

Sorelle

Da anni desideravo trascrivere le ricette dei dolci di nonna Maria, annotate da lei in un quadernetto con le pagine numerate e corredato di indice, un libro vero e proprio. Avevo in mente un lavoro a quattro mani con mia sorella Chiara; nonostante da quarant'anni viviamo in isole diverse, ogni estate ci ritroviamo a Mosè – la nostra campagna – e cuciniamo ancora come ci hanno insegnato mamma e zia Teresa, sua sorella: ligie alle proporzioni, assortite nella preparazione, rispettose degli ingredienti, dando via libera all'immaginazione soltanto nella presentazione del piatto finito. L'idea era quella di far rivivere la cultura della tavola di casa nostra attraverso le sue ricette, fotografie d'epoca e alcune pagine «narrative» per le quali avrei attinto ai nostri ricordi e ai racconti di mamma. Naturalmente avremmo dovuto aggiungere spiegazioni alle ricette, che in certi casi erano piuttosto scarse: nome della pietanza, elenco e dosi degli ingredienti.

Un giorno, nella cucina di Palermo, sfogliavo ancora una volta il quadernetto delle ricette di nonna. Le pagine a righe verde chiaro, un po' sbiadite, erano mac-

chiate da ditate di strutto e di burro: le mie. Ricordavo il dispiacere di mamma, quando se n'era accorta. La ben nota grafia di nonna – un misto di lettere angolose e vocali svolazzanti, ma regolare e armonioso – mi incantò; e a un tratto fu come se mi prendesse per mano: voleva che scrivessi di lei, Maria, e non soltanto delle sue ricette. Dovetti dire addio al libro dei dolci della nonna per entrare insieme a lei in un mondo tutto suo, cominciando da quando, sedicenne, andò sposa a un uomo due volte più vecchio di lei, che se n'era invaghito vedendola giocare in giardino con i fratelli minori. Ma continuavo a pensare alle ricette.

Nel giugno scorso, a Mosè, mi venne voglia di scrivere altre – dolci e salate, quelle del cibo semplice ma gustoso che si mangiava in campagna quando Chiara e io eravamo bambine –, ricette che si portano dietro, proprio come quelle di nonna, tutto un mondo di personaggi, atmosfere, sensazioni. Volevo farne un libro e pubblicarlo, subito. Senza perdere tempo, prima di ogni altra cosa. Così, in agosto, nella baraonda di figli nuore nipoti ospiti cani e gatti, Chiara e io ne abbiamo delineato la struttura: ricordi e ricette. Ho cominciato a scrivere con foga, quell'estate, e ho continuato anche in autunno, tornata a Londra. Chiara nel frattempo, sceglieva, provava e riscriveva le ricette. Comunicavamo per e-mail e per telefono: «Hai mai visto mamma e zia Teresa con i sandali?», «Che facevate tu e Gabriella?, non vi si vedeva mai...», «Ti ricordi se mettevamo l'alchermes nella zuppa inglese?», «Dov'era papà quando ci fu il fermo di zio Giovanni?», «Di

che blu era il grembiule di Rosalia?», «Quanti erano gli alberi di azzero?», «Quanti erano gli alberi di azzero?», «Quanti erano gli alberi di azzero?».

In realtà, dunque, è come se i ricordi fossero stati scritti a quattro mani. Anzi, sei – nostro cugino Silvano, il figlio di zia Teresa, ci ha fatto da consulente. Ripercorrere insieme gli anni dell'infanzia, ricostruendo avvenimenti percepiti da ciascuno a modo suo, confrontando i ricordi di ognuno con quelli degli altri cugini e dei contadini, è stato esilarante. La versione finale naturalmente è mia e me ne assumo tutta la responsabilità.

Prima di Natale il testo era pronto. Nel giro di pochissimo Chiara ha rivisto e organizzato le ricette. Ecco, *Un filo d'olio*: scritto senza nostalgia ma con amore e gratitudine per mamma e zia Teresa, due sorelle unitissime che mai ebbero il sia pur minimo disappunto. Ogni volta che cuciniamo uno dei loro dolci, zia Teresa ci sembra tornata viva – capelli bianchi, filo di perle e il sorriso con cui porgeva il cucchiaino a mamma con l'immancabile: «Elenù, assaggia tu che sei brava a dire se è al punto giusto», a cui lei rispondeva altrettanto immancabilmente: «Ottimo, Teresù!».

Auguro al lettore che sperimenterà le nostre ricette di trovarle altrettanto buone.

SIMONETTA AGNELLO HORNBY

Londra, primavera 2011