

UNIONE DONNE ITALIANE

ROMANO DI LOMBARDIA (BG)

I GESTI DELLA MEMORIA

Testi di:

Anna Tamburini

Caterina Trifilò

Francesca Petruccelli

Ermanna Tognoli

Luisa Degani

Rosangela Pesenti

Post-fazione di:

Lidia Menapace

Le sere che precedevano i tanti natali della mia infanzia avevano l'odore acre dell'ammoniaca, il sapore dei fichi rubati di nascosto, il profumo della cannella e delle bucce d'arance macinate per aromatizzare l'impasto dei fichi.

Erano sere di grande lavoro e di grande allegria in una comunità di donne che ruotava attorno a mia madre. Donne di varie età, amiche o familiari, che a volte si incontravano solo per quelle occasioni.

Ognuna portava i propri ingredienti, lei pesava e impastava.

I segreti delle ricette, l'alchimia delle dosi, la consistenza dell'impasto erano sue esclusive prerogative.

La corte di donne sedute in cerchio con sopra le ginocchia l'asse di legno su cui lavorare aspettava che quel lavoro di braccia finisse. Allora la pasta divisa in pezzi cominciava ad essere allungata in bastoni e tagliata in cilindri.

A Brigida, la non creativa, toccava il compito di riempire di fichi i dischi di pasta appiattiti con il matterello, arrotolarli e passarli alle altre addette al lavoro di ricamo.

Le lamette sottili si mettevano in azione e quei rotoli diventavano fiori, frutta, foglie, ciambelle con riccioli di pasta da cui si intravedeva il ripieno.

A me bambina o ragazzina il compito di ungere le teglie e posarvi i capolavori già pronti.

Cosa c'era di magico in quelle sere che la memoria conserva?

Le chiacchiere che accompagnavano quella rudimentale catena di montaggio dove passavano i vissuti quotidiani, dove la complicità tra donne legate ad un casalingato forzato per alcune ed al lavoro esterno per altre, saldava una relazione dove la disparità si giocava tutta sulla comunicazione.

Mestruazioni, parti, rapporti sessuali, aborti, morti, davanti a me non adulta passavano attraverso metafore che accendevano il mio immaginario: «Oggi mi sono venuti i russi»; «I dolori del letto mi sono durati otto giorni». Non potevano esserci domande da parte mia, non ci sarebbero state risposte.

La parte più divertente e misteriosa di qualche sera era legata ai racconti sugli spiriti. Ognuna aveva un episodio per sentito dire da raccontare. Mia madre aveva i suoi pezzi forti e ci credeva fermamente, perché glieli aveva raccontati sua nonna, la maestra pasticceria da cui aveva appreso i segreti dell'arte e della quale portava il nome. Per lei, nel ricordo, fu sempre la madre ideale contro la sua che non sentì mai tale.

Da quei racconti non emergevano infelicità coniugali, forse c'era un certo pudore a raccontarle, ma c'era intera la difficoltà economica, il dover far fronte al costo della vita, c'erano i figli, le figlie, le paure per il loro futuro.

A loro modo erano donne emancipate: pensavano ai corredi di nozze ma le figlie le mandavano a scuola.

francesca

Cassateddri (dolci ripieni di fichi)

Dosi come per i biscotti.

Ripieno:

1 kg di fichi secchi macinati o marmellata di fichi;

Un pugno di mandorle tostate tritate;

Cannella q.b.;

Buccia d'arancia grattugiata;

Dopo aver preparato l'impasto e averlo diviso in cilindri di 4 x 4 cm spianare col mattarello appena appena ogni cilindro e depositarvi un po' di ripieno, arrotolarlo su se stesso per chiuderlo e appiattendolo leggermente fate con una lametta da barba (nuova!) dei tagli tutto intorno che potete arricciare come le volute dello stile ionico. Se non si vuol fare il ricamo si può dare la forma dei biscotti "strudel".

Infornare in forno caldo per 20-30 minuti. Devono risultare dorati.

A piacere, dopo averli raffreddati, si possono spennellare con la glassa bianca e cospargere di confettini colorati.

I dolci della Pasqua erano segnati dalle uova: uova come ingredienti, uova come decorazioni.

I dolci di fichi si vestivano a festa, si passava sopra, dopo averli sfornati una glassa di albume e zucchero e poi si cospargevano di confettini colorati. Per i bambini e le bambine si preparava il "campanaru": una ciambella rotonda con al centro l'uovo sodo colorato di rosso e imprigionato da un reticolo di pasta.

La faceva da padrone il pan di Spagna che serviva per la preparazione della cassata. Non c'erano i frullini elettrici e le braccia di mia madre montavano con la frusta a neve candida albumi su albumi. Vedevo le sue braccia muoversi con movimenti ritmici sul recipiente e attorno a lei chi versava a pioggia lo zucchero, chi la farina, chi la cannella macinata nel mortaio di rame. Non si aggiungevano additivi e ogni volta si giocava la reputazione sulla freschezza delle uova e sulla forza delle sue braccia.

Mi sono sempre chiesta dove trovasse tutta quella forza, una sera dopo l'altra, dopo una giornata che iniziava all'alba (gestiva un negozio di generi alimentari) e finiva quando l'ultima teglia profumata usciva dal forno. Spesso era la mezzanotte passata.

Una generazione di ferro?

Continuò quei riti fino all'ultimo, anche se malata e stanca; in quei momenti lei si risentiva utile. La corte di donne era variata col tempo, complice la morte e il mutare delle relazioni. Altre donne si aggiungevano, altre età, altre esperienze, ma lei restava con i suoi segreti, anche se le braccia erano più stanche e qualcuna l'aiutava e i frullini elettrici alleviavano la sua fatica.

Piano piano i segreti sono passati ad altre: qualcuna delle sue sorelle, noi figlie. Tra quelle donne anche senza di lei il rito continua. Mia sorella d'inverno e io d'estate ogni prendiamo il suo posto.

Francesca

Campanaru (dolce di Pasqua)

Impasto come per i biscotti;

Uova sode per decorare;

Glassa;

Confettini colorati.

Per ciascun dolce usare mediamente 200 g. di impasto. Lavorarlo a forma di ciambella intrecciata o secondo la vostra fantasia, mettendo nella parte di chiusura l'uovo sodo e trattenetelo con delle striscioline di pasta. Posare su una teglia imburrata e infornare a forno caldo per 20-30 minuti. Quando è freddo cospargere di glassa su cui spargere i confettini.

