

Grazie, Alessandra!

# Tutto rimarrà un sogno



Quest'opera, voluta da genitori, parenti e amici di Alessandra Taddei (che "la malattia ha legato in maniera indissolubile" tra loro, p. 80), dà valore a quanto Orazio nelle sue Odi sentenziò: "Non omnis moriar", cioè "Non morirò interamente", perché ciò che io, Alessandra, ho lasciato scritto continuerà a farmi vivere e volare tra voi magari come invisibile "farfalla" (p. 28) ormai liberata della sua "crisalide" (ib.), cioè "del corpo, che imprigiona l'anima" (p. 43). E Alessandra, "Felice e contenta di vivere" (p. 53), conferma, attraverso la poesia pura del pensiero L, che, anche se non presente fisicamente, ci sarà ancora e sempre: "nel tempo, nella luce, nel sole, nell'aria, nel vento, nell'acqua" (p. 78). Dalle preziose pagine di "Tutto rimarrà un sogno" (p. 74) messe assieme da chi all'autrice ha voluto (e vuole) bene (tanto da fondare una Associazione "per aiutare i medici ad aiutare i bambini malati"), traspare una vita intensamente e coscientemente vissuta, anche se breve, troppo breve perché interrotta nel pieno della sua splendida giovinezza concentrata tutta nel sorriso della foto riportata nel risvolto di copertina. Un male, "prepotente, presuntuoso e ottuso" (p. 72; tanto da non capire, ragiona e gli confida la ragazza, che "mors mea, mors tua") e da Alessandra confidenzialmente definito "Shwannoma" (p. 73), mai supinamente subito, l'ha portata a quella morte con cui, consapevolmente, visse in contatto "cosciente di dover andar via" (p. 80). La morte? Null'altro che "una fase della vita" (p. 28): così disse a Enrico, il fratello minore, che le chiedeva "cos'è la morte" (ib.). Strappata via ai suoi affetti e ai suoi amici, ha raggiunto la sospirata "liberazione da un corpo giovane ma ammalato" (ib.). Quale saggio, nella storia dell'umanità, si è mai mostrato più saggio di Alessandra Taddei nel parlare della morte? Con la sua quindicina di disegni monocromi, fortemente espressivi perché strettamente correlati ai testi, Giuseppe Marco Piccardo ha pittoricamente reso chiaro ed evidente come i LI pensieri e i due scritti di Alessandra altro non siano che autentiche pennellate che colorano e vivacizzano la sua breve vita e che, nel loro insieme, danno forma ad un vero e proprio ritratto. C'è subito da dire che, come una piccola-grande rinnovata Emily Dickinson italiana (meglio calabro-voltrese), anche Alessandra ha disseminato un po'

ovunque - per casa, nei quaderni, tra le pagine dei suoi libri o nel computer - i suoi foglietti, spargendo in essi, nei suoi scritti intendo, con "la voce dell'anima" (p. 32), semi di maturità e pillole di saggezza che si fanno sovente poesia (il vertice lirico è il pensiero L) e che vale la pena leggere e rileggere ripetutamente per coglierne tutta la verità in essi contenuta e tutta la profondità di ragionamento e di pensiero che è in essi sottesa. A me pare che i suoi ragionamenti e i suoi pensieri si trasformino in solide piccozze e in utili rampini che aiutano a scalare l'ardua e ripida montagna della vita, a superare le asperità che nella vita tutti (specialmente i giovani) incontrano e che fanno apparire il sesto grado, vale a dire le massime difficoltà in cui ci si può imbattere, come agevole da affrontare e facile da vincere. Lo recita il sottotitolo: si tratta di una cinquantina di "pensieri e scritti spar-

per tanti giovani nullapensanti e nullafacenti, disimpegnati e inetti, che si sentono vuoti di pensiero e incapaci d'azione. I pensieri e gli scritti che Alessandra ci ha lasciato sono densi e corposi (i primi) e rivelano non comuni doti narrative (i secondi) con l'ampia e dettagliata ricerca storica su Voltri e la ben congegnata saga familiare - tutta imperniata com'è su e attorno la magica figura di Gianni, l'amatissimo nonno (p. 25) - nella quale, avvicinando Voltri e Careri, si accomuna la Liguria alla Calabria, e viceversa: pensieri e scritti che hanno il ritmo e la portata di un fiume in piena, ma un fiume in piena che pacato inonda ma non distrugge, anzi bonifica e rende fertile il terreno della mente; un fiume che non si fa mai rovinosa alluvione, ma salutare bagno di idee fresche e genuine, giovanili e mature, sàpide e sagaci. Il lettore viene a trovarsi di fronte ad una raccolta di



si" (particolarmente efficaci il XIX e il XLIX) in cui Alessandra parla di tutto e di più, riflette su tutto: dalla felicità di vivere (p. 53) al dolore insopportabile, ma affrontato con coraggio (p. 57); dalla morte (pp. 28, 64 e 80) alla vita (pp. 42, 48, 60 e 75) fino al senso dell'eterno (p. 49), e ancora alla Natura (pp. 43 e 69) e agli animali (pp. 44 e 51); dalla scuola (pp. 26 e 48) alla politica (p. 27); dal G 8 di Genova (pp. 38 e 39). Non si perda la sua definizione sugli "8 Grandi della Terra"!) all'11 settembre (p. 55); dalla letteratura (Pirandello, pp. 24 e 32) alla musica (che lei vorrebbe lingua universale, p. 33) e all'amore (pp. 32 e 51); dall'obiettività (pp. 22 e 31) allo sguardo (p. 23) e all'onestà personale, anche in campo religioso (pp. 26, 51, 61 e 80); dal discorso sul Metodo (p. 34) alla quiddità del Genio (p. 35); dai compagni ("con cui sto bene... quasi tutti", pp. 48 e 58) ai vecchi ("che hanno la dignità del vissuto", p. 36), ma soprattutto ricