

Sortilegi

BIANCA
PITZORNO

BOMPIANI



PROFUMO



Protagonista di questa storia è il vento. Il vento che fa correre le nuvole nel cielo sopra il paese di Mughèdule nel cuore della Sardegna, il vento imprigionato nei biscotti che si gonfiano lentamente nel forno a legna, il vento che spinge la grande nave sull'oceano, il vento che accarezza le erbe della pampa e scompiglia i capelli dei *gauchos*, il vento infine che sbatte le falde della giacca del *cartero*, il postino, che tra poco busserà alla casa de *los sardos*, gli emigrati italiani, arrivati a Buenos Aires dopo la Grande guerra. Hanno aperto una pizzeria e una merceria, entrambe intitolate al paese d'origine, Mughèdule ventoso, appunto.

Primavera Millenovecentocinquanta. Oceano.

Nella stiva del transatlantico, nascosto in una delle sacche di grossa tela della posta proveniente dall'Italia, viaggia un plico, e dalla sua carta si spande attor-

no un profumo, un profumo forte, potente eppure leggero... nessuno ne aveva mai annusato uno così buono e seducente, un profumo incantatore.

I passeggeri di prima classe al ristorante rifiutano ogni tipo di dessert.

“Vogliamo quel dolce che riempie di profumo paradisiaco sottoponti e stiva, cabine, corridoi e saloni.”

Ma i grandi sacchi della posta non possono venire aperti, devono sbarcare sigillati in terra d'Argentina.

Dopo cena, nel salone degli specchi, il vecchio conte Mendez Repoll, ballando una nostalgica milonga con la giovane ereditiera Lupita Garcia Marote, le annusa il collo sotto i folti capelli neri, ma non fremente più d'estasi come nel viaggio di andata. Sospira, le narici del suo aristocratico naso fremono deluse. Nessuna donna – e ne ha conosciute tante – emana una fragranza paragonabile a questa che proviene dalla stiva.

Tra gli orchestrali, il violinista Giulio Pitzorno, che è scappato di casa perché suo padre lo voleva dottore anatomista, mentre lui ama solo la musica, riconosce quel profumo, l'ha sentito una volta sulla sua isola natale quando era bambino. Gli ricorda il paese della sua bambinaia. Ha un sussulto di nostalgia, si lascia scappare di mano l'archetto e per raccoglierlo inciampa. Forse verrà licenziato e dovrà tornare a casa con la coda tra le gambe a sezionare cadaveri.

Quando la nave attracca in Argentina e il carico viene trasportato a terra, i robusti camalli di origine genovese vacillano sotto le sacche postali, che pure non sono più pesanti del solito. Il profumo che impregna l'aria tutto attorno comunica anche ai più forti e rustici scaricatori un dolcissimo languore.

Non parliamo di quanto accade all'ufficio postale nei due giorni necessari a dividere e registrare il contenuto delle sacche di tela provenienti dall'Italia! Il direttore, fino ad allora uomo rigido e prosaico, immediatamente si mette a scrivere versi tra le righe dei registri; fra gli impiegati si rompono due fidanzamenti, perché l'amato o l'amata non hanno un profumo altrettanto buono e forte di quello che aleggia nel locale.

Finalmente da una delle sacche viene estratto il plico, e il profumo se ne sprigiona così potente che si devono spalancare tutte le finestre per non soffocare. L'impiegata più giovane scoppia a piangere, e le lacrime impregnano l'involucro di carta cancellandone il nome del mittente, ma per fortuna non l'indirizzo di destinazione. Fuori, per strada, i cavalli nitriscono, i cani abbaiano, gli uccelli nel cielo dimenticano di sbattere le ali e cadono a terra storditi.

Al *cartero* destinato a consegnare la posta a *los sardos* vengono infilati due batuffoli di ovatta impregnata d'aceto nelle narici, e per timore che non basti viene stretto il naso con una molletta da bucato. Ma

nonostante questa precauzione il ragazzo cammina barcollando, come ubriaco, sotto il peso di quella fragranza magica e squisita.

Arriva alla pizzeria “Mughèdule”, dalla cui porta di solito si spande un seducente odore di cucina italiana. Ma il profumo in arrivo è più forte e li cancella tutti. Vacillando il *cartero* bussava e attende. A quell’ora la pizzeria è chiusa, gli impasti stanno lievitando nel forno spento.

Qualcuno ora gli apre, lui consegna il plico. Il più giovane dei pizzaioli italiani se lo rigira tra le mani, inspira profondamente e senza guardare né il mittente, cancellato dalle lacrime dell’impiegata delle poste, né il timbro, grida verso l’interno: “Oh ba’! È arrivata una lettera da casa.”

