

Pasta e carciofi

Non amo cucinare, alle donne della mia famiglia invece sì, e tanto. Per mia mamma la cucina era casa, il suo modo di esprimere accudimento, ma anche creatività, inventiva ricerca di qualcosa di nuovo. E il suo invito era costante. Vieni figlia mia, cucina con me. Ti insegnerò il significato profondo delle cose, il bene ed il male, che stanno sempre insieme, l'uno indistinguibile dall'altro. Come i carciofi, che a pulirli devi soffrire, una foglia dura e una spina, le mani che diventano nere, le spine che ti graffiano le dita, e poi il cuore, tenero come la pelle di un bambino, dolce come la tua risata. Ti invito a essere come un carciofo, difenditi con le spine, regala il tuo cuore solo a chi ha la pazienza di aspettare, chi sa prendere tutto il tempo che serve per arrivare alla tenerezza. Sbatti le uova con un po' di formaggio, affetta i carciofi fini fini, unisci i carciofi alle uova, e aspetta, perché anche tu devi imparare a non correre, ti invito a cucinare con pazienza, non devi fare una frittata, ma girare piano piano uova formaggio e carciofi nella padella. Lo senti il profumo dell'olio? Ascolta il suono dei carciofi che si disfano piano piano, e ricorda, devi sentire un sospiro. L'acqua bolle, cala la pasta, e quando è quasi cotta uniscila in padella ai carciofi. Gira e mescola piano, che tutto il piatto deve rimanere appena liquido, morbido l'intingolo, resistente la pasta. Come noi donne, figlia mia, morbide, ma resistenti. Mangia, ma mastica piano. E quando continuerai a fare la pasta con i carciofi, ti invito a non spaventarti se ti vengo in mente, quando non ci sarò più. Perché i carciofi sono come i ricordi. Che ti pungono prima di arrivarti al cuore.