

Racconto pubblicato da:

Azienda Vinicola 'Villa Petriolo' di Silvia Maestrelli;

Katundi Yne N° 143;

Kamastra (Numero unico 2012).

Lucio Franco Masci

Le cose che restano

o

Il cartoccio dei masnadieri

A Virginia Woolf e Cesare Pavese, a Diane Arbus e Amedeo Modigliani, a Luca Flores e... A...

Le cose che restano

o

Il cartoccio dei masnadieri

La luce radente del sole, proiettandosi da sud-ovest, attraversava le grandi gocce di pioggia e sfiorava le foglie e i fiori della borragine (*Borago officinalis*) e dei fiorrancio (*Calendula officinalis*). Aveva davanti a sé un riquadro perfetto, un “momento magico” da riprendere e rendere immortale. Ma non aveva nello zaino la fedele reflex: il suo posto l’aveva occupato il portatile, il laptop, o come cavolo si chiamava quel maledetto computer da cui prima aveva letto quella mail inattesa, straziante. Attraverso l’altro portatile, il mobile, il cellulare (si era chiesto più volte come mai un telefono portatile venisse chiamato con lo stesso nome del furgone che trasporta i detenuti; chissà, amava pensare, in realtà anche un cellulare, in alcuni casi, può rappresentare per gli individui una prigione virtuale) aveva avuto conferma che non era la solita lagna isterica, questa volta era finita davvero. E ora non desiderava altro che scagliare a terra quel trofeo elettronico, frantumarlo in mille pezzi, e con lui tutta la cosiddetta High-Tech.

Camminava sotto la rada pioggia, e le grandi gocce che gli colpivano il viso insieme all’odore di terra, che si sprigionava dal basso e diventava sempre più intenso, gli procuravano un sottile piacere e, nello stesso tempo, un senso di sollievo. *Petrichor*, così si chiamava quell’odore; lo aveva scoperto in un articolo, visionando un vecchio numero di «Nature», in cui due studiosi australiani spiegavano il fenomeno e coniavano il termine: *petra* in greco significa pietra e *ichor* era il liquido che scorreva nelle vene degli dei. L’odore è prodotto da una sostanza oleosa che trasuda nei periodi secchi da alcune piante e viene assorbita dall’argilla presente sia nel terreno che nelle rocce. Quando piove, l’essenza è rilasciata nell’aria insieme a un altro composto, la geosmina, con la quale crea il tipico profumo. Aveva trattato il fenomeno in uno scritto sull’ambiente e il paesaggio, sue grandi passioni.

Si sentiva come ubriaco e forze maledette, simili alle frecce che si usano nei calcoli strutturali, gli facevano pressione intorno alla testa. Come un automa si dirigeva verso una meta precisa perché voleva terminare il suo viaggio nel mondo. Rilesse mentalmente la frase che, in un tempo ormai distante, ne *I dolori del giovane Werther*, aveva più volte sottolineato a matita: “Quando manchiamo a noi stessi, tutto ci manca”. Ora quella frase viveva in lui. Niente sembrava avere senso. Non valeva più la pena di continuare il viaggio in quel modo. Perdendo lei, pensava, aveva perso tutto.

Cessò di piovere e un refolo di vento gli sfiorò il viso. Alzando la testa notò un cipresso (*Cupressus sempervirnes*) che ondulando lo salutava. Come sempre, quando ne vedeva uno, si ricordò di quella strana storia che gli aveva raccontato il nonno, il maestro che insegnava anche il greco e il latino e scriveva versi in lingua arbëreshe, quell'idioma che lui comprendeva benissimo, ma di cui, per un inspiegabile pudore, scandiva soltanto poche parole. Lo utilizzava con disinvoltura solo in particolari situazioni, nonostante fosse affascinato da quei suoni, in modo particolare da quelli gutturali, come *gjëm*, che significa tuono, e *gjëmb*, spino. Altri elementi caratteristici della cultura arbëreshe lo ammaliavano, come i malinconici canti chiamati *vjesh*, i toni delle tinte dei tradizionali costumi femminili, le gesta dell'eroe Skanderbeg e, soprattutto, il rito greco-bizantino e lo splendore delle chiese in cui viene celebrato. Quasi sempre, nell'osservare le icone, gli affreschi murari, i mosaici restava incantato e si sentiva come sospeso in un luogo fatto di colori e luce.

“Tanto tempo fa”, così l'anziano aveva iniziato il racconto, “c'era un bellissimo giovane che si chiamava Ciparisso ed era molto amico del dio Apollo, il quale aveva grandi poteri. Ciparisso amava molto gli animali e aveva addomesticato un cervo, insieme al quale passava il suo tempo. Un giorno, mentre giocavano, lanciando un giavellotto il giovane per errore uccise il cervo. Era disperato e supplicò Apollo di farlo morire e di rendere perenni le sue lacrime. Allora il dio lo tramutò in cipresso, che è l'albero che simboleggia il dolore”.