N .B. Le uova si tingevano di rosso facendole bollire nell'acqua con della carta crespata rossa, oppure usando i colori da pasticciere.

Tra i preparativi delle nozze un posto a parte aveva la preparazione dei materassi del letto nuziale. La lana si comprava, appena tosata, dal pastore. Era una garanzia per la sua durata: tutta una vita. La prima sgrassatura veniva fatta con l'acqua del mare. Si caricavano le ceste di vimini sul carro, noi bambine sedute dietro, le donne a piedi e si andava a San Vito¹.

La distesa di scogli, dove l'onda del mare arrivava lenta, costituiva il luogo ideale dove tenere a mollo i mucchi di lana.

Credo di essere riuscita a stare in equilibrio su quegli scogli dopo aver imparato a camminare. Vi catturai le prime prede: malcapitati granchiolini fuggiti dalle tane in cerca di cibo.

Per la mia famiglia quel luogo aveva un significato particolare. Era da sempre il luogo della villeggiatura, delle passeggiate, del divertimento.

Con le mani rimestavamo la lana favorendo il ricambio dell'acqua. Ogni tanto qualche granchio o paguro restava imprigionato tra i lunghi fiocchi di lana. Per noi bambine era un'imprevista fortuna rispetto agli appostamenti vicino le tane. Un secchiello con l'acqua diventava la loro dimora temporanea prima di tornare a casa con quei trofei da mostrare ai fratelli.

La lana, lavata per qualche ora, veniva riposta nelle ceste a sgocciolare. Ci si fermava allora per uno spuntino o a fare il bagno per chi aveva il costume.

Dentro l'amore con cui quei gesti si compivano c'era una partecipazione corale e simbolica rispetto alla destinazione di quella massa ancora giallastra, ma che anticipava già il talamo nuziale.

A casa l'acqua dolce e i saponi naturali ultimavano la sbiancatura e il lavaggio definitivo. Il resto l'avrebbe fatto il sole durante l'asciugatura.

L'ultima operazione era l'allargatura a mano. Le macchine erano proibite perché avrebbero spezzato e sfilacciato il fiocco.

In cortile o sulla terrazza ci si sedeva in cerchio con al centro la cesta della lana. I fazzoletti in testa e i grembiuli sulle gambe attingevamo dalla cesta e staccavamo con pazienza i fili di lana, dando a quel fiocco la consistenza di una nuvola.

Il tempo della seduta era sempre pomeridiana o serale. In fondo lo si considerava un lavoro di riposo.

Mia madre controllava a che tutto il prodotto fosse il più omogeneo possibile, perché la fase finale che avrebbe dato vita al materasso sarebbe toccata a lei. Le mani si muovevano ritmicamente accompagnate dalle

¹ Località vicina a Mazara del Vallo (Trapani).

chiacchiere in cui i vissuti delle adulte si intrecciavano con i sogni, i desideri, le attese. C'era su tutto il mistero dell'amore: oscuro per noi bambine, consapevole per le adulte, desiderato per la futura sposa, verso la quale non mancavano battute ora scherzose, ora ammiccanti.

Nella coralità di quei gesti e delle chiacchiere c'era il senso della relazione che accompagnava tutti gli eventi della vita, in cui nessuna mai veniva lasciata sola, neanche per morire.

Quel letto, infatti, sarebbe stato "luogo" d'amore, di nascita, di morte.

Francesca

Ciambella

250 g. di farina;

2 uova;

200 g. di zucchero;

Mezza bustina di lievito;

50 g. di olio di semi;

150 g. di latte.

Frullare le uova con lo zucchero e aggiungere man mano gli altri ingredienti. Versare in uno stampo col buco, dopo averlo imburrato e infarinato. Cuocere in forno caldo per 30 minuti circa.

Rivedo la nonna nella grande cucina, attenta, impegnata a preparare l'impasto delle polpette che con grande orgoglio sentiva solo sue.

Circondata dalle cose di tutti i giorni proseguiva sicura nel suo lavoro quotidiano; le pentole appese alle mensole sul muro dietro di lei facevano da scenografia a questa piccola donna, orgogliosa della sua origine piemontese, che ai miei occhi di bimba sembrava così grande, che mi incuteva rispetto ed amore allo stesso tempo. Mentre scrivo sento ancora il profumo che invadeva la grande cucina nei giorni di festa e negli anniversari speciali. La grande pentola con le polpette, sulla stufa, borbottava piano piano, la pentola con la polenta l'accompagnava ed allo scoccare del mezzogiorno la grande cucina si riempiva di voci che come musica si univano nel rito della festa.

Noi bambini si aspettava con rispetto che i nonni e i genitori prendessero posto a tavola e la grande festa aveva inizio.

Il grande camino con il fuoco mandava calore come l'amore di cui eravamo circondati.

Ci sentivamo bambini molto fortunati.

Ermanna

Ravioli dolci

1 kg di farina 0;

200 g. di strutto;

Un paio di cucchiaini di zucchero;

Vino bianco;

Olio per friggere;

Ripieno:

1 kg di ricotta setacciata;

500 g. di zucchero;

Cannella;

Truciolini di cioccolato fondente;

Buccia grattugiata di limone.

Impastare la farina, lo strutto, lo zucchero con il vino necessario a creare un impasto malleabile, ma non troppo morbido. Dividerlo in pezzi da allungare in bastoni di diametro di cm 4. Tagliare dei cilindri più o meno della stessa misura e stenderli con il mattarello in foglie non troppo sottili su cui mettere un cucchiaino di ripieno. Ripiegare la pasta dando la forma del raviolo, rifinendo il bordo saldato con la rondella. A conclusione di tutti i ravioli punzecchiarli con un ago e friggere in olio caldo, passandoli dopo fritti nello zucchero.

Quando ero piccola a casa mia cucinavamo tutto sul fuoco a legna o a carbone. La cucina era un blocco di muratura ricoperto di maioliche azzurre con due fornelli: uno più grande, a legna, l'altro più piccolo a carbone.

La bollitura del latte, mi ricordo, richiedeva un'abilità non indifferente: non era semplice accendere il carbone e mantenerlo acceso soffiando dallo sportellino davanti con un ventaglio fatto con un pezzo di cartone infilato in un manico di canna. Era anche faticoso e lungo e poi sporcavi tutto in giro e dovevi stare attenta a non far finire sul fuoco quel poco latte che doveva essere la colazione di tante bocche.

Il latte c'era a casa mia, perché i miei tenevano sempre una o due mucche che mia mamma mungeva mattina e sera. Ma era destinato alla vendita.

Quando le vacche non erano pregne mia madre veniva fuori dalla stalla con un secchio di latte bianchissimo e spumoso.

Allora, là, sul tavolino rotondo a tre piedi si ripeteva mattina e sera il rito della misurazione e distribuzione del latte alle donne o ragazzini e ragazzine che venivano a comprarlo.

Tutti disposti in cerchio si avvicendavano ad infilare l'imbuto nella bottiglia, a porgere la casseruola.

Si andava dal mezzo quarto ai due litri.

Insieme al latte si misuravano le condizioni sociali. E attraverso il latte si svolgeva la nostra vita di relazione con il mondo esterno.

Per alcuni il servizio era a domicilio.

Con quattro, cinque bottiglie in un cesto percorrevamo, a volte io a volte le mie sorelle, le strade del paese ed entravamo nelle case degli altri.

La casa della mia maestra, sopra l'ufficio postale, era grande come un castello e tutta luminosa, piena di tante cose belle: tappeti variopinti, lampadari sfavillanti, morbide poltrone, quadri alle pareti tutte quante tappezzate. Mi incuteva un senso di timore e quasi di vergogna ma nello stesso tempo mi incuriosiva e mi faceva entrare in un altro mondo che non mi apparteneva, in un altro tempo.

Il mio mondo arcaico non esiste più.

Ora la bimbetta triste e corrucciata che portava il latte è una quarantenne con qualche ruga che prepara il latte per la sua piccola.

Ma è un latte completamente diverso.

Caterina

Biscotti

1 kg di farina 0;

1 kg di farina 00;

500 g. strutto;

700 g. di zucchero;

Mezzo litro di latte;

3 bustine di vaniglia;

2 mezzi cucchiaini di ammoniaca solida per dolci.

Strofinare con le mani la farina, lo zucchero, lo strutto. Aggiungere gli altri ingredienti e impastare con il latte. Lavorare l'impasto fino a farlo diventare liscio. Dividerlo in pezzi da allungare e tagliare in cilindri di 4 cm circa. Assottigliare ciascuno di questi cilindri dando la forma di una treccia che può essere lasciata lunga oppure chiusa a ciambella. A piacere potete passare la superficie del biscotto sullo zucchero prima di infornarlo in teglia unta di strutto. Sono indicati per la prima colazione.

Io adoravo le polpette della nonna. Scendevo, l'estate, nella cucina fresca, in penombra. Lei mi chiamava all'ultimo momento. Non avvisava mai prima, delle polpette.

Mi chiamava ai piedi della scala che saliva, buia e umida, fino al nostro appartamento. Allora in realtà non lo chiamavamo appartamento e anche adesso questo termine suona enfatico per quell'unica stanza che era cucina, salotto, sala da pranzo e sartoria di mia madre, e non c'era neppure lo scarico dell'acqua che bisognava portare su e giù a secchi.

La mamma a volte si arrabbiava perché magari aveva già cucinato e le polpette le sembravano uno sgarbo fatto a lei, che oltretutto non amava cucinare.

Ma lei si arrabbiava spesso con la nonna che sembrava provare un certo gusto a coltivare questa ragnatela di rancore nella quale eravamo impigliate.

Battibecchi, silenzi e lunghi, amari racconti delle piccole angherie quotidiane che mia madre forse ingigantiva nel desiderio di un gesto affettuoso che sua madre non le ha mai concesso.

Le polpette mi sembravano, e forse lo erano, un segno di tregua.

Ma i gesti abbandonati all'ambiguità che li intreccia ai ritmi ovvi del quotidiano non possono rimarginare il dolore di una lunga attesa.

La paura ci costringe a spegnere subito la luce che ci ha abbagliate nel caleidoscopio dei significati felici di un attimo sottratto al disincanto.

Ma i gesti scavano i nostri desideri più profondi con la materiale leggerezza di un'evidenza che irride ogni nostra congettura.

Non stanno neppure sospesi in attesa di un senso che l'emozione non ci consente, occupano tempi, luoghi della nostra vita, creano scompiglio.

Rinnegarli è difficile, significa scegliere per sempre il dolore della separazione.

Ci arrendiamo alla complicità di un segno apparentemente semplice che preferiamo non indagare, un attimo di respiro che ci riconsegna intere alla vischiosità dell'attesa.

Mia madre si arrendeva senza risparmiarmi i commenti amari con i quali si difendeva dalla disillusione.

Io scendevo piano gli scalini alti, di pietra, divisa tra due affetti ai quali non sapevo dare nome. Finivo col respingerli entrambi con le mie risposte brusche ottenendo l'effetto di vederle unite, almeno nei rimproveri.

Ma non il giorno delle polpette. Scendevo le scale senza degnare di uno sguardo le ragnatele minacciose che coprivano un angolo del soffitto dove nessuna scopa riusciva ad arrivare.

Entravo dalla porta del sottoscala ansimante anche se non avevo corso perché il buio mi atterriva.

La sua casa, come per noi, quell'unica stanza (le camere da letto erano in un'altra ala), mi sembrava "signorile".

Si entrava anche da un piccolo ingresso che dava direttamente sulla strada, due porte finestre si aprivano sul giardino interno, i suoi mobili avevano l'odore buono dell'olio con cui li lucidava.

Quando mi chiamava aveva già finito di cucinare e non c'era disordine in giro.

Solo la tavola era apparecchiata con cura: stoviglie spaiate ma eleganti, decorate a tralci di fiori e frutta che la figlia cameriera le portava dagli avanzi dei "signori", una varietà che mi sembrava enorme di colori e di cibi che io allora neppure assaggiavo.

Verdure, formaggi, intingoli, profumi intensi che non collegavo ai disgusti che mi consentivano solo una dieta monotona.

Il cibo era il rito di un piacere solo suo. Non ricordo di essermi mai seduta su quelle sedie austere per mangiare da lei.

Mi piacevano le sue polpette però, anche se ci metteva aglio e prezzemolo e la mamma per quanto ci provasse non riusciva a farle uguali.

La nonna me le consegnava con solennità magari con qualche commento poco gradevole che le mie orecchie accantonavano per giorni peggiori. Di solito su un piattino verde, decorato a sbalzo, che faceva un bel contrasto col marrone dorato delle polpette.

