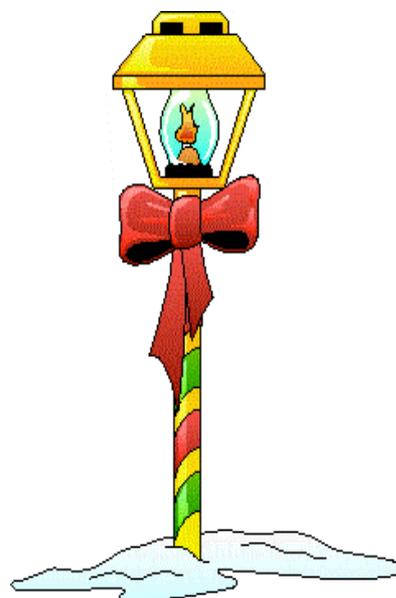


Lûxe de Natale

Camminâ fra i sentê
de 'na nêutte gianca
e in to respîo do silenzio
scrovî o profondo abbrasso
de n'ascosa immensitae.
Cavarcâ coverte de neve
sorva e çimme di monti,
recammi de lunn-e d'argento.
'Na mûxica in te l'âia,
o canto de 'n campanin
e in ti mae êuggi
o to sguardo de Bambin.
O Segnô comme vorriai
portâ a cà mae
'n pittin da teu bontae,
vedde 'n mondo pin d'amô
nasce a l'arba come o sô.
Sentî drento a-o chêu
neuve gosse de infinïo
e in te 'n concerto de stelle
dipinze con a lûxe do Natale
l'anima do mondo.



Andrea Rossi

Luce di Natale (traduzione)

Camminare fra i sentieri
di una notte bianca
e nel respiro del silenzio
scoprire il profondo abbraccio
di una nascosta immensità.
Scavalcare coltri di neve
sopra le cime dei monti,
ricami di lune d'argento.
Una musica nell'aria,
il canto di un campanile
e nei miei occhi
il tuo sguardo di Bambino.
O Signore come vorrei
portare a casa mia
un po' della tua bontà,
vedere un mondo pieno d'amore
nascere all'alba come il sole.
Sentire dentro al cuore
nuove gocce d'infinito
e in un concerto di stelle
dipingere con la luce del Natale
l'anima del mondo.

L'ultima "Lente"

Ho letto la poesia di Carla in memoria di Giovanna e ho pianto; ho letto la storia di Silvia Laise, adottata da Montaretto, mi sono commossa e ho pianto; ho letto la poesia di mia sorella Sandra dedicata a Nanni nell'anniversario della sua scomparsa e anche lì ho pianto, ho pianto anche sulla morte della "Lente" quando ho letto il suo verdetto.

La "Lente" compie otto anni. Ma morire a otto anni, mi sembrava troppo giovane per fare così una brutta fine; ho sperato fosse solo una morte apparente, non so chi si rassegnerà a non vederla più e i suoi affezionati lettori la rimpiangeranno.

Qualcuno penserà che è morta perché non abbiamo più argomenti da esporre ma non è così: ce ne sono ancora tante cose da raccontare, cose vecchie, cose nuove, emozioni vissute in una festa bella e allegra, cose tristi per chi non c'è più ma resta nel cuore di tutti. Era un giornalino giusto per conoscere le idee della gente, un giornalino semplice casalingo ruspante e fresco come le uova di giornata. E' per questo che ne sentiamo la mancanza ed è un peccato che finisca i suoi giorni così sul più bello, a solo otto anni di vita.

Mi sentivo proprio triste, ma poi finalmente mi hanno parlato del nuovo "Almanacco" dove verranno pubblicati racconti, ricette, poesie, tanto che la "Lente" risorgerà più ricca di pagine che mai verso Natale. Sarà un bel regalo per tutti sotto l'albero e già pregustiamo tante piacevoli letture da conservare.

Renza



La mia vecchia casa

Ricordo ancora la mia vecchia casa
le scalinate tutte consumate,
quella cucina antica
dove d'inverno si batteva i denti
il pavimento rosso di mattoni
l'odor del pane fresco dentro il forno
la luce fioca di una lampadina
dove una mosca vi girava intorno
e disegnava ombre sopra il muro,
il lavandino tutto di granito
la *mascelea* coi piatti allineati
il tavolone nero unto e bisunto.
Ma la ricchezza era sopra la testa
perché attaccati su in alto alle travi
c'erano file e file di insaccati
buoni, invitanti,
che così buoni non ne ho più mangiati.

Renza

3,13x2,14

incontri

60%

Incontri

Fare una passeggiata fa bene alla salute.

Farla a piedi lungo la strada della Madonnina non costa niente ed è ogni volta un'esperienza nuova.

Farla in macchina, in inverno, cullati dalla musica sommessa dell'autoradio, costa pochissimo, è molto romantica e può sempre diventare qualcosa di indimenticabile. Come è successo ad una coppia di amici miei che hanno scelto questo itinerario per un'uscita notturna.

Era una sera come tante di gennaio: lungo la strada grigia solo i lampioni gialli. Neanche un gatto.

Il pezzo di musica operistica che usciva come un sussurro dalla radio, le stelle fredde accese nel buio, l'andatura "panoramica" a venti all'ora, il tepore dell'auto riscaldata, l'intimità di quel silenzio complice vissuto in due, erano quasi perfetti. Quasi... fino a quando, all'improvviso, in prossimità del Cimitero... davanti ai fari... Cos'era quella cosa nera che si muoveva ciondolando lungo la strada?

Un diavolo? Un alieno? Un fantasma? Uno spettro? Uno spaventapasseri ambulante?

Lui schiacciò il freno senza neppure pensare alla frizione e la macchina si spense e si fermò di botto. Cos'era? Non aveva faccia (loro lo vedevano da dietro) non aveva neppure una forma ben precisa: un cappuccio nero in alto si allungava verso terra in un'enorme palandrana scura che ondeggiava ad ogni passo. Nessuno dei due parlò (a lui sfuggì un "Madonna" che non voleva certo essere una bestemmia, ma solo una parola di paura).

Non serve parlare per fare retromarcia e, al primo slargo, girare e tornare indietro in tutta fretta...

Ancora oggi si chiedono cosa fosse stato: se un'anima in pena, una maschera anomala in anticipo sul Carnevale, o più semplicemente un solitario, uscito nella notte a gettare la spazzatura...

Elisa

Eccomi cari amici e amiche !

Eccomi, cari amici e amiche qui con voi per consigliarvi alcune ricette mie, ma ancor di più sono cose vecchie, antiche, tramandate da generazione in generazione, genuine e soprattutto autentiche della nostra terra.

La nostra Liguria felicemente situata sul mare e con i monti subito a ridosso di queste riviere, sia a Levante che a Ponente, in cui nascono spontaneamente delle erbe odorosissime, è tutta un invito ad una cucina semplice, sana, profumata ed anche economica. A me piace raccogliere le erbe, ma soprattutto piace adoperarle in molti miei menù.

In queste pagine vi parlerò delle principali piante di cui faccio spesso uso, che sono poi le più conosciute e anche le più facili da trovare.



Considero il principe delle erbe selvatiche il **TIMO**, che noi a Bonassola chiamiamo “*u rettummu*”. Ebbene questa piantina che nasce spontanea nei nostri boschi vi posso semplicemente dire che io l’adoro per tutte le sue proprietà.

In cucina metto il timo in tanti cibi: nei primi piatti con semplici sughi, anche con il solo pomodoro, anche con la semplicissima pasta in bianco. Cosa ne dite di una pasta saltata con un po’ di olio, timo fresco, e magari con l’aggiunta di una buona ricotta?

Nei secondi piatti il timo sta benissimo con tutte le carni, dal maiale alla cacciagione, e perchè no? anche col pesce, soprattutto quando si cucina il classico **pesce alla ligure** nella teglia con un letto di patate, le olive taggiasche, pomodori freschi e un bel pesce adagiato sopra (o se sono piccoli uno a porzione). Ebbene, anche in questo caso non fate mancare qualche **rametto di timo**.

Ci sarebbe da dire tanto di questa favolosa pianta, perché ha anche proprietà digestive, depurative, anticatarrali facendo naturalmente gli infusi dovuti. Poiché oltre a quelle aromatiche ha anche proprietà antisettiche, queste contribuiscono a conservare i cibi più a lungo; non a caso si mettono rametti di timo nelle olive conservate sia verdi che nere, nei pomodori, e anche nei funghi se li conserviamo.

Quanto ad altre piante spontanee ci sarebbe tanto da parlare ma non vorrei con questo annoiarvi troppo. Siccome a me piace trattarle mi permetterò solo di nominarne qualcuna che il nostro territorio produce come la **SANTOREGGIA** che noi chiamiamo volgarmente “isoppu” e che più o meno ha le stesse proprietà del timo.

Poi c'è la **MENTA** che nelle antiche ricette liguri mettono tritata **nei ripieni** di verdure miste. Il ripieno allora si faceva così: poiché la carne scarseggiava riempivano le verdure con pane bagnato nell'acqua, le uova, la formaggetta di pecora e un bel trito misto di aglio, menta e **MAGGIORANA** chiamata “erba persa”. Questi ripieni di verdure tipo melanzane, zucchine, cipolle, peperoni, patate, cavolo verza, ecc., venivano cotte al forno e molto spesso venivano fritte nell'olio naturalmente di oliva. Questo era un piatto soprattutto estivo e classico dell'antica tradizione dei contadini liguri. Lo si accompagnava spesso con “**u cundigiun**” per contorno, altra fantasia di verdure crude condite bene.

Mi scuso per le digressioni e ritorno ancora un po' con le mie piantine spontanee tra cui l' **AGLIO SELVATICO**, anch'esso commestibile, qui chiamato “aggettu”, il **CARDO**, la **CEDRINA** detta “erba luisa” ottima per fare liquori, la **CODA CAVALLINA** chiamata “pinetta” con proprietà diuretiche e antinfiammatorie.

IL CRESCIONE, “u cresciun”, ottimo nelle insalate, vive nelle acque chiare ferme o correnti poco profonde; e poiché le sue radici si fondano nel terreno sotto acqua ho notato con rammarico che qui a Bonassola sta scomparendo.

LA PIMPINELLA. Quante volte questa piantina modesta l'avremo calpestata andando per strada in campagna! E pensare che anch'essa ha tante proprietà: aperitive, digestive, ed è persino ottima per le emorroidi. Ora però è bene che smetta, altrimenti quando il farmacista mi incontra.....

Ma non posso fare a meno di accennare alla bella **RUTA** che qui in Liguria chiamiamo “rùia”. Non va adoperata in cucina, ma è ottima nei distillati come la **grappa** perché è altamente digestiva. A volte quando si coglie questa innocua piantina ha il potere di arrossarci la pelle dove si tocca, e con tanto prurito anche con vescichetta; per questo c'era qui il detto che prima di toccarla si doveva dire a voce alta “rùia, t'o vistu e t' o cunusciù”.

Infine una pianta sempre spontanea che purtroppo noi non valutiamo più è la **NEPITELLA**. In Toscana, specialmente a Firenze, è molto apprezzata; è ottima per i funghi anche perché fiorisce nello stesso periodo in cui nascono i porcini, tanto che quando i Toscani comprano i funghi viene loro omaggiato dal fruttivendolo un bel rametto di nepitella. Io l'ho provata e trifolata assieme ai funghi è veramente buona.

Lina

Il presepe di Falluja

S'alza in cielo la cometa
sul presepe di Falluja;
non è una, sono mille
le comete di Falluja.
Mille luci, mille morti
nella notte di Falluja.
Non sarà mai più Natale
nel presepe di Falluja.

Elisa



Pippo e la sua ombra

Pippo era nato in campagna in una casetta solitaria che distava un miglio dal primo centro abitato; viveva con la mamma, il papà e le loro tre ombre: in tutto erano sei.

Pippo aveva la sua ombra per amica e le parlava, giocava con lei, che non lo lasciava mai solo. Dovete anche sapere che in quel posto lì dove abitava c'era sempre il sole dall'alba al tramonto per tutti i mesi dell'anno. Pioveva solo in alta montagna, quelle montagne che Pippo guardava ed erano così alte e lontane..... Ma l'acqua del ruscello che passava di lì dalla sua casa arrivava proprio da lassù. Lui era felice: l'acqua non gli mancava per bere, farsi il bagno e annaffiare i campi, il sole brillava in continuazione, aveva la sua amica ombra. Insomma, non gli mancava proprio niente.

Ma gli anni passarono anche per Pippo, la mamma e il papà ormai vecchi morirono e Pippo rimase orfano, ma non si sentiva tanto solo: aveva la sua

ombra che gli faceva sempre compagnia. Le diceva “oggi andiamo a zappare l’orto” e lei lo seguiva, e zappava anche lei con la sua zappa ombra. Pippo andava a prendere l’acqua al ruscello e la sua amica ombra, anche lei col secchio in mano, lo seguiva. Lo aiutava in tutto e per tutto, era un po’ come il suo braccio destro. Pippo senza di lei si sarebbe sentito perso; soltanto che quando andavano nel bosco a raccogliere pigne lei spariva tra le ombre dei pini e non la si vedeva più finché non usciva all’aperto. Allora lui la rimproverava: “Ma perché mi aiuti a fare sempre tutto e le pigne le devo raccogliere sempre da solo?”

Lei non aveva voce e quindi non poteva rispondere e Pippo non poteva sapere che la sua ombra esisteva solo per via del sole, finché un brutto giorno il clima cambiò anche lì dove abitavano loro. Il buco nell’ozono e l’inquinamento atmosferico spinsero le nuvole fin sopra la sua casa e i suoi campi. Passò una settimana, poi due, poi tre e il cielo era sempre coperto di nuvoloni, e così Pippo restò senza la sua ombra. Si disperò, la cercò dappertutto nel bosco, nei campi, dietro gli alberi, ma niente da fare. Della sua ombra non c’era più nemmeno l’ombra.

Allora pensò di andare da una chiromante, che guardasse un po’ nella sua sfera magica dove fosse finita la sua ombra. Camminò per due giorni e due notti, infine raggiunse la città, andò dalla chiromante che si chinò sulla sua sfera e gli disse: “Te l’hanno rubata le nuvole che hanno oscurato il sole.”

Pippo non sapendo come fare per riaverla ascoltò il consiglio della chiromante che gli disse: “Prendi un aereo e vai su a cercarla.” Lui spese tutti i suoi risparmi, noleggiò un aereo con un bravissimo pilota e volarono nelle nuvole. Cercarono da tutte le parti ma la sua ombra non c’era; salirono ancora più in alto per vedere se si trovasse sopra le nuvole, ma anche lì niente.

Il sole sopra le nuvole brillava come l’oro, la sua luce filtrava dai finestrini dell’aereo e Pippo vide la sua ombra seduta sul seggiolino di fianco a lui. Tutto felice l’abbracciò e disse al pilota: “Torniamo pure a terra che ho ritrovato la mia amica ombra!”

Nel frattempo al suo paese era tornato il sereno, ma dopo qualche giorno il cielo si oscurò di nubi passeggere e la sua ombra sparì di nuovo. Lui era ancora più disperato della prima volta perché non aveva più soldi per noleggiare un aereo ma ecco che il sole ritornò improvviso e col sole tornò anche l’ombra.

Allora per non correre più il rischio di perderla rapita dalle nuvole, come vide spuntare una piccola nube pensò di incollare la sua ombra sulle piastrelle del giardino. Andò in casa a prendere colla e pennello, passò la colla sopra l’ombra, ma come si allontanò quella lo seguì. Allora pensò di attaccarla al muro di casa con dello scotch, ma come si allontanò solo lo scotch rimase attaccato al muro. Provò allora a legarla con un guinzaglio, ma niente da fare: quella scappava sempre.

Lui si disperò e pianse tanto, e si fece giurare dalla sua ombra che non l’avrebbe mai più lasciato. Pippo supplicò “Dimmi che non mi lascerai più”, e fece segno di NO con la testa. Anche l’ombra fece quel gesto con la testa e il sole tornò a splendere per tutti i giorni dell’anno.

Così l’ombra mantenne la sua promessa e vissero insieme felici e contenti.

Renza

La lente...

Immaginiamo che davanti a Bonassola, in quel mare dai mille colori che bagna le nostre sponde, sia nata un'isola. Potrebbe essere spuntata in mezzo alla tempesta, in una notte autunnale, oppure essere apparsa in piena estate, fra lo stupore di bagnanti sul materassino e spericolati surfisti. Dalla riva si vede abbastanza chiaramente, ma non turba il paesaggio: non è un'isola degna dei manifesti pubblicitari, con rigogliose palme caraibiche; è un isolotto piuttosto al largo, con qualche pitosforo, agitato dal vento, che la ripara dal sole e la rende ospitale. L'unico particolare notevole, su questa magica terra emersa dalla fantasia, è una costruzione piccola e molto semplice, che si vede appena in mezzo ai riflessi del mare: è la redazione della "Lente". Noi tutti che scriviamo su questo foglio ci siamo messi lì, in mezzo alle onde, per guardare Bonassola da quel punto di vista. Bonassola ci appare come la scena di un teatro: la curva del golfo, il paese, le colline coperte di boschi e casette sparse. I nostri collaboratori non hanno a disposizione grandi mezzi, ma sull'isola abbiamo uno strumento importante: la lente. Può essere la lente di un cannocchiale, per ingrandire i particolari di Bonassola e per isolarli, oppure la lente d'ingrandimento con cui osserviamo le erbe e i fiori, o ancora l'obiettivo di un piccolo telescopio da puntare verso le stelle. La lente può ingrandire un personaggio, isolare un'immagine del presente o anche un ricordo del passato; è strumento dell'osservazione e della fantasia. Le sue immagini sono nitide, colorate, immediate e brevi come l'effetto di un ricordo o di un profumo improvviso. Tutto può essere inquadrato dalla lente, tutto ciò che di bello esiste e accade intorno a questo golfo, dalle alture di Montaretto e Scernio fino al mare; la nostra redazione, qui sull'isola, metterà inoltre a fuoco gli spettacoli e gli avvenimenti, dandone tempestivamente qualche notizia. Chi desidera guardare Bonassola dalla nostra isola, e vuole puntare la lente su qualche nuovo obiettivo, non ha che da mettersi in contatto con noi: il traghetto è gratuito...

(La Lente, numero 0, 23 dicembre 1996)

Tiz

I racconti dell'Isola: La ricerca

Lentamente i passeggeri salivano sul battello. I meno disinvolti guardavano con timore la sottile passerella al di là della quale un marinaio offriva il braccio alle signore e ai bambini per l'ultimo salto a bordo: si trattava di superare quella piccola distanza sul vuoto, fra la terra ferma e la barca, fra la fiducia nella stabilità dei propri piedi e l'eterno ondeggiamento dell'acqua, fra il mondo "di sopra", dominato degli animali terrestri, e quello "di sotto", invisibile, irrespirabile, popolato dalle speci marine.

Fra i passeggeri qualcuno, benché non mancasse di agilità ed esperienza, ritrovava in sé il piccolo brivido di dubbio e di curiosità, mai cancellato, nell'imboccare la passerella. Ogni partenza è un distacco, ma partire in mare (sulla nave, sul battello o sul gozzo) è fra le emozioni più intense.

Vi sembra un racconto inquietante? Non lo è.

Sulla testa dei passeggeri brilla il sole di una calda domenica di settembre, limpida fino all'orizzonte. In realtà i passeggeri spensierati superano con grande facilità ogni titubanza e, anzi, dopo un attimo sono tutti già padroni del

battello, e si lanciano di corsa sui posti migliori: “Carla, vieni davanti! Hai paura?” - “No, ma c’è aria... Mi spettino tutta!”. Qualcuno si è lasciato solo il costume, per prendere una bella abbronzatura d’alto mare, e si allunga scompostamente cercando di non farsi ombra nemmeno con un capello. Intanto però una festante comitiva di mezza età, fra un gridolino e l’altro, occupa perentoriamente gran parte dei posti: “Maria, vieni qui, che ti faccio la foto col salvagente! Fai finta che sei il Capitano, dai!” Qualcuno azzarda: “Scusi, si sposta dal timone che faccio una bella foto con la bambina... Dai, Michela, che il signore ti fa vedere come si guida!”

Vanno alle Cinque Terre.

Quando il battello molla gli ormeggi tutti sono seduti e contenti: da un lato si apre l’orizzonte, mentre dall’altro c’è Bonassola che si allontana gradualmente, spezzettandosi in mille prospettive.

Allora, fra un gruppo di gitanti un signore, come illuminato da un pensiero improvviso, alza la sua voce: “Scusi, capo...” - dice al marinaio in cabina - “ci fa vedere dov’è l’Isola della Lente?”.

Malgrado il silenzio dell’equipaggio, l’idea si fa contagiosa: “... il giornale ne parla da mesi: c’è un’isola!” - “Dov’è? Magari dietro un promontorio... davanti allo Scà... Possibile che non si veda nemmeno dalla Costella?!”. La richiesta dilaga unanime: “fateci vedere questa benedetta isola!”.

Mentre il battello segue tranquillo la sua rotta, i passeggeri favoleggiano di una spiaggia stupenda, di un grande albergo... Qualcuno suggerisce che sull’isola c’è forse un antico monastero, oppure un carcere, o un ristorante che cucina i pesci del golfo. Oppure è un’isola privata, comprata da qualche sceicco, da una diva del cinema, o dall’ennesimo vincitore miliardario di qualche lotteria... Diventa una gara. Tutti si sporgono e si fanno visiera con la mano, puntando gli occhi socchiusi verso l’orizzonte; qualcuno tira fuori il binocolo.

I più assidui lettori della “Lente” informano gli sprovveduti: “Sull’Isola c’è la redazione del giornale! Sicuro! E anche la grande lente con cui guardano verso Bonassola!”. La ricerca dell’isola diventa un punto di principio. Perché mai questa delusione alla fine delle vacanze? Perché la Pro Loco non è stata capace di dare indicazioni sull’esistenza dell’isola? Qualcuno tuona: “Vergogna! Da noi non c’è il mare, non c’è turismo, ma almeno le cartine le sappiamo fare!”

Le voci salgono e si intrecciano animatamente.

Intanto un ragazzino, rivolto verso riva, guarda il paese che si allontana, silenzioso. Si gode il panorama “a rovescio”, dal mare verso terra, con le gobbe delle colline che si dipanano e si richiudono, con le case, le vigne, i boschi. Condivide un po’ la nostalgia che provavano i piccoli mozzi, quando salivano sui velieri al largo, per viaggi pieni di pericoli. Ma pensa anche al suo gatto, che ora forse è proprio lassù, sull’albero che si vede in lontananza, vicino alla casa. Respira a fondo, ascolta il battito del motore e i colpi delle onde, che battono contro la barca e la scuotono dolcemente, e cerca nel mare se vede qualche bel pesce. D’un tratto, nell’acqua proprio davanti a lui, vede una piccola isola dalla forma buffa, piena di pitosfori. C’è anche una casetta con un albero di limone, e sopra un grande terrazzo, e sul terrazzo un oggetto luminoso che brilla al sole: una grande lente...