Anche lui voleva diventare un austero ed elegante cipresso. Queste reminiscenze lo trasportarono in quel tempo passato e nei luoghi dove aveva udito il racconto, i luoghi nei quali vivevano i suoi nonni e nei quali tornava insieme ai genitori. Lì precipitava in un'atmosfera particolare, dal fascino antico, in cui i suoni, gli odori, i colori, i sapori, le superfici erano tipici e unici. Rivide le anziane donne con i costumi dalle sgargianti cromie e dagli ornamenti tipicamente balcanici, accomodate nel sedile, chiamato *sjet*, a fianco all'uscio della porta di casa, *shpi*, intente a ricamare e conversare. In una delle sue ultime visite le aveva fotografate mentre, nella morbida luce dell'autunno, mondavano le piantine di *mëraj të ëger*, così in arbëreshe chiamano il finocchietto selvatico (*Foeniculum vulgare*). Lo avrebbero utilizzato per aromatizzare le salsicce di maiale e guarnire varie pietanze, come le patate fritte con quei peperoni rossi secchi che più volte aveva ripreso, violentati dalla luce del solleone, mentre penzolavano in fila dai davanzali delle finestre. Le donne vi insaporivano anche i gustosi taralli che, prima di essere cotti nel forno a legna, solitamente ubicato all'interno delle case, venivano lessati nella *kusia*, un grande pentolone di rame. In centri come quello le abitazioni originarie, *shpitë* (era attratto e interessato soprattutto da quelle del paese di Civita, con il loro svettante comignolo che sembrava un guerriero dell'esercito di Skanderbeg) sono disposte radialmente a uno spiazzo detto *shesh*, in cui confluiscono *udhet*, le strade, le quali formano con esso una microstruttura urbana chiamata *gjitoni*. Il nonno gli aveva spiegato quella

singolare conformazione urbanistica e la sua ragion d'essere, e gli aveva chiarito che *gjitoni* era una parola di origine greca che significava "vicinato". In seguito, lui stesso ne aveva individuate altre, di parole di origine greca, tra le quali *filaqi*, carcere, e *jatri*, medicina. L'aggregazione delle *gjitoni* formava il primordiale nucleo urbano *arbëresh*, il quale attualmente, nei comuni che non hanno subito grandi rimaneggiamenti, coincide quasi sempre con il centro storico.

Improvvisamente il cellulare che aveva in tasca iniziò prima a vibrare, poi a squillare. Questa volta, automaticamente, lo afferrò. Era successo ripetutamente, in quelle ore, che il telefono si mettesse a squillare, ma lui non aveva mai risposto.

"Leo, è da tanto che ti cerchiamo, dove caspita sei?" chiese una voce maschile.

"Da nessuna parte, sono in giro a fare qualche foto", rispose lui con voce tremula.

"È successo qualcosa?"

"No, niente, non è successo niente", disse lasciando fluttuare le parole.

"Comunque ti devo dare una grande notizia", continuò la voce. "Silvia aspetta un bambino, sarai suo zio e devi subito venire qua! Vuole che le cucini quel tipico piatto, il cartoccio dei briganti... no, scusami... dei masnadieri! Ci siamo procurati tutti gli ingredienti".

"Sì! Una bella notizia, finalmente! Sono contento per voi", rispose lui.

Silvia era la sua migliore amica, avevano preparato vari esami insieme e lui l'aveva aiutata a uscire da una terribile storia. Condividevano anche la passione per la fotografia, il cinema e la paesaggistica, e facevano a gara a riconoscere le essenze fitologiche e a individuare il loro nome scientifico. Abbandonò l'idea di diventare un vigile e serio cipresso e si voltò, dirigendosi verso il luogo dove aveva lasciato lo scooter. Mentre scendeva, riconobbe una barriera di piante di sambuco (*Sambuca nigra*) e notò i germogli di vitalba (*Clematis vitalba*). Ne raccolse un po' e riempì un piccolo sacchetto che aveva nello zaino. Raggiunse la moto e si avviò.

Gli aprì la porta l'amico, si abbracciarono.

"Silvia arriverà più tardi" disse Carlo, e aggiunse: "Ma cosa ti è successo?"

Leo posò il sacchetto, prese il computer dallo zaino, lo avviò e automaticamente si collegò alla rete. Era di casa, lì. Aprì la casella di posta elettronica, poi la mail e disse: "Leggi!"

"Potrebbe essere una delle sue solite crisi. Sai, le donne sono un po' tutte così!", esclamò Carlo.

"È finita, è finita per sempre! Non dire niente a Silvia", replicò lui.