Non sapevo come la memoria si fosse affidata ai colori, all'odore buono che mi accompagnava su per le scale dimentica dei ragni, del buio, dei fantasmi.

Dalla fitta rete dei significati che trattengono la mia memoria al suono chiocciolo della parola polpette affiorano sensazioni d'estate, la casa fresca della nonna, il verde fitto del giardino, il sapore dell'aglio e prezzemolo, il profumo intenso dei suoi oleandri rosa.

Scopro che i miei gesti distratti hanno depositato a poco a poco negli angoli più discreti della casa gli oggetti della nonna che oggi sono i più vivi della mia memoria: la poltroncina bassa sommersa dalle carte sul sopralcovo, i piatti sul camino, il piattino verde appeso sopra il telefono, la salsiera che non mancava mai sulla sua tavola.

I gesti hanno conservato una memoria che il tempo ha decantato del suo dolore. Segni affettuosi che oggi posso riconoscere nelle radici di una storia che è stata soprattutto separazione e distanza.

Così questi segni scritti nella mia casa da un'infanzia che non sapevo riconoscere tra i miei pensieri mi restituiscono un faticoso alfabeto che posso tradurre nelle mie parole.

Un passaggio, faticoso e felice: imparo a leggere.

Ieri mia madre ha portato le polpette.

Da quando i miei bambini mangiano da soli le sue polpette sono identiche a quelle della nonna.

Anche lei non ci avvisa mai quando decide di farle. Arriva da noi con una pila di polpette su uno dei suoi piatti sbeccati e la stagnola di sopra. Noi magari abbiamo già mangiato.

I bambini ogni tanto mi chiedono di fare le "polpette della nonna" ma io non ci provo nemmeno.

Non sono cose che si fanno per tentativi.

Credo che ci sia un tempo per ogni cosa e anche i cibi, segnati dai gesti di un sapere che non conosce ancora le nostre parole, siano depositati nei ritmi segreti delle nostre storie quotidiane.

Rosangela

Genovesi

1 kg di farina 00;

Mezzo kg di farina 0;

Mezzo kg di strutto;

6 uova grosse o 7 piccole;

*2 cucchiaini da caffè di ammoniaca solida per dolci
oppure 2 bustine di Pane degli Angeli;*

2 bustine di vaniglia;

400 gr di zucchero;

Ripieno:

*Zuccata condita con cannella e chiodi di garofano macinati oppure crema
pasticcera piuttosto densa.*

*Impastare gli ingredienti: prima lo strutto con la farina, poi aggiungendo
tutti gli altri. L'impasto dovrà risultare liscio. Dividerlo in pezzi e stendere
con le mani dei bastoni di pasta dal diametro di cm 5 circa. Tagliare dei
cilindri di lunghezza pari al diametro e col mattarello fare dei dischi non
troppo sottili. Appoggiare un po' di ripieno al centro e sovrapporre un altro
disco. Con l'aiuto di una coppa di champagne o con la rondella dare
regolarità al dolce.*

N.B. Se usate la crema come ripieno la conservazione va fatta in frigo.

Per anni e anni mia madre ha dedicato tempo, affetto, attenzione e fatica ai figli di sua sorella. E la sua casa.

Occupavano la mia casa con i loro corpi adolescenti corrucciati e rapaci. I lunghi interminabili racconti delle loro gelosie fraterne, le storie minuziose dei primi amori.

Io venivo allontanata bruscamente, rimproverata per i miei interminabili capricci.

Non avevo parole; dentro, le fantasie scavavano cunicoli che affondavano la mia tristezza nelle terre assolute delle favole.

Le ore del pomeriggio snocciolavano dalle loro bocche la trama delle relazioni familiari che adesso è lisa e sfilacciata ma non è mai cambiata.

I rumori del tramonto riempivano il riquadro breve della finestra e i miei pensieri di una malinconia acre che mi sfuggiva in gesti stizzosi.

Riemergevo a fatica dall'afosa sonnolenza pomeridiana. Mia madre appuntava l'ago sulla spoletta della macchina da cucire e tirava su il tavolino.

Anche le loro chiacchiere finivano così, appuntate come spilli a modellare un abito prima della cucitura.

Il tempo della sera, segnalato dal ritorno di mio padre dal lavoro, tornava a suddividersi nei riti del cibo: apparecchiare, mangiare, sparecchiare.

Anche i loro vestiti precedevano i miei, erano il segno tangibile della sua attenzione, del suo tempo dedicato, "consacrato" come diceva lei stessa del suo lavoro quando le pesava.

Accompagnò i maschi a comprarsi gli abiti (perché per loro non li sapeva cucire) per anni e anni, già dopo che si erano fidanzati e sposati.

Sembrava che non potessero scegliere un paio di pantaloni senza l'approvazione del suo sguardo sicuro di sarta e di zia.

E poi lei sapeva tirare sul prezzo.

Per le cugine invece c'erano i primi abiti importanti, sete (o almeno così mi apparivano anche i tessuti sintetici che facevano tanto moderno negli anni '60) velluti, nastri, arricciature, sogni.

Anch'io un po' cresciuta, m'incantavo e mi perdevo. O forse erano loro a perdermi nel guscio rigido che mi chiudevo intorno per non apparire vulnerabile (e in quegli anni non era solo un guscio metaforico) legnosa e saccente, le mani occupate dai libri che mi proponevano un sapere difficile e lontano dalle mie fantasie.

Quando arrivò anche per me il tempo dei vestiti (dopo aver indossato per anni quelli smessi di una bambina ricca) lei si stancava presto e finiva per comprarmeli già confezionati.

Era un lusso che concedeva a se stessa ed a me.

Non capiva le mie rimostranze per le stoffe che si accumulavano inutilizzate nella cesta del lavoro.

Erano promesse accantonate e mai esaudite che si rinnovavano di stagione in stagione, quando dopo musì lunghi e brontolamenti la convincevo a riaprirla.

Affondavo le mani nei colori e nell'odore di naftalina, riscoprivo sogni dimenticati che si aprivano a possibilità nuove.

Le stoffe venivano ripensate nei modelli più attuali, era un gioco che si prestava a varianti infinite.

Poi la famosa cesta si richiudeva sugli scampoli come l'estate sulle mie velleitarie fantasie. Alcune di quelle stoffe hanno varcato gli anni e portano le loro pieghe lisce e infantili nel disordine dei miei cassetti.

Quelli che mi comprava erano abiti molto belli che m'infiammavano di brevi entusiasmi e che lasciavo poi inutilizzati nell'armadio insieme ai sogni ammaccati che li avevano accompagnati.

Li accantonavo insieme a quell'immagine di me che era stata miraggio di un attimo e che nessuno specchio mi rimandava mai.

Tornavo ai miei vestiti vecchi, sempre gli stessi, e ai miei libri, chiusa dietro la porta della stanza che divideva il mio tempo da quello di mia madre e della sua corte.

Alle loro storie, litigi, incomprensioni, rancori, amori e disamori, lei si appassionava e anch'io ascoltavo talvolta affascinata lo snodarsi di un racconto che scorreva ininterrotto dalla bisnonna che nascondeva il formaggio sotto il grembiule per mia madre che non mangiava la minestra ai parti della cognata più superba della nonna, ma generosa, giù, giù lungo il canale di un tempo che non conosceva fratture fino alle chiacchiere quotidiane che ricomponevano i rapporti familiari tra un'imbastitura e l'altra.

Il tempo e lo spazio tra il tavolo, la macchina da cucire e la finestra.

È sempre stato così anche quando abbiamo cambiato casa: lei sedeva al centro di questo piccolo mondo che si cuciva intorno attenta ad ogni piega, sfumatura del discorso come alle sue stoffe tagliate lungo le linee di modelli che nascevano solo dall'abilità delle sue mani.

Un mondo che non è sopravvissuto alla fine del suo lavoro di sarta quasi che i legami tenessero solo grazie alla cura precisa con cui confezionava i suoi scampoli.

Non so neppure se in questi uomini e donne ormai maturi resti qualche imbastitura di ricordo nell'indifferenza gentile dei gesti con cui mantengono un' occasionale rispetto per la zia.

Ognuno forse è rimasto solo nella ragnatela degli scambi familiari che sopravvivono vischiosi nelle loro forme più appariscenti: morti, matrimoni, battesimi e perché no, litigi, incomprensioni, rancori, pettegolezzi.

Sopra, la patina di quello che si usa chiamare benessere.

Rosangela

Zuccata

Una zucca bianca;

Zucchero.

Sbucciare e affettare la zucca, togliendo i semi. Lessarla per alcuni minuti, quando diventa morbida scolarla per 24 ore. Macinarla e aggiungere lo zucchero in uguale peso. Far cuocere per una mezzora o più come una marmellata. Invasare a caldo, sigillando i vasi il giorno dopo.

Mi ricordo con quanta forza mi stringeva la mano quando camminavamo assieme, muovendo il pollice ritmicamente sul dorso della mia mano.

Quel pollice batteva il ritmo dei suoi pensieri, freneticamente tesi verso un futuro che la morte le impedì di vedere. «Alle mie figlie» soleva dire «niente dote, la miglior dote sono gli studi!»

A testa alta, con forza, ma anche con tante lacrime, sbandierava la sua "certezza" tra poveri che non capivano: la credevano una pazza con tante arie, dicevano che era meglio che lei e le sue figlie andassero a fare le cameriere piuttosto che pesare sulle spalle di quel pover'uomo che lavorava dalla mattina alla sera senza mai lamentarsi.

La mia mano stretta nella sua e la complicità ci univa nell'aver chiesto pochi soldi in prestito alla bottegaia vicina di casa per andare al cinema.

E lì io, bimba, e tu, donna, al buio versavamo tutte le nostre lacrime: era la catarsi e finalmente io ti raggiungevo, sentendo il tuo dolore e piangendo le tue lacrime.

Il rito si ripeteva tutti i pomeriggi, tenuto segreto a tutti, a mio padre, alle mie sorelle, ai miei parenti; i pochi soldi venivano bruciati sull'altare degli "Amedeo Nazzari".

Era la droga dei poveri e mia madre da quella droga attingeva la forza per vivere e costruire il suo sogno.

Anna

Cannoli

1 kg di farina 0;

150 g. di strutto;

3 uova;

Vino bianco;

Un paio di cucchiaini di aceto bianco;

Olio per friggere;

Bastoncini di alluminio o bambù;

Albume;

Ripieno:

1 kg di ricotta setacciata;

500 g. di zucchero;

2 bustine di vaniglia;

Canditi misti a pezzetti;

Per guarnire:

Filetti di arancia candite oppure ciliegie candite;

Zucchero a velo.

Impastare la farina con gli altri ingredienti con tanto vino quanto occorre per un impasto morbido, ma non troppo. Preparare delle foglie dal diametro di 8 cm circa che vanno saldate con l'albume montato a neve sulle forme apposite d'alluminio oppure su forme di bambù. Friggere man mano in olio bollente e asciugare su carta assorbente. Si conservano per diversi giorni in scatole di latta. Si riempiono di volta in volta che si desidera mangiarli.

N.B. La ricotta condita può essere conservata anche in freezer e scongelata quando occorre.

Da bambina, quando mia madre cucinava, stavo su una sedia vicino ai fornelli a guardare quel mescolare di sughi, quel rimestare di verdure, di pesci.

I suoi piatti erano tavolozze di colori dai profumi intensi.

Non c'era aroma o ortaggio stagionale che non passasse tra le sue pentole.

Eppure io non mangiavo. Mi imboccò a suon di scappellotti fino a undici anni. Poi col fiorire del mio corpo cominciò l'appetito.

Dopo le mie gravidanze ho incominciato ad avere crisi periodiche di bulimia alternate alle eterne diete. Credo di averle provate un po' tutte con successo, se decido di farle, ma recuperando poi quanto perso con la crisi successiva. Se il cibo non lo vedo non mi interessa, a vederlo, invece, sento impellente il bisogno di ingurgitarlo.

Forse quella relazione madre-cibo non sono riuscita ancora ad elaborarla, tanto più adesso che lei non c'è più.

Francesca

Salviati

(simili ai savoiardi)

10 uova

800 g. di farina;

800 g. di zucchero;

Una bustina di pane degli angeli;

Cannella (una presa) macinata.

Battere insieme le uova con lo zucchero aggiungendo a poco a poco la farina e in ultimo il lievito e la cannella. L'impasto va messo a cucchiaiate nella teglia imburata e infarinata distanziando i biscotti.

Infornare in forno caldo per 15-20 minuti. Staccare dalla teglia con delicatezza aiutandosi con una spatola.