Tiz

(La Lente, II, n.10, 1° ottobre 1998)

Verso il mare

Vorrei prendervi per mano
e condurvi in un piccolo angolo
di paradiso.

Felice sensazione
ogni volta che dall'alto
arrivo a Bonassola
immersa nella luce
avvolta nel tepore.

Quadro invernale
dalla cornice romantica
dolce, carezzevole.
Bramosia di scendere dall'auto
e immergermi nell'aria salubre
tiepida, gradevole.

Una curva dietro l'altra
passo dopo passo
lentamente
giù verso il mare.

Gisella Castagnoli (da Attimi rubati, pag. 73)





La Curnea

La *Curnea* è uno scoglio nero che si allunga dalla spiaggia come una propaggine a lambire il mare .

Chi la scala per i suoi tuffi o chi la sceglie per pescare forse non sa che qualche tempo fa la *Curnea* era un'isola, o meglio un faraglione: tutto intorno il mare, un'acqua limpida da vederci il fondo e tanti altri scoglietti, più piccoli, che affioravano dietro come una corte al seguito di quello più grande.

Lì davanti, fino a qualche anno fa, si potevano vedere i resti di una zattera, forse un relitto della guerra, che aveva finito lì la sua corsa.

La *Curnea* è sempre stata lì, più alta, più bassa, più nera o più chiara sotto il sole, a ricevere gli schiaffi del mare o le sue carezze, a fare da punto di riferimento a marinai e pescatori.

Anche per me la *Curnea* è stata fin da piccola come un faro, un punto di approdo.

Le “battute di pesca” con mio padre e le mie sorelle partivano da lì con il gozzo “Saetta” e lì tornavano con le *barchette* e le *occhiate* tirate su col bolentino.

E andando ancora più indietro (avrò avuto due anni) arrivavano lì alla *Curnea* anche le nostre passeggiate: io, la mamma, la mia sorella più grande, il papà e quel fagottino bianco in braccio a lui che era quella più piccola.

Io naturalmente camminavo imbronciata e di malavoglia e guardavo senza romanticheria quel mare così vicino con gli scoglietti affioranti e i pesciolini sul fondo.

Il mio pensiero fisso era un altro : prendere il posto, al più presto, in braccio a papà, dell'ultima arrivata che, ignara e sorridente, mi guardava dall'alto.

“Non posso prenderti...” diceva mio padre “non vedi? Ho già la sorellina...”

E io, spartana e sbrigativa, risolvevo, lapidaria, la situazione : “Buttala giù dalla Curnea!...”.

Elisa



Il passerotto

Quando arrivò il colpo, il passerotto quasi non se ne accorse.

Guardò incuriosito l'ala che penzolava inerte e senz'anima.

Tentò di sollevarla, ma l'impulso rimase lì, fermo nel suo piccolo cervello di uccellino.

Camminava barcollando e tirandosi dietro l'ala morta.

Non poteva più volare e fu per lui un dolore tremendo che nascose abilmente dietro il sorriso.

Gli altri passerotti fecero a gara per curarlo e coccolarlo e perché il piccolo arto tornasse a muoversi. Niente.

Ma un bel giorno un refolo di vento gli arruffò le piume.

Anche l'ala rotta ebbe un brivido e un piccolo impercettibile movimento.

Provò di nuovo e poi provò ancora e ogni volta le piume prendevano più vigore.

Cercò di scoprire chi avesse compiuto il miracolo: se il Dio degli uccelli o qualcuno vicino a Lui, le cure amorose degli altri passerotti o la sua grande, incredibile voglia di uscire dal tunnel del dolore.

Capì soltanto che l'ala tornava a muoversi e presto, molto presto, sarebbe tornato a volare...

Dedicata a tutti quei “passerotti” che non si arrendono mai.

Elisa



La nonnina Serafina

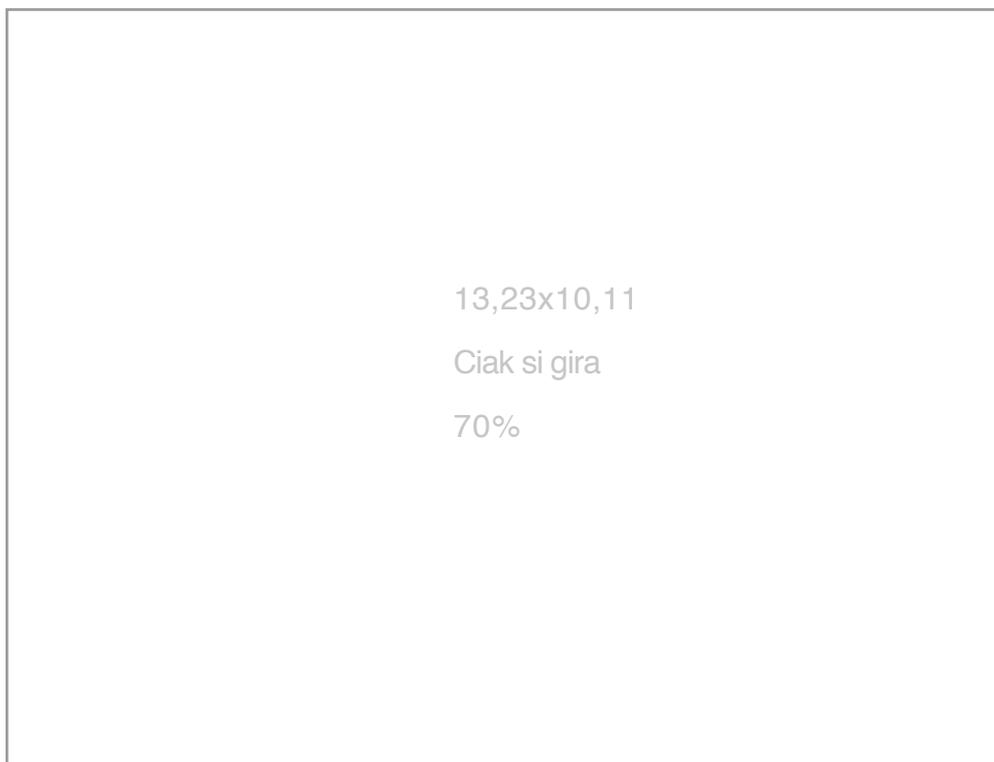
La nonnina Serafina
se ne stava là in cucina
col suo grembiulone a fiori.
Era sempre affaccendata,
aveva i piatti da lavare,
le patate da sbucciare;
preparava il minestrone
dentro il grande pentolone,
poi faceva anche il bucato;
quando aveva terminato
lo stendeva su una corda
che era tesa in mezzo al prato.
Al tramontar del sole
c'era ancor tanto da fare,
e dopo essersi lamentata
“com'è corta la giornata!”,
faceva calze di lana e calzini
per grandi e per piccini.
E alla sera davanti alla stufa
mentre la fiamma scoppiettava
una lunga favola ci raccontava.

*Dedicato a nonna Serafina
che abitava a Pianpontasco*

Renza

15,27X11,69
NONNINA
SERAF8NA
60%

Ciak... si gira



Grazie alla collaborazione della Casa del Popolo, dell'Ostello, alla Banda degli Ottoni di Milano, alla partecipazione di oltre cento comparse locali e non, Montaretto si è trasformata in un set cinematografico. Una troupe tedesca ha girato un film dal titolo "Buonanotte Topolino" fra Genova, Bonassola, Montaretto e Berlino.

Per l'occasione il venerdì l'Oratorio si è trasformato in una sala gremita di gente che ascoltava estasiata il suo leader e lo applaudiva sventolando bandierine e lo incitava ritmando la frase "Topolino sindacoccolino". Il sabato mattina poi nei caruggi c'era un gran fermento; operatori che andavano e venivano con fari e luci, mentre dalle finestre e sotto i portici sventolavano coccarde e palloncini bianco - rosso - verde. Piazzette e terrazzi, guarniti da striscioni, poster e bandierine portanti la scritta FORZA TOPOLONIA apparivano agitati da attori e comparse ma soprattutto dal forte e freddissimo vento nonostante la limpida giornata; tutti partecipi e coinvolti dalle 8 e 30 del mattino alle 20 di sera senza demordere mai, gustando una bevanda calda o cantando e ballando per vincere il freddo nell'intervallo fra una scena e l'altra, per finire con un bollente minestrone alla Casa del Popolo. Intanto dal terrazzo della casa in piazzetta il leader ha ringraziato tutti i votanti che lo avevano sostenuto invitandoli al banchetto e gran ballo, accompagnato dalla musica degli ottoni.

Il politico era interpretato da un attore del Bagaglino; fra gli attori montarettini la bella e sempre sorridente Camilla (figlia del politico), Albino che ha interpretato la parte del sacerdote, Mario, scampato per miracolo durante il rapimento del politico, che ha interpretato l'autista, e Bonarini

(braccio destro del leader) che ha ben pensato al contrario di Reagan di lasciare la carriera politica per intraprendere quella cinematografica e, visti i risultati, è già stato scritturato per un prossimo film.

L'esperienza è stata bella, le risate e il divertimento non sono davvero mancati, ora aspettiamo per poter vedere la "prima", certi di ottenere il premio per il miglior film e la migliore interpretazione dell'anno.... Ci scommettete?

Carla

Forza Topolonia

Nel paese di Topolonia fu eletto il nuovo sindaco; per festeggiarlo avevano messo bandiere alle finestre delle case, e sui terrazzi tanti palloncini bianchi, rossi e verdi con su scritto: "Forza Topolonia". Anche la gente che lo aspettava teneva in mano tante bandierine sempre con la stessa scritta. Il sindaco Topolino arrivò nel paese il mattino verso le dieci con dietro una lunga processione di persone guidata da un tale che portava una croce, come se stesse per arrivare un santo che fa miracoli. I bambini su per le vie del paese gridavano in coro "Stanno arrivando!".

Il sindaco ringraziò tutti per l'accoglienza e, salito sul terrazzo nella piazzetta del paese, fece il suo discorso promettendo mare e monti. Infine disse: "Cari amici, le zucche e le angurie crescono in abbondanza. Prendete e mangiatene tutti!". Tanto sapeva già che le sue promesse erano vaghe; ma tutti gli uomini quando scese giù in mezzo alla folla lo alzarono sulle braccia portandolo in gloria e tutti sventolavano bandiere gridando "Forza Topolonia! Viva il sindaco Topolino!"

La sera si festeggiò ancora e si cantò tutti insieme "Fratelli d'Italia"; poi si andò tutti insieme a mangiare la polenta con il gorgonzola e con il sugo di funghi. Il sindaco Topolino ne mangiò in abbondanza, tanto che l'indomani fece ancora un lungo discorso ai suoi amati cittadini ma quando dovettero sollevarlo per riportarlo in gloria gli uomini si accorsero che era diventato troppo pesante. Cercarono di alzarlo sulle braccia, ma il sindaco Topolino si alzò solo un pochino da terra, poi pian piano scese e si ritrovò seduto sul pavimento tra le risate di tutti. Rise pure il sindaco divertito dall'inconveniente.

"Speriamo che mantenga le promesse fatte" bisbigliavano i cittadini, perché le promesse erano un po' troppe e qualcuno era un po' scettico, ma il sindaco era simpatico e poi non aveva detto che le zucche e le angurie crescevano in abbondanza? Male che andasse avrebbero mangiato quelle.

Poi, siccome si era sotto le feste di Natale, il sindaco regalò a tutto il suo popolo un panettone, una rosa e un palloncino con su scritto "Forza Topolonia!"

Quanto ho raccontato fa parte di un film girato a Montaretto da una troupe cinematografica tedesca. La gente di Montaretto si è divertita tantissimo a fare le comparse in ogni occasione che il film lo richiedeva. Insomma, è stato un vero spasso per tutti e speriamo di vedere presto proiettate sullo schermo le scene che hanno preso vita fra i nostri vicoli e la piazzetta.

Renza

Ricette



Torte di verdura

Anticamente i Bonassolesi avevano tutti il **FORNO A LEGNA** e sfornavano delle ottime torte fatte con verdure che coltivavano negli orti. Allora non c'era il frigorifero e tanto meno il congelatore, perciò secondo la stagione e con quello che possedevano mettevano assieme certe torte gustose di cui si passavano i segreti e le curiosità di bocca in bocca e di generazione in generazione.

Le **TORTE DI VERDURA** con bietole, uova, formaggio parmigiano e ricotta. La solita sfoglia e via in forno. Altra versione è prendere la bietola, tagliarla nel tagliere a crudo, poi lavarla bene nel colapasta, metterla in una terrina, aggiungere formaggio molle tipo stracchino, un po' di farina (un pugnetto per intenderci), poi un etto di parmigiano un pizzico di maggiorana e rimescolare tutto. Preparare una sfoglia, ungere il tegame da forno, adagiare la sfoglia, poi la bietola con i formaggi; chi ne avesse può mettere la **prescinsòa** che è un formaggio tipico genovese, chiudere la sfoglia e metterla in forno per 40 minuti a fuoco dolce, finché la crosticina verrà dorata. Le uova? Non è che me le sia dimenticate, ma proprio non ci vanno.

Altra torta casareccia è la **TORTA DI ZUCCA**. Con la zucca gialla se ne fanno in diversi modi; il più semplice è con la zucca bollita, poi strizzata bene con l'aggiunta di parmigiano, uova, soffritto di cipolla. La solita sfoglia e poi infornare.

Ci sono parecchie alternative: c'è chi ci mette anche funghi secchi rinvenuti in acqua tiepida e poi tritati, chi mette metà patate lesse e metà zucca, chi aggiunge la pancetta a striscioline.

Vorrei suggerire una **torta di zucca che pochi conoscono**, ma io che l'ho fatta vi garantisco che è ottima. Prendere la zucca gialla, grattugiarla a buchi grossi per fare più presto, aggiungere al passato della farina di polenta (meglio di grana fine), impastarla assieme con parecchio parmigiano (anche del gruviera può andare bene). Fare la solita sfoglia e prima di chiuderla chi avesse della robiola o dello stracchino può metterlo tranquillamente. Chiudere la sfoglia ed infornare come sempre

Lina

6,22x6,22
Biancaneve
2005

60%

Biancaneve 2005

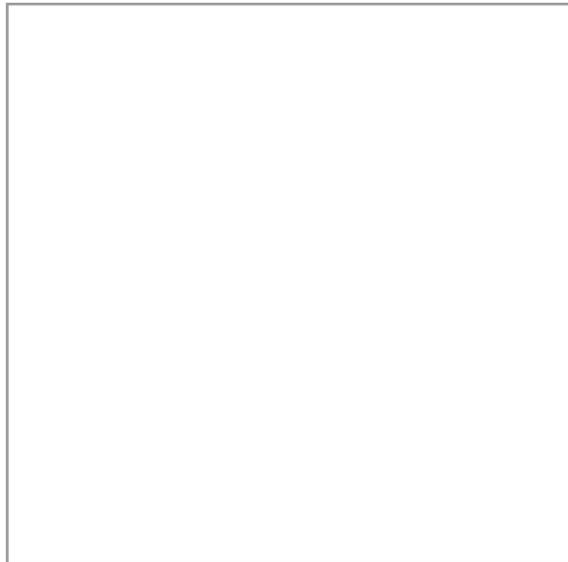
Biancaneve viveva in città con i suoi genitori in un condominio di cinque piani. Un giorno disse: “Voglio andare a vivere da sola; ormai ho 18 anni e sono maggiorenne. Voglio andare a vivere in campagna, così al sole mi abbronzano un po’, che sono sempre così bianca e slavata! Non per niente mi chiamano Biancaneve.” Fece le valigie e partì verso la casa di campagna dei suoi genitori. Per mantenersi andava a fare dei servizi da una fattucchiera che abitava lì vicino; era vedova e benestante, aveva un gatto nero, un gufo in gabbia e due figli: Hänsel e Gretel che erano molto disordinati. Biancaneve ci aveva il suo bel da fare, ma lo stipendio che le dava la fattucchiera era molto generoso.

Un bel giorno sette Nani che lavoravano in una fabbrica di mattonelle restarono disoccupati perché la fabbrica chiuse i battenti; allora partirono in cerca di un altro lavoro. Stanchi e affamati si trovarono a passare davanti alla casa di Biancaneve; bussarono ma lei non c’era, perché era a casa della fattucchiera a far le pulizie. I sette Nani trovarono le finestre aperte e si infilarono in casa, le svuotarono il frigorifero e poi, stanchi, se ne andarono a dormire. Quando Biancaneve arrivò si trovò tutta la casa piena di briciole e il frigo vuoto. Molto arrabbiata salì in camera pensando che le avessero fatto visita i ladri; invece trovò i sette Nani che dormivano beati nel suo letto. Li svegliò in malo modo. I Nani tutti spaventati le raccontarono che erano disoccupati e senza una casa, poi le chiesero ospitalità per qualche giorno. Biancaneve ci pensò un po’ su e poi disse: “Se volete stare qui mi pagate l’affitto.” Poi li spedì tutti quanti a lavorare in miniera. A un chilometro dalla sua casa ce n’era una di zolfo e Biancaneve li avvertì: “Però state attenti quando attraversate il bosco e passate davanti alla casa di Cappuccetto Rosso. C’è un cane lupo molto feroce e vi potrebbe sbranare.” I sette Nani avevano un po’ paura a passare di lì, anche se il cane era sempre legato alla catena, finché un giorno, tira e tira, la catena si spezzò e il cane lupo inseguì i sette malcapitati che si salvarono arrampicandosi su di un albero. Poi denunciarono il fatto a un vigile che ordinò a Cappuccetto Rosso di mettere la museruola al suo cane, così non avrebbe morso nessuno.

Un giorno Biancaneve venne a sapere che il principe di nome Azzurro aveva aperto una discoteca e stava per inaugurarla. Mandò l’invito anche a Biancaneve chiedendole di portare anche delle sue amiche. Allora lei tutta felice telefonò a Cenerentola e alla Bella Addormentata che erano le sue

amiche del cuore. Si vestirono tutte stravaganti e si avviarono alla discoteca col motorino, però alla festa restarono molto deluse perché il principe di nome Azzurro ballò tutta la sera con Barbie, una famosa indossatrice, e non le degnò di uno sguardo. Dovettero accontentarsi di ballare con Batman, l'Uomo Ragno e Big Gim, che era l'eterno fidanzato di Barbie. Fecero anche delle brutte amicizie: conobbero Pinocchio e Lucignolo. Uno era vagabondo, l'altro era bugiardo e tutti e due amavano l'arte di Michelazzo, mangiare, bere e andare a spasso.

Renza



Filastrocca di un tempo che fu

Barba pettana u gaveiva unna crava
che cue corne a recamava
in tu cù a pestava l'aggiu
e cui denti a grattava u furmaggiu...

I racconti dell'Isola

L'Isola è un terreno del pensiero, più che un luogo fisico, e la possiamo raggiungere tutte le volte che riusciamo a vedere ciò che ci circonda, e noi stessi, attraverso la lente della sensibilità, dell'intelligenza, e magari dell'ironia.

I Racconti dell'Isola sono quindi racconti fantastici, o storie che non sono storie, come questa...

Plenilunio

Arrivò all'Isola in una notte estiva. Era una notte normalissima, a prima vista, e pensava che una passeggiatina lungo il mare avrebbe facilitato il suo sonno, ultimamente turbato da fastidi piccoli e grossi. Pensava che non avrebbe pensato a niente; desiderò quel vuoto come un medicinale, anche se avvertiva un senso di inutilità e di solitudine. S'avviò.

I suoi occhi, generalmente distratti, esperti ormai in quello sguardo superficiale e insieme attento con cui ci si destreggia fra i pericoli del traffico e della folla cittadina, furono però improvvisamente colpiti da qualcosa di sorprendente.

Nel perfetto silenzio di quella serata, come arrivò sul mare restò vittima di una specie d'incantesimo. La luna piena, perfettamente tonda, diffondeva una luce gentile, ma tanto chiara da rendere inutili i lampioni. Il cielo ne era rischiarato e l'orizzonte, preciso come un taglio, dava inizio a una larga scia di luce increspata, che arrivava fino ai suoi piedi. Quante volte aveva letto la descrizione di quella scena: la luna, il mare, la "strada d'argento che invita all'orizzonte"...

Non è argento, pensò, è qualcosa di più caldo e di più prezioso, forse platino, e guardò sull'acqua la luce viva e cangiante che mandava tenui riflessi azzurri e rosa. Davvero quella luce rendeva il mare incredibilmente solido e invitante. Pensò che si trovava al vertice di un grande triangolo, con la luna e l'orizzonte, e provò un senso di serenità, di equilibrio e d'amicizia. Camminando lungo il mare giocava a guardare la scia che si spostava, ed era sempre un lato del grande triangolo: incontrava a volte il flusso di qualche corrente (e nella luce increspata appariva allora come un serpente liscio e sinuoso), oppure qualche barca nera, o il profilo di uno scoglio. Sulla sua testa brillava sempre il tondo della luna, silenziosa eppure presente. Pensò che con quella luna si poteva parlare davvero, come dicono talvolta i poeti, e che la sua presenza era misteriosa e familiare, come tutti gli elementi del creato.

Improvvisamente, poiché la sua vista si era abituata a quella luce, aveva cominciato a notare dei particolari lungo la scogliera. Si accorse che c'erano due pescatori su una roccia: immobili, silenziosi, con l'atteggiamento pensoso di chi guarda un punto lontano, e aspetta. Pensò che anche quelle due sagome scure, che interrompevano il suo dialogo con la luna, forse stavano guardando il cielo, la luce sul mare, e forse si sentivano in pace con l'universo anche loro.

Tiz

(La Lente, I, n.5, 17 luglio 1997)

Due poesie di Gisella Castagnoli

Immagini

La città è scomparsa.
Da questo vetro luminoso
mare calmo
spazio azzurro infinito.
In quelle tracce di onda
è venuta a trovarmi mia madre.

Rifà la notte
l'azzurro insonnolito, impolverato
nasconde il volto amato.

Nelle ultime oscurità
ricoperta di cemento
torna la città.
Nel bianco gessoso
si alza triste il mattino.

(da *Attimi rubati*, pag. 71)

Mio adorato cane

Morire in un silenzio fedele
insegnare orgoglio,
e dignità.
Spegnersi di amore per chi ti ha dato
cibo, strattoni
e carezze.
Ecco il tuo destino
mio adorato cane.

(da *Attimi rubati*, pag. 72)

Ricette



Due insoliti primi piatti ***Spaghetti con patate e insalata trevigiana***

Mondate la trevigiana e tagliatela a striscioline, lavatela e asciugatela; tagliate della pancetta a dadini e rosolatela con due cucchiaini di olio; unite la trevigiana e lasciatela insaporire per dieci minuti. Sbucciate tre belle patate, tagliatele a tocchetti e rosolatele con un po' di aglio e naturalmente olio e un po' di alloro secco tritato.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e condite con la trevigiana e le patate, del prezzemolo tritato e formaggio grattato.