Lontano lontano, in Sardegna, nella cucina di Lenedda, molti e molti anni prima, agli inizi del secolo, il forno era acceso. Fuoco di legna, fuscilli sottili, un recipiente di terracotta da cui la donna attingeva col mestolo un liquido dorato che distribuiva in brevi strisce su fogli di carta velina poggiati sulle grandi teglie. E fuori un vento, un vento che soffiava forte.

“Chiudete la porta!” gridò Lenedda. “Lo sapete che i biscotti non le vogliono, le correnti d’aria!”

Erano delicatissimi, i biscotti, quasi permalosi. Se non venivano preparati secondo l’esatta ricetta, e con l’esattissima procedura, si offendevano, si guastavano.

La ricetta era segreta, misteriosa, venuta in paese a metà dell'Ottocento, ai tempi del mitico prete Brotzu. Perché la sorella e la nipote del prete avessero poi smesso di fare quei biscotti, è un altro mistero. E come mai del segreto si fosse impadronita solo la famiglia di Lenedda, Antonia e Monica, è un altro mistero.

In nessun'altra parte della Sardegna, e neppure d'Italia, esistevano biscotti uguali. Somiglianti sì, ma nessuno all'altezza. Esibiti a una Grande Esposizione milanese, avevano conquistato i visitatori. Una importantissima industria dolciaria ne aveva chiesto il brevetto e l'esclusiva a Lenedda, ottenendone un rifiuto. Voleva continuare a farli lei, e insegnarlo alle figlie e alle nipoti, perché i biscotti di vento non mancassero mai nelle feste del paese. Solo uova e zucchero, così leggeri, così fragranti, così robusti che non si rompevano neppure se immersi nel caffè bollente. Perché solo l'aria, il fuoco, il vento di Mughèdule potevano creare quel miracolo.

Fra tutte le discendenti di quella famiglia, è Antonia l'unica a praticare ancora l'antica magia. L'ha resuscitata dopo sei anni di silenzio, al ritorno dall'Olanda. Mughèdule è paese d'emigrazione. Non solo Argentina, ma tutte le nazioni d'Europa, Olanda compresa. Antonia è emigrata, è tornata, e ha ripreso a fare i biscotti di vento, unica tra... No. Unica no. Anche Bachisio, che è un maschio, e da bambino si

vergognava di aiutare la zia Lenedda a fare i biscotti, e si nascondeva quando entrava gente, è emigrato in Germania, è tornato e fa il pasticciere. Ma i biscotti di vento non gli sono riusciti buoni come quelli antichi, su questo sono d'accordo la vecchia Antonia e la giovane Monica, che su tante altre cose dissentono. Anche Bachisio dopo un po' l'ha capito, e per vendere non li fa più, solo gratis per qualche parente, in occasione di feste solenni.

Bachisio ha imparato di nascosto nella cucina di sua zia Lenedda, madre di Monica. Era lei la vera maga, secondo la figlia. E con quei biscotti aveva tirato su la famiglia, aveva fatto studiare le ragazze. Aveva anche cercato di passare loro la magia, ma questa evidentemente non poteva convivere con gli studi. Laura oggi è pediatra a Nuoro, Monica direttrice della banca di Mughèdule. Vive nella casa che era di Lenedda e conserva il ricordo dell'arte materna con una gelosia religiosa. Sì, buoni, i biscotti di zia Antonia e di Bachisio, ma quelli di mamma... quel profumo nessuno è in grado di ripeterlo. Quel profumo che ancora aleggia nella casa di Monica dopo tanti anni che il forno a legna è spento. Che impregna la scatola di latta dove la ragazza conserva come una reliquia gli ultimi preziosissimi biscotti fatti da sua madre. Quel profumo che galoppa con le nuvole nere sopra la chiesa campestre di San Pantaleo, alla periferia di Mughèdule, nei giorni di bufera.

Che segue e circonda il transatlantico, stordendo di languore gli alatri e le sirene oceanine, e fa barcollare gli scaricatori del porto argentino.

I figli del pizzaiolo sardo sono nati in Argentina e sono abituati da sempre ai dolci di laggiù: *churros*, *arroz con leche*, *pan dulce* natalizio, *turron*, *pastafrola*, *dulce de leche* in barattolo. Dei biscotti di vento conoscono la leggenda. Ma non il profumo. Non fino all'arrivo di quel *cartero* ubriaco di dolcezza.