Quando penso a ciò che questo ha comportato nella mia vita attuale, non mi riesce facile dare un giudizio: la verifica fra due situazioni andrebbe sempre fatta avendo ben chiaro il quadro della situazione medesima e a me ne manca sempre una.

Sto parlando del fatto che la mia adozione in realtà penso non mi abbia condizionato gran che nel complesso delle scelte fatte ed in quelle che mi appresterò a fare.

In fondo, questa mia non appartenenza a qualcuno di specifico, questo albero genealogico mancante, questa assenza di pedigree, come io uso dire, mi ha motivato nella ricerca di una mia appartenenza al di fuori da me, in altro, oltre quello che avevo di garantito.

Appartenenza che si è concretizzata in scelte di tipo individuale, politico, sociale nella ricerca sempre di obiettivi comuni, condivisi, nei quali avere, trovare motivazioni per continuare lotte e trasgressioni.

Anzi, questa iniziale non appartenenza penso mi abbia permesso di scegliere i modi di amare che poi mi avrebbero portato alla situazione attuale, mi ha in qualche modo resa più libera, quasi che gli attuali non fossero vincoli, ma rimanessero scelte il più possibile.

Se, come penso, ognuna di noi è la risultanza delle sue esperienze, questo mio modo di essere tiene anche conto di non potersi ricondurre ad un corpo di donna originario.

Il senso di solitudine interiore che spesso mi porto appresso non sempre ricorda affetti esistenti e importanti, preferisce parlare di assenze, ma non mi spinge a cercare, trovare questo corpo di donna.

Forse è semplicemente l'aver fatto di qualcosa avuto in meno, qualcosa in più da vivere, sognare, raccontare e condividere con pochi.

Luisa

Dolcini di mandorle

1 kg di mandorle sgusciate e macinate;

800 g. di zucchero;

200 g. di farina;

La buccia grattugiata di un limone;

Un pizzico di cannella;

Uova q.b.;

Mandorle o ciliegie candite per guarnire.

Impastare tutti gli ingredienti con le uova in modo di dare all'impasto una certa consistenza. Fate della palline che arrotolerete nello zucchero, schiacciatele leggermente e mettetevi al centro un pezzetto di mandorla oppure una mezza ciliegia candida. Disporre man mano in una teglia imburrata e infornare in forno caldo, 180°, per 10-15 minuti circa. Se non fossero dorati abbastanza prolungate la permanenza in forno di qualche minuto, ma attenzione a non bruciarli o indurirli troppo!

Se potessi ricordare le storie che inventavo, e il gioco per me era solo una storia in cui entrare sola o con gli altri, allora ricorderei la mia infanzia. La realtà era la caduta, tra un sogno e l'altro, in un mondo inconnoscibile dove gli altri, adulti o bambini che fossero, apparivano a loro agio. Vivevo con spavento dissimulando le mie incapacità.

Non sapevo giocare a palla né saltare la corda (e imparare fu solo fatica), mi ci adattavo qualche volta quando gli altri, le altre, rifiutavano di entrare nelle mie fantasie.

Allora giocare era solo fatica, una tensione da esame che mi lasciava amareggiata e confusa.

Ho amato Bambina perché è stata con me nelle avventure più belle, ma eravamo ormai grandi quando l'ho incontrata e i giochi si caricavano di altre ansie, altri significati.

Rosangela

Glassa

Albumi;

Zucchero a velo;

Qualche goccia di limone;

Coloranti (facoltativi).

Montare gli albumi a neve ferma, aggiungere zucchero a velo quanto basta per fare una crema densa che spalmandola non coli troppo. Completare con qualche goccia di limone che le dà brillantezza.

Ho vissuto la scuola con ansia, mi piaceva la lode, il successo, ma non stimavo i miei prodotti. Più grande sono arrivata a convincermi che i miei brillanti voti erano frutto di un imbroglio, del caso, della fortuna.

Studiavo tutto con un'avidità, un bisogno di sapere che mi lasciavano stremata e insoddisfatta.

Le materie scolastiche mi rimandavano l'angustia delle possibilità che avevano segnato la mia scelta e costringevano già il mio futuro.

Non trovo risposte alle mie domande che apparivano presuntuose bizzarrie intellettuali in un corpo di donna che non sapevo neppure riconoscere.

Mi sentivo sempre fuori posto e lo ero, per sesso, classe sociale e forse anche per quel particolare insieme di eredità e storia che costituisce la singolarità personale.

Studiavo tutto, sempre, perché sentivo che la scuola era comunque l'unico possibile passaporto per uscire dalle maglie strette di un destino già deciso altrove.

Mi ammazzavo a studiare tutto senza interrogarmi su ciò che volevo, senza riuscire mai a sentirmi onesta.

Adesso, dall'altra parte della barricata so che è la scuola disonesta oltre che volgare, ciò che chiede è poco più che forma e mai a nessuno di essere sé stesso ma solo conforme.

Capisco l'insoddisfazione delle mie alunne migliori che gli altri scambiano per smodata ambizione di primeggiare. Non esistono strategie per i limiti ci chi "non riesce", ma spesso sono proprio "le brave" le vittime maggiori dell'imbroglio.

Rosangela

Cassata

Pan di Spagna;

Liquore a scelta (maraschino, rum, Strega, brandy);

Ricotta condita come per i cannoli, ma senza cioccolato;

Glassa;

Canditi per decorare.

Foderare uno stampo con carta d'alluminio, affettare il pan di Spagna e sistemarlo nel fondo e in tutte le pareti spennellandolo di liquore diluito con una parte d'acqua calda e un cucchiaino di zucchero. Versare metà della ricotta appoggiandovi sopra altre fette di pan di Spagna imbevute di liquore; aggiungere l'altra ricotta e chiudere con le altre fette di pan di Spagna. Tenere in frigo per alcune ore, rovesciare su un piatto da portata, togliere la carta d'alluminio e spennellare di glassa decorando in ultimo con i canditi.

Se non volete glassarla coprite con zucchero a velo e canditi.

N.B. È preferibile prepararla un giorno prima di mangiarla.