Maccheroni o penne o spaghetti o farfalle con speck e cavolini di Bruxelles

Mondate e lavate i cavolini (anche surgelati), incideteli con un taglio a stella, lessateli in acqua bollente salata per cinque minuti. Pulite, lavate e tritate una carota, una cipolla, una costa di sedano bianco e soffriggete in tre cucchiaini di olio e un po' di burro.

Unite i cavolini e dopo due o tre minuti di cottura unite un bicchiere di latte e cuocete tutto a fuoco basso; tritate due foglie di alloro (anche secco) e aggiungete, se l'avete, un po' di erba cipollina tagliuzzata. Tagliate lo speck a dadini e aggiungete a tutte le verdure insieme 100 grammi di Robiola e altro formaggio tipo Emmental. Lessate la pasta prescelta e saltate tutto in padella.

Lina

7,51x4,50

farfalle

50%

Anche le pecore si fanno la tinta

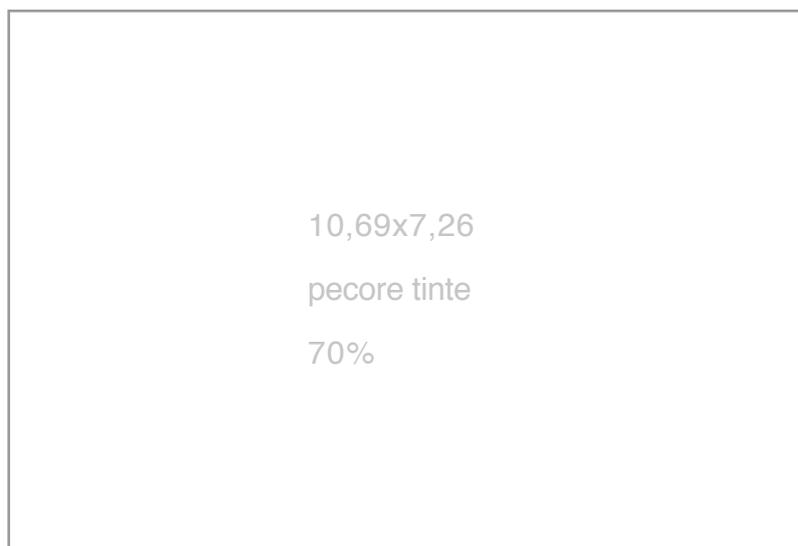
Come molti sanno, le pecore nere sono rare e vengono viste sempre con un po' di sospetto sia dagli uomini che dalle altre pecore.

Gina era una bella pecorella con un soffice manto nerissimo, e tutte le sue compagne e le sue sorelle della fattoria la prendevano in giro: "Sei caduta nella mangiatoia dei maiali da piccola e non ti sei più pulita!" la canzonavano.

Anche i padroni della fattoria la tenevano sempre in disparte: "La lana deve essere bianca" dicevano "cosa ce ne facciamo di lana nera?".

E Gina diventava triste. Non le piaceva il suo colore, voleva essere come tutte le altre pecore; sognava di avere addosso una nuvola morbida di lana bianca che scintillasse al sorgere del sole incoronandola di luce.

Un giorno decise che doveva fare qualcosa: aveva visto che le donne della fattoria lavavano le lenzuola sporche nel fiume e che queste venivano fuori dall'acqua bianchissime. Allora Gina prese il coraggio a quattro zampe e si gettò nel fiume... senza tener conto del fatto che non sapeva nuotare. La tirarono fuori per un pelo e si prese anche un bel raffreddore. Ma non mollò.



Se non poteva levarsi di dosso quel colore orribile, benissimo, l'avrebbe coperto con un altro. Le tentò tutte con grande costanza e sistematicità. Dapprima si rotolò nella farina che era rimasta nel mulino dopo la macinatura del grano. Uscì bella bianca, ma le venne da starnutire e buona parte della farina volò via, lasciandola grigia. Poi piovve, e tornò fuori il suo vello nero.

Un giorno, Gina vide una vasca piena di una pasta bianca che le sembrava molto più aderente della farina. Ci si buttò dentro senza por tempo in mezzo.

Era calcina.

La dovettero staccare con gli scalpelli. Poi la dovettero tosare. E la lana nera ricomparve di lì a poco.

Ma Gina non si diede per vinta. Se non poteva essere bianca, allora qualsiasi altro colore sarebbe andato bene. Fece in modo di passare sotto tutti i secchi di colore pericolanti, in mezzo a tutti i lavori di restauro della fattoria, vicino a tutti i bambini che giocavano con le pitture. Così si tinse prima di vernice

verde, poi di vernice rosa, poi di giallo, e infine di un misto di colori vari. Ormai alla fattoria la consideravano completamente pazza e i padroni non sapevano più come pulirla o come tenerla lontano dai guai. La povera pecora passava il tempo nuda e tosata in un angolino dell'ovile oppure in giro per la fattoria a tentare di cambiare colore. La sua lana diventava ogni giorno più stopposa e rovinata, e sicuramente sarebbe rimasta tutta spelacchiata entro poco tempo.

Finchè un giorno sentì i padroni che parlavano di venderla oppure di farne bisticche perchè ormai dava troppi problemi. Allora decise che se voleva salvare la pelle, doveva tenersi il vello nero. Così mise la testa a posto.

E fu una vera fortuna per lei perchè, di lì a poco, il nero andò di moda molto più del bianco.

Ilaria



Suor Clotilde

Suor Clotilde insegnava musica.

E lo faceva con l'impegno e la passione di chi la musica la ama davvero.

Chi invece di quell'ora di tortura ne avrebbe fatto a meno eravamo noi: sfaticati, ignoranti e con in testa altre cose .

Quando poi lei si esibiva nella prova di solfeggio scatenava nei suddetti un'autentica bagarre: frizzi, lazzi e i gesti più strani che col solfeggio non avevano niente a che vedere.

Anche quel giorno Suor "Scopetta" (chiamavamo così la povera Suor Clotilde per via del suo aspetto segaligno) cercò di zittirci con scappelotti e urlacci.

Poi cominciò la sua nenia: Do-o mi-i la-a sol-fa ... e via cantando.

Ma visto che di attenzione ne aveva poca o niente, decise di passare alle maniere forti: "Compito in classe !", urlò irata.

Un silenzio di tomba gelò l'aula intera.

"Compito ? E che compito ?" chiese qualcuno timoroso.

"Zitti, che vi dimostro" intimò lei "io solfeggerò le note e voi dovrete scriverle, collocandole esattamente sul rigo musicale !"

Al primo "Do-o" restammo muti; al " Mi-i" eravamo già nel panico .

Io disegnai le mie " palline", una qua , una là a casaccio e il risultato fu un bel "2" corredato da una nota di biasimo.

Lo stesso dicasi per le mie compagne di classe, i compiti delle quali sembravano cimiteri a causa delle crocette sugli errori.

Il brutto voto e la nota stranamente non mi rattristarono, anzi...

Cos'era un "2" di fronte all'eternità ?

Bastava applicarsi un po' e forse un giorno avrei capito la differenza fra una croma e uno scarabocchio, o fra un "Re sotto il rigo" e un piccolo "La".

Così cominciai a canticchiare in sordina una delle tante canzoncine (un po' demenziali) che (quelle sì) avevo imparato subito da Suor Clotilde.

“Il codino di un topino, fuor da un buco un dì spuntò. Venne il gatto , quatto, quatto ed il topo si mangiò...”

Il sorriso che si stampò sul viso ossuto della mia insegnante non lo scorderò mai.

“Ma tu sai cantare...ed hai anche una bella voce” mormorò estasiata.

Morale della favola : il mio brutto “2” fu cancellato in cambio di un impegno solenne ad applicarmi di più e a seguire con attenzione i volteggi scattosi delle mani di Suor Clotilde durante i solfeggi...

Marcella ed Elisa



I racconti dell'Isola: Sul pontile

Il pontile dell'Isola è piccolo; basta giusto per un paio di gozzetti da pesca e per qualche barca di passaggio. Chi arriva però trova sempre un posto per legare il suo guscio, anche senza prenotazione.

Sul pontile quella sera c'era un'ombra. Non era chiaro da quanto tempo fosse lì; si trattava di una persona ignota, di età indefinibile ma forse non più giovanissima, soprattutto a giudicare dall'abbandono pesante del corpo. Era arrivata certamente a remi, come tutti, con una traversata solitaria. Seduta sul pontile, con le gambe penzoloni sull'acqua, l'ombra pensava...

Ci sono diversi tipi di pensieri: ci sono quelli che preludono all'azione, infilati uno dietro l'altro come su una spada o sul filo di una collana, logici, luminosi, energetici, positivi; e poi ci sono quelli incolori, bianchi... grigi... neri... che si infilano uno dietro all'altro con la stessa facilità, ma in direzione contraria, verso un'incertezza sempre più profonda. L'ombra era lì per questo, perché il vortice dei suoi pensieri l'aveva attratta sull'Isola. Aveva avuto bisogno di stare da sola e adesso, con gli occhi verso l'infinito, cercava il filo perduto ravattando nel disordine delle proprie idee.

Da un po' di tempo, di fronte alle sorprese che si presentavano sul suo cammino, si trovava spesso a pensare, con stupore, che forse non aveva ancora imparato niente. Le cose semplici, persino i più frequentati *luoghi comuni* erano capaci di acquistare una verità profonda e adamantina mai vista prima, erano segni di una storia da condividere, alla quale non si può sfuggire. Nello stesso tempo in cui sentiva sempre più forte la coscienza di sé, vedeva sempre più nuovo il mondo intorno. Misurava la sua realtà e quella degli altri, i suoi errori e quelli degli altri, le sue paure e quelle degli altri... tutti avevano qualche ragione di esistere ma questo eccesso di *esistenze* stava ingarbugliando i suoi passi e diventava fatica. La vita poteva diventare tragica, oppure leggera; dipendeva forse dall'ironia che sarebbe stata capace di mettere nel suo sguardo. Ma l'ombra non sentiva più dentro di sé la fiducia e la leggerezza che quell'ironia richiedeva; gli ultimi strattoni della sorte avevano risvegliato un senso di solitudine e di paura che aveva cambiato il peso delle cose. E domani?... E per quanto tempo ancora?...

L'ombra sul pontile era immobile; più pensava e più perdeva forza. Ora tutto la trascinava verso il basso, inutilmente, come piombo.

Forse per questo, senza accorgersene, aveva rivolto gli occhi all'acqua. Sotto i suoi piedi, il mare si muoveva dolcemente e c'era ancora abbastanza luce da distinguere il colore degli scogli sul fondo. Una presenza attirò il suo sguardo: un grosso pesce si muoveva lentamente fra le rocce. Era un pesce scuro, non particolarmente bello, ma il suo movimento era elegante, quasi *autorevole*, pensò l'ombra. Immerso e circondato dal mare inquieto, quel pesce girava calmo, paziente, capace di sostenere il peso dell'acqua, nuotando attento ma senza scatti. Mentre andava per la sua strada avrebbe forse potuto incontrare l'amo di un pescatore e forse il pesce, nella sua saggezza, l'aveva già messo in conto. Per questo nuotava così disincantato, pensò l'ombra che non perdeva il vizio di studiare le ragioni degli altri, anche quelle dei pesci... In realtà bisognava ammettere che forse il pesce non pensava; oppure che in lui c'era un particolare tipo di saggezza che viene dalla natura, quel semplice sentirsi creatura senza rivendicare il diritto di capirne le ragioni, di scegliere senza pretendere certezze. Magari il grosso pesce silenzioso non pensava, ma la realtà somigliava al mare misterioso, e lui ci nuotava dentro, coraggiosamente.

L'ombra scoprì che si stava divertendo a questi pensieri e che quel "sentirsi pesce" le stava restituendo la calma e il senso del tempo. Quasi a condividere l'esperienza con l'amico, istintivamente infilò il braccio in mare e diede una bella spinta all'acqua: forse fu il freddo improvviso o la forza di quel pensiero positivo, ma le parve che grazie a quella spinta l'isola stessa si fosse messa in movimento, galleggiando come una barca. Non era vero, forse... ma l'ombra assaporò quel nuovo senso di energia, e ne sorrise.

Tiz

(novembre 2005)



Tempesta

Per chetare le acque
di un mare furibondo,
ho sparso olio
sulla crespatura delle onde.

Calmo, dorme, forse langue,
mentre tutt'intorno è bufera.

Passato è il giorno,
forse vedrò anche la sera.

Salvatore Di Bella
(da *Un operaio non può scrivere poesie...*,
Golden Press, Genova, 2004)

Pioggia

Generoso, questo cielo
colmo di lacrime
a terra che rovescia
alleggerendo il petto.
E' la vita che chiede
polpa per i frutti,
colore per i fiori.
Rotola il temporale,
scroscia l'acqua fra i bagliori,
si accendono
si spengono
prati colli e contrade.
Si ergono i rami,
s'adagiano le foglie,
riposa il pitosforo,
sorridente la gardenia,
si uniscono gli uccelli,
il rospo canta.
Nell'aria suona
musica di cielo.

Gisella Castagnoli (da Attimi rubati, pag. 70)



In viaggio nel Sud della Cina

(di Angela de Ambrogio)

Non sono una scrittrice, non so se riuscirò a raccontare di questo viaggio, lascerò che a farlo siano le donne che ho incontrato.

A Jinghong nella regione tropicale confinante con il Laos e la Birmania dello Xinshuangbannà le donne hanno avuto una grande importanza, come racconta la leggenda: viveva in quel paese uno spirito buono che procurava buoni raccolti e la gente viveva in pace ed armonia, ma arrivò un demone che rovinò le terre e seminò odio e rancori. Questo demone poteva morire solo se appeso ai suoi capelli.

Egli aveva sette figlie che lo disapprovavano; una sera una delle figlie lo fece ubriacare e nel sonno gli strappò un capello, gli avvolse la testa che cadde; subito questa prese fuoco e incendiò terre e case. Le figlie disperate buttarono acqua sul fuoco per 999 giorni fino a che si spense. Da allora, nel mese di Aprile, per onorare la memoria di queste sette donne, per tre giorni si festeggia il Festival dell'Acqua. La gente si riversa per le strade e si inaffia volentieri in una frenesia d'acqua.

Questa regione ha una natura lussureggiante, grandi coltivazioni di banane e ananas dolcissimi e altra frutta tropicale come mango e papaia. A Xiding, un villaggio in montagna dove ci sono vaste piantagioni di tè, ho incontrato le raccoglitrice: sono molto piccole e minute e portano sulle spalle i sacchi pesanti del raccolto.

Il mercato del giovedì è una girandola di colori, le donne sono tutte in abito tradizionale, con cappelli pieni di perline e decorazioni in ottone e argento, molte con i denti d'oro. Altre vendono frutta e verdura, altre contrattano sacchi di riso e varie merci. E poi i profumi delle spezie e gli odori dei cibi cotti all'aperto, è una vera ubriacatura.

Torno a Jinghong, sulle rive del Mekong, questo fiume che scorre lento e indifferente, il cui nome è legato alla guerra in Vietnam, ormai lontana. Continua la festa, tanta gente e la gara dei barconi del drago. Faccio anche una traversata in gommone, il fiume è fangoso e pieno di mulinelli, ma le rive sono verdissime e ogni tanto spiaggette di sabbia finissima e bianca, coltivate ad arachidi; che grande pace mi ispirano!

Nei villaggi visitati sono sempre le donne al lavoro, nei cortili delle case battono le fave, la soia, oppure con il bilanciere trasportano nei secchi la gomma raccolta dagli alberi. tessono i loro manufatti e si portano i bambini sulla schiena con bellissime fasce che cominciano a ricamare appena raggiungono l'età da marito.

Parto e torno a Kunming, da qui a 100 km. di distanza vado a Shiling, la Foresta di Pietra; è un vasto insieme di pilastri di pietra calcarea che l'acqua piovana e gli agenti atmosferici hanno modellato in forme fantasiose. E' tutto un dedalo di pinnacoli grigi alternati qua e là da laghetti e giardini rocciosi.

Secondo la leggenda questo luogo fu creato per gli amanti, ma i fossili marini rinvenuti fanno pensare che questa zona si trovasse sul fondo del mare. Dopo il facile trekking, danze e musica tradizionale, torno a Kunming.

Partenza, mi aspetta un lungo viaggio in treno, e poi in pullmino arrivo nella regione del Guizhòu. Qui vivono le genti Miao.

I villaggi sono incredibilmente suggestivi, delimitati da verdi risaie a terrazze sulle colline, le loro case sono in legno con i tetti grigi. Qui si svolge il Festival delle Sorelle, i ragazzi e le ragazze si incontrano, si corteggiano e trovano un compagno. Durante questa festa le donne si vestono con i loro abiti tradizionali, con gonne a pieghe fitte, colorate secondo i gruppi di appartenenza; sopra indossano splendidi gioielli d'argento, collane a forma di anello e catene, monete, spille e vari ornamenti. Le acconciature sono decorate con corni e corone d'argento che risplendono in delicate forme di fiori, uccelli e monete. Durante queste feste, prima di entrare in ogni villaggio, le ragazze, nei loro splendidi abiti, offrono cantando la grappa di riso.

Il paesaggio in questa regione è quello raffigurato nei tradizionali dipinti cinesi, una fragile e serena bellezza dai vari toni del verde e del blu del cielo. Le terrazze delle coltivazioni si distendono sui versanti delle montagne dolci e ondulate che sfociano in vasti altipiani.

Qui ho conosciuto, camminando tra i campi, una donna che mi ha invitato a casa sua, mi ha offerto il riso cucinato per la festa, poi ha fatto vestire il figlio con l'abito tradizionale e anche lei lo ha indossato; ho fatto loro una fotografia e spero di riuscire a inviargliela, gente splendida, semplice e ospitale, e non sono stati i soli.

Quello che mi ha impressionato sono state le tombe, grandi cumuli di terra e pietra con una porticina sul davanti, con offerte di cibo, ma anche di sangue.

Lascio questa splendida regione e torno nello Yunnan con un lungo viaggio in treno. Da qui in pullman, dopo parecchie ore, arrivo a Dali a 1900 metri di quota, dove si svolge la Fiera della Terza Luna per onorare la dea Buddista della misericordia Guanyin. A Dali il paesaggio è montano, alle spalle ha l'imponente catena montuosa del Càn Shàn con cime di 4000 metri. La città è tutta un mercato dove la gente Bai si reca per comprare, vendere e fare baldoria.

La sera vado a teatro, rappresentano il "Sogno della Farfalla", sempre le donne protagoniste. Uno spettacolo di musica e danza, basato sulla storia della città, la nascita del mondo e della natura, le varie etnie che vivono in pace ed armonia e l'amore sempre presente e talvolta tragico. Le danzatrici sono delle vere miniature, sottili e fragili, i movimenti sempre armoniosi e sensuali con significati che si perdono nei tempi antichi.

Partenza per Lijiang, terra dei Naxi, città al confine con il Tibet. La città è attraversata in lungo e in largo da canali, da ponti e da un dedalo di anguste vie lastricate di granito, su cui si affacciano vecchi edifici in legno, un vero gioiello.

Nel febbraio del 1996 la zona fu colpita da un violento terremoto che provocò molti danni e dove morirono tante persone. La zona nuova fu in gran parte distrutta, mentre gli edifici dei Naxi ressero abbastanza bene. Le Nazioni Unite, colpite dal fatto che la parte vecchia resisté al sisma, inserirono l'intera contea nell'elenco del Patrimonio dell'Umanità.

Alle spalle di Lijiang a 5596 mt. si erge il Monte di Neve del Drago di Giada.

La montagna è bella e imponente e non mi stanco di ammirarla.

E' il Primo Maggio, nella piazza principale un'orchestra di una ventina di musicisti, tutti di etnia Naxi, si prepara a suonare con strumenti originali, salvati dalla Rivoluzione Culturale. Vicino a me c'è una donna in abito tradizionale, camicia e pantaloni azzurri, con un turbante nero e un grembiule azzurro. Il mantello è un simbolo del cielo: le due metà di colore diverso, una più chiara, l'altra più scura, rappresentano il giorno e la notte.

Il viso è bruciato dal sole ma liscio, gli occhi stretti, profondi e impenetrabili, non ha età, ed è bellissima, sembra una regina. L'impulso è di avvicinarmi e di abbracciarla, e di chiederle come è stata la sua vita di donna in questo angolo di mondo, ma mi trattengo, inibizioni occidentali, e l'ammiro e l'amo anche. E' il ricordo più bello che mi porterò dietro di questo straordinario, splendido e sconfinato paese. E' la fine del viaggio, ultima tappa a Hong Kong, grande metropoli piena di luci, di grattacieli, di gente. Torno in Italia.

Ho sentito parlare del Mal d'Africa, io sento uno struggente male, la voglia di conoscere ancora paesi nuovi, culture e genti diverse, e penso già al prossimo viaggio.

(alcune informazioni tratte dalla guida Lonely Planet)



Lettera a un amico

(in ricordo di Renzo)

Doveva essere un giorno di festa ma in pochi minuti sul viso di noi tutti è calata un'ombra ed è scomparso il sorriso. Il cuore di Montaretto è stato lacerato da un grande dolore, straziante e inaspettato.

Il destino talvolta troppo crudele ci ha sottratto una persona cara semplice e speciale con un unico grande difetto, quello di non saper dire di no a nessuno. Io ti voglio ricordare così e penso con queste mie parole di interpretare il pensiero di tutti coloro che ti hanno conosciuto e hanno avuto modo di apprezzare le tue qualità.

In questi momenti il dolore diventa insopportabile al punto da non riuscire a credere a ciò che è accaduto e t'arrovelli la testa; nella mente passano pensieri, parole, frasi che si intrecciano e si confondono, ripensi al passato, ai ricordi, agli aneddoti che raccontavi appoggiato al bancone della Casa del Popolo fumando una sigaretta, sorseggiando un bicchiere di vino che forse non avresti dovuto bere ma al quale non sapevi rinunciare, e per un attimo sembra ritornare il sereno.

Davanti ai miei occhi rivedo il tuo viso, mai ti ho visto insultare qualcuno, forse non ne eri neppure capace. La tua tranquillità, la tua pacatezza, la tua serenità ti hanno accompagnato nel tempo; forse è stato quel tuo modo

genuino di essere che ti ha consentito di fare mille cose con passione, dal tuo lavoro, al lavoro nei campi per te e per gli altri, al tuo hobby preferito, la caccia e consequenziali cinghialate, alle feste alle quali non avresti saputo mai mancare.

Nella mia mente tra i tanti ricordi si aggira quella fatidica frase che pronunciavi ogni volta che avevi “inandiato” il sugo: “State attenti che non attacchi, vado sin qui ma ritorno subito”, poi magari tornavi dopo un’ora, tranquillo perché sapevi d’aver lasciato il tutto in buone mani. Sì perché tu non riuscivi a star fermo, volevi esser qui, ma là nello stesso tempo, alla casa del popolo ma anche al bar di tua sorella, a dar da mangiare ai cani, ma fare anche una capatina a Reggimonti in cantina. Nitida ai miei occhi è l’immagine di te la sera quando passavo nel caruggio ed eri seduto alla scrivania nella tua cantina al chiaro di una luce fioca, e con gli occhiali inforcati: controllavi chissà quali conti o quali documenti, o forse nella pace di quelle quattro mura tiravi le somme di un’altra giornata trascorsa. A volte leggevi la Lente che mi chiedevi di imbucarti nella fessura della porta.

