una diabolica e corruttrice bevanda alcolica. La vendita e il consumo di alcolici erano (e sono ancora) strettamente regolati e c'erano disposizioni specifiche e molto severe a proposito dell'introduzione di alcolici in certi ambienti come appunto le scuole. Di tutto questo non mi detti pensiero quando, durante un'altra lezione, aprii una bottiglia di Barolo e mi misi a parlare dell'arte di accompagnare il vino giusto con il piatto giusto e del tocco speciale che l'aggiunta di un bel bicchierotto di vino poteva conferire a una serie di ricette. Non mi accorsi dello studente che scivolava furtivo fuori dalla stanza nel bel mezzo della mia concione, ma il giorno dopo ricevetti una telefonata dal Soprintendente che voleva spiegazioni a proposito della mia insolenza nel portare alcolici in classe.

I tempi cambiano, certo, e oggi credo che nemmeno il portare una cesta di marijuana causerebbe un tale scandalo, ma così era Vancouver negli anni '80, e non nego avesse il suo fascino.

Quando lasciai l'Italia, misi nella valigia il ferro per fare i passatelli, insieme a una copia della *Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, il leggendario libro di cucina scritto da Pellegrino Artusi sul finire del XIX secolo. Avevo portato con me anche *Cucina Regionale Italiana*, la classica raccolta di ricette regionali di Stella Donati. Mi sentivo come una missionaria pronta a predicare un vangelo culinario nella terra dei ristoranti *drive-in*. Dopo il mio arrivo a Vancouver, spesso sentii il bisogno di cercare conforto nel ricreare qualcuno dei rituali che erano stati parte dell'esistenza che avevo lasciato per sempre, laggiù lontano, in Italia. Quando insegnavo a fare l'impasto per le tagliatelle ai miei scettici studenti, mi veniva a mente il nostro ultimo pranzo di festa in famiglia, a Firenze. Per quella occasione speciale, avevo tirato la sfoglia per cinquantacinque tortellini, fatti a mano, con il ripieno di spinaci e ricotta. Avevo arrotolato e ripiegato ciascuno di loro intorno al dito, come se fosse un anello da sposa. La mia bambina mi aveva aiutato con lo stesso orgoglio che anch'io provavo, da piccola, lavorando al fianco di mia madre intorno al tavolo di cucina, tanti, tanti anni prima. Anche se non avevo mai superato l'incredibile arte di mia madre ai fornelli, avevo ereditato da lei la passione per la cucina. Soffocata come fu durante tutta la sua vita dalle costrizioni imposte dalla società che le donne dovevano allora subire, aveva diretto le sue energie verso le magnifiche creazioni della sua cucina. La mia storia, invece, fu quella di una dolorosa rinascita come immigrata, lottando contro ostacoli di diversa natura e tentando di negoziare una nuova identità. Il cibo era la mia offerta propiziatrice agli dei indifferenti della mia nuova terra, il mio modo di comunicare. Portavo lasagne o cozze ripiene a conoscenti e amici in

regalo o per ringraziare di qualche piccolo favore ricevuto. Trovavo un rifugio dell'anima nei colori, nella consistenza, negli aromi e nei sapori di cibi a me noti. Mi sentivo confortata nel manipolare gli ingredienti, nell'infilare le dita nella massa umida e soffice dei polpettoni o nel lavorare l'impasto di una torta fatta in casa che avrei poi messo in forno per far sembrare la nostra cena più opulenta. Mi sentivo sorella con Tita, la protagonista di *Like Water for Chocolate*, il romanzo di Laura Esquivel, mentre trasferivo emozioni, memorie e amore represso nell'antico, semplice atto di preparare un pasto.

Ben presto mi trovai sopraffatta dagli impegni richiesti dai vari lavori che svolgevo contemporaneamente per vivere e pagare i conti, mentre tentavo di allevare mia figlia e allo stesso tempo di coltivare il mio interesse per la narrativa. C'erano storie che volevo raccontare. Volevo raccontare le storie di altri immigrati, gli episodi e frammenti della loro vita che mi avevano confidato dividendo con me le loro speranze, le loro sofferenze, i sogni che si erano avverati e le promesse mantenute a metà o mai realizzate in questa loro esistenza iniziata lontano, da radici recise, e poi ricostruita pezzo a pezzo nella terra promessa, il Paese del Latte e Miele.