Non ricordo in quale occasione ci conoscemmo.
Sicuramente dopo essere andati ad abitare nella nuova casa.
Avevo quattordici anni lei diciotto.
Mi si affezionò subito.
L'amicizia fu anche delle famiglie. Suo fratello aveva un anno più di me.
Cominciò timidamente a corteggiarmi. Mi aspettava tutte le mattine quando passavo davanti a casa sua per andare al liceo.
Camminammo in silenzio per tutto un anno scolastico. Poi presi io l'iniziativa. Lei ne fu felice, adorava suo fratello e anche me.
Non c'era niente nel suo quotidiano che non facesse riferimento a me. Ogni occasione era buona per farmi un regalo. Il suo affetto si esprimeva in abbracci e baci. Sua sorella ne era gelosa.
Si prese, dopo qualche tempo, un esaurimento nervoso.
Poi si fidanzò anche lei.
Una sera sul pianerottolo di casa sua mi disse che prima di ogni cosa amava me, poi il fidanzato e la sua famiglia.
Sentii oscuramente un senso di panico.
Allora non sapevo neanche che esistesse la possibilità di un amore diverso, né ci pensai dopo quella sera.
Eppure ero spaventata.
Mi si offriva una disponibilità affettiva totale. Io non la volevo! Perché?
Oggi dopo tanti anni ho capito. Allora no.

Francesca

Pan di Spagna

6 uova (non da frigo);

150 g. di farina;

200 g. di zucchero;

1/3 di bustina di pane degli angeli;

Cannella in polvere oppure vaniglia e buccia grattugiata di limone per aromatizzare.

Separare i tuorli dagli albumi. Montare a neve gli albumi, aggiungere lo zucchero sempre battendo, poi i tuorli e in ultimo la farina, il lievito e l'aroma scelto. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata e infornare a 180° per 30 minuti circa. Fare la prova cottura con lo stecchino. Non aprire mai il forno se non a fine cottura.

N.B. So bene che il procedimento è al contrario di quanto fatto di solito, ma ha sempre funzionato ugualmente.

Per anni camminando sull'orlo dell'abisso (e mai una triste metafora mi è sembrata più insostituibile) mi sono sforzata di fare attenzione ai miei piedi.

Mi sembra di aver passato la vita a cercare una terra solida su cui tentare il passo. In realtà, sarà strano, ma mentre osservavo un piede l'altro se ne andava spavaldo per conto suo, ostinato nel non rendere nessun conto.

Adesso la vertigine mi dà brividi di piacere reale, non metaforico. Il senso di estraneità è finalmente un modo di guardare il mondo.

Come se lanciandomi nella vertigine avessi scoperto di avere mille liane da percorrere, io, così maldestra.

Ecco, mi penso agile.

Rosangela

Croccante di sesamo e mandorle

300 g. di zucchero;

150 g. di sesamo;

Una manciata di mandorle;

Coriandoli o confettini di zucchero per decorare.

Sciogliere lo zucchero sul fuoco rimestando con un cucchiaino di legno. Quando diventa biondo aggiungere il sesamo e le mandorle. La consistenza deve essere simile ad una marmellata già pronta, regolarla quindi con il dosaggio degli ingredienti. Tenere sul fuoco sempre mescolando fino a tostatura delle mandorle. Quando è pronto versarlo sul marmo unto di olio, dandogli forma con la lama di un coltello anch'essa unta di olio. Cospargere i coriandoli o i confettini e fare sopra dei segni con il coltello come il reticolo di una crostata. Quando è freddo sollevarlo con il coltello, dividerlo a pezzi e conservarlo in un contenitore di vetro o di latta.

N.B. Se si desidera si può sostituire il sesamo completamente con le mandorle. Per verificare la tostatura della mandorle immergerne una in un bicchiere d'acqua e assaggiarla, se risulta croccante è pronta!

Il filo dei pensieri lega ogni istante della mia giornata, insieme fragile e tenace. Mi siedo con emozione e paura. Mai ho rischiato di me in modo così totale eppure non ho mai rinunciato a spendermi.

Mi esaspera la congenita lentezza dei miei movimenti. Vivo da sempre con l'ingombro del pensiero.

Mai, sempre, gli assoluti del tempo. Sono entrata nell'età delle sfumature e ancora non riesco ad abbandonare le presunzioni dell'adolescenza.

I bambini mangiano da un amico. Vivono anche senza di me, e bene. È bene, così sia.

Rosangela

Mustaccioli

Vino cotto;

Farina integrale;

Buccia d'arancia grattugiata;

Sesamo.

Le dosi tra il vino cotto e la farina sono più o meno equivalenti. Mettere a bollire il vino cotto e versarvi a pioggia la farina dando la consistenza di una polenta. Tenete sul fuoco per qualche minuto e aggiungete la buccia d'arancia. Rovesciare su un tagliere di legno e raffreddare sempre rimestando col cucchiaino di legno. Ungete le mani di olio e allungate l'impasto in bastoncini di 2-3 cm che passerete nel sesamo. Tagliare a losanghe e posare in una teglia imburata.

Infornare in forno caldo per 20-30 minuti.

N.B. La loro particolarità è di essere un po' duri, ma con la farina integrale lo sono un po' meno.

Negli altri fazzoletti di prato la vita suona tranquilla.

Mi avvicino con una punta d'invidia.

Due chiacchiere sul marciapiede di fronte a casa mentre i bambini scorrazzano in bicicletta, due chiacchiere a ridosso della siepe che separa, con discrezione, due chiacchiere davanti a una buona tazza di caffè, i bambini sguazzano nella piscina di gomma.

Voci pacate, quotidiane e mille affanni. Cose che non si scrivono: la normalità.

Mi addentro senza un pensiero.

Mi investe.

Un groviglio di rancore, incomprensione, infelicità, umiliazione, subalternità, esclusione, sfruttamento.

Dò nome alle cose, il primo che mi viene in mente. Non lo riconoscerebbero. Per loro sono i mille piccoli fatti connettivi del quotidiano. Un gineceo doloroso.

Irriconoscibile sotto la patina del benessere.

Rosangela

Volanti

(simili ai buoni e cattivi)

1 kg di mandorle tostate e tritate grossolanamente col mattarello;

800 g. di zucchero;

Albumi q.b.

Impastare gli ingredienti in modo consistente, fare dei mucchietti grossolani che depositerete man mano su una teglia imburata, distanziando li. Infornare in forno caldo per 15-20 minuti, devono risultare dorati.

N.B. Per la conservazione usare recipienti in vetro o scatole di latta.

L'estate sonnolenta della pianura assopisce il mio pomeriggio. Sto finalmente in un gineceo non doloroso.

Chiudo gli occhi talvolta, distesa nei miei tre metri quadri di prato, respirando un attimo di silenzio, appagata e impaziente. Poi riprendo: da quanto non leggevo così.

