

BRICIOLE

di Ludovica Mazzucato

Devo ingannare il tempo. Marco atterrerà a Bologna non prima di stasera.

Non ci vediamo da quando sei mesi fa è partito per l'Iraq in missione di pace.

Così, accolta dal tepore di questa domenica d'autunno, passeggio per le mie Ferrara che è intenta a prepararsi al rito del pranzo; passeggio per le sue vie medioevali, come una specie di Pollicina che, invece di raccogliere molliche di pane per ritrovare la strada di casa, cerca di captare i profumi esalati dalle cucine per nutrire i ricordi.

Se fosse mattina presto, a conquistare il mio olfatto sarebbe il profumo di pane così intenso da far pensar che Ferrara sia nata da un pugno di farina, impastata con l'acqua del Po e cotto al fuoco vivo delle tradizioni.

Sì, qui il pane profuma ancora e riesce anche a coprire il fritto del Mc Donald's!

Mentre questi pensieri mi inebriano la mente passo proprio davanti al panificio che si trova vicino all'Hotel Annunziata. Anche quando è chiuso si sente odore di buono.

Indubbiamente, tra i ciottoli della città estense il mito trova proprio "pane" per i suoi denti: nella sua *Ode alla Città di Ferrara*, il Carducci, fra queste "Terre pensose in torvo aere e grave / su cui perenne aleggia il mito e cova / leggende e canta ai secoli querele", si chiede teatralmente "dove cadde Fetonte".

Come racconta Ovidio, infatti, qui giace Fetonte, alla foce del *massimo* fiume Eridano, fulminato da Giove, dopo che il padre Apollo gli aveva concesso di portare per un giorno a spasso per il cielo il carro del Sole e lui incapace di reggere le briglie dei cavalli alati aveva combinato un sacco di disastri. Per questo Giove lo punisce fulminandolo e le sue sorelle, le Eliadi, vennero a piangerlo così a lungo presso l'antico Po che misero radici e fronde trasformandosi in pioppi; anche l'amico e cugino Cigno, re dei Liguri, lo pianse tanto che fu tramutato in uccello e ricordandosi della folgore di Giove non amò il cielo ma gli stagni e i laghi.

Sul delta dell'Eridano, soprattutto al tramonto quando la tavolozza del cielo si sporca di rosso invadendo la tela blu delle acque, si respirano ancora queste suggestioni, peccato che non ci siano più i cigni!

Mentre la mia passeggiata dal cortile del Castello Estense, parallelamente con un flash back storico, continua per la via dei Piopponi, fiancheggiata da armoniosi edifici rossettiani, sento che quanto ancora non conosciamo di Ferrara in realtà sia da sempre parte del nostro DNA.

Magari in tutte noi, donne ferraresi, c'è un po' del fascino misterioso di Marfisa - penso davanti a quella che era la sua dimora. Quando la Signoria Estense si ritirò a Modena e lo Stato Pontificio assunse il governo della città la duchessa si ritirò in quest'elegante palazzina di cotto e marmi in fondo alla Giovecca. Non compariva quasi mai in pubblico per cui intorno a lei si



Un libro,
un soggiorno
più gradito.

creò un alone di mistero. Si diceva che si affacciasse alla finestra della sua dimora in fugaci apparizioni; sembrava sempre assorta nel rimpianto ricordo della vita di Corte. Qualche giovane ardito stava sotto la sua casa sperando di catturare un suo sorriso, così Marfisa lasciava scivolare un fazzoletto che il giovane di turno raccoglieva guadagnandosi l'invito ad entrare della bellissima dama. Per il giovane prescelto era un vero privilegio passare ore meravigliose in compagnia dell'affascinante ospite che lo intratteneva in conversazioni, banchetti e giochi amorosi, in realtà il poveretto non sapeva che cosa lo aspettava. La leggenda racconta che dopo essersi trastullata, Marfisa, faceva cadere i suoi amanti in un trabocchetto che li scaraventava in un pozzo di rasoi.