Ora non ci sei più tu, Renzo, che al rientro dalla caccia dopo aver smarrito un cane ritorni a cercarlo in compagnia del tuo furgone azzurro, non ci sei più tu che mentre vai al lavoro riesci anche a sbrigare una commissione per un amico in cambio di nulla, non ci sarai più tu soddisfatto ai fornelli della casa del Popolo a cucinare cinghiale o risotto mare e monti. Ci mancherai e ogni volta che ci sarà una festa rammenterò quella tua immancabile frase che a fine serata stanco ma soddisfatto pronunciavi: “Hai mai visto nessuno andar via scontento da Montaretto?”

Con la tua partenza improvvisa hai portato con te un pezzo di Montaretto e di Casa del Popolo e già mi pare di scorgerti tra i meandri del paradiso in cerca delle persone a te care, che prima di te lì sono arrivate, pronto anche lì a vedere se c’è qualcosa da fare.

Poi il mio pensiero ritorna alla mattina di Pasqua, alla sirena, all’ambulanza e quando ho appreso la notizia mi sono chiesta “perché proprio a te?”. Ma volevo credere a tutti i costi che ce l’avresti fatta.

Invece tu eri già al fatidico imbocco del tunnel, ma hai chiesto ancora un attimo di tempo perché ti restava un ultimo gesto da fare: i tuoi cari hanno interpretato sicuramente quella che sarebbe stata la tua volontà ed hanno permesso l’espianto dei tuoi organi. Grazie a te qualcuno stanco di lottare ha ritrovato la voglia di vivere o sul volto di un bambino è tornato il sorriso.

In tanti eravamo a darti l’ultimo saluto e rimarrai per sempre nel cuore di noi tutti quale messaggero di bontà, umiltà, generosità, capace anche dal tuo immenso giardino dell’ al di là di trasmetterci la tua grande volontà di dare.

Carla



Un amico lontano

Senza preavviso
senza una parola
senza un saluto
sei andato via.
Nei cuori un'angoscia immensa
hai lasciato,
sui volti rughe di dolore,
negli occhi lacrime amare,
nelle teste un intreccio di pensieri.
Ti sei incamminato lentamente
senza più voltarti
lungo quel sentiero senza ritorno.
Prima di varcare il confine
pregiate gemme hai donato
a chi dopo tanto soffrire
grazie a te è rinato.
Poi la tua fievole figura
è svanita nell'infinito.

Lentamente il tempo
lenisce il dolore;
mai potrà colmare
il vuoto che hai lasciato.
Allora altro non resta
che aggrapparsi ai ricordi e.....
accarezzare una fotografia.

Carla

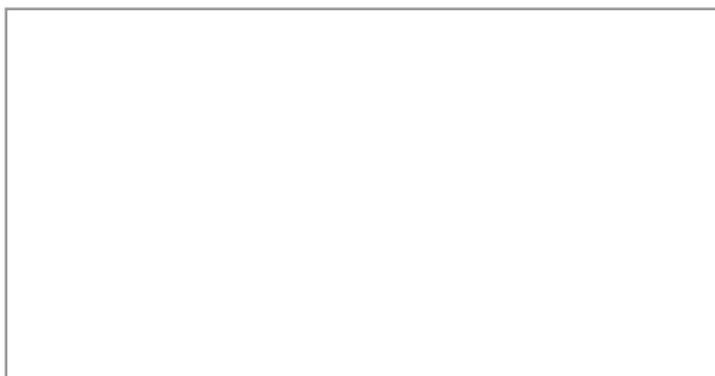


Ricette



Spaghetti con acciughe fresche e finocchietto selvatico

Pulite e lavate le acciughe privandole anche della lisca. Fate scaldare l'olio in una padella antiaderente e aggiungete i pinoli; dopo che questi sono ben dorati aggiungete le acciughe, il finocchietto selvatico (di cui abbondano i muri in prossimità di Bonassola), un po' di sale. Dopo pochi minuti questo condimento è pronto da buttare sulla pasta cotta al dente e non scolata troppo. Variante! si può aggiungere un po' di pane grattato, meglio fatto tostare.



Antica ricetta delle seppie in zimino

Pulite circa 1 kg. di seppie e tagliatele a striscioline. Fate rosolare nell'olio il trito di prezzemolo, aglio e poco rosmarino, unite le seppie e fate ancora rosolare con il vino bianco; dopodiché unite dei pomodori possibilmente freschi tagliuzzati (se non li avete usate i pelati...). Lavate delle bietole e tagliatele grossolanamente; aggiungete alle seppie un bicchiere d'acqua calda, incoperchiate e fate cuocere a fuoco dolce per circa mezzora facendo attenzione che non asciughi troppo.

Variante: anticamente qualcuno aggiungeva alle bietole dei funghi secchi dopo averli fatti rinvenire in acqua tiepida.

Altra variante: con le bietole mettevano anche la boraggine mista, oppure solo boraggine.

Lina

Un sogno

Chiudo gli occhi un momento
ed inizio a sognare
la mia mente si perde
sopra un immenso mare
dove antichi velieri
non lasciano più scia.
Solcano solo navi
con gente in armonia.
Un grande prato verde
con fiori di speranza,
dei ragazzi per mano
iniziano una danza
di promesse infinite
di parole e pensieri.
I sogni di domani
come quelli di ieri.
Quante bolle di sapone
che volano nel cielo!
Quando dei caldi raggi
scalfiscono il disgelo
e il cielo è più azzurro
senza ombre lontane
né echi di dolore
né distruzioni umane,
la pace è una parola
finalmente sentita,
non più una bandiera
che svolazza invenduta.
E' sogno?! Già, e m'accorgo
con tristezza e stupore
che là a Reggimonti
sta spuntando il sole.

Sandra

10,69x7,26

Un sogno

70%

I racconti dell'Isola: Ingrandimenti

Isotta era la figlia di un'inviata della Lente e qualche volta accompagnava la mamma in redazione, dove tutti ormai la conoscevano e le facevano festa con dolcetti e affettuosità di ogni genere. Ogni tanto le era permesso anche di giocare a fare la "giornalista": si arrampicava su una sedia e si accoccolava davanti a una grande scrivania piena di disordine, dove pile di carte spiegazzate scivolavano minacciosamente le une sulle altre, le matite si trovavano sepolte in mezzo ai fogli e lo schermo del computer emergeva, tappezzato di appunti, in mezzo a un mare di oggetti. A volte Isotta trovava persino qualche caramella sparsa, magari una pasticca per la tosse, ricordo degli acciacchi invernali di qualche redattore. Sul tavolo si trovavano spesso anche oggetti molto divertenti: un righello, la spillatrice e soprattutto la macchina per fare i buchetti nei fogli, una specie di fabbrica di coriandoli...

Una volta, appena il suo nasino affiorò dal piano di una scrivania, Isotta vide una cosa buffa, con cui non aveva mai giocato: era una bella, grossa lente d'ingrandimento. Il manico nero sorreggeva un perfetto cerchio trasparente di cristallo bombato e limpidissimo. Bella! La prese in mano e scoprì subito il trucco: sotto la lente le cose diventavano più grandi. Cominciò a guardare sotto la lente le cose più strane: le sue manine sporche di terra, il pelo del gatto sulla manica, l'orlo ricamato della gonnellina che diventava grande come il profilo delle montagne. Guardò anche i segni su un foglio che stava sul tavolo e che diventavano sempre più incomprensibili e sempre più minacciosi, soprattutto per lei che ancora non sapeva leggere bene.

Dopo un po', in realtà si accorse che quel gioco non la divertiva più tanto: la roba che finiva sotto la lente appariva fredda, senza fantasia, senza vita, e poi non diventava mica così grande... Dopo un po' perdeva i contorni e non ci si capiva più niente.

Isotta si disse: ora farò qualcosa di veramente, mostruosamente grande! Lasciò la lente e prese un foglio e una matita; abbandonò la scienza e si affidò alla fantasia. Disegnò una bella palma, poi una più piccola, poi una casetta... "Sembra la redazione del giornale" pensò; allora disegnò un cerchietto tutto intorno e decise che era un'isola. Quindi disegnò il mare, l'orizzonte, il sole, ma mancava ancora qualcosa, qualcosa di grande... Si appoggiò bene al foglio e tracciò con la matita un'enorme balena, con un guizzo nella coda, lo spruzzo alto in cielo e una immensa bocca spalancata, dove stava per finire l'isola con la casetta e tutte le sue palme.

Guardò il disegno soddisfatta e persino un po' preoccupata: quello sì, perbacco, era davvero "grande"!

Tiz

(La Lente, III, n.4, 24 aprile 1999)

Le fave e i piselli

Maggio è la stagione delle fave e dei piselli. Con le belle giornate si va nei prati e si mangiano in compagnia degli amici, con formaggio e salame sono ben accompagnate e gustose.

Mi è stato raccontato che una volta un contadino di Bonassola, che aveva un po' di terreni vicino alla casa, un giorno li zappò e piantò le fave. Un suo amico per fargli uno scherzo aspettò che lui non ci fosse, gli tirò via i semi delle fave e nel solco ci mise i piselli. Quando il contadino andò nel suo campo e vide che invece delle fave erano nati piselli, molto sorpreso lo raccontò al suo amico e gli disse: "E' stato un miracolo perché io sono sicurissimo di aver piantato le "basane"!" L'altro non gli confessò mai lo scherzo che gli aveva fatto, e lui visse convinto che nel suo campo era successo un miracolo e lo raccontò a tutti, tanto che questo episodio diventò come una leggenda.

Renza



L'anfora azzurra

Paolo e Chiara erano due fratelli nati in un piccolo paese di campagna; lì la vita era tranquilla e i bambini crescevano felici, coccolati dai nonni e dai genitori. Un po' più grandicelli frequentarono l'asilo, poi la scuola con più o meno impegno. A quei tempi lo scuolabus non c'era, quindi bisognava andare a piedi; alle medie e alle superiori bisognava davvero sperare in un passaggio di fortuna, visto che le scuole erano molto lontane. Insomma tutto allora te lo dovevi guadagnare con tanto sacrificio.

I soldi erano davvero pochi, i giochi li dovevi inventare, i vestiti nuovi erano un'eccezione, prima dovevi sfruttare quelli smessi dal fratello o dal cugino, poi semmai... Anche la loro casa era modesta: un'affumicata cucina, la stanza dei genitori, una stanzetta che dividevano i due fratellini, la sala con un tavolo, quattro sedie e un vecchio mobile con un grande specchio su cui si rifletteva un' anfora azzurra posta su una mensola, donata dal bisnonno, che racchiudeva il segreto dell'armonia ed emanava nella stanza una luce

particolare.

L'anfora era stata curata e spolverata per anni dai nonni e poi dai genitori dei bambini con mille riguardi perché non si rompesse facendo svanire ciò che racchiudeva. Appena Paolo e Chiara si avvicinavano venivano invitati ad allontanarsi prima che per una spinta giocando, o per la voglia e la curiosità di toccarla incautamente potesse cadere.

I due bambini andavano d'accordo e crescevano felici in quel piccolo paese dove tutti si conoscevano, ma soprattutto in quella casa dove il rispetto e l'unità familiare erano alla base di tutto. Piano piano Paolo e Chiara diventarono adolescenti: Paolo rimase quello di sempre, Chiara invece diventava giorno dopo giorno sempre più ribelle. Quel che voleva lo voleva a tutti i costi e i genitori, forse perché era la figlia femmina, forse per debolezza l'accontentavano in ogni suo desiderio, ma lei voleva sempre qualcosa di più, che naturalmente veniva tolto al povero Paolo, il quale ne avrà forse sofferto, ma non lo ha mai dato a vedere un po' perché non era geloso per natura, un po' perché in fondo era orgoglioso di quell'unica sorella.

Diventarono grandi; prima l'una poi l'altro si sposarono formandosi così una famiglia: Lei si allontanò dal paese, pur tornandoci ogni tanto anche se a detta di lei mal volentieri. Lui per nessuna cosa al mondo lo avrebbe mai lasciato: era sereno lì, aveva sempre qualcosa da fare e quando si allontanava per lavoro, al ritorno a qualche chilometro dal paese già sentiva il profumo della sua casa, della sua famiglia, della sua gente.

I due fratelli a poco a poco si scostarono anche se per lui era solo una questione di distanza perché portava sempre la sorella nel cuore: lei non era più la stessa, le rare volte che si incontravano si mostrava scostante e, per quanto al viso degli altri si mostrasse come una profumata gardenia, Paolo a distanza di tempo sempre più pensava che dentro fosse solamente un fiore appassito.

Un giorno Paolo, recandosi a casa dei genitori, si accorse che sull'anfora era apparsa una crepa; la teneva d'occhio ma a poco a poco la crepa si faceva sempre più profonda. Lui sperava, anzi voleva riavvicinarsi alla sorella e più volte tentò di fare il primo passo, ma sempre senza risultato. Era triste pensare d'esser figli della stessa madre ed essere così diversi e lontani. Perché si era così allontanata proprio lei che dalla vita aveva avuto tutto il possibile? Una lacrima solcò il viso di Paolo rivedendo quella vecchia foto in bianco e nero che li ritraeva col vestito della festa, seduti vicini tenendosi per mano. Era lontano quel tempo ma vivo e nitido il ricordo.

Poi un brutto giorno tutto precipitò; la bella anfora custodita da generazioni si ruppe. Paolo la trovò in mille pezzi sul pavimento della sala e non capiva come fosse successo. Non si perse d'animo, lo sconforto non sapeva cosa fosse, e con la sua calma provò a rimettere insieme i cocci. Col suo ottimismo sperava di vedere da un momento all'altro arrivare la sorella pronta ad aiutarlo. Non sarebbe stata più la stessa anfora ma sperava di poterla rivedere sopra il mobile ricomposta, mentre il sole che filtrava dalle finestre la illuminava e lo specchio avrebbe di nuovo riflesso quell'azzurro intenso nella stanza.

Paolo vide Chiara in lontananza: "sta per raggiungermi" pensò. Il viso dell'uomo si illuminò e il sorriso comparve sulle sue labbra, ma man mano che la donna si avvicinava si accorse che il suo sguardo era duro, i suoi occhi sprigionavano disprezzo. Poi con i pesanti zoccoli che calzava, senza

pronunciare una sola parola, cominciò a calpestare i cocci distruggendo l'anfora del tutto.

E pensare che quell'anfora era stata orgogliosa in tutti quegli anni della sua forma e del suo luminoso colore azzurro, vanitosa per quel candido centrino a filet su cui poggiava che l'aveva resa ancor più aggraziata ed elegante! Ma soprattutto era stata orgogliosa per ciò che conteneva, e per tutto quel tempo era stata convinta che niente e nessuno sarebbe stato capace di distruggere un così raro e alto valore. Ma purtroppo.....

Carla

Ricette



Il mese delle rose

Evviva maggio, il mese delle rose! Io ho sempre sentito dire dai nostri anziani di Bonassola questa frase: "Mazzu u mese di âxi" (maggio il mese degli asini). Cosa avranno voluto dire con questo? Non lo so spiegare, perchè gli asini ci sono tutto l'anno....

Ma ritorniamo alle rose che è meglio! Volete fare un risottino molto buono e delicato con le rose? Al posto del solito soffritto di cipolla sostituitelo con i porri, poi naturalmente il riso. Mettete nell'acqua a parte che avrete messo a bollire dei petali tagliuzzati di rose di varia qualità purché profumati; usatela come il solito brodo. A cottura ultimata aggiungete ancora petali di rose e amalgamate con il burro.

E' vero che le rose cominciano a maggio, però si protraggono a lungo. Noi qui a Bonassola vediamo delle piante fiorire fino a Natale. Che bello!

Lina

5,76x4,51

rose e riso

50%

Due poesie di Sandra

Se

Se con questa penna in mano
io potessi esternare
tutto quello che ho dentro,
quello che vorrei cambiare,
stupirei anche me stessa
dalle rivoluzioni.....
Senza armi e dolore
ma soltanto disegnata
dalla mente e dal cuore
vorrei tanto costruire
una grande bandiera
con mille e più colori
sulla scritta di "PACE"
che è la mia chimera.



S.M.S.

Un messaggio registrato
che non riesco a cancellare
ce l'ho nella memoria
del telefono e nel cuore.
Un messaggio piccolino
fatto di quattro parole;
le rileggo se son triste
e mi alleviano il dolore.
Forse un giorno spariranno
così... come per magia
così come sono giunte
regalandomi allegria..

I racconti dell'Isola: L'infiorata

La redazione era nel massimo disordine: dopo un inverno dai ritmi confusi, a causa dell'assenza di alcuni redattori, si cercava di riprendere in mano la situazione. Si annegava nelle cartacce: c'era da piangere... oppure ci voleva un mago.

In mezzo allo sgomento generale, con venature di nervosismo e di malumore, ognuno cercava di mettere a posto qualcosa.

Mentre il tecnico, impegnato come tutti, oliava le rotative, si accorse di un punto di ruggine che induriva il meccanismo: con una piccola, innocente imprecazione, preparò uno straccio e si mise a strofinare con tutte le forze. Fu allora che dalla rotativa si sprigionò improvvisamente una fitta nebbia azzurrognola e con un festoso botto gli si presentò davanti una creatura sconosciuta: statura media, occhio vivo, fisico asciutto e scattante. "Qui c'è bisogno di un po' di allegria!" disse.

La redazione gli fu subito intorno, sperando in cuor suo che si ripettesse la favola del genio che appaga i desideri, risolve le peggiori fatiche, regala ricchezze, riposo e persino avventure romantiche... Qualcuno stava per mettergli in mano uno spazzolone per pavimenti quando lui ebbe uno scatto d'orgoglio: "Non scherziamo, non sono il servo di nessuno! Sono qui per aiutare, ma in tutt'altra maniera. Qui c'è bisogno di fiducia, di buon umore e di energia: se volete vi faccio vedere quello che stiamo facendo a Bonassola; siete talmente infognati nelle vostre cartacce che non vi siete nemmeno accorti della festa. Venite alla luce, talpe! Seguitemi! Oggi è il Corpus Domini: guardate cosa abbiamo inventato, tutti insieme" disse il genio, mentre tutti si accalcavano per vedere.

Ed ecco cosa vedemmo tutti: dalla chiesa di Bonassola fino alla Pro Loco c'era una piccola folla di bonassolesi che portavano scatoloni pieni di colori, altri che disegnavano grandi sagome per terra, in mezzo all'allegria dei passanti e dei bambini curiosi. In brevissimo tempo, in mezzo a questo viavai, i colori si stendevano per le strade e si fissavano in disegni brillanti e profumati: profumo di fiori, e di... caffè. A guardare bene attraverso la lente si capiva meglio: erano petali freschi di tutte le forme e di tutte le sfumature, e poi polenta gialla e tanta "bratta" di caffè per fare il marrone. Un debole vento portava in giro gli aromi e giocava con i petali, che però le mani sapienti e veloci dei disegnatori riuscivano a incollare per terra spruzzandoli d'acqua. Era un'infiorata splendida, non solo per la vivacità magica e naturale dei disegni floreali, ma per l'allegria che creava intorno. Gli artisti improvvisati collaboravano e si moltiplicavano, e con loro i disegni: un grande tappeto geometrico dai toni rosa era disteso davanti alla farmacia, i fiori si ripetevano ovunque, anche ad opera dei bambini più piccoli, poi era apparsa una stella marina multicolore, un timone fatto di caffè, un cavalluccio marino, e infine persino un sarago viola con una margherita per occhio. Tutto era vivo, tutto era divertente, tutto era creativo e gentile. La gente passava, si fermava, tornava indietro a vedere i progressi dei disegni preferiti. Nemmeno la processione, quando calpestò i disegni, li scombinò. C'era in giro un'armonia che conciliava col mondo (ma non era un'atmosfera sacra, era la

pace che si crea quando si inventa in tanti, tutti insieme, una cosa innocente, semplice e piacevole).

In mezzo a quella folla festosa sfrecciava un omino in bicicletta, con un grande scatolone di fiori sotto il braccio: “Guardate! il nostro Genio!” esclamò qualcuno. Sembrava proprio lui...

Abbandonando la lente ci voltammo indietro a cercarlo, ma non c’era più nessuno.

Tiz

(La Lente, V, n. 4, 5 luglio 2001)



Il vuoto

Ti desidero.

La mano fredda della ragione si posa
su questo pensiero
e lo spegne.

Il vuoto.

Lotta di pensieri, dominante
è il desiderio vincitore:
come saziarlo?
Un calore alle gote,
un sorriso evocante, una luce:
Il vuoto.

Di fronte a un viale triste
alzo gli occhi
ecco l’azzurro, in quel tono di blu
e vedo i tuoi.

Il vuoto.

Mi perdo in quel colore, la pace
afferra il mio corpo.
Il vuoto.

Gisella Castagnoli (da *Attimi rubati*, pag. 53)

Ricette



Due ricette di Carla...

Farfalle zucchine e gamberetti

Prendete una padella, mettete un po' d'olio e con la grattugia per verdure riducete a filetti 3 o 4 zucchine, tagliate anche qualche fiore che avrete precedentemente aperto, lavato e asciugato, e uno scalogno. Far rosolare il tutto, scottare i gamberetti (una confezione) scolarli, unirli alle verdure, salare, pepare e irrorare con un po' di brandy. Cuocere intanto le farfalle al dente, scolarle, farle saltare in padella e servire.

Torta al cioccolato

Preparate la base con 4 etti di farina, 150 gr. di zucchero, 180 gr. di burro spezzettato, 3 rossi d'uovo, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito, un po' di rum.

Amalgamate il tutto velocemente e fate riposare un po'.

Intanto preparate il cioccolato con un rosso d'uovo e 2 cucchiaini di maizena, 3 cucchiaini di zucchero. Mettete il tutto in una casseruola, stemperate col latte e portate ad ebollizione, fate cuocere 3 minuti circa e fate raffreddare.

Prendete ora un tegame 30 cm. di diametro, ungetelo con un po' di burro e spolverizzatelo con della farina. Dividete l'impasto a metà e fate due dischi; ponete il primo nel tegame, prendete ora il cioccolato al quale unirete un bicchierino di rum e 1\2 pacco di amaretti secchi sbriciolati, spalmatelo sopra il disco di pasta, poi sovrapponetelo il resto della pasta e sigillate ai bordi, infornate a 180° per 40 minuti circa (ricordate sempre che se il vostro forno è a gas è bene posizionare sotto il tegame una casseruola d'acqua che evaporando renderà la vostra torta più morbida).

Se avete fretta potrete preparare solamente il cioccolato con rum e amaretti che disporrete in 4 ciotoline e porrete in frigo al fresco; è un ottimo dessert per ghiottoni.