Nella stanza si fece silenzio. L'amico gli strinse forte le spalle.

Dopo un po' Leo prese il sacchetto e andò in cucina a lavare le cime di vitalba. Una volta che le ebbe sbollentate, le depose in uno scolapasta. Cercò un piattino fondo e prese la bottiglia dell'olio. Sopra c'era l'etichetta dell'aquila nera bicipite in campo rosso. A fianco all'aquila, l'effigie di Skanderbeg con l'elmo a forma di testa di capra, una testa dalle lunghe corna. Quell'olio era l'oro

verde che proveniva dal paese arbëresh dove nel XV secolo si erano stanziati i suoi antenati, originari dell'Epiro. Centri urbani come quello formavano la minoranza etnico-linguistica dell'Arberia. I profughi, oltre alle loro tradizioni e alla loro cultura, avevano portato con sé anche delle essenze autoctone, tra cui qualche piantina di ulivo *Gjatëshor*, con cui era stato prodotto quell'olio dagli aromi delicati e vellutati. Ne versò in un recipiente due cucchiaini, insieme a uno di aceto di vino rosso aromatizzato con il basilico, poi aggiunse un pizzico di sale, uno spicchio d'aglio inciso e qualche rondella di cipolla. Infine grattugiò una carota ed emulsionò il tutto.

Carlo entrò in cucina, stringendo tra le dita di ogni mano due bottiglie.

“Sono alcune di quelle che hai portato l'ultima volta che sei stato in Arberia”, disse con fare scherzoso.

Ne sturò una e si passò il turacciolo sotto le narici.

“Ottimo!” sentenziò.

Poi vuotò il contenuto rosso rubino della bottiglia in un decanter, lasciando che se ne sprigionassero profumi intensi di pesca e frutti di bosco. Lesse ad alta voce la citazione impressa sull'etichetta: “*Il vino eleva l'anima e i pensieri, allontanando le inquietudini dal cuore dell'uomo*, Pindaro”. Dopodiché stappò un'altra bordolese e la posò sul tavolo. Prese due calici e ci versò dentro del vino dal decanter. Offrì il bicchiere a Leo e brindarono.

“Al profumo delle donne!”, disse Carlo.

Così facevano sempre.

“Al nuovo arrivato!”, corresse Leo.

“Armonioso, questo nettare degli dei!”, fece Carlo.

“Puoi dirlo forte, è prodotto con uve gaglioppo vinificate in purezza. È la stessa uva con cui si preparava la bevanda con la quale nell'antica Grecia, ai giochi olimpici, si premiavano gli atleti vincitori!” disse Leo, e aggiunse: “Sono stati loro a portare il vitigno in Italia”.

Poi prese il pollo, lo disossò e invitò l'amico ad accendere il forno. Passò più volte la carne su una vivace fiamma, dalla parte della pelle. Quindi la immerse in un contenitore semipieno di acqua mista a una punta di aceto di vino bianco e la lasciò lì dentro per qualche minuto. Dopodiché la levò dal contenitore, la passò sotto l'acqua corrente e la posò sul lavello. Su una pirofila srotolò della carta da cucina. Pulì due spicchi d'aglio e una cipolla e, dopo aver sbucciato due mele acerbe, le affettò a mezzaluna. Dopodiché prese due salsicce fresche di carne suina e liberò il tritato dall'involucro. Spolverò delle foglie di rosmarino sulla carta da cucina, poi ci adagiò il pollo dal verso della pelle. Tagliò un limone in due parti e, tolti i semi, lo spremette con l'aiuto di una forchetta sulla carne, poi aggiunse un giro d'olio, del sale e del pepe nero tritato, l'aglio e le rondelle di cipolla. Spalmò sul tutto il trito della salsiccia, ci adagiò sopra le fette di mela – a volte

utilizzava la verza, le mandorle o le olive nere snocciolate – e al centro posò un rametto di rosmarino e una foglia di alloro. Chiuse a portafoglio, accartocciò con cura e infornò. Intanto Carlo, per dilettere l'amico, scelse un cd e subito il suono vibrante della voce di Aziza Mustafa Zadeh si diffuse in tutti gli ambienti della casa. Poi gli offrì delle fettine di salame, versò altro vino nei calici e gli chiese: “Perché si chiama *cartoccio dei masnadieri*?”.

