

PROFUMO DEL FIADONE DI PASQUA

FLORA, ROSINELLA E LE DUE MARIE

di Aurora Delmonaco

Il 4 aprile del 1980 era il venerdì santo. Era un pomeriggio grigio di nuvole ferme in un cielo basso che sembrava sfiorare la cima della Morgia. Silenziosa e vuota la strada che andava da San Gregorio alla Prigionia, ma dalla cucina in cui Romolo Santilli di solito preparava le sue salsicce e gli abbuoldi venivano voci allegre di donna. Mi fermai sulla soglia: il forno ardente illuminava l'ambiente e intorno ad esso si affaccendavano Maria Delmonaco, la padrona di casa, Maria Guglielmi, Flora Delmonaco e Rosinella Di Iorio. Preparavano i fiadoni per Pasqua in allegra cooperazione impastando, sbattendo uova, grattugiando il formaggio e intanto chiacchieravano del più e del meno. Avevo con me il registratore con cui a quel tempo fermavo attimi e ricordi, così volli trattenere nella memoria la gioiosa attesa della prossima festa.

Riaccendo ora quel registratore e il passato (trentadue anni, e due di loro non ci sono più) è qui, riascolto le voci e mi sembra di sentire il caldo del fuoco e il profumo del fiadone mentre, ancora una volta, si avvicina la Pasqua.

Io: Posso entrare?

Loro: Vieni, vieni, statti un poco con noi.

Io: Fate il fiadone? Che buono! Mi fate vedere come si fa?

Maria Guglielmi: Guarda, per il fiadone ci vogliono formaggio di vacca e di capra, tutto mischiato.

Maria Delmonaco: Per la pasta ci vuole la farina, ogni uovo un cucchiaino di zucchero, uno di sugna, oppure di burro, ma anche di margarina, ma la sugna è meglio se ce l'hai e ti va, poi un po' di anice, buccia di limone grattugiata e latte. Noi facciamo a occhio, senza pesare. Si impasta, non dev'essere dura e non troppo tenera, così, e si fa la sfoglia. Il formaggio a metà stagionatura deve essere grattugiato, sia aggiunge molto prezzemolo tritato fino fino, e si impasta con l'uovo, buccia di limone, anice, lievito in polvere, vaniglia. Si riempie la sfoglia, si chiude e si inforna, non troppo caldo.

Rosina: Lo puoi mantenere anche per quindici giorni. è sempre buono.

Maria Delmonaco: Per fiadoni di trenta uova ci vuole una sola bustina di lievito.

Maria Guglielmi: No, no, è poca. Meglio aggiungere ancora un pizzico.

Rosina: (lavorando il ripieno) Qua non basta il prezzemolo, è poco.

Flora: Aspetta, che lo vado a prendere a casa mia, che ne ho tanto.

Maria Delmonaco: (a Maria Guglielmi) Che dici? Una bustina di vainiglia o due?

E qui si affollano a completare l'opera. Si odono voci diverse.

Tutte: Aiutami, che deve venire perfetto! Sapete dove vendono la migliore vainiglia? Qua non va bene, lascia che so io come si fa, l'ho fatto tutti gli anni! Aspetta, che lo devo abbellire.

Piano piano il discorso scivola su ciò di cui stavano parlando prima che arrivassi, mentre io osservo i gesti della preparazione, precisi, accorti, alla luce del forno e del cielo grigio fuori della finestra.

Maria Guglielmi: (con un sospiro, riferendosi ai discorsi precedenti) Meglio così che peggio!

C'è una pausa. Si chiude il forno e iniziano a preparare altri fiadoni..

Io: Ho trovato il fiadone in un documento del 1810.

Maria Delmonaco: Eh, sì, il fiadone è antico antico antico, però è buono. A Roma non mi ci vogliono il prezzemolo, ma quando lo faccio qua io ce lo metto!

Maria Guglielmi: Sai, mia nonna diceva sempre che a Pietravalle ci stavano i briganti.

Maria Delmonaco: In questa stalla che io ho quaggiù c'era una chiesa, la dicevano "la chiesa di sant'Anna". Mo' devo dirti una cosa. Quando io ero giovanetta, facevo l'amore con Romolo, allora mia suocera mi disse: "Va sotto la chiesa di sant'Anna, che ci sta attaccato il cavallo, scioglilo e portalo a Romolo". Di fronte a mia suocera non sapevo che rispondere. Pensavo: "Dov'è 'sta chiesa? Io conosco san Gregorio, non sant'Anna". E lei mi disse: "Là sotto, la stalla è la chiesa di sant'Anna".

Rosina: Mio suocero Peppino, vecchio vecchio vecchio, così dice: "Sotto a sant'Anna", ed è questa giù. Ci stavano non so quante chiese qua. I genitori ce l'hanno detto, e i genitori dei genitori.

Maria Guglielmi: E la leggenda di san Gregorio la sapete? Questo san Gregorio era di Agnone, diceva la nonna mia, e allora tre volte sono venuti quelli di Agnone a prenderlo con la musica, e se ne ritornava sempre qua, sopra una quercia. Così gli hanno fatta una nicchia e la chiesa. Come si tocca quella quercia, c'è il fulmine pronto. Davvero, come si tocca quella quercia!