... e una di Lina

Tortino semplice di acciughe

Pulite le acciughe e lavatele. Ungete un tegame da forno, disponetevi le acciughe salate e pepate il giusto. Cospargetele di pangrattato dopo averlo mescolato con origano e aglio tritato; irrorate con olio e cuocete in forno caldo finché saranno dorate. Si possono servire anche come antipasto.



Domenica di giugno

Una domenica di giugno, una splendida giornata di sole, il mare particolarmente azzurro, la spiaggia affollata. I primi turisti hanno lasciato la città, chi per una vacanza, chi per un solo giorno lontano dal caos; a differenza di noi abituati alla calma infrasettimanale non si accorgono neppure di tanta gente attorno.

Il sole tramonta dietro il monte, i bagnanti a poco a poco se ne vanno, solo una ragazza sembra non voler andar via e dopo qualche istante capisco il perchè. Il suo telefonino squilla: è il padre e dalla risposta di lei intuisco che le abbia chiesto come sta e dove si trova. Lei risponde: “Bene.... in un paese piccolo piccolo, con un mare meraviglioso e una tranquillità infinita lungo le vie, dove ci sono le rondini e forse di notte scintillano le lucciole.”

In quel momento ho pensato a quanto siamo fortunati noi che viviamo qui ogni giorno.

Carla



La “Mega lasagnata dei folletti folli”

Un folletto pensatore
che pensava a tutte le ore
pensò bene di pensare
e anche di esagerare
e così...rimuginando,
rasentando la follia
gli si aprì uno spiraglio
e arrivò la “mega” idea.
Radunò gli altri folletti,
illustrò i suoi progetti
e poi via, di buona lena,
ciak... si gira, si entra in scena.
Fu così che il localino
dove stava il ristorante
diventò un magazzino
trasformato lì all’istante.
C’è chi sbuccia le patate
chi pulisce i fagiolini
chi prepara besciamelle
tra tegami e pentolini.
Giorni e notti di lavoro
tra caffè e “Sogmi d’ Oro”,
ma...haimè...là sul più bello
quando tutto è quasi fatto
besciamella e pesto insieme

che di solito stan bene,
si rifiutano di stare,
fanno una litigata
che finisce irrancidita.
- Che si fa?!! -
- Si ricomincia-
Altre notti e altri giorni
vanno avanti i “folli - pazzi”
sino al giorno stabilito,
dal GRAN RECORD designato.
Allestito al campo bocce
là alla “vecchia ferrovia”,
un tegame così grande
che metteva l’allegria.
Col carretto i “folli - pazzi”
trasportavan le lasagne
che con besciamella e pesto
le stendevan nel tegame,
e così dopo ore e ore
di lavoro elaborante
era pronta la lasagna,
la lasagna assai gigante.
Poi l’han cotta e misurata
con indicibile rigore
con il sindaco “genuano”
a far da supervisore.
Ed il record è stabilito
dai cinquanta metri e più...
Qui l’applauso è scaturito
dalla folla scalpitante
che al profumo propagato
non resisteva più un istante.
E via tutti in abbuffata
della “MEGALASAGNATA”.

Sandra



***I racconti dell’Isola:
Il tappeto volante***

Cominciava a fare caldo, anche sull’Isola, e a volte si tirava tardi per godere le prime serate estive, si cenava tutti in giardino, si parlava fino all’una, magari ci scappava un bagno notturno... Così poteva capitare che qualcuno della redazione venisse scoperto a sonnecchiare sulla scrivania, oppure veniva beccato con una bella rivista di viaggi e vacanze nascosta sotto le carte di

lavoro; persino il gatto passava delle ore all'ombra dei limoni, con l'aspetto beato del soprammobile più che del cacciatore di topi. Insomma, spirava il venticello dell'evasione, e a volte del sogno.

In queste giornate felici era un piacere osservare Bonassola attraverso la lente, puntare la spiaggia o le colline, scovare le ciliege sugli alberi e le verdure succose negli orti.

In un pomeriggio di sole e di cicale, sulla terrazza della lente, assorta nella sua osservazione c'era Clarabella. Si trattava di una giovane assistente del giornale, dotata di un bello stile nello scrivere ma spesso affettuosamente canzonata dai colleghi per la sua spiccata propensione per i temi romantici e fantasiosi. I redattori di cronaca, veri falchi dell'informazione, la chiamavano "sognatrice" e le facevano regolarmente le scarpe quando si trattava di decidere i turni di osservazione alla lente; per questo si trovava là a quell'ora, mentre tutti gli altri avevano preferito concedersi una pennichella all'ombra.

Clarabella guardava nella lente... Era alla ricerca di qualcosa di speciale.

Fu incuriosita da uno strano movimento di persone e di colori: sacchi e bidoni di polvere bianca, grandi cuscini di un materiale verde brillante, un viavai di uomini e donne indaffarati, con le maniche rimboccate, un vociare fitto e animato. Agli occhi fantasiosi di Clarabella, complice forse il caldo, tutto questo cominciò ad apparire come l'animazione di un mercato orientale. Nel bazar fervevano gli scambi, si allestivano i banchi, si muovevano le merci e le persone. Un omino stava usando una fiamma: era un mangiatore di fuoco? E c'era forse qualche sceicco di passaggio nella folla? Fra quelle donne che lavoravano si celava forse la bella principessa avvolta di veli e di mistero, rapita un giorno da una carovana di passaggio?

Complici le palme di Piazza Centocroci, le visioni di Clarabella stavano prendendo la forma di un miraggio nel deserto. Non le sfuggiva però l'importanza di un luogo preciso, in mezzo all'oasi, dove si riunivano tutti e dove si stava lavorando a un manufatto molto esteso e faticoso, adagiato come un prezioso tessuto. "Un grande tappeto volante!" pensò la sognatrice sulla terrazza, e vide l'eleganza di quel tessuto marezzato di bianco e verde che stava nascendo velocemente: i colori dello smeraldo e dell'avorio... In un tempo magicamente breve il tessuto era finito e le parve allora che i più bei principi dell'oasi venissero rapiti da una folata di vento, lo stesso vento che d'incanto sollevava il grande tappeto volante e lo spingeva leggero nell'aria, sul mare, verso l'Isola... Clarabella sognò che il tappeto potesse volare fino ai suoi piedi e per la dolcezza del sogno orientale chiuse gli occhi e sospirò profondamente. Fu allora che sentì un forte profumo, ma non era un balsamo d'oriente: era profumo di basilico... profumo di pesto!

Aprì gli occhi di colpo, giusto in tempo per sentire i passi dei colleghi di cronaca che stavano salendo di corsa. Uno diceva all'altro: "Lo so che saresti rimasto volentieri a cullarti sull'amaca, ma se non diamo un occhio alla lente mi dici come la scriviamo la cronaca della Mega Lasagnata? Quelli battono il record e noi non battiamo la notizia!!".

Clarabella forse non aveva la stoffa del giornalista... ma quel sogno orientale al pesto rimase tutto suo, e la rese felice a lungo.

Tiz

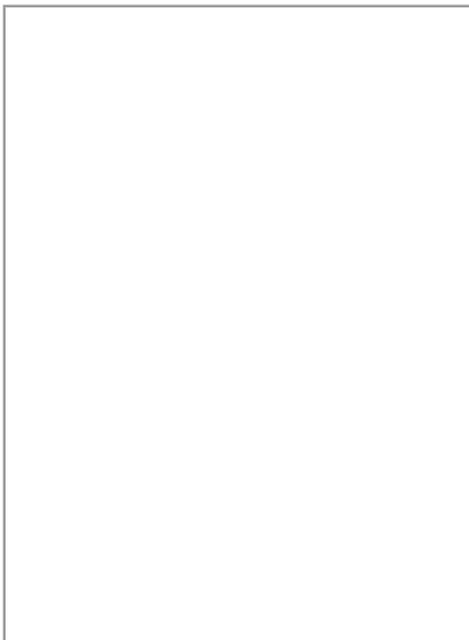
(novembre 2005)

Inno al mare

Nel fresco tuo abbraccio
mi ritrovo piccola serena leggera.
Nella tua fragranza risento
le carezze di mia madre,
nel tuo rullio la musica dell'amore.
Spuma effervescente che di oblio
mormori parole,
gigante immenso che allunghi le visioni.
Fotografo della terra
ne riduci le forme,
manto colorato d'azzurro.
In te ripongo
le membra stanche,
sorbo nettare di giovinezza,
ritrovo il corpo perso nel tempo,
lo sento scivolare,
coinvolgere, godere.
Penetro te all'infinito
e finalmente riposo.

Gisella Castagnoli (da *Attimi rubati*, pag. 68)





Rocco

Rocco è un cane bastardino incrociato con un coker, uno di quei cani che spesso vengono definiti “can da sùppe”, cioè “cane da zuppe” ed effettivamente credo che questo appellativo gli si addica perché quando si trova davanti ad una zuppa ci si getta con particolare avidità.

Il suo sguardo è dolce, i suoi occhi buoni, il suo manto bianco a chiazze nere, ma si distingue soprattutto per una particolarità: da sempre è stato amante della libertà. Ancora cucciolo, bastava riuscisse a mettere il muso fuori dal recinto e non faceva più ritorno; appena qualcuno gli faceva un complimento lui lo seguiva e neppure sembrava ricordarsi di avere una casa, un padrone, ma soprattutto due splendide padroncine, Francesca e Barbara, con le quali giocava.

Il tempo passava ma Rocco non sembrava migliorare, anzi..... il suo padrone sempre più spesso era costretto ad andarlo a recuperare, finché un giorno si stancò di lui e volle ad ogni costo liberarsene: chiese a mia figlia Clara se lo volesse. A Clara piacevano e piacciono tuttora gli animali; preoccupata per la fine che avrebbe potuto fare lo portò a casa, tanto più volentieri perché la nostra cuccia era rimasta vuota da quando il nostro cane Billo era morto per malattia. Rocco si affezionò subito a noi tutti, ma il suo spirito di libertà continuava a venire prima di ogni cosa. Lo portavamo in campagna e lui scodinzolava contento scorazzando avanti e indietro felice; poi all'improvviso spariva. Una volta se ne andava a Levanto, un'altra a Bonassola, un'altra ancora a Framura, finché verso sera squillava il telefono. Grazie alla medaglia che aveva al collo qualcuno riusciva sempre a rintracciarci e ci riferiva di averlo trovato stanco e affamato e, dopo averlo rifocillato, ci invitava ad andarlo a prendere. Finché una volta venne recuperato alla stazione di Bonassola fra i binari.

Da quel giorno Rocco esce a fare le sue passeggiate ma sempre al guinzaglio, e in tutto questo tempo, abitando un po' fuori dal paese, non aveva più avuto modo di incontrare le sue ex padroncine; finché un giorno portai il cane con

me nell'orto. Mentre io raccoglievo le verdure lui se ne stava (purtroppo, visti i precedenti) legato alla ringhiera della scaletta che conduce all' orto, accovacciato su uno scalino. Tutto a un tratto sentii delle voci e vidi lui alzarsi di scatto e incominciare ad agitarsi. Di lì a poco sopraggiunsero due ragazzine: una era per l'appunto Francesca, l'ex padroncina di Rocco che aveva lasciato bambina quando lui era poco più di un cucciolo.

Appena le due ragazze gli furono vicine le annusò insistentemente prima l'una poi l'altra, poi cominciò a guaire e d'un tratto gettò le zampe sul petto di Francesca, proprio come una persona getta le braccia al collo di un caro amico che non vede da tanto tempo. Francesca cominciò ad accarezzarlo mentre il cane alternava le zampe sul petto della ragazza, poi a terra, scodinzolando felice.

Rocco non ha il dono della parola, ma è bastata quella sequenza di gesti per farmi capire che era trascorso tanto tempo, ma la lontananza, l'abbandono e la nuova famiglia non erano stati capaci di cancellare l'affetto che aveva provato per lei quando entrambi erano piccoli.

Carla



La biscia

Era una serpe vecchia e anche abbastanza grossa. Quel pranzo inaspettato e goloso era andato giù un po' a fatica e poi si era fermato proprio là, quasi nel mezzo della pancia.

Lei scendeva lenta, muovendo appena l'erba: il pasto recente (un rospo intero) l'aveva appesantita. Il sole, vicino al mezzogiorno, ci metteva del suo: secco, diretto, così cocente e caldo da intorpidire e stordire.

Anche il contadino, sudato e stanco, stava per uscire dall'orto: nel cesto un cespo d'insalata, i primi fagiolini, le zucchine e il basilico. Si accorse della biscia quando lui era ormai a un passo e la sua prima reazione fu di paura.

Il timore che, così grande e tozza, potesse essere una vipera, fece il resto: afferrato un bastone la colpì una, due, tre volte. Poi ancora impaurito la guardò meglio: certo grossa era grossa e poi anche un po' strana con quel gonfiore lì nel mezzo. E dire che lui delle bisce non aveva mai avuto paura, anzi ci aveva giocato.

Ora guardando la povera serpe morta lì sull'erba capì anche cos'era quel bozzo nella pancia: sicuramente un rospo.

Non ci pensò su neppure un attimo. Afferrò la biscia inanimata e cominciò a schiacciarla dalla pancia verso la bocca. Piano, piano il "gonfiore" si spostò e lentamente, come in uno strano parto, il rospo uscì fuori, un po' stordito, umido, ma ancora vivo.

Guardò il suo salvatore un po' intontito: in pochi minuti era passato dalla luce all'ombra e poi di nuovo alla luce senza forse capirne il perché.

Dal canto suo, il contadino, ancora pentito per aver ucciso la biscia, si consolò pensando che, in fondo, aveva salvato un rospo...

Elisa



Poesie... catartiche



1

“Amore”, ti ho chiamato
quando m’hai preso il cuore...
...poi, per l’argenteria...
ho chiamato la Polizia...

2

La notte è come il giorno,
il mattino come la sera...
...cosa diavolo hanno messo
dentro a questa “pera”?...

3

Fra tante rime, ma tante,
per te, piccolo uomo potente,
ho cercato una rima importante:
...e, lo sai,...tu fai rima con “niente”!...

4

Ho raccolto per te
i panni stesi al sole,
mille fiori di campo
un milione di viole.

Ho raccolto, lo sai,
le tue carte, i giornali
tutti i tuoi “trucchi” sparsi,
e, forse, anche gli occhiali.

E ho raccolto, per ultimi,
quando tu m’ hai lasciato,
i pezzi della tua lettera
che avevo strappato...

Elisa



Ricette

Patate novelle al formaggio

(Per quattro persone)

1 Kg. di patate, 1 Kg. di sale grosso, un etto di formaggio fresco alle erbe o comunque formaggio spalmabile.

Lavate e spazzolate le patate novelle senza togliere la buccia; versate in una pirofila una parte di sale formando un letto su cui adagerete le patate; coprite col restante sale e accendete il forno a 200°; fate cuocere 45 minuti. A cottura ultimata sfornate, eliminate il sale, ponete su un piatto le patate, tagliatele a metà e mettete all'interno il formaggio che si scioglierà.

Super dolce estivo

Ingredienti per 6 persone.

250 gr. di savoiardi, 500 gr. di gelato alla crema, 400 gr. di panna, 50 gr. di meringhe, 2 pesche sciroppate, fragoline di bosco, 2 cucchiaini di zucchero al velo, 1 cucchiaio di zucchero semolato, un bicchierino di rum, una noce di burro. Per decorare fragoline, due rametti di ribes, qualche scorzetta di arancia candita, due mandarini cinesi.

Imburrate uno stampo da charlotte di circa 18\20 cm. di diametro. Ritagliate una decina di savoiardi in modo da ricavare dei lunghi triangoli dalla punta tondeggiante, sistemati col vertice rivolto al centro sul fondo dello stampo. Trasferite intanto il gelato in frigo per lavorarlo meglio. Fate sciogliere lo zucchero in mezzo bicchiere d'acqua con un bicchierino di rum, poi spennellate i biscotti sul fondo dello stampo.

Tagliate una estremità agli altri savoiardi, spennellate anche questi e sistemati in piedi tutto intorno facendoli sbordare dallo stampo. Spalmate un po' di gelato sul fondo e intorno alle pareti e riponete in freezer per 15 minuti; ora riprendete lo stampo e aggiungete il resto del gelato; preparate la panna montata alla quale aggiungerete le pesche a pezzetti, le meringhe sbriciolate e le fragoline, amalgamate il tutto delicatamente e versatelo sopra il gelato riempiendo lo stampo sino ai bordi livellando con un cucchiaio, tagliate via con un coltello seghettato la parte dei biscotti che fuoriesce. Sigillate il dolce con un foglio doppio di alluminio e rimettete nel freezer.

Dopo circa 4 ore togliete lo stampo dal freezer e sfornate la charlotte su un piatto da portata e mettetela in frigo mezz'ora prima di servire decorando la superficie con la frutta cosparsa di zucchero al velo. La volete più ricca? Servitela con crema alla frutta: scaldare qualche cucchiaio di confettura di fragole.

N.B. Potete sostituire a piacere il gusto del gelato.

Carla

I racconti dell'Isola: I marziani

La scala a chiocciola che porta sulla terrazza della lente, proprio sopra la redazione, è tortuosa, stretta e infida come tutte le scale di quel tipo, e in più la struttura di ferro emette un cigolio spettrale. Per questo tutti si sono girati di scatto quando hanno sentito i pericolosi salti con cui il più giovane dei redattori stava scendendo vorticosamente gli scalini, strillando “Incredibile! Ho visto i marziani a Bonassola!”...

Sull'Isola della Lente si è sempre pronti a valutare le novità, anche le più strane, con un certo interesse: senza abbandonare l'uso della ragione, conviene non sottovalutare le opinioni altrui, soprattutto quando si manifestano con tanto sincero vigore. Chissà... la realtà è multiforme e se le vie del cielo sono infinite, anche quelle degli uomini non scherzano.

Dopo aver offerto una sedia al giovane affannato, tutti si interessarono al racconto delle sue osservazioni convenendo che, malgrado fosse il meno esperto nell'uso della lente, era persona affidabile, non aveva fatto nessuna operazione tecnica maldestra e si era comportato come tutti avrebbero fatto al suo posto. Bisognava quindi andare a vedere.

La redazione si svuotò e per qualche minuto la scala gemette in tutte le tonalità, finché non furono tutti sul terrazzo. Si formò una fila ordinata, anche se molti lasciavano trasparire la loro impazienza di mettere l'occhio all'obiettivo.

“Cosa vede capo?” squillò il redattore di *nera*, che aveva lasciato il primo posto al direttore per pura educazione, ma smaniava già col taccuino in mano... “Nulla di strano, per ora: vedo Bonassola, la gente che cammina, qualche gatto, il camion della sabbia per il ripascimento... Sembra tutto più normale che mai.”

“Guardi i piedi, capo” intervenne la giovane vedetta, “controlli se...”

“Caspita!” esclamò il direttore “è davvero un fenomeno strano...”. Questo bastò perché tutti spezzassero l'ordine della fila; ormai era una folla smaniosa che premeva intorno al piedistallo della lente, rubandosi lo spazio e lanciandosi disordinatamente all'abbordaggio.

Quello che tutti videro, con grande stupore, era un fenomeno apparentemente soprannaturale: mentre gli oggetti, gli animali e molti degli umani poggiavano i piedi a terra, come comunemente si conviene per la legge di gravità, c'era un certo numero di persone, disseminate qua e là, che viaggiavano bellamente in aria, a mezzo metro dal terreno, immobili, come portate da un vento di fantascienza. Mentre i “normali” affondavano nel terreno e sembravano in contatto col mondo corcostante, i “volatili” scorrevano come figurine sullo sfondo.

Arrivò trafelato il tecnico della lente, chiamato con urgenza, che si fece spazio, aprì la cassetta dei ferri, ne estrasse una chiave inglese e un cornetto acustico e cominciò ad armeggiare fra la curiosità dei presenti. Dopo poco (sempre con l'occhio all'obiettivo e il cornetto all'orecchio) tutti videro stamparsi sulla sua faccia un sorriso di soddisfazione: “Ecco fatto”, disse e commentò “gran bello strumento questa lente... Davvero un gioiello di grande potenza, perbacco!”.

Ed ecco il perché: la nostra lente non è solo un attrezzo ottico, come sappiamo, ma uno strumento d'indagine a tutto tondo. Era bastata una piccola messa a punto del sistema audio e si poteva interpretare la presenza dei "marziani" in modo comprensibile: bastava ascoltarli. Erano persone che, almeno in quel momento, si erano messe al di fuori dalla realtà e dal tempo, staccandosi dal mondo dei loro simili per sentirsi unici, soli, assoluti e quindi "giusti". Ecco quello che pontifica "da noi si fa così e cosà...", quell'altro che sentenzia "ma qui d'inverno *non si può vivere...*", la signora delusa al secondo giorno di vacanza "un'estate tanto schifosa non si è mai vista, piove *sempre!*.." e quell'altra con l'aria offesa per cui invece "fa *sempre* un caldo da morire".

Paroloni ad effetto, voglia di fermare il ragionamento su una sentenza inconfutabile, di prendere la parte per il tutto, di dire l'ultima parola, di infilarci d'autorità in un terreno che non si conosce. O semplicemente di cullarsi nel pessimismo, come quel gruppetto di Bonassolesi che sta ripetendo che "il paese è morto... la gente è cattiva... bisognerebbe tenere le case e buttare tutti gli abitanti in mare...". E poi quelli che si annoiano per definizione, quelli a cui tutto è dovuto, quelli che "non si fidano", quelli che "tanto non vale la pena", quelli che non ascoltano...

Nella lente apparivano ovunque questi piccoli "marziani" solitari e scontenti, ma c'era anche pieno di gente in azione, con i piedi sprofondati nella terra e le mani sporche, pronti a sacramentare per la fatica come a lasciarsi convincere da un nuovo progetto; il terreno lo vivevano, lo misuravano, così come utilmente restavano in contatto con la realtà degli altri.

E questi, per fortuna, sembravano vivi.

Tiz

(novembre 2005)



Incerto mare

Piccole onde
ribollenti in superficie.
Refoli di vento
formano piccole buche.
Barche, navi, uomini, donne,
ti invadono con rumore.
Tu, silenzioso,
trastulli i loro giochi.
Talora cupo,
stanco di frastuono,
ti sollevi e lambisci....
Perdersi in te
è morire;
avvincerti,
un poco
significa vivere.

Gisella Castagnoli (da *Attimi rubati*, pag. 66)



Teatro itinerante

Anche quest'anno la compagnia Amapola è stata ben accolta a Montaretto e ci ha presentato una commedia itinerante. I componenti la compagnia erano a piedi scalzi e con un look particolare: occhiali con montature in fil di ferro e lenti con fette di limone e con al seguito reti, nasse, remi e altri oggetti tipici dei pescatori.