“Devi sapere”, rispose Leo, “che i profughi arbëreshë avevano l'abitudine di cucinare la carne sottoterra: dopo aver mondato l'animale, averlo salato e a volte farcito, scavavano una buca, la ricoprivano solitamente con legna di...” e iniziò a scandire le parole con enfasi come se recitasse, “... di *Arubustus unedo*, corbezzolo (in arbëresh *marë*), *Pistacia lentiscus*, lentisco (in arbëresh *sqin*), *Quercus ilex*, leccio (in arbëresh *ilk*) e davano fuoco al tutto. Una volta che la fiamma si era consumata, stendevano nella buca rami di piante aromatiche di *Rosmarinus officinalis*, rosmarino (in arbëresh *rozmarin*), *Laurus nobilis*, alloro (in arbëresh *dhafen*), *Foeniculum vulgare*, finocchietto selvatico (in arbëresh *mëraj të èger*), *Origanum vulgare*, origano (in arbëresh *rigan*), *Salvia officinalis*, salvia (in arbëresh *sherbelë*) e sopra vi adagiavano la carne che ricoprivano con le stesse erbe e poi con foglie. Stendevano sul tutto uno strato di terra e sopra accendevano il fuoco. Dopo alcune ore il piatto era pronto. Questa usanza è stata ereditata dai ladroni e dai bracconieri. Quindi... Cartoccio dei masnadieri!”.

Leo prese il piattino in cui aveva preparato la salsa ed emulsionò nuovamente, poi tolse l'aglio e la cipolla. La salsa era pronta per condire l'insalata di vitalba.

Con Silvia arrivò un'altra coppia di amici e si ritrovarono in cinque a tavola, o meglio in sei. Carlo vuotò un'altra bottiglia nel decanter, in cui era rimasto solo un po' del vino che i due complici avevano degustato.

Leo avvertì un senso di vuoto e straniamento e rivide dentro di sé l'inconfondibile sguardo di lei. Cercandolo, scrutò la stanza tutt'intorno, inutilmente. Sentiva la sua mancanza, e quella sensazione struggente lo fece precipitare nell'angoscia. Come in una sequenza cinematografica, rivide la prima volta in cui, in un convegno sulla salvaguardia delle minoranze linguistiche, i loro sguardi si erano incrociati. Da allora erano diventati una sola persona, collezionando una serie di successi, insieme. Adesso lei era svanita e la disperazione e la solitudine abitavano in lui. Non stava guardando un film, né leggendo un romanzo. Era la realtà, quella. Cadde nel vuoto e, questa volta, il vuoto non era per niente estetico come lo spazio delle case giapponesi o come gli impeccabili interni dell'architettura minimalista. Si chiedeva continuamente dove fosse lei in quel momento. E con chi.

Dopo l'antipasto, Silvia e l'amica portarono a tavola la teglia con il cartoccio. Silvia l'aprì e nella stanza si sprigionò un intenso profumo di rosmarino. Leo si sentì stordito. Quell'odore lo riportò alla sua infanzia felice, alle sere in cui, dopo aver giocato a *shehura*, a nascondino, e

gironzolato *te udhet, ka sheshi, te gjitonia*, rientrava a casa e, percependo quel piacevole profumo, si sentiva doppiamente felice. Oggi era molto triste, la vita lo aveva tradito, ma gli aveva anche fatto comprendere che non si può vincere sempre e che doveva essere comunque contento perché, a differenza degli atleti dell'antica Grecia, lui poteva degustare il nettare degli dei anche se aveva perduto, e viaggiare nell'universo in cui lo trasportavano i suoi profumi, i suoi colori e i suoi sapori.

*Mos harro kush je, mos harro ka vjen, mos harro se dhe ti erdhe ka dejti, mos harro...**

**Non dimenticare chi sei, non dimenticare da dove vieni, non dimenticare che anche tu sei arrivato dal mare, non dimenticare...*

Primavera Duemilaquattro/Primavera Duemiladieci

luciofrancomasci@gmail.com

Lucio Franco Masci, architetto e fotografo, vive e lavora a Napoli.

Da diversi anni si interessa di urbanistica e architettura dei centri urbani arbëreshë e, in tale ambito, ha pubblicato due studi, tra i quali, “Gli insediamenti albanesi in Italia - Morfologia e Architettura (Nuclei urbani della Calabria Citra)”, edito nel 2004. Lo stesso è autore di un’opera fotografica dal titolo “inseguendo la luce - luce in Santa Sofia d’Epiro”, primo volume sulla luce dei luoghi e degli spazi urbani delle comunità arbëreshë.

Sullo stesso tema ha in preparazione un’ampia e approfondita pubblicazione, con annessa mostra itinerante corredata da elaborati grafici esplicativi e immagini fotografiche, la quale si concentra sull’analisi morfologico-architettonica dei centri di origine albanese in Italia.

Negli anni novanta ha fondato a Napoli il Laboratorio della Luce, che si occupa di Architettura, Design, Grafica, Fotografia, Paesaggistica e Restauro.

Appassionato di letteratura e scrittura creativa, esordisce nel 2006 nella narrativa con un racconto, ‘Abbandono’, dedicato a Luigi Veronelli, pubblicato dall’associazione le Donne del Vino nel volume *I racconti mai scritti*.



