

Quella volta all'anno.

Verso la fine dell'estate nel paese dove Shamsa era cresciuta, c'è un giorno che è un viaggio nel tempo. Il suo cuore era sempre lì, in quel paesino di montagna in cui alla sagra annuale si fa ancora il tradizionale vaso della fortuna ed, allora come oggi, i premi più ambiti sono ancora la mountain bike e la batteria di pentole da cucina. Shamsa era sempre in viaggio per lavoro ed in paese ci stava proprio poco, ma comunque il punto di ritorno era sempre lì, nella sua montagna, tra i suoi boschi, dove ogni odore e colore sprigionava serenità. Nonostante impegni, stanchezza o apparente lontananza, negli anni non si era mai persa quell'appuntamento, che nel tempo era rimasto immutato: il bello di quei festeggiamenti era proprio l'aria di gioia, la genuinità degli incontri, i ricordi che riaffiorano con i profumi e gli sguardi, il tempo che scorre lento mentre si osservano mestieri quasi dimenticati. Dagli anni della sua adolescenza infatti non è che fosse cambiato molto, ed era proprio questa la magia di quel momento, di quel paese: le stesse persone si trovavano per chiacchierare, bersi una cosa, mangiare qualcosa, divertirsi e passare delle ore in spensieratezza. Gli anni non avevano allontanato nessuno, non avevano invecchiato le amicizie nè allentato i sorrisi e ogni volta che Shamsa tornava al paese, si toglieva i tacchi a spillo e si rimetteva gli scarponi da montagna. Lasciava in valigia vestiti da sera e riapriva l'armadio della sua vecchia cameretta, pieno di camicie di flanella a quadretti, pantaloni di velluto e calzini di lana colorati: respirava subito quella sensazione di togliersi di dosso l'artificio della modernità, il bello di tornare al paese era anche questo, poter essere liberi di vivere fuori dal tempo. Spesso si decide di lasciare una realtà piccola perchè si ha paura dei limiti, ma quello che Shamsa aveva capito è che le metropoli alla fine ti impongono limiti più stretti di quelli dai quali hai cercato di fuggire. Tornare a casa, nel proprio paesino di montagna, significava respirare aria buona e dimenticare telefonino, scadenze ed email, per archiviare anche momentaneamente incontri fugaci ed inconsistenti e per tornare a gioire dei piccoli gesti di affetto naturali e spontanei. Con gli amici ci si incontrava ancora alla vecchia maniera: sotto casa per andare assieme alla sagra o direttamente alla festa a qualche ora non stabilita, e, chi era in anticipo ingannava l'attesa chiacchierando con le persone intorno, comprando oggetti di artigianato, o partecipando ai vari giochi come: indovina quanti tappi di vino ci sono nella giara e quanti chicchi ha la pannocchia. I premi in palio sono sempre goderecci, bottiglie di teroldego e lagrein o luganeghe e speck del macellaio della bottega storica in piazza. La sagra al paese di Shamsa cade quando le giornate si accorciano, le nuvole si addensano, l'aria si fa più fresca ed inizia lo spettacolo nel cromatismo della natura e la voglia di cibi che riscaldano, da consumare accanto a qualcuno che con un gesto scongela anche i cuori più ostili e le anime inquiete. I paesi di montagna hanno per tradizione una lunga lista di cibo che in città definiscono come "*comfort food*", ma che ad Shamsa piaceva tanto chiamare col loro nome: minestrone, canederli, strudel, smacafam, strangolapreti, tortel di patate, pasta de luganega, zelten...Già il nome di ogni piatto dà proprio la sensazione di soddisfare il palato nella sua interezza. Ma l'autunno è anche la stagione che

profuma di mosto e caldarroste, del sapore dociaastro del vino novello e degli strauben coperti di zucchero a velo e vaniglia. L'autunno dona magia ad ogni angolo del paese: atmosfere fiabesche con tappeti di foglie dai colori caldi della terra e del fuoco, infinite sfumature di gialli, rossi ed ocre sono un dolce traghettaggio tra una stagione e l'altra: colori che si riflettono nella ricchezza dei frutti e dei profumi di stagione. E' la stagione del caldo profumo di un minestrone di fagioli che ricorda famiglia e tradizione e con l'autunno arriva anche il tempo della raccolta dei funghi nei boschi tanto cari ai ricordi di Shamsa: quando le giornate si fanno più umide, più corte, più fresche, in montagna è tradizione andare a funghi, esplorare sin da bambini i boschi che circondano i paesi e prendere confidenza con i luoghi della natura. Ad ogni bambino viene insegnato come non perdersi tra larici altissimi e abeti fitti, come riconoscere un fungo buono da uno cattivo, e come rispettare l'ambiente, la natura e gli animali che abitano le selve della zona. E poi passeggiando si è pervasi dall'aroma intensa e ricorrente delle spezie del bollente vin brulé, gustato per strada per riscaldarsi le mani ed i cuori. Anice stellato, chiodi di garofano, arancia e mela, rendono incantevole l'imbrunire all'ombra delle montagne, aumentandone il romanticismo e permettendo, con quel pizzico di disinibizione in più, di avvicinarsi meno timidamente l'uno all'altro. E poi c'è la zucca, con la forza di quel suo sapore dolce, come un bacio mai dato o l'addio di un amore passato, troppo breve o troppo intenso. Nei volti felici dei commensali e nei gesti distesi degli avventori la realtà di quella giornata passa ma non sfugge, tra le file delle tavolate alla sagra, tra amici di sempre e sguardi fuggevoli tra occhi che non si son mai dimenticati. Ma le emozioni si moltiplicano ed il ricordo dell'infanzia si accentua al primo assaggio dello studel di mele: è la ricetta tradizionale, quella povera, quella non appesantita da burro e creme, ma fatto di sentimenti, storia e sapore. Un sapore di quella montagna che si inventò un dolce fatto di pasta matta, ovvero acqua, farina, olio e sale, arricchito da un ripieno di mele, uvetta, una spolverata di cannella e se si è fortunati con qualche pinolo. Il segreto della bontà di questa ricetta non si riesce a spiegare, ma sicuramente risiede nelle mani delle nonne che con i loro anni di esperienza riescono a creare un'apoteosi di sapori: la perfezione del gusto corrisponde alla perfezione emozionale. Quella volta all'anno, un giorno qualunque si trasforma in una giornata indimenticabile che Shamsa porterà con sé in città, tenendo stretto il sapore di casa e quelle atmosfere, quei gesti ed emozioni indimenticabili vissute durante quella festa così vera, intensa ed unica. Sa che quel luogo è vita, è amore, e che a quella sagra non rinuncerà mai, per nulla al mondo, come un sogno ricorrente: dolce, intenso...bellissimo.

"...e allora me godo, me godo da mati a pensar a quei piati de n temp ch'è passà...magnari poretì, cosina sincera: profumo de tera, saor de onestà."