La commedia è iniziata in piazza per proseguire lungo i due caruggi: gli attori dialogavano dalle finestre, sui terrazzi, le luci si accendevano nelle case, gli ingressi aperti facevano da scenario mentre nelle cantine veniva offerto un bicchiere di buon vino locale. Come in processione un parroco un po' particolare chiedeva ai presenti "Avei miga vistu u prève?" e recitava i misteri che introducevano l'argomento delle dieci fasi della commedia.

Gli attori recitavano in dialetto monterossino le scene sotto forma di "cèti" (chiacchiere di paese) a partire da quella del morto resuscitato, affacciatosi alla finestra con due ceri in mano, che dal letto di morte già sentiva i famigliari contendersi l'eredità e di colpo ha pensato di tornare in vita e sperperare i suoi risparmi perché solo allora potrà morire tranquillo e tra i parenti non ci saranno screzi.

Oppure la storia della coppia scoperta in flagrante dal marito di lei, quando l'amante (nella vita impiegato di banca) si affaccia su di un terrazzino in boxer di tela bianca, accolto con un applauso fra le risa per la scena recitata, ma anche per chi lo conosce ed è abituato a vederlo a mezzo busto allo sportello della Cassa di Risparmio, compreso il suo direttore che, presente tra il pubblico, lo guardava tra il meravigliato e il divertito.

E' stata una serata movimentata e piacevole: per un'ora abbiamo potuto distogliere la mente da quelli che sono i problemi quotidiani e credo che ogni tanto di una sana risata ci sia proprio bisogno.

Carla

Due poesie di Renza

Luna piena

Una sera d'agosto
di un ricordo assai lontano.
La luna che illuminava
la superficie del mare,
la polvere bianca della strada,
le case vecchie e scrostate,
illuminava gli orti
gli ulivi argentati e contorti;
e il canto insistente dei grilli
sperduti nei campi di grano.

Sera d'agosto

Ricordo una sera d'agosto,
le stelle sopra di me
e intorno il silenzio
profumato da un alito di vento
che portava il salmastro dal mare.
Felicità
così acuta da star male,
come se temessi
che non potesse durare.
Nella notte il temporale
ha cancellato
quella magica sera d'agosto



Notti d'Agosto

Il cielo depone in mare
il suo abito
di stelle.

Gisella Castagnoli
(da *Attimi rubati*, pag. 67)

7,02x7,02

Prete di Rovigo

70%

Il prete di Rovigo

Ritornando con la mente a Pianpontasco mi sono ricordata di questa storiella che Mario, un contadino, ci raccontava alle sere d'inverno nelle veglie, mentre si spigolava il granoturco e le castagne scoppiettavano nella padella bucherellata sull'enorme stufa di ghisa. Noi bambini seduti sulla panca tra i bagliori del fuoco e la luce fioca dell'acetilene ascoltavamo spesso questa storiella, anche se Mario l'aveva già raccontata un sacco di volte, ma a noi piaceva sempre.

C'era un bambino che andava sempre nell'orto del prete a rubargli i fichi. Mentre era in cima all'albero che se li mangiava, vide il prete, che era di Rovigo, abbracciato a una signora. L'indomani salì di nuovo sull'albero e rivide il prete abbracciato a un'altra signora. Ma il prete a un certo punto si accorse di essere spiato, guardò verso l'albero di fico e vide il bambino lassù sul ramo, lo chiamò e gli chiese: "Che cosa hai visto da lassù?". Lui gli rispose che lo aveva visto abbracciato a due signore. Allora il prete gli disse: "Se non dici niente a nessuno ti riempio una tasca di soldini" e gli vuotò nella tasca tutti i soldi delle elemosine. Il bambino tutto contento se ne risalì sull'albero col permesso del prete di mangiarsi tutti i fichi che voleva. Mentre era sull'albero si mise a cantare: "Sun su questu pé de figu, me la cantu e me la ridu. Cun i dinè de don Rudrigu u me pâ d'èse in paradisu".

Passò di là suo padre e sentì che cantava quella canzone, e in più si era accorto che aveva una tasca piena di soldi e volle sapere perché e chi glieli aveva dati; allora il bambino gli raccontò tutto e il padre allora esclamò: "Domani risali sul fico che te la insegno io una bella canzone e se la canti ti riempio l'altra tasca di soldi!".

Il bambino non se lo fece dire due volte: imparò bene la canzone e l'indomani salì sull'albero di fico e a squarciagola si mise a cantare. "Sun su questo pé de figu, me la cantu e me la ridu. Tutte e donne de Ruvigu i sun e amanti de Don Rudrigu."

Così Rodrigo si prese un sacco di legnate dai consorti delle signore e Don Rodrigo andò a farsi medicare dalla perpetua. La perpetua gli chiese cosa avesse fatto e Rodrigo le rispose che era caduto dall'albero di fico.

Renza

Ricette



Salmone in crosta

Comprate un pezzo di salmone di circa 1 Kg., lavatelo e asciugatelo. Intanto prendete una pirofila, preparate un letto di sale grosso, disponetevi sopra il salmone leggermente unto e cosparso con un po' di pepe e coprite col restante sale. Mettete in forno caldo per un'ora (1 ora per un Kg. di pesce, 5 minuti di cottura per ogni etto in più). Togliete ora il salmone dalla crosta; potrete servirlo così al naturale, o volendo sbattete olio, limone e poco pepe e irroratelo.

Carla

Il mare oggi

Il mare oggi
Ha l'alito cattivo
Sa di burrasca e di sale,
di pesci putridi,
d' alghe marcite al sole.

Il mare oggi
è un vecchio crapulone:
rutta, gorgoglia, biascica
s'agita, si scompiglia
e non può digerire.

Elisa

I racconti dell'Isola: *Sul pelo dell'acqua*

Intorno alla metà di agosto, a Bonassola come da molte altre parti, si possono verificare fenomeni atmosferici violenti, che preludono alla fine dell'estate. Quel giorno ne era arrivato uno di quelli buoni: un temporale, una tempesta, un'ira di dio improvvisa quanto stupefacente. A metà mattina la spiaggia era di colpo funestata da un cielo nero carico di lampi e da un vento inquietante, e

pesanti gocce di pioggia avevano cominciato a macchiare di grosse chiazze nere i giornali dei pochi bagnanti, gli ombrelloni, i lettini e tutto quanto stava allo scoperto.

Una giovane turista stava per fare una delle esperienze più memorabili fra i suoi ricordi di vacanza.

Fu da subito piacevolmente stupita da quello squarcio di finto inverno in pieno agosto, che metteva più allegria che paura, e sarebbe rimasta a prendere la pioggia dei goccioloni caldi se non le fosse venuto in mente che i fulmini in piena spiaggia sono un'eventualità abbastanza frequente: per evitare di passare alle cronache come l'ultimo triste caso di "bagnante carbonizzato", si mise al riparo sotto la tettoia del bar. Tutti si erano infilati là sotto e lo *chalet* cominciava davvero ad assomigliare al suo nome. Si poteva quasi immaginare la tempesta di neve, il furore del vento, la polenta rovente... ma in realtà tutto suonava ironico: non faceva per niente freddo, nemmeno per quelle pelli abituate al sole fino al giorno prima. Il gusto di mettersi una maglia, una giacca impermeabile o di aprire un ombrello è un gioco che a metà estate rinnova la fantasia e cambia per qualche minuto il ritmo delle vacanze; quindi era divertente vedere la calca disordinata dei bagnanti che giocavano all'arrembaggio della tavola calda, chiamandosi, perdendosi, raccomandando ai bambini di non scappare sotto quell'acqua battente e feroce.

Fra il rimbombo dei tuoni sopra la testa, scrutando quel cielo nero che sembrava un soffitto caduto, in mezzo a quello scatenamento di energie, lei guardava la spiaggia deserta e aspettava. Aveva segretamente fatto un calcolo: appena i fulmini fossero passati sarebbe scesa verso quel mare calmissimo e sarebbe entrata nell'acqua tiepida. Quando infatti l'oppressione del temporale cominciò a farsi meno pesante e la parete di pioggia mostrò di aprirsi velocemente in squarci sempre più larghi, senza pensarci due volte scese in spiaggia. Credeva che molti altri avrebbero avuto la sua stessa idea, e invece i bagnanti erano restati tutti là, divisi in gruppi, delusi o maledicenti, ma distratti e incapaci di cogliere quell'attimo irreali.

La spiaggia era lavata, vuota, con gli ombrelloni piantati come stuzzicadenti su un vassoio di tartine, ma era ormai evidente che un potente raggio di sole stava per squarciare i nuvoloni fuggitivi. In un attimo era in acqua, immersa in un silenzio totale e in un profumo di pioggia che non si sarebbe potuto decidere se veniva dal mare, dal bosco o dal cielo. Sulla superficie marina, perfettamente pacifica e liscia, cadevano ancora intorno degli sparuti goccioloni, creando cerchi sottili. Sul filo dell'acqua c'era solo la sua testa, il naso e gli occhi, circondata dall'abbraccio del mare e del bosco sempre più verde, man mano che il sole riprendeva vigore proiettando su tutto la luce delle foglie e delle rocce. Lo spazio, silenziosamente, riprendeva il suo ordine, inglobava e sistemava tutto quello che stava intorno e lo recuperava rinnovato dalla pioggia.

Quel puntino rotondo a pochi metri dalla riva, con i capelli sciolti sull'acqua, disteso in un galleggiamento cosmico, riusciva ora a sentirsi isola, parte del mare e parte della terra, grato al cielo e al sole, antico e vivo come uno scoglio in mezzo alle onde.

Tiz

(novembre 2005)

Tre poesie di Salvatore Di Bella

(da *Un operaio non può scrivere poesie...*, Golden Press, Genova, 2004)

Tramonto

Quando sul mare casca il Sole
col suo volto assonnato,
coi suoi raggi afflosciati,

s'acceca l'orizzonte
ed il colore va sulla terra
coprendone lo scempio

(pag. 20)

Come un pescivendolo

Come un pescivendolo
mi aggiro tra i sogni....

.....urlando frasi sconnesse
e seguito da un pugno di mosche.

(pag. 24)

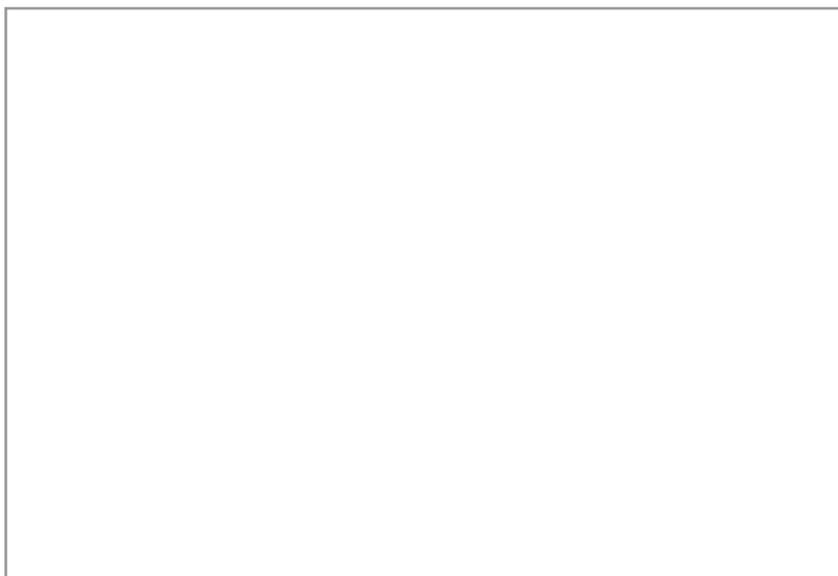
L'onda

Attendo l'onda
che cancelli le orme
schiacciate sulla sabbia.

Guardo il Sole.

L'onda, ansimando,
torna nel suo oceanico esilio.

(pag. 25)



La luna innamorata

Accadde un giorno che la luna si innamorò di un aquilone.

Era un bell'aquilone, tutto colorato, con tante code. Quando gli davano corda, faceva mille piroette e giravolte, e sembrava un piccolo arcobaleno impazzito. Era un aquilone fatto bene, da mani sapienti, che si divertiva moltissimo a giocare con il vento di turno ed era simpatico a tutte le brezze e brezzoline di quelle parti.

La luna lo vide un giorno che passava lì sopra con un po' di anticipo sulla notte e ne rimase incantata. Bloccò il vento della sera che andava a riposare e gli chiese cosa fosse quell'oggetto tanto bello. Il vento le rispose che era un aquilone suo amico e che tutti i pomeriggi volava sopra quella spiaggia.

La luna allora lo osservò ogni giorno dal suo posto nel cielo, e più lo guardava più se ne innamorava. Ma quando la Terra girò e non poté più vedere l'aquilone, la luna pianse calde lacrime tra le stelle, e tutti i gatti di tutti i tetti del mondo si unirono al suo pianto e miagolarono per tre giorni e tre notti.

Poi venne l'inverno e l'aquilone non volò più. La luna continuava a sospirare presa da una grande malinconia, e tutti i poeti di tutti gli angoli della terra le cantarono i loro versi per consolarla.

Tornò l'estate e l'aquilone riprese a volare. La luna era felice, ma così felice che brillava come mai aveva fatto prima, e tutti gli innamorati da tutti i prati, le panchine, le spiagge, i balconi, le dedicarono un bacio.

Ogni volta che vedeva l'aquilone palpitava e sobbalzava, e mandò in tilt tutte le macchine e i rilevatori di tutti gli osservatori del mondo. Fior di scienziati proposero ipotesi e teorie su questo strano comportamento.

Ma i pesci del mare capirono e tutte le notti affioravano e saltavano per partecipare alla felicità della luna. I pescatori si chiesero per anni il motivo di quelle pesche miracolose.

L'aquilone però non sapeva che la luna era innamorata di lui. E continuava

a volteggiare con le sue belle code e a giocare con il vento. La luna lo rincorreva, e provò addirittura a convincere la Terra a rallentare un po' la sua marcia. "Sono io il capo! Decido io cosa fare!" le rispose la Terra, burbera.

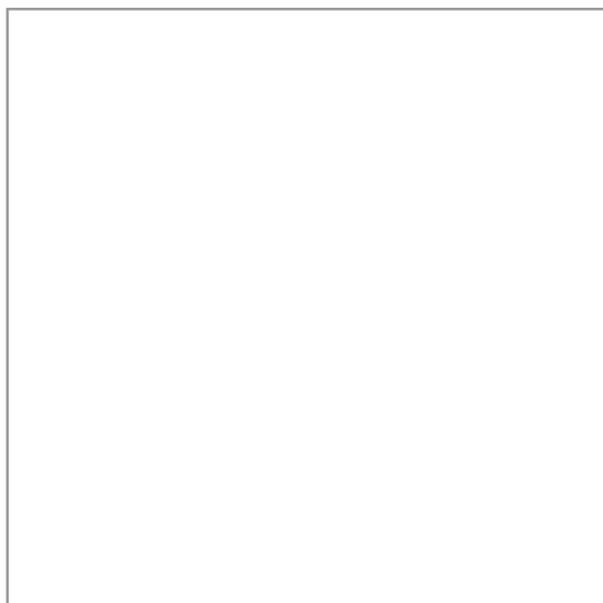
Per molti anni la luna sospirò per l'aquilone e per molti anni l'aquilone continuò a volare tutte le estati. Ma un anno non volò più. Si era rotto durante l'inverno. La luna si disperò tanto che per alcuni giorni diventò rossa. Poi si eclissò. E tutti gli astrologi e i veggenti dissero cose terribili sulla fine del mondo e sui disastri che sarebbero capitati all'umanità.

Ma era solo la luna innamorata.

Tuttavia, dopo un po', la luna decise che era ora di finirla con l'amore impossibile.

E si innamorò del sole.

Ilaria



La festa di Roverano

Tutti sanno che l'8 settembre si festeggia la Madonna di Roverano al bellissimo santuario in mezzo agli ulivi e ai castagni, con le campane che suonano a festa e la predica del prete che, col microfono fuori dalla chiesa, si espande per tutta la vallata.

Un giorno, andando a fare un giro al paesino di L'Ago per visitare i suoi luoghi caratteristici fatti di portici e scalinate ripide, un po' stanca mi sono seduta sulla piazzetta che si trova in cima al paese e lì seduto c'era un vecchietto. Gli dissi "buongiorno" e mi sedetti sulla panchina con lui; ci si mise a chiacchierare; gli raccontai che avevo mangiato lì alla fattoria gestita dalle suore e che per la festa di Roverano ci sono sempre ritornata. Allora il vecchietto incominciò a narrarmi tutta la sua storia da quando, bambino,

parlava della festa con gli amici un mese prima che cominciasse, e si contavano quei pochi spiccioli che avevano risparmiato su qualche paghetta e sarebbero poi serviti per comprarsi un organetto, un fischietto, un temperino. E i genitori, allora molto severi, incominciavano a dire: “Alla fiera ci andrete solo se sarete stati buoni e se sarete ubbidienti”. E poi continuò a raccontare: “Nel mese di settembre ci sono le noci e noi bambini le facevamo cadere con dei bastoni, ancora avvolte nei malli e poi le sbucciavamo, così che le nostre mani diventavano nere e i nostri genitori si arrabbiavano e dicevano: “ Se non vi pulite bene le mani a Roverano non ci si va!” Inoltre ci raccontavano che lungo il sentiero per andare a Roverano c’era una strega detta Maimuna che mandava indietro i bambini con le “catelle” (così chiamavano le mani) sporche di malli di noce. Allora noi ce le lavavamo sfregandole nella terra o nei muri ruvidi perché diventassero bianche.... La sera della vigilia della festa andavamo tutti sul colle a vedere i fuochi d’artificio, poi si andava a dormire. Ma chi dormiva? Eravamo così euforici... e poi pensavamo anche alla paura che avevamo della Maimuna che se ne stava lì nel *gransegino* o nella *bordigona* in attesa del nostro passaggio, e noi non si tirava nemmeno il fiato per la paura che uscisse fuori. Al santuario si andava tutti a piedi, poi si mangiava sotto i castagni con quello che ci si era portato da casa: cesti grossi di vimini pieni di torte, ripieni, gallina bollita, uova, fiaschi di vino, formaggio, insaccati di maiale. L’acqua no perché c’era una bella fontana fresca lì al santuario. Poi si ascoltava la messa, si faceva la processione e finalmente si comprava l’agognato organino o il sospirato coltellino, oppure il fischietto con quei pochi soldi racimolati, e si tornava a casa tutti contenti”.

I Montarettini invece per andare a Roverano partivano alle 4 di notte, se la facevano tutta a piedi come dei veri pellegrini con cesti e *mandilê* piene di viveri. E non mancava di certo un buon fiasco di vino per berselo all’ombra dei castagni. Per raggiungere il santuario salivamo su per la vignetta, poi arrivavamo a Pianpontasco, su fino a Pian del lago, e poi giù per la Castagnasca, di qui alla fontana di Tagien a Carrodano, e infine arrivavamo a Roverano che albergiava.

Luciano figlio di Pietro Luxardo era un bambino. Era andato per funghi con sua madre ma non se ne trovava nemmeno uno; allora si sono seduti su un sasso a riposare, e la mamma disse: “Guarda un po’ dietro quei cespugli se ce ne fossero....”, ma invece di funghi Luciano trovò due soldi. Tutto contento corse alla festa di Roverano che era vicina e si comprò un organetto; il resto se lo mise in tasca e lungo la strada del ritorno si udiva il suono dell’organetto insieme al tintinnio degli spiccioli che sarebbero serviti per comprare qualcosa a Bonassola per il Rosario.

Renza



Penisoa de Bonassêua

Dä schêuggio a schêuggio
ghe spûa ûn baggetto
dä casa a gëxa
ghe rîe ä campann-a
a schiümma davanti a-o pëto
e ö treno a-a schenn-a

Säti dä celle in scioê
colori che scappan
gente prexonea
di sò denti

Lûmin äti in çê,
ognûn de chî avieiva in cantinn-a
sciacchetrà e unn-a stellinn-a

Dä schêuggio a schêuggio
ûn pönte de lunn-a
barche in gîo
co-a bûscioa di pensciëi.

Istmo di Bonassola

*Da scoglio a scoglio
ci sputa un ranocchio
da casa a chiesa
ci ride la campana
la schiuma davanti al petto
e il treno alla schiena.
Salti di celle fiorite
colori che scappano
gente prigioniera
dei propri denti
Lumini alti in cielo,
ognuno di qui avrebbe in cantina
sciacchetrà e una stellina
Da scoglio a scoglio
un ponte di luna
barche a spasso
con la bussola dei pensieri*

Poesia dedicata a Bonassola da Aldo e Liù Vacondio.
Traduzione a cura di Annamaria Scaramuccia.

Ricette



Stuzzichini al gorgonzola

Preparate una pasta con farina, olio (un cucchiaio) sale e acqua minerale frizzante e fatene una palla; ora a vostro piacimento potrete stenderla a mano come facevano le nostre nonne o con la macchina. L'importante è che ne ricaviate con una forma tanti dischetti di 8 -10 cm. di diametro sopra dei quali metterete il gorgonzola a pezzetti e chiuderete i dischetti a metà sigillandoli con la rotella per ravioli per poi friggerli in abbondante olio. Servite caldi magari accompagnati con un calice di prosecco.

Se volete fare prima potrete limitarvi a friggere la pasta che avrete tagliato a pezzi a vostro piacimento e spalmarla calda col gorgonzola.



Panettone e spiedini alla frutta

Dosi: 1 panettone, una confezione di mascarpone, 300 gr. di zucchero, la scorza grattugiata di 2 arance, 4 cucchiaini di liquore (rum o altro a piacere), 1 grappolo d'uva nera, un grappolo d'uva bianca, 4 kiwi, 18 fragole, 18 datteri snocciolati, 18 mandarini cinesi, 18 gherigli di noce, il succo di un limone.

Lavate e asciugate la frutta, sbucciate e tagliate i kiwi; preparate tanti spiedini fino ad esaurimento della frutta; sciogliete lo zucchero e quando è color caramello passateci sopra gli spiedini e fateli asciugare stesi su un foglio di carta da forno.

Lavorate il mascarpone con 100 gr. di zucchero e la scorza di un'arancia; tagliate il panettone in 3 dischi orizzontali. Bagnate ogni disco col liquore e spalmatelo con la crema; chiudete con la calotta, mettetelo sul piatto da portata e decorate con gli spiedini caramellati.

Carla

I racconti dell'Isola: La sorpresa del bosco

La redazione della “Lente”, sull’Isola dei Pitosfori (terra immaginaria, come sappiamo) ha un piccolo giardino, con dentro un piccolo giardiniere. Tutto è piccolo, sull’Isola...

Il giardiniere, Astolfo, è un prodigio di competenza e di buon umore: agile come una scimmietta e ordinato come un orologiaio svizzero, con il grembiule pieno di tasche e la cesoia legata in cintura, ora si curva fino a terra per parlare con le timide violette, ora si protende pericolosamente fino alle fronde più alte dei limoni, degli ulivi o del fico. E’ un genio dell’innesto e un mago della potatura, e l’Isola dei Pitosfori porta con orgoglio il suo nome grazie alla bravura di Astolfo nel curare la macchia mediterranea. Quando si apre la finestra della redazione, basta buttare uno sguardo in giardino per rimanere attratti dal risultato delle sue fatiche; se poi fra il verde c’è anche lui, intento al suo lavoro silenzioso con il cappellaccio di paglia in testa, si respira un senso di ordine e di pace che riconcilia con il mondo e fa digerire le beghe di redazione.