Quando la sera facevo i capricci perché non volevo andare a nanna, mi dicevano che stava arrivando il cocchio nero con le ruote fiammeggianti, di Marfisa, che avvolta in veli neri mi sarebbe venuta a prendere per darmi in pasto agli scheletri dei suoi amanti che la inseguivano, per punirla - diceva il nonno - o per ammirarne ancora la sua bellezza - mi spiegava la nonna.

Di buon grado andavo a letto, ma la leggenda di Marfisa non mi ha mai spaventato, come se quella sua inquietudine fosse comprensibile per la mia fantasia di bambina. Non di rado sognavo anch'io di essere una dama del Castello che si affacciava alla torre; ora mi sentirei più adatta nei panni di un giullare, magari un po' meno sregolato di Antonio Beccari, ma probabilmente altrettanto bizzarro.

Davanti al Palazzo dei Diamanti mi fermo un istante ad immaginare il momento in cui l'ultima delle oltre dodicimila formelle di marmo tagliate a punta di diamante, fu murata e vennero tolte le impalcature: quale capolavoro si svelò agli occhi di tutti.

Sigismondo d'Este aveva voluto per sé questa dimora regale sulla via degli Angeli, commissionata all'architetto Biagio Rossetti. Il palazzo per volontà del Duca Ercole I d'Este doveva inserirsi nel nuovo piano urbanistico della "Addizione Erculea" che rese Ferrara la prima città moderna d'Europa. Una leggenda racconta che in gran segreto, in una delle formelle sia nascosto il diamante che Ercole era solito tenere appuntato al copricapo, ma al capomastro che sapeva di questo arcano fu mozzata la lingua affinché il segreto rimanesse tale.

Imbocco via del Mascheraio e mi viene in mente la storia della Bastardina che mi raccontava sempre mio nonno. Quando questa via si chiamava - poco elegantemente - Spedocchiamantile, il signor Leopoldo Aguiari, una sera tornando a casa sentì uno strano rumore che inizialmente gli sembrò il miagolio di un gatto, ma si rese conto che in realtà che si trattava del vagito di un bambino. Cercò di captare da dove provenisse e così sotto la luce di un lampione, tra i rifiuti scoprì una creaturina avvolta negli stracci.

Intenerito da quel fagottino, lo portò di corsa a casa e con la moglie se ne prese cura. Era una bambina denutrita e con un piedino sanguinante, mordicchiato da una cane o da un topo. Dopo averle prestato il primo soccorso decisero di adottarla e la chiamarono Lucrezia. Grazie al loro amore divenne una bambina allegra e intelligente, purtroppo zoppicava un po' per via di quel morso, ma in compenso era dotata di una voce straordinaria, perciò fu affidata al maestro Petrucci.

Lucrezia divenne una grande cantante lirica, applaudita anche all'estero, ma a Ferrara tutti continuarono a ricordarla con il nome di Bastardina.

Il volo di un colombo mi porta con la memoria davanti al Duomo, incerta nel mio primo paio di scarpette a dar briciole ai piccioni e a cavalcare i leoni di marmo.



Un libro,
un soggiorno
più gradito.

Qui i piccioni sono diversi dalle altre città, hanno una loro regalità, un loro contegno. Mi piacerebbe essere uno di loro per vedere la mia città dall'alto e appollaiarmi nei luoghi più inconsueti.

Mi vorrei risvegliare ai rintocchi della S. Messa delle 7.30, ancora più puntuali di qualche anno fa perché ad azionarle non sono più le mani callose del sacrestano ma un computer. Da lassù scorgerei il solito gruppetto di anziane vedove, vestite di scuro, che si affrettano ad entrare in Duomo. Loro sono sempre più o meno le stesse, e quando all'appello ne manca qualcuna ne arriva quasi subito un'altra a sostituirla. È tanto tempo che non vedo la signora Ada. L'ultima volta ha litigato con il vigile perché le proibiva di sbriciolare il pane per i colombi. "Signore, così facendo non mangeranno il mangime antiprolifera e continueranno a sporcare i monumenti". "Anche l'uomo sporca pur considerandosi un essere intelligente, ma Dio continua a lasciarlo nascere". Quella mattina la sua tosse era più fastidiosa del solito. Da quando hanno decentrato l'ospedale a 15 chilometri di macchina dal centro molte persone sole, come la signora Ada trascurano la loro salute. Chissà, forse un giorno, i suoi amici piccioni, volando nel cielo la incontrerò con quella sua sportina di plastica piena di cibo per gli uccellini e per i gatti abbandonati.