Continuavo a pensare a quelle storie e alle similitudini con la mia stessa esperienza di immigrata. Cercavo di mettere insieme i tasselli di un mosaico il cui disegno ancora non riuscivo a intuire, ed era il mosaico della mia vita e dei tanti avvenimenti, persone, ragioni, fatti, politiche ed influenze esterne che avevano deciso per me e che mi avevano separato dalla mia famiglia, dai miei amici, dalla mia città e soprattutto da me stessa, perché la persona che tentava di rinascere come una Fenice da quel grande pauroso strappo cosmico che era stata l'emigrazione non sapeva ancora ritrovare una identità e la ferita aperta non era ancora capace di guarire. Un giorno, aspettando l'autobus sotto la pensilina a vetri di una delle fermate sulla *Marine Drive*, vidi levarsi un grande stormo di gabbiani nel cielo grigio. Volteggiavano disegnando grandi cerchi nell'aria, emettendo strida acute, liberi, sicuri, possenti. Li invidiavo perché sembravano così padroni del loro elemento, così forti e spavaldi, mentre io, chi ero io? E perché mi trovavo lì ad aspettare un autobus per andare poi dove? in qualche altro angolo di quella città a me indifferente, estranea?

Capii che per ritrovarmi dovevo crearmi uno spazio per scrivere e fare spurgare sulla carta come si fa col sangue o il pus da uno squarcio aperto tutte le paure, le memorie, i rimpianti ma anche lasciar fluire come un rivolo vivificante quello strana, inaspettata, nuova sensazione di rinascere, di stare piantando nuove esili radici in questa nuova terra, di stare scoprendo e scavando dal dentro più profondo energie coraggio e capacità che non sapevo di avere. Capii che l'intraprendere quel cammino creativo aveva un potere catartico che mi avrebbe aiutato ancora di più del mio interesse verso la cucina italiana,

mi avrebbe riconciliato con le mie origini e con la mia nuova identità. Scrivevo nei pochi momenti liberi, arrabattandomi, scrivevo di tutto, articoli per il giornale locale, abbozzi di racconti, affannata dalla mancanza di tempo, sacrificando il sonno. Infine, decisi di non insegnare più ai corsi serali.

Da allora, sono successe molte cose e molti anni sono passati. In un giorno di primavera recente mi son trovata ad aspettare l'arrivo dell'autobus in una strada di Firenze. C'erano delle rondini alte nel cielo, in archi eleganti. L'autobus tardava a venire, allora mi son rivolta ad un signore anziano che passava di lì portando il cane a passeggio e ho chiesto se sapeva se quella era la fermata dell'autobus numero 19. Mi ha guardato interdetto, l'autobus non si chiamava più "il 19" da secoli e ancora più stupito per la mia osservazione circa il ritardo, ha ridacchiato: "Eh, col traffico che c'è in centro a volte il bus passa e a volte non passa...ma lei non lo sa?" Ho farfugliato che non ero di lì, ero solo di passaggio. Una forestiera. Avevo davvero vissuto, amato, lavorato in quella città in un tempo ormai lontano?

Non ho più fatto a mano i tortellini da tanti anni ormai. Il tipo di pasta asettica, comprata al supermercato, che uso oggi non ha nessun significato simbolico, non suscita nessuna emozione. Quei tortellini non somigliano ad anelli da sposa che mi legano per sempre alla mia patria adottiva, sono soltanto cibi industriali sfornati da qualche fabbrica. Non sono più la giovane immigrata dagli occhi colmi delle stelle della speranza che insegnava con orgoglio i piatti tradizionali della sua terra. I miei anni si sono dipanati come un lungo nastro che mi avvolgeva sempre più alla realtà della mia seconda esistenza cominciata in questo paese che non avevo scelto ma che mi aveva lo stesso abbracciato e a suo modo protetto, un nastro di giorni e anni che allentavano sempre più i nodi che ancora mi tenevano unita alla mia vita di "prima" e che mi accompagnavano verso la fine del mio viaggio a chiuderne il cerchio.

Col passare degli anni, cominciai lentamente a perdere il mio istintivo legame emotivo con il cibo, a vederne un poco sbiadire la correlazione con la mia cultura di origine. La curiosità e l'abbondanza di possibilità mi spinsero ad avvicinarmi ad altre cucine etniche, a scoprire che il pane è pane e odora di buono dovunque e comunque lo cuoci, se viene dai forni degli immigrati iraniani, africani o indiani. Anche se la mia passione per la cucina italiana non è mai del tutto svanita, col tempo è diventata più un progetto di circostanza per le occasioni speciali in famiglia o per ricevere gli amici oppure un modo di rassicurare me stessa di poter ancora creare la mia magia. Capii, allora, di avere raggiunto un'altra riva, un luogo incerto nell'esistenza e nel tempo nel quale le voci e i richiami di questa terra chiedevano di essere ascoltati, offrivano una risposta alla lunga incertezza del mio essere. C'era una forza antica e primitiva della Natura nelle foreste, in

questo oceano di un azzurro metallico, nei Totem eretti ai tempi dell'innocenza dalle popolazioni Native, c'era anche qui il grande pulsare della Vita ed era possibile trovare un approdo dove, se lo lasciavo arrivare, l'odore caldo, rassicurante, sensuale, necessario alla vita del pane fresco lavorato con amore a mani nude avrebbe potuto ancora raggiungermi.

Canada – Vancouver

Italia – Toscana - Firenze