Fra i tanti ammiratori, Astolfo conta però anche due critici particolarmente severi, e non sono due personcine di poco conto: si tratta dei suoi due figlioletti di otto e dieci anni. Per loro l’isola è un paradiso di colori e di gusti, dalla rucoletta dell’orto ai frutti del corbezzolo, che cadono al suolo come dolci ponpon di lana leggera... ma ogni tanto vorrebbero partire per una vera, lunga gita, entrare in un grande bosco e cercare qualcosa che sull’Isola non si trova... Per farla breve, i piccini vogliono andare per funghi!

Hanno provato più volte a convincere il padre a una bella camminata “fuori isola”, ma Astolfo è sempre impegnato a curare il suo piccolo Eden domestico, e poi forse è un tantino impigrito: perché mettersi gli scarponi e la giacca pesante, prendere il bastone, la cesta, il coltellino, la spazzoletta... e varcare il mare per arrampicarsi in un bosco umido e disordinato? L’affare però si stava facendo serio, anche perché troppo spesso ormai gli capitava di trovare un ibiscus piegato, un ramo rotto, una lattuga calpestata, una zucca tagliata... Mica si può sempre dare la colpa al gatto!

Un mattino d’autunno quindi Astolfo prese la grande decisione e si presentò ai bambini con un’impeccabile tenuta da fungaiolo, abbellita da una mantellina impermeabile di stile un po’ *rétro* che lo faceva sembrare il fratello di Sherlock Holmes. “Si va per funghi” disse, e in un batter d’occhio ottenne i due assistenti più organizzati, vispi e felici che si possano desiderare.

Quattro colpi di remi e approdano sulla terra ferma, poi si incamminano verso Serra e ancora su, su fino a San Giorgio. Astolfo non lo confesserebbe volentieri, ma la mattinata in collina, in mezzo a tutte quelle piante d’alto fusto, con quel profumo un po’ marcio del bosco e l’arietta frizzante, lo stanno mettendo di ottimo umore. Respira la brezza carica di ricordi di gioventù, di quando ragazzino saliva sui monti con gli amici, o con la mamma in cerca di pigne. Intanto, se si gira, ancora vede la sua Isola laggiù in mezzo al golfo e riconosce i pennacchi di tutte le sue piante. I ragazzi però sono inarrestabili: ora si sono infilati sul sentiero del Rebiasco e hanno tutta l’aria di voler continuare la salita, arrampicandosi fra le radici, tuffandosi nel sottobosco,

toccando i tronchi rugosi, sollevando le foglie e il muschio.

Ormai sono in viaggio verso Montaretto. Il bosco è umido e a questo punto quasi brumoso; i tronchi appaiono ancora chiaramente ai margini del sentiero, ma Bonassola è sparita e anche le colline appaiono sfumate da una nebbia sempre più fitta. Le mantelline all'inglese sembrano ora del tutto pertinenti a quell'atmosfera da "Mastino dei Baskerville"... Sono dentro una nuvola.

Per fortuna il sentiero è ben segnato e non fa troppo freddo. Prima o poi arriveranno nel centro abitato, dove ogni viaggiatore trova conforto nel caldo abbraccio di un piatto di troffie al pesto o in un fumante *coniglio alla ligure*... I bambini intanto si sono allontanati verso un luogo più scoperto e lì hanno trovato il premio alle loro fatiche: un porcino meraviglioso, liscio e sano. Astolfo accorre alle grida di gioia e festeggia la preda, ma si accorge anche che nell'inganno del bosco e della nebbia la camminata ha superato in altezza Montaretto, che ora appare leggermente più in basso. In compenso è uscito il sole e... meraviglia! agli occhi dei tre cercatori si apre uno spettacolo impensato. La stessa luce limpida che illumina il porcino lucido e bruno e i tetti di Montaretto sta illuminando anche, poco sotto il paese, un grande mare in tempesta. Ma non è il mare vero! E' un mare di nuvole: grige, bianche, diafane, aggrovigliate come matasse ma morbide come un cuscino di schiuma sospeso sulle colline. Una linea uniforme di quel mare fumoso si stende fino all'orizzonte e nasconde completamente il paesaggio più in basso, tanto che si sente una sottile vertigine a perdere così la terra di sotto ai piedi, a stare lì sulle proprie gambe e vedere il mondo come dall'aereo.

"Papà, siamo di nuovo su un'isola", si stupiscono i piccini increduli e un po' delusi "non ci avevi detto che sopra la nostra isola ce n'era un'altra..."

"Cos'è, l'isola del piano di sopra?"

Astolfo non rispose. Lui sapeva che le isole possono nascere da qualsiasi parte e in qualsiasi momento... Prese solo per mano i bambini e disse "Dai, scendiamo... *Tagliolini al sugo di funghi e salsiccia* o un bel piatto di stoccafisso?"

I visetti dei due assistenti si illuminarono di gioia e di appetito.

Tiz

(novembre 2005)



Tre poesie di Salvatore Di Bella

(da *Un operaio non può scrivere poesie...*, Golden Press, Genova, 2004)

Libero

Se sapessi di andare in Paradiso,
commetterei un ultimo peccato.
Se sapessi di finire all'Inferno,
m'inginocchierei in una pietosa supplica.

Ma nulla so
e questo fa di me un uomo libero.

(pag. 27)

21.02.2004

Secchiate di opaco
sul brillar fatuo
della notte.

Mattino.
Fredda alba.

Risveglio di sogni perduti

(pag. 28)

15.12.2003

Nel mezzo del mio dolore,
cheto mare,
s'ode il malinconico canto di una sirena.

La speranza inscena il suo incanto.

(pag. 30)

Ricette



Gianchetti...

Chi mi conosce sa che in cucina io sono una grande nostalgica, ovvero mi piace mangiare ma soprattutto cucinare quello che una volta le nostre mamme, le nostre nonne, le bisnonne, ecc. ecc. andando a ritroso nel tempo, preparavano.

Naturalmente gli ingredienti erano cose più genuine, semplici, povere, ma soprattutto erano cose locali.

Qui si pescava con tante barche da pesca che molte famiglie possedevano; pescavano di giorno e di notte, eppure il mare allora era più generoso. Ho ricordi nitidi del ritorno delle barche; rivedo le varie qualità di pesci quando smagliavano dalle reti e il loro scintillio quando li versavano nella “paneia” (una cesta fatta di vegetale, quadrata, piatta, con due maniglie) che due pescatori impugnavano per andarli a vendere. Uno dei pescatori metteva sulle spalle una rudimentale bilancia che penzolava metà sul petto e l’altra metà sulla schiena, e così attraversavano il paese.

Naturalmente anche molte varietà di pesci avevano le loro stagioni; potrei soffermarmi a dirvi tutte quelle che conosco? Mi limiterò a dirvi alcune cose che possono interessarvi, comprese le ricette. Per cominciare vorrei parlarvi del “novellame”, cioè dei “gianchetti”, vera ghiottoneria per i Bonassolesi e tuttora prelibati e costosissimi. Saranno certamente un concentrato di proteine e fosforo, tanto è vero che la nostra mamma li trattava come una medicina, appena lessati con poco sale e poi conditi con olio e limone. Ricordo che un giorno qualche amica le mise nell’orecchio che le proprietà dei bianchetti andavano tutte perdute nell’acqua di cottura e per recuperarle non c’era altra via che conservare l’acqua in cui erano stati bolliti per farne una sana minestrina dopo averci buttato la pastina. Ricordo quella sera come fosse ieri: nessuno aveva fame e abbiamo tutti rifiutato il primo piatto con una scusa o con l’altra, mentre i nostri genitori “si sacrificavano” di non mangiare questa minestrina in quanto era più adatta a noi bambine per la nostra crescita.

Ricordo invece con piacere quando i bianchetti venivano lessati con olio e limone, e ancor più quando venivano fatte le frittate e le frittelline; allora sì che andavano a ruba!

Le frittate sappiamo tutti farle. Quanto alle frittelline in genere, oltre i gianchetti e le uova, si aggiungeva qualche cucchiaino di farina e poi giù

nell'olio caldo a cucchiaiate; pochi minuti di cottura e su nella carta assorbente con un po' di sale fino e, " buon appetito".

Taglierini al limone e bianchetti

Versare in una padella un po' d'olio, il succo di un limone, e un po' di erba cipollina tagliuzzata che a Bonassola si trova ovunque c'è terra. Dopo aver fatto scottare appena con poca acqua i bianchetti, metteteli nella suddetta padella insieme con l'acqua di cottura e lasciate bollire tutto a fuoco vivo per circa 2 minuti.

Cuocete in acqua salata i tagliolini e fateli poi saltare in padella; mantecate con altro olio a crudo, grattugiate la buccia del limone e aggiungete i bianchetti, tutto questo fuori dal fuoco.

Lina



Immagini

Nuvole che sembrano di cotone
si spingono nell'azzurro,
aerei solcano il cielo e lasciano la scia,
figure geometriche prendono forma,
il sole ormai tiepido mi accarezza la pelle.
Mentre ascolto
il canto fluttuante del mare
la mia mente vola lontano.

Carla

Verso sera

Solitaria verso sera è la mia spiaggia,
pennellate bianche qua e là nel cielo azzurro,
ciotoli grandi e piccini striati e di mille colori
intiepidiscono al calar del sole,
guizzi di pesci d'argento
spruzzi dorati di sale,
dolce melodia il canto del mare.
Intorno la pace è infinita.

Carla

15,27X11,69
U vegna u rusaiu
60%

U vegnâ u Rusaiu

E u Rusaiu u le arrivou
cun l'aegua, lampi e trun
ma cumme a vò a tradiziun
u sù u le spuntou da e nùvie
quande a Madonna
a lé sciurtia in prucessiun.
A festa a lé inizià
cun a solita allegria
cun a gente a passeggià
sù e zù pe quella via.
Chi catte u stuchefisciu
o a furmagetta da seccà
e pense zà all'invernu
cu lé lungu da passà.
In toccu de cruccante
pe chi gà i denti bun.
Quarche magetta estiva
perchè a lè in occaxiun,
i balunetti ai fanti
poi i ghe scappan dae man
e i xòan sù in du sê,

chi sa unde i l'andian?
I bar e i ristoranti
i fan tùttu esauriu
e poi doppu sett'ue
nu ghe ciù nisciun in giù.
E se ti ven zù duman
nu ghe ciù mancu in can.

Però costu Rusaiu
u se purieiva spustà,
fâlu arivà aNatale
o ai primmi de Zenà.
E poi, se questa festa
a dùese tùttu l'annu
pe Bunassòa, mi credu,
nu saieiva in gran dannu.

Sandra

Traduzione **Verra' il Rosario**

*E il Rosario è arrivato
con l'acqua, lampi e tuoni
come vuole la tradizione
e il sole è spuntato dalle nubi
quando la Madonna
è uscita in processione.
La festa è iniziata
con la solita allegria
con la gente a passeggiare
su e giù per quella via.
chi compra lo stoccafisso
o la formaggetta da seccare
pensando già all'inverno
che è lungo da passare.
Un pezzo di croccante
per chi ha i denti buoni,
qualche maglietta estiva
perché è in occasione,
i palloncini ai bimbi
che poi gli scappano dalle mani
e salgono su in cielo,
chissà dove andranno?
I bar e i ristoranti
fanno tutto esaurito,*

*ma dopo le sette
non c'è più nessuno in giro
e se vai giù l'indomani
non incontri neanche un cane.*

*Però questo Rosario
si potrebbe spostare
farlo arrivare a Natale
o ai primi di gennaio;
e poi, se questa festa
durasse tutto l'anno,
per Bonassola, io credo,
non sarebbe un grande danno!*



PERCHE' ?

Il mondo è fatto a scale:
chi le scende e chi le sale;
chi cammina piano piano.
C'è chi usa il corrimano,
chi il carrello elevatore
e chi prende l'ascensore...

...E (a proposito) ...PERCHE'
proprio quando serve a me,
chiamo, schiaccio, premo, tasto...
...l'ascensore è sempre guasto?

Elisa



I racconti dell'Isola: Lo sguardo del tecnico

Una volta al mese, come stava scritto sul suo contratto, Gustavo metteva piede sull'Isola. Partiva dalla città, dopo aver infilato in una borsa i suoi strumenti di precisione, saltava sull'automobilina della ditta (che portava scritto sulla portiera, a lettere rosse ben visibili, "manutenzione e riparazione strumenti ottici di precisione") e scendeva a Bonassola. Qui posteggiava la macchina lungo il mare.

Era il più giovane della ditta e, benché sapesse di essere molto bravo nel suo mestiere, accettava il tacito accordo per cui i lavoretti più lontani e più scomodi toccavano proprio a lui. Però non aveva mai capito quella trasferta mensile così strana: soprattutto non riusciva a darsi ragione del perché, invece di arrivare all'Isola con un battello o un agile motoscafo, aveva l'obbligo di salire su una barchetta a remi e di vogare tutto solo fino a quell'isolotto in mezzo al golfo, segnalato solo da una nuvoletta di pitosfori. Per di più l'Isola era così evanescente che molti, sulla riva, non riuscivano neppure a vederla. Anche lui, Gustavo, mentre remava pazientemente sul suo guscetto, si chiedeva se quel pezzetto di terra ferma che vedeva non fosse un miraggio, ma lo confortava il bordo luccicante della grande lente, che spiccava sopra una piccola costruzione, in mezzo alle piante. Lui era un tecnico, doveva revisionare uno strumento ottico, lo strumento era lì davanti, e tanto gli bastava per sentirsi tranquillo.

Quel giorno, era la fine di ottobre, come sbarcò con la sua valigetta trovò l'Isola più tranquilla di come l'aveva lasciata un mese prima; soprattutto la redazione del giornale, proprietario della lente. Li aveva lasciati nel pieno del lavoro estivo, in mezzo al caos, e li ritrovava tutti al lavoro, ma più distesi. Per tutta la redazione si spandeva un profumo croccante di caldarroste: infatti il proto, con la sua matita sempre dietro l'orecchio, aveva fatto una piccola pausa e, con una grande padella bucata, stava arrostando castagne per tutti. "Ne prenda qualcuna anche lei!" disse al tecnico. Gustavo prese due caldarroste, calde e profumate di vino, che gli riscaldarono la mano e lo spirito; e salì al suo lavoro, sul tetto.

Da lì poteva vedere agevolmente tutta l'isola: l'approdo, la spiaggia, il giardino della redazione con il limone, tre alberelli d'ulivo con sotto le reti e anche il gatto del giornale che inseguiva un uccellino. "E' gente strana", pensò fra sé nella sua mentalità concreta di tecnico e di cittadino, "fanno fatica a raccogliere queste quattro olive... che poi non ci ricaveranno nemmeno i costi della spremitura...".

Però non aveva tempo da perdere, sbucciò una castagna e si mise al lavoro. Regolò i punti d'appoggio, i meccanismi, ripulì la lente e poi passò alla messa a fuoco; in fondo era veramente una bella lente, anche per un ottico di città come lui, e meritava di essere regolata con cura.

Mise in bocca la seconda castagna e appoggiò l'occhio allo strumento, orientandolo verso la costa, tanto per vedere qualcosa; fra l'altro la giornata era così limpida che valeva la pena di dare uno sguardo. Gli apparve allora Bonassola. Vide per prima una micetta bianca e nera stesa al sole davanti al bar, poi delle bellissime palme, poi le case più lontane, nitide sulla collina, e poi

tante persone sparse nelle radure, fra il verde argenteo degli ulivi e al margine dei boschi. Li metteva a fuoco e li vedeva curvi a raccogliere le olive, a stendere reti colorate, oppure arrampicati sugli alberi, vecchi e giovani, agili come scimmie. Vedeva carretti, più o meno motorizzati, posteggiati a picco sui campi in discesa. Si accorse con stupore che riusciva anche a sentire le voci, l'abbaiare dei cani in campagna, le grida dei contadini.

Dai sentieri nei boschi sbucavano invece adulti e bambini con cesti di castagne dal marrone intenso e invitante. Quel marrone si intrecciò per un attimo col gusto della caldarrosta e col profumo di legna della stufa da basso: Gustavo sentì il calore di casa scorrergli nelle vene. Tornò al paese: era silenzioso e vuoto, del tutto diverso dal periodo estivo. Adesso vicino alla micetta bianca e nera c'era un signore alto con la barba d'argento, che la osservava e le parlava affettuosamente in dialetto. Vicino a lui un bimbetto in bicicletta e una bella bambina col faccino tondo, che voleva toccare il gatto. Nella piazza si sentiva suonare un pianoforte...

Gustavo si era perso: avrebbe voluto appropriarsi di quello spazio, ma il telefonino gli squillò nella tasca.

Tiz

(La Lente, II, n.11, 12 novembre 1998)



Solo gli occhi

Nella stanza in penombra,
vedo solo due luci.
Che sono?
Ora capisco....
riflessi neri e cupi,
bagliori strani e vivi,
sono i tuoi occhi.

Due fiori,
immensi e profondi;
così grandi
che se ne scorge solo la luce:
ricoprono il viso, il corpo,
tutto,
solo occhi.

Gisella Castagnoli
(da *Attimi rubati*, pag. 69)

Tre poesie di Salvatore Di Bella

(da *Un operaio non può scrivere poesie...*, Golden Press, Genova, 2004)

Non vedo

Come una goccia di acido muriatico negli occhi,
il tuo ricordo ancora mi brucia,
mi corrode le carni.
Cieco, mendico un po' d'amore
per poter sopravvivere, ma non basta!

Solo, ascolto il tintinnio dei giorni
che crollano nella scodella,
non vedo, ma anche se potessi farlo
non avrei il coraggio di guardare,
di sapere, se a crollare
sono i giorni buoni o quelli sbagliati.

(pag. 32)

Vorrei

Vorrei che i miei sogni,
accavallatisi uno sopra l'altro,
formassero un ponte per raggiungerti.

Vorrei, a piedi nudi, percorrerlo
per poterti abbracciare.

Vorrei, e non chiedo molto,
che riuscissero a non crollare.

(pag. 40)

Sarajevo

Bersaglio inerme
di una pioggia gelida,
cecchina.
Carica di anime
che elemosinano
un mio solo pensiero felice,
è questa prima notte
in quella che fu Sarajevo.

30.01.2004

(pag. 55)

Ricette



La minestra nescia

Queste sere di autunno mettono un po' di malinconia perché è da pochi giorni che è passato il Rosario e, come ben si sa, Bonassola piomba di colpo in una specie di letargo dopo i fulgori estivi. E' l'imbrunire e io passo da mia sorella per farmi dare un pezzo di zucca gialla perché ho intenzione di fare la "minestra nescia". Qui si usa dire così perché non è né minestrone, né minestrina.

Si mettono le verdure di stagione a piccoli pezzi e si fanno cuocere a lungo (io le arricchisco anche con una manciata di piselli surgelati); poi si aggiunge un po' di pasta e l'immane olio sempre a crudo. Si mangia volentieri; i nostri vecchi dicevano "aggiusta un po' lo stomaco" (non ho mai capito che cosa volesse dire, ma la frase era convincente...).

Torniamo alla zucca. Questa sera Maria Rosa mi dà un pezzo meraviglioso di un bell'arancione brillante, polposa; mi fermo a fare due chiacchiere, mi congedo pensando alla mia "minestra nescia", e lungo il breve tratto che mi separa da casa mi trovo altri intoppi, nuovi incontri con amiche. Mamma mia! Non riesco proprio a tagliare. Solo quando finalmente salgo le scale mi vengono in mente i doveri. La minestra "nescia" non ha proprio il tempo di consumarsi al fuoco. Mi viene in questi casi la storiella della Pigrizia, ma io non sono lei:

"La Pigrizia andò al mercato
ed un cavolo comprò.
Mezzogiorno era suonato
quando a casa ella tornò.
Prese l'acqua, accese il fuoco
si sedette e riposò
ed intanto poco a poco
anche il sole tramontò.
Così persa ormai la lena
sola al buio essa restò
ed a letto senza cena
la meschina se ne andò."

E allora con questo pezzo di zucca che amorosamente tengo in braccio come un neonato, cosa ne faccio?

Arrivo a casa e decido di fare una pasta; per prima cosa metto su l'acqua; nel frattempo la taglio (la zucca) a cubetti e la faccio rosolare in una larga padella con un po' di olio. Mentre cuoce la zucca butto la pasta, ho delle tagliatelle secche da consumare, una volta cotte le scolo e nel frattempo la zucca è cotta e la faccio saltare non prima di aver messo un bel pezzo di gorgonzola a tocchetti.

Credetemi, questo improvvisato primo piatto si è rivelato squisito... Ma soprattutto facile, poco elaborato e con poca spesa. Si possono anche fare le penne, le farfalle, anche gli spaghetti.

A proposito, poiché i primi piatti con le verdure sono la mia passione, vi voglio passare anche questa gustosa ricetta:

Taglierini con verza

Si fa rosolare in un tegame di coccio della cipolla, poi si aggiunge la verza pulita e tagliata sottilmente. Aggiungete un po' d'acqua; io sono contraria al dado, però di solito si mette. Quando tutto è ben cotto aggiungete un bel pugno di pinoli e una spruzzata di aceto balsamico; intanto avrete cotto in abbondante acqua salata i taglierini. Scolateli e amalgamateli bene alla verza.

Lina



Bonassola

Sulle tombe di terra fioriscono piccoli gigli bianchi, eppure è novembre.

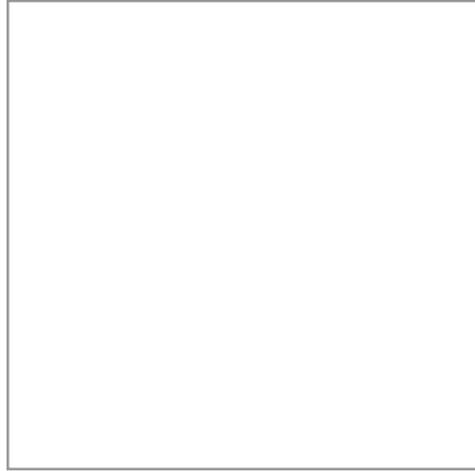
L'aria cristallina sale tiepida dal semicerchio della valle tutta olivi e lecci, il mare riempie la conca del golfo di verde smeraldo. Sembra un lago alpino, l'acqua è densa; tinta sotto le rocce verde arancio della scogliera, Bonassola d'autunno esagera nella luce, nei colori, ma il suo spazio limitato ridimensiona l'eccesso.

Scendo con mia madre la scalinata che porta a S. Erasmo fiancheggiata da piccoli alberi di mandarini maturi: ci sono luoghi che si amano o che ci piacciono per qualche recondita ragione e luoghi obbiettivamente belli di cui godi l'incanto senza giustificazioni.