I piccioni si saranno accorti che mancano le briciole generose della signora Ada e avranno sicuramente trovato il modo di arrangiarsi. Io, se fossi un piccione, farei colazione sotto i tavoli del bar centrale, ma senza mai abbassare la guardia perché se cade un pezzo di brioche più grande del solito me lo potrebbe rubare Pippo, il barbone "per scelta", dice lui ed io aggiungo, "degli altri". Una volta, la domenica, per i colombi era un gran festa. Gli sposi uscivano dal sacrato e su di loro pioveva una cascata di riso. Finite le foto loro potevano banchettare. Ora il riso è vietato in nome di una città meno consumistica. Quelli del comune dovrebbero ringraziarli invece di perseguitarli: i piccioni sporcano i monumenti e loro possono bandire gli appalti e...

Di questi intralazzi burocratici ne saprà sicuramente qualcosa il colombo che vive sullo stemma del Municipio. Hanno cercato di sfrattarlo un sacco di volte, circondando di spunzoni metallici cornicioni e davanzali, ma lui non si è dato per vinto. Ogni mattina per protesta aspetta che il sindaco passi sotto di lui e lo "bombarda".

Al giardini di via Cavour i piccioni sono bilingue, poiché lì è diventato il ritrovo delle varie badanti.

Se fossi un colombo vorrei abitare in una guglia del castello Estense e mi liscerei le piume sopra la statua di Savonarola. Finalmente gli hanno riattaccato quel dito che un vandalo gli aveva amputato.

Improvvisamente nuovi profumi catturano la mia attenzione.

Tra piazzette di ragù e pianerottoli di besciamella, stuzzico l'appetito della mia fantasia.

Come un sommelier dell'aria, attivo i sensi. Proust, a Cambrai, trovò il tempo perduto grazie al profumo delle fragili madeleine, io ritrovo qui il flash back della mia infanzia, di bimba curiosa attaccata al grembiule a quadretti bianchi e rossi di mia nonna, sempre intenta in quel suo laboratorio di gustose magie.

La mia tv era il suo forno: in punta di piedi raggiungevo lo sportello, appiccicavo il nasino al doppio vetro fino a formare un piccolo alone, come ipnotizzata dal calore. Il mio cartone



Un libro,
un soggiorno
più gradito.

animato preferito, in diretta sulle emittenti di Tele Nonna Cesira, era “Patate al forno”, ogni domenica alle ore 11. La carta stagnola danzava, come il tutù pieno di lustrini di una ballerina, al ritmo del forno ventilato. Il ramoscello di rosmarino lentamente si accartocciava, regalando i suoi profumi. Le patate, come opere d’arte ognuna tagliata diversamente dall’altra, ridacchiavano mentre si abbronzavano.

Quanta nostalgia, la stessa che provo ogni Natale davanti alla Salamina da Sugo. Anche se la faccio bollire come da tradizione appesa ad una cordicella e chiusa in un sacchetto di lino, per evitare che tocchi il fondo e le pareti della pentola, non riesco a ritrovare quella sua tipica sapidità, quasi invadente che fece impazzire anche Lorenzo de’ Medici. Ovviamente prima di cuocerla lentamente per non far “scoppiare” la pelle, la lascio immersa in acqua tiepida per una mezz’ora, al fine di ammorbidire la parte esterna e muovere i succhi interni.