Maria Delmonaco: È vero, è vero! Pure mia mamma lo diceva sempre. Io dicevo: "Mah, chissà se è vero...chissà come è..."

Maria Guglielmi: Anche Maria Vittoria lo dice sempre, lei che è così originale. Dice: "Santo Gregorio jeva d'Agnone, se n'è scappato hiec (qua) che gli piaceva quille poste" (risata generale).

Maria Delmonaco: Sono belli i fatti antichi.

Maria Guglielmi: Un'altra leggenda? Riguarda Limosano, che ha protettore san Donato, come noi abbiamo san Gregorio. Venne la festa di san Gregorio e san Donato uscì sul colle e fece una grandine qui a Pietracupa, ma una grandine!

Rosina: (spostando i fiadoni nel forno per farli cuocere meglio) Ce l'hai una cucchiarella, così non mi scotto?

Maria Guglielmi: ...perfino le pietre ha rotto la grandine, tanta ne ha fatta. Mo' san Gregorio si è rassegnato: "Beh, pazienza, dice, mo' che vuoi fare?". Ma quando l'anno appresso è venuto il giorno di san Donato a Limosano, che è il 7 di agosto...

Maria Delmonaco: (offrendomi un cucchiaino di impasto) Vuoi assaggiare?

Maria Guglielmi: Zitta, che sto raccontando, se no poi mi scordo.

Maria Delmonaco: Ma è anche per sapere come lo deve fare!

Maria Guglielmi: Allora va 'sto san Gregorio, esce dalla nicchia, si mette qua sul colle, e ti combinò a san Donato! Uscì Donato da Limosano: "Gregorio, basta, che non ci vengo più a Pietracupa!"

Maria Delmonaco: Mamma lo raccontava sempre, e me n'ero scordata se non lo raccontavi tu.

Rosina: Guarda che sono belle queste cose così. O forse non sono vere e lo dicono gli antichi.

Maria Guglielmi: Ma gli antichi, guarda che dicevano il vero. Oggi per sapere il tempo buono ci sta il barometro, allora si regolavano alla mancanza e alla crescita della luna, avevano tutte le regole.

Rosina: Diceva mamma quando usciva la luna...

Maria Delmonaco: Aspetta, che poi lo dici. Devo aprire il forno per vedere come stanno venendo.

Voci confuse: Dammi la cucchiarella. Aspetta che questo è più piccolo, lo mettiamo avanti. Piano piano...(a me) Così facevano prima...

Rosina: Queste sono tutte robe antiche!

Maria Guglielmi: Aspetta, che mi posso ricordare. Dicevano "il carmine" quando era martedì... no mercoledì. Dicevano "biscras" dopodomani, e "cras" domani. I soldi dicevano "carlini" e "grani", la "misura" era per misurare un tomolo di grano, due mezzette erano un tomolo, due quarti erano un mezzetto, la misura era quattro quarti, mi pare...

Maria Delmonaco: Sì, sì sì! Per misurare il cacio c'erano le rotola, poi avevano il cantaro per i liquidi. Anticamente facevano seccare la feccia dell'uva e poi venivano quelli di Napoli e se la compravano per fare lo spirito.

Maria Guglielmi: Mi devo ricordare altre cose. Quando facevano l'amore, diceva mamma mia, le ragazze facevano un fazzoletto bianco ricamato torno torno. Sulla mussola, pensa, facevano il punto a croce alla luce del petrolio, si mettevano vicino al camino d'inverno, la lampada appesa alla catena del caldaio, e lì facevano questi ricami. Diceva mamma che ognuna, quando faceva il "maccaturo" allo sposo ci faceva il sonetto scritto e ricamato. Il suo diceva: "La stagion che gira se non ti dono il fazzoletto. Ricordati di me!"

Maria Delmonaco: Questo fazzoletto me lo ricordo, ogni sposa lo inventava. Sopra la mussole, le crocette rosse.

Maria Guglielmi: Si inventavano tante cose! Io ho inventato tante canzoni. Ne vuoi sentire una?

Io: Certo!

Maria Guglielmi: Si intitola "La fontana la Fonte la Selva". (Canta).

Ci sta una fontana alla Fonte la Selva
 una sorgiva viva e bella,
 una sorgiva viva e fina
 disseta tutta la cittadina.
 E la mattina a mattutino
 la pacchianella va per prima
 cu la tina e lu maniero
 la pacchianella a rassuriere va.
 Mentre l'acqua rassuriva
 la pacchianella si rigirava,
 la pacchianella si rigirava
 vicino Antonio si ritrovava.
 O fontanella bella, o fontanella chiara,
 nu grazie de core t'avimma dà,
 nu matrimonio fai pur cumbinà.

Maria Delmonaco: Ecco, il fiadone è pronto.

Voci: È bello, no? Come hai fatto questa treccettina? è bellissimo, proprio! Per non farlo gonfiare troppo si fanno i taglietti, per dorarlo ci si mette il rosso dell'uovo...è bello, bellissimo!

Si è fatta sera. Per la strada si spande il profumo del fiadone di Pasqua, e altri sono pronti per l'infornatura. Chiudo il registratore. Mentre mi allontanano mi assale un po' di malinconia per il tempo che passa e svanisce. Proverò a fare il fiadone, ma senza i sapienti gesti antichi. Chissà come verrà.