Bonassola a novembre è un paese antico, di vicoli stretti e sonori, di scale scure d'ardesia e piccole terrazze fiorite dove un gatto, la testa tra la ringhiera, dorme nel sole.

E dovunque il suono strisciato del mare che si allunga sulla spiaggia deserta a mutare il colore della sabbia come una carezza sul velluto.

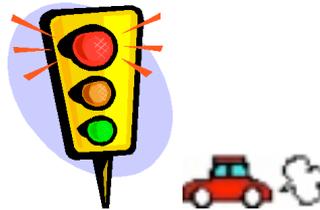
Mavi Pendibene



La lontananza

E' una nuvola nera.
Non lascia vedere le stelle.
Un sipario calato
che nasconde la scena,
orizzonte infinito
che cancella ogni forma.
E' respiro mozzato,
è dolore profondo.
Un macigno sul cuore.

Sandra



I racconti dell'Isola: Isola urbana

Signore e signori, ecco la città tentacolare aprirsi ai vostri piedi: il labirinto di pietra e cemento abitato dal serpente d'asfalto. Guardate la gente che cammina senza vedere il cielo, guardate i grattacieli che si infilano nella nebbia, quelle finestre illuminate ma vuote, che si confondono con i lampioni e i semafori, soffocate dalle insegne pubblicitarie... Ora che vi siete fatti l'occhio vi racconto la storia, però prima dovete sintonizzarvi ancora con un elemento determinante: il tempo cittadino. Mettete l'orologio al polso e il telefonino in tasca.

Ora guardate meglio sotto la coltre di smog e seguite il puntino rosso del puntatore laser: ecco, vedete a nord una figura femminile che esce di casa con la cartella piena di libri e si lancia giù per le scale, verso il marciapiede brulicante? E' "lei". Volgetevi quindi a destra e scoprirete, ingorgato con la sua macchinetta sullo svincolo est della tangenziale, il secondo personaggio: "lui". Arriveranno in ritardo al lavoro tutti e due, naturalmente, ma non è questo che ci interessa.

Una voce del pubblico interviene: “Ma... si conoscono almeno, questi due?”.

Brava signora! Ha centrato il punto. Si conoscono, sì. E questo è il problema.

Si conoscono abbastanza per essersi incuriositi l'uno dell'altra, per aver sentito un'onda di sintonia scambievolmente e immediata, confusa nel caos di un treno regionale. Poi si sono rivisti, hanno scoperto di avere degli argomenti in comune, persino di poter collaborare a qualche progetto; hanno cominciato a conoscere i gusti dell'altro, ne hanno captato il carattere. Come in un paesaggio mattutino ancora umido di foschia in cui un raggio di sole illumina di colpo una finestra o un albero, o il camino di un tetto, entrambi hanno saputo godere delle sorprese dell'amico con un senso di rispettosa curiosità e di allegria. Svelare qualche angolo del proprio carattere diventava un gioco per raccontarsi, mentre per l'altro era come ricevere un regalo inatteso da accogliere con gioia, da scartare lentamente, assaporandolo, senza chiedere di più. Ci voleva una mano leggera, ma le affinità venivano a galla da sole e regalavano fiducia e buon umore; stimolavano il pensiero, diventavano specchio, si mescolavano, crescevano, si facevano certezze su cui si sarebbe potuto camminare. E i difetti, anche loro, non erano nascosti ma inseriti in quel labirinto di sassi e nebbia che sta dentro ogni umano e che, se viene illuminato da una luce di affetto, vale sempre la pena di affrontare. Si poteva camminare nella realtà, ma con un punto di riferimento che regalava energia.

Tutto bene, direte voi. Invece no. Ricordatevi dell'orologio e del quadro metropolitano: la città è un luogo della mente, oltre che del corpo, ha le sue pieghe negli angoli dei muri come nei pensieri delle teste. A volte i meccanismi si inceppano da soli, come le porte dell'ascensore, anche nella vita degli umani. Si comincia a perdersi perché un telefonino è spento quando si sperava di trovarlo acceso, o perché bisogna prendere di corsa un autobus, o perché il giorno dopo bisogna alzarsi presto... Le maglie dell'amicizia si allargano e si appesantiscono; si affacciano a frotte i dubbi e le *convenienze*. Così, mentre si infila nella metropolitana, “lei” si chiede perché lui non la chiama da un mese... Pensa che potrebbe invitarlo a cena, ma che forse non è il caso... E mentre il treno scorre nel ventre nero della città è sempre più sicura di averlo deluso... di essere stata invadente... o sciocca... Avrebbe potuto difendere meglio quell'affetto prezioso? Magari doveva essere più chiara... ma la sincerità spesso provoca ferite mortali (le cicatrici sono ancora lì a testimoniare). A quell'ora di mattina, col cappottone e la sciarpa, con una faccia da sonno che grida vendetta al mondo, si sente brutta e vecchia come una befana. L'aria del sottosuolo è pesante. Tutto ciò che era grazia e felicità diventa disinganno e tormento. Ci vuole così poco ad essere belle, se si rivede la luce... ma per ora non c'è speranza, c'è solo un groviglio di dubbi.

Intanto “lui” è inferocito contro i semafori, le madri di famiglia al volante, i signori che *guidano col cappello*... ce n'è per tutti. Mentre tamburella sulla leva del cambio e guarda con ansia il vigile all'incrocio gli viene un pensiero languido e feroce allo stesso tempo: “lei”. Perché il lavoro lo ha ingarbugliato tanto nelle ultime settimane da uccidere il gusto di tutto, anche di coltivare quell'amicizia così leggera e calda? E ora, che cosa penserà di lui? Sarà offesa, certamente. E se la chiama e sente una voce triste al posto di quel saluto pieno di energia e di attesa che lo accoglieva un tempo? Ma se la richiama... cosa dovrà dirle? E lei capirà? Forse avrebbe dovuto trovare il coraggio di farsi più

vicino...

Intanto il tempo passa.

Nel frastuono dell'ora di punta le scale mobili del *metro* cigolano tristemente fino ad affiorare sul lastricato della strada, disperdendo velocemente i granelli umani che si riversano sui passaggi pedonali o si inoltrano fra le macchine posteggiate spazzolandone i fianchi polverosi.

E' così, fra un tombino e una portiera, che "lui" e "lei" si incontrano di nuovo. Che fare? Una nube tossica di imbarazzo potrebbe calare di botto sui due, avvolgendoli di piccole scuse, sorrisi di circostanza o promesse abortite come il *ci vediamo presto...*

Ma questo è un racconto dell'Isola, dove non può vincere il peso del cemento: al primo sorriso che sboccia silenzioso, spontaneo, divertito per la sorpresa, la città scivola lontano e in mezzo alla piazza, in mezzo al parcheggio appare un'isola. C'è un platano stentato, una panchina storta e un cestello per i rifiuti, ma la panchina è vuota e i due possono sedersi un attimo e riconoscersi: quello che sono è rimasto intatto, sia il lampo vivace negli occhi che la parola capace di raccontare, e anche i silenzi sono rimasti là, pieni di messaggi. Basta un gesto sincero per ritrovare il vento e la rotta, per avere ancora voglia di viaggiare.

Se si rivedono le stelle, in mare non ci si perde.

Tiz

(novembre 2005)



Tre poesie di Salvatore Di Bella

(da *Un operaio non può scrivere poesie...*, Golden Press, Genova, 2004)

Come tra le rovine del vivere

Lo strascicante ondeggiò
dei giorni e delle ore, continua.
Perenne il suo lento movimento,
non dà tregua.
Tutto sfugge, tutto passa, finisce.

Come tra le rovine del vivere,
ci destreggiamo tra i ricordi,
quello in cui si credeva diventa,
adesso, la cosa più irraggiungibile.
Tutto sfugge, tutto passa.

Il futuro, ripudiato,
viene avanti con la sua calamitosa preghiera.
Dinnanzi all'ignoto
sempre ci inginocchiamo. (pag. 52)

Ricordo quando il treno fischiava...

Ricordo quando il treno fischiava,
ansante, ad ogni passo,
come un vecchio che rincorre
il suo emigrante sogno.

Oggi, scattante sibila,
non un gemito nè un rumore,
come un amante che di soppiatto
torna a riposare fra le braccia
del suo assonnato passato.

(pag. 53)

Pallida luna

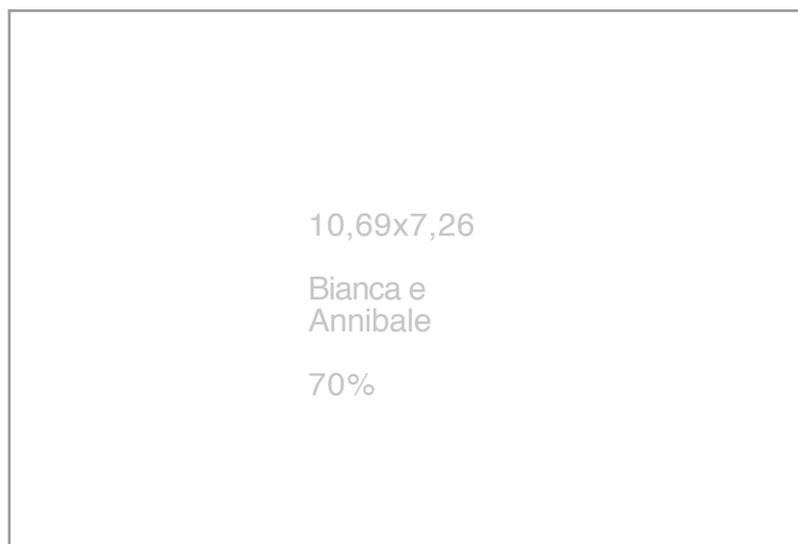
Pallida Luna,
troneggia imperiosa e morbida
nel centro del nulla.

Ritmo ricorrente,
muore e risorge,
presente ed assente,
congelatrice di sogni.

Condannata in eterno
al fianco di un compagno
che, fiammeggiando,
la bacia al mattino
e la tradisce alla sera.

(pag. 56)





La favola di Annibale e Bianca

Annibale era vedovo e viveva con la figlia Bianca in una casa di campagna che gli era stata lasciata in eredità. L'avevano dipinta di marroncino chiaro, un colore così smorto da far paura e metteva tristezza solo a guardarla.

Annibale era un tipo burbero e taccagno; da quando lui e sua figlia Bianca avevano messo piede in quella proprietà non volevano che all'infuori di loro due vi sconfinasse nessuno, né persone né animali. Infatti davano una caccia spietata a chiunque vi si intrufolasse.

Annibale aveva recintato tutto intorno con filo spinato e rete; guai se si avvicinava qualcuno ai suoi alberi da frutta, aveva installato trappole da tutte le parti, nel suo bosco non voleva che volassero uccelli. Tra l'altro aveva messo un fucile ad aria compressa che sparava automaticamente ad ogni minuto e sua figlia Bianca (che di bianco non aveva proprio niente, e tanto meno l'anima) era stata incaricata di dare la caccia a bruchi, farfalle, formiche, lucertole e libellule; anche fra le rane del fosso aveva fatto una strage. In casa non si sentiva volare una mosca e fuori c'era un silenzio mortale; l'unico suono che si sentiva erano le loro voci, soddisfatte di essere i soli padroni di quel territorio.

Ma la natura a un certo punto si ribellò; gli alberi si rifiutarono di dare i loro frutti, i fiori non sbocciarono più, la fontana non volle più dare la sua acqua e si prosciugò, il bosco senza il canto degli uccelli che lo rallegravano, senza più scoiattoli che saltavano di ramo in ramo tra un pino e l'altro, cominciò a inaridirsi.

In particolare i pini, stanchi di sentire tutto il giorno e anche la notte quello sparo continuo del fucile ad aria compressa, si innervosirono a tal punto che quando Annibale e Bianca andarono nel bosco a fare la legna per vincere il gelo che avevano intorno, appena si chinarono ricevettero sulla testa una scarica, anzi una tampesta di pigne tale che dovettero fuggire a gambe levate.

Finì così che i due morirono di freddo, di fame, di sete.

Renza

Ricette



Spaghetti e pesce persico

Prendete una padella, versate un poco d'olio, affettate finemente una cipolla media, fate rosolare un poco, aggiungete ora dei pomodori a dadini e il pesce a pezzetti, salate, pepate e a piacere aggiungete un po' di peperoncino e un po' di vino bianco; quando il vino è evaporato e l'acqua che i pomodori hanno dato sta per asciugare completamente spegnete. Intanto cuocete in abbondante acqua salata gli spaghetti, scolateli, riaccendete sotto la padella e versatevi gli spaghetti che farete saltare, e ai quali aggiungerete del prezzemolo tritato.

Il pesce persico potrà essere sostituito con altro pesce diliscato, dal branzino ai gustosi pesci di scoglio.

Carla

Contorno di insalata belga

A volte siamo in crisi? Per esempio in cene importanti sui contorni, di solito di verdure, con le solite patate, l'insalata, le verdure di stagione.....

Io ho sperimentato questo piatto con l'insalata belga che peraltro è reperibile tutto l'anno. Si prendono dei cespi di insalata belga e dopo averli lavati e puliti si incidono un po' sulla radice, poi si unge una pirofila e si collocano dentro allineati.

Irrorateli ancora con un po' di olio, salateli e pepateli; bagnateli con un po' di brodo e metteteli in forno caldo per circa mezz'ora. Prendete a parte una padellina, mettete 50 gr. di burro, degli scalogni e del prezzemolo tritati, un po' di aceto che può essere anche aceto balsamico. Cuocete rapidamente questa salsa e versatela negli ultimi minuti di cottura della belga nel forno.

Lina

Torta salata con tante varianti

Altra torta che io ho fatto con tanto successo. Ho impastato 250 gr. di farina con metà acqua e metà olio e un po' di sale. L'ho lavorata bene rendendola elastica. Questa è una base di pasta tipo "brisée" che si può variare ad esempio usando il burro al posto dell'olio, secondo le esigenze si può aggiungere un uovo, si può rendere più ricca con tre cucchiaini di panna. Ricordatevi sempre questa base che poi potete farcire in vari modi.

Tornando alla mia torta, io ho fatto fondere 30 gr. di burro e a fiamma viva ho saltato dei funghi; li ho fatti poi cuocere a fuoco più basso e ho grattugiato dei formaggi tipo emmental, che spesso si hanno in frigo (circa 2 etti). Per preparare il ripieno ho aggiunto un po' di panna, un pugnetto di farina, 2 uova sbattute e ho amalgamato il tutto. Dopo aver tirato la sfoglia l'ho farcita con il ripieno ed ho infornato.

Lina



Capodanno

Siam oggi in feste, siam tanto lieti
è giorno allegro, finito è l'anno
festeggiam con voi il Capodanno.
L'uno è passato, l'altro è in arrivo,
c'è un consuntivo ed un preventivo
che di gioie, crediamo non sia privo.
Si spera allor bello di contenuto,
per la pace, salute e benessere,
e ciascun felice vorrebbe essere.

Un anno più vecchi? Che importa mai!
Siam sulla breccia, scacciamo i guai!
Se c'è in più qualche ruga
e più fiacco è il morale,
siam sulla breccia, è questo che vale!

Le speranze son tante, illudiamoci tanto,
saremo più belli, sarà il nostro vanto.
Son tanti gli anni? Che importa contarli
bisogna conviverci, dobbiamo amarli.
Perciò cari miei, alziamo il bicchiere,
brindiamo felici al Nuovo Anno,
facciamo gli auguri; scacceranno il malanno!
Di bene sia colmo e tanto amore
e poi con fede imploriamo il Signore:
sarà così più sicuro il futuro,
ed il cammino, davvero, meno duro!

P. Bellandare

Felicità trovata

La tua immagine è impeccabile
il tuo apparire nobile
ma la parvenza talvolta inganna.
Credi d'essere felice, ma....
il tuo animo è povero
l'egoismo ti pervade
l'invidia ti attanaglia
la sete di denaro ti tormenta
la calunnia e la falsità ti appagano.

Voltati, svesti quel cupo manto
apri il tuo cuore al prossimo;
dentro di te
nascerà un nuovo sentimento
i tuoi occhi si illumineranno
di una luce nuova
la tua anima troverà pace.
E quando sarai sola coi tuoi pensieri
una strana sensazione
dal profondo salirà dolcemente
fino ad inebriarti.

Carla



I racconti dell'Isola: *La presenza*

Era novembre, ma non faceva ancora freddo; l'inverno si annunciava con l'accorciarsi delle giornate e con i cumuli di foglie bagnate che il giardiniere rastrellava nel piccolo giardino della redazione.

Quella sera il direttore aveva deciso per una "pausa caffè" all'aria aperta, piccolo vizio che si concedeva volentieri per assaporare insieme il gusto amaro del caffè, il silenzio e i colori del mare.

Non doveva essere una lunga divagazione dal lavoro e nemmeno una vera e propria merenda; allora perché c'era quella scatola di latta sul tavolo del giardino? Sembrava una scatola da biscotti, di quelle antiche, ma non si ricordava proprio di averla portata fuori. Si avvicinò, la guardò (era colorata, ma vecchiotta e con qualche segno di ruggine sui bordi) e incuriosito la aprì. Frugando sotto numerosi fogli di carta argentata fece apparire una stellina al burro, poi un dolcetto con la frutta secca... Li riconobbe subito, i biscotti di Natale di Marianne, quelli che ormai non si sarebbe mai più aspettato di

ricevere. Il caffè gli scendeva nella gola come un sorso amaro di nostalgia e guardava la vecchia scatola: “Lo sai che le scatole di latta non si trovano facilmente: mi è toccato usare questa vecchia e brutta, perché tu non mi hai spedito quella che mi avevi promesso!”. Il direttore era pronto a giustificarsi, a dire che ormai non credeva più di ricevere biscotti né più altro mai, perché era impossibile... Ma non era nemmeno sicuro di averla sentita davvero, quella voce.

Guardava il giardino tutt'intorno e cercò una traccia di lei, del suo passaggio: nulla era spostato, ma si accorse che la sua presenza saltava fuori dal tralcio di vite, dalle piante che aveva amato, dal mare, dal paesaggio che voleva difendere con tutto l'affetto e tutto il coraggio testardo di cui era capace. Con la sua sensibilità e la sua ironia Marianne aveva lasciato un segno nelle cose, leggero ma profondo.

Gli tornò alla mente un Lied di Schumann, “Hör'ich das Liedchen klingen, das einst die Liebste sang...” e gli parve allora, attraverso la finestra della redazione, di vedere la sua testa bianca vicino al pianoforte, come se fosse lì per voltare le pagine, con gli occhi azzurri, bellissimi, puntati sulla musica e la mente tutta assorbita dal suono e dal fascino di quelle parole tedesche a lei tanto familiari. Sembrava... ma non poteva essere lei. Sentiva che anche in quella musica era rimasta la traccia di un ricordo destinato a durare, anche se i ricordi, si sa, non hanno corpo.

Decise di tornare indietro, verso la scrivania che lo attendeva carica di carte, ma sulla porta incrociò il proto con gli occhi velati di stupore e di un sottile rimprovero: “Direttore, ha abbandonato la Lente, che va in macchina domani, per mettersi a suonare il pianoforte?”

“Ma io ero in giardino...”, rispose lui un po' confuso.

Non ebbe tempo di ragionare sulla cosa che si sentì chiamare dall'alto: il redattore che quella sera stava usando la lente si spenzolava dalla balaustra della terrazza: “Capo, faccia un salto su a vedere! Nella lente mi è apparsa una barchetta, tutta sola in mezzo al mare, vicino al fiordo, proprio in mezzo alla scia della luna che sta sorgendo. Vede, capo, non è una barca a motore, l'ho guardata bene... Viene lentamente, e si vedono i remi che cadono in acqua... a quest'ora... Ma sa la cosa più strana? Sulla barca non c'è un vogatore normale, no, c'è una signora! ed è anche anziana! Ha i capelli bianchi e una corporatura esile, ma rema con calma e con energia. E poi sembra proprio che punti verso l'isola!”.

Tutta la redazione si arrampicò sulla terrazza e molti, benché increduli, avevano in mente una persona precisa. Guardarono verso il mare. Qualcuno vedeva, qualcuno cercava, qualcuno la riconosceva e non ci credeva...

Poi il proto, che era il più saggio, disse: “Non chiedetevi troppe cose. Lasciate che venga, ma non corretele incontro. Non la vedrete, ma viene per restare”.

Tiz

(La Lente, IV, n. 10, 18 novembre 2000)

Due poesie di Salvatore Di Bella

(da *Un operaio non può scrivere poesie...*, Golden Press, Genova, 2004)

Lotta

I miei pensieri, derisi
dal **Cataklangare** di un macchinario,
si ribellano, decisi.
Gli ingranaggi, reazionari arrugginiti,
con paziente monotonia
mi ripetono, avvolti da sogni perduti:
“un operaio non può scrivere poesie”!

(pag. 61)



E' caduta la neve

E' caduta la neve,
la città è coperta da una bianca coltre
(fino qui sono stato retorico),
tutti i suoni sono ovattati
come all'interno del mio cuore
(adesso sono quasi patetico),
ogni fiocco che cade è un sogno,
è un amore che tocca il suolo
e lentamente si scioglie
(ho finito per essere malinconico),
il ricordo del tuo corpo mi scalda,
ma non basta a sconfiggere
l'inverno che mi ha catturato
(da qui in avanti è solo solitudine).

Due passerotti cercano cibo
sopra ad una fredda panchina,
anime calde nelle intemperie.

(pag. 59)

I racconti dell'Isola: Natale...

Nel giardino della “Lente”, Goffredo stava scartando delle vecchie decorazioni natalizie con cui adornare un alberello. Lo faceva in fretta, distratto e un po' nervoso, perché sapeva di avere ancora mille cose da arrangiare e gli obblighi del Natale lo infastidivano.

Stava distrattamente attaccando delle stelline quando dalla redazione gli portarono una scatola, appena ricevuta per posta. Era il regalo di una lettrice lontana. Sotto una coltre di carte di protezione sovrapposte con amore, un esercito di dolcetti fatti in casa, che grondavano affetto e nostalgia: stelline di burro con lo zucchero sopra, mezze lune appena brunite, profumate e fragranti... Biscotti per i nipotini e per la “Lente”.

Vicino all'alberello era arrivato anche il meccanico del giornale (quello delle rotative), e suonava uno strumento di corno e legno intagliato, dal suono di musetta: lo aveva fatto seguendo i ricordi dell'infanzia. Si era persino portato una trottola di quelle antiche, e raccontava i suoi giochi di bambino. Raccontava e faceva ringiovanire tutti maneggiando quelle cose tanto semplici e così piene di vita.

Goffredo sorrise, mentre attaccava una palla di cristallo sull'albero. Per un istante, proprio dentro il globo, gli sembrò di vedere riflesso il profilo dell'Isola.

Veramente, lui racconta di averci visto anche qualche fiocco di neve...

Tiz

(La Lente, II, n.12, 23 dicembre 1998)





Felice 2006
e
Arrivederci a fine anno!...