Quelle note musciate conferite al salume dalla lunga stagionatura, che si mescolano all’acre del vino rosso del Bosco Eliceo e alla prepotenza del pepe e dei chiodi di garofano, si sono perse con la produzione industriale: niente a che vedere con le Salamine di mio nonno, fatte nella casa di campagna con tutti i suoi fratelli. Diciamo che ho mangiato abbastanza salamina da sugo che potrei scrivere una nuova versione del poemetto giocoso intitolato *La Salmeide*, scritto dallo storico ferrarese Antonio Frizzi, stampato a Venezia nel 1772.

Rivedo il mio spicchio fumante, con un pepe in bella mostra come il neo di una dama sulla gota infuocate dalla passione, circondato da cucchiariate di purea di zucca: di fronte a quel ben di Dio non era difficile credere a Babbo Natale.

Non è difficile credere che Lorenzo il Magnifico quando ricevette in dono dal duca di Ferrara Ercole d’Este un cestello ricolmo di quei gustosi “meloni” di carne, lo abbia definito in una lettera datata 1418 “*donativo graditissimo*”.

Ma cos’è questo profumo? Un buon odore familiare, come un timer, blocca i pensieri.

Mi fermo sotto la finestra della cucina sospettata di emettere tale fragranza. C’è il saliscendi semi aperto, tendo l’orecchio, mi pare di sentire qualcosa ribollire.

Cerco di scindere gli ingredienti: brodo di carne, burro, della salvia e... pane, pane cotto.

“Panada”, l’avrebbe chiamata mia nonna e la sua era veramente insuperabile. Mi ricordo quando mi concedeva il privilegio di darle una mano nel prepararla, essendo la più grande di tutte le mie cugine, potevo usare il coltello, così tagliavo il pane rafferma e poi si faceva a gara a raccogliere le briciole rimaste sul canovaccio con il polpastrello dell’indice umido. La stessa gara che si faceva con le granelle di zucchero della ciambella da intingere in due dita di Cagnina. Quando il pane era affettato, nonna Cesira lo faceva cuocere nel brodo di carne messo sul fuoco la sera prima, lentissimamente. Forse per questo il suo brodo era veramente unico: pieno di piccoli occhietti che amavo rincorrere con il cucchiaino insieme agli straccetti di cane di manzo. Dopo venti minuti, mescolava, aggiungeva una noce di burro e una foglia di salvia sminuzzata, poi lasciava cuocere ancora per quindici minuti.

Ecco, vedo l’ombra di una figura avvicinarsi al fornello, percepisco il rumore del coperchio alzato e appoggiato, un sibilo di mescolata, senza tintinnio... dunque mestolo di legno e pentola di rame.

La nonna la serviva ben calda con una nevicata di parmigiano reggiano.

Un eccesso di saliva mi costringe a deglutire più volte.

Una ricetta semplice, che a vederla sembra quasi una sbobba, ma quando l'assaggi senti il sapore del pane conquistarti, un gusto quotidiano che raccoglie la storia dell'uomo tra crosta e mollica. Piatto povero ma ricco d'amore, se confrontato con i nomi altisonanti di menù sofisticati, dove troppo spesso l'occhio gode, ma il palato un po' meno. Ogni volta che si butta il pane avanzato negandolo persino ai piccioni, si getta nella pattumiera la farina delle nostre radici. Il "pane migliore del mondo", come fu definito dallo scrittore Riccardo Bacchelli, è parte integrante della cultura ferrarese, profondamente radicata nella storia della città; è ricordato anche nella ricca iconografia che ne disegna il percorso storico dalle "pagnotte" degli affreschi trecenteschi di Pomposa alla "coppia" dipinta da Giorgio De Chirico e da Achille Funi.

Si racconta anche di un miracolo legato al pane, avvenuto nel convento del Corpus Domini. Qui, infatti, nel XV secolo viveva Caterina Vegri, una monaca dell'ordine di Santa Chiara, che a solo tredici anni aveva abbandonato la Corte Estense per seguire la sua vocazione.