Non lo conoscono, ma lo riconoscono immediatamente. Quel profumo parla di terre lontane, di rocce di granito, di macchia mediterranea, di piccoli campi cintati da muretti a secco, così diversi dalle grandi distese d'erba dove cavalcano i *gauchos*. Parla di galline che razzolano per strada senza che nessun condor le ghermisca.

Quaranta uova per un chilo e mezzo di zucchero frantumato sul tavolo con una bottiglia di vetro usata a mo' di mattarello per renderlo 'a velo'. Una frusta di canne che gira e gira e gira in una conca di terracotta tenuta tiepida dalla cenere calda. Fascine di legna sottile, grandi teglie ricoperte di carta velina, il guizzo rapido ed esperto della lama che stacca il biscotto pronto a metà e lo rigira perché cuocia uguale anche dall'altra parte. Cestini bassi di giunco o asfodelo.

Attorno al plico fragrante la famiglia de *los sardos* si riunisce. Chi avrà scritto, questa volta? Il padre respira profondamente, il profumo gli penetra in ogni cellula. La madre rompe il sigillo di ceralacca, scioglie lo spago con cautela religiosa. Non è grande il plico, quanti biscotti potrà contenere? Perché non li hanno messi dentro la speciale scatola di latta come facevano un tempo? E chi è riuscito a resuscitare l'antica magia? Antonia? Monica? O il coraggioso Bachisio che ha sfidato le critiche imparando un lavoro da donna?

Dal plico aperto cadono sul tavolo fotografie, una lettera, ritagli di giornale. Notizie del paese lontano. E il profumo si fa sempre più forte. Ma biscotti, nemmeno uno, nemmeno una briciola. La madre scuote la busta, e finalmente, con un volo leggero, plana sul tavolo un foglietto sottile, antico, brunito dal calore del forno.

“Mia cognata Lenedda!” esclama il padre, “pace alla sua anima. *Que en paz descanse*. L'avevo capito. Solo lei era capace di fare i biscotti di vento come quelli di una volta.”

“La moglie di tuo fratello? La madre di Monica?” chiede la figlia maggiore. “Ma non è morta da otto anni?”

“Leggi, ba'!” dice il figlio minore porgendo al padre la lettera.

Mughèdule, 10 maggio 1950

*Caro zio, cara zia, cari cugini,
io sto bene e così spero di voi.*

Sicura di farvi piacere vi mando un pezzetto della carta velina su cui mamma poggiava l'impasto prima di infornare le teglie. L'ho trovato in fondo a un cassetto in cucina. C'è rimasto tutto il profumo dei veri, degli unici, degli autentici biscotti di vento. Nessun altro li sa fare più così. Hanno voglia di vantarsi zia Antonia e Bachisio. Ma come i biscotti di mamma, nessuno.

Vi abbraccio.

Monica

In quella, uno sbuffo di vento raggiunge il tavolo, e il foglietto lo riconosce, gli monta in sella, si solleva, vola via dalla finestra spalancata leggero leggero.

Dicono che da allora certe notti di luna nella pampa i cavalli si imbizzarriscono, si impennano, disarcionano i cavalieri e corrono a inseguire il vento con la testa alta e con le froge dilatate e frementi, stregati dal ricordo di quel profumo. Dolcezza. Nostalgia.



Nota

I “biscotti di vento” esistono davvero, sono la specialità di un paese della Sardegna che però non si chiama Mughèdule. Si dice che soltanto una famiglia di quel paese conosca il segreto della loro preparazione originaria. Anzi solo un’erede di quella famiglia, anche se qualche nipote o cugina o parente pretende di esserle rivale. E accusa l’attuale “maestra” di non essere all’altezza delle antenate. Rivalità, *disamistade* che non si può comporre con paci collettive come nei secoli scorsi. Monica, Antonia, Bachisio esistono davvero anche se con altri nomi, come esistono i cugini argentini e come è esistita Lenedda.

Una loro giovanissima compaesana finita in Olanda a studiare arte e antropologia ha dedicato ai “biscotti di vento” una ricerca e una moderna installazione, ed è per accompagnarne i vari elementi che qualche anno fa ho scritto la prima versione di questo racconto, prendendomi qualche libertà sui fatti, i nomi e i tempi reali della vicenda.



INDICE

La strega	7
<i>Nota</i>	93
Maledizione	105
<i>Nota</i>	127
Profumo	129
<i>Nota</i>	141

Finito di stampare nel mese di marzo 2021 presso
Grafica Veneta S.p.A.
Via Malcantón 2 - Trebaseleghe (PD)

Printed in Italy