Chiusa al di qua del mio cancello tra donne non di carta: pensiero orgoglioso di sé. Sono corpi che conosco. Ad occhi chiusi ripercorro le strade di un incontro casuale.

È stata una primavera strana, come riaprire gli occhi dopo tanto tempo.

Adesso qui, ad occhi chiusi, niente mi è mai apparso così chiaro. Assaporo la felicità di una scoperta e il calore del sole. Rannicchiata fra donne in cui mi riconosco.

Rosangela

Riemergo alla luce. Smettila di darti importanza.
Preparo la tavola in giardino.
Distribuisco con solennità la pasta nei piatti.
Buon colore di sugo.
Ci stringiamo per far posto ad un amico dei bambini. Immancabile.
Buon odore di serenità.
Gioi e Tea sbirciano sonnacchiose gli avanzi. Mowgli, il gatto, ci osserva
perplesso.
Semola il canarino, gorgheggia sfrontato.
Rido. Sto bene qui.
A naso in su leggiamo strane forme animali nelle nuvole di passaggio. Un
gioco antico.
Il presente non mi dà tregua.
Quali sostanze in queste nubi, reggerà la montagna un'altra pioggia, c'è un
buco nella fascia di ozono...
Spenso il pensiero.
I bambini si scordano di mangiare, confrontano tutto, il numero dei
maccheroni nel piatto, il livello dell'acqua nel bicchiere.
Un bisogno spasmodico di stabilire uguaglianze e l'occhio esercitato a
scoprire le più piccole differenze su cui poter litigare.
La diversità è un'avventura lontana, per quando impareranno a stare in piedi
da soli.
Spero felice.
Scappano fuori in bicicletta, nel sole
Qualcuno mi prende la mano.
Potremmo fare l'amore.

Rosangela

Tutto intorno a me sembra non farsi parola.

Il quotidiano più prosaico, secoli di silenzio stratificati fino a scordarne la possibilità.

Tutto è dato, ogni cosa ha la sua pacata ragione: piccoli intricati meccanismi che la parola non turba. Io stessa lascio continuamente, ossessivamente questo filo sonoro, tento la strada dei precisi, assordanti gesti del quotidiano, maldestra.

Scriverò dopo... dopo i panni stesi e piegati, dopo i compiti corretti, dopo la notte, dopo il giorno.

Scriverò... dopo aver pulito, dopo aver letto, troppe le cose che non conosco. Altre hanno già detto sentimenti, scoperte, la mia vita.

Cerco scappatoie per vivere.

Dentro il filo di parole è un rombo assordante. Talvolta apro spiragli giusto per allentare la tensione, ne ho i quaderni pieni, e le agende di scuola, i margini dei libri...

Mi affaccio a queste pagine a giorni alterni e umori conseguenti. Trovo spesso assurdo continuare. Che cosa sto dicendo? Niente di particolare. Solo che anch'io vivo in questo angolo di mondo e cerco possibilità alla mia esistenza.

Rosangela

Post-fazione

Potrei a mia volta ricordare odori sapori aromi, chiacchiere, nonne madri sorelle cugine amiche, giorni stagioni, incontri vicende. Almeno mia nonna ragazza che ascolta storie d'amori infelici e avventurosi nel cerchio delle donne grandi che spannocchiano: l'esperienza passava tutta così, in allusioni, segreti carpitati stando attente (anche le ricette di cucina, cucito ricamo maglia uncinetto, bucato e pulizie venivano rubate guardando), parole di gergo (in quanti modi si indicavano le mestruazioni!, che infatti non hanno un nome popolare, ma solo colto: forse bisognerebbe chiamarle "le lune", ora che possiamo mutare il senso spregiativo della locuzione), gesti che rievocano persone: a me, quando metto una federa su un guanciale, poiché ripeto il gesto insegnatomi dalla nonna materna, lei viene sempre in mente con la sua risata leggera, i capelli bianchi fini che non stavano mai a posto, sventolavano via persino per i movimenti delle faccende domestiche.

Non so se si chiamerebbe giustamente minimalismo la scrittura del quotidiano, il linguaggio della chiacchiera come sottofondo, i paesaggi domestici come luogo, il passare di brevi ore, di giorni ripetuti: se non si chiama così, perché la nostra tradizione letteraria è "alta", certo così merita di chiamarsi il modo di scrittura adatto a vedere anche le minime cose, trasposizione degli eventi più triti, ingranditi, rallentati, illuminati e simbolicamente fatti rappresentare la vita.

Mi spiace solo che la prima scrematura, per dir così, dei ricordi abbia una patina dolorosa, affaticata, triste: sarà un bel giorno quando saremo capaci di ricordare con la stessa lucidità anche le minime gioie, i sorrisi, le pietà tra di noi, i perdoni, i segreti, i silenzi complici, insomma anche il tessuto dei giorni sereni: nelle nostre vite certamente ci sono stati. Nell'espressione quasi mai: come è noto, è difficilissimo raccontare la gioia, la felicità, persino soltanto la serenità.

Occorre un filtro magico, una lontananza del ricordo, una solitudine abitata dalle memorie delle morte; insomma, bisogna essere più vecchie delle donne che qui scrivono. Amo infatti la serenità, proprio perché sono in là con gli anni e i ricordi tristi si cancellano prima di quelli allegri, la patina delle nebbie addolcisce gli spigoli, illude di prospettive misteriose anche i fatti più lievi.

Auguro a questo delizioso libretto di durare tanto che le stesse donne possano aggiungervi altre vicende, altre chiacchiere, altre dolcezze. Sarà

importante avere segnato anche un tempo aspro, anche ricordi gravi, anche memorie di torti, ingiustizie e isolamenti, solitudini abbandoni e miserie, proprio per misurare ritorni, nuovi incontri, accoglienze, riconoscimenti.

Sono grata ad Anna, Caterina, Francesca, Ermanna, Luisa, Rosangela di avermi ammessa alla compagnia in guisa di chi scrive la post-fazione, o, per essere in tono col minimalismo, aggiunge la sua.

Lidia Menapace

Le ricette erano di Vita, la madre di Francesca, di Mazara del Vallo. Sono state raccolte a voce dalla sorella e da una delle figlie. Solo qualcuna era scritta di suo pugno in una lettera a Francesca. I tempi di cottura sono indicativi. Vanno infatti regolati con il proprio forno. Chi preparava quei dolci si regolava ad “occhio”.