Caterina, molto intelligente e profonda, si prodigava con umiltà a compiere qualsiasi lavoro all'intero del convento e per un periodo fu addetta alla panificazione. Mentre con dedizione preparava le pagnottelle, pregava, ma un giorno aveva appena infornato il pane quando la campanella della chiesa suonò. Così la monaca fiduciosa sussurrò al pane "Ti affido a Cristo bello" e si precipitò nella cappella per partecipare alla S. Messa.

Caterina, rapita dalla celebrazione e dall'omelia dell'oratore che durò più di due ore, si ricordò del suo pane solo al termine della Messa. La suorina affannata si precipitò al forno poiché il tempo trascorso era veramente troppo, ma invece di trovare il pane bruciato lo trovò cotto e dorato al punto giusto. Le sorelle gridarono subito al miracolo e ancora oggi nel convento del Corpus Domini, durante la festa di Santa Caterina Vegri, le suore ricordano questo avvenimento preparando piccolissimi pani a forma di trifoglio che una volta benedetti, vengono distribuiti ai fedeli e attraversando un giardino fiorito di mimose si può visitare il forno in cui è avvenuto il miracolo.

Mia nonna con il pane faceva anche un ottimo budino: bolliva un litro di latte, univa il pane grattugiato, - quante volte mi sono "grattata" le nocche delle dita nell'aiutarla a grattare i crostini secchi delle coppie con la sua vecchia grattugia di ferro - coceva a fuoco lento e poi lasciava raffreddare; nel mortaio di marmo tritava una bella manciata di mandorle pelate che univa al composto con otto tuorli d'uova, una scorza di limone grattugiata, due cucchiari di zucchero e quattro *ciar* (albumi), mescolando adagio all'inserimento di ogni ingrediente, senza sbattere. Poi, versava tutto in uno stampo di rame unto ed impanato e coceva in forno finché non si formava in superficie una deliziosa crosticina. Se il budino di pane veniva preparato per festeggiare un evento mia nonna ci aggiungeva della cannella regina nel latte.

Ciupète, filon, rizzetina, spaccata, lustra, santada e ucarina... le forme tradizionali di pane volteggiano nella mia mente. Mia nonna, che da giovane aveva fatto la *zdora* da un panettiere, mi raccontava che quando non esisteva ancora il frigorifero e ci si accorgeva che il pane stava superando quel punto ottimale di lievitazione - "al scappa al pan" - allora lo si prendeva e lo si caricava su lunghe assi di legno, trasportandolo all'aperto, lungo le strade, nei cortili o sopra alla neve.

Sul pane, la cui lievitazione era stata fermata dalla neve, si formava dopo la cottura una deliziosa e irripetibile venatura bianca.



Un libro,
un soggiorno
più gradito.

Forse dovremo ricordarci che siamo ciò che mangiamo... e se il mondo peggiora è perché mangiamo sempre peggio!

Gli squilli del cellulare mi riportano alla realtà... è Marco! Atterrato prima del previsto.

Incaminandomi verso casa, sento che ogni sampietrino sotto ai miei piedi, è come il tassello di un puzzle, una storia ferrarese vicina all'altra che raccontano il presente, il passato e il futuro di questa città. Chissà, magari quel sampietrino sconnesso è la mia storia, quella di una giovane donna, che ha nel sangue la passione di Parisina - sperando di perdere la testa solo in senso letterale - e l'amore per l'arte della Corte Estense.

Sono cresciuta qui, con il sapore inconfondibile delle *mistocchine*, con il profumo dei tigli del Parco Massari, imparando ad andare in bicicletta in Piazza Ariostea, bevendo alla fontana del *Liston*...

Con la mia "esse" strascicata parlo della mia Ferrara senza nemmeno nominarla e con orgoglio cerco di rappresentarla, perché proprio come una *ciupèta* sono fatta della sua farina, della sua acqua e della sua umidità! Questa è una nuova storia ferrarese: la mia vita, briciola di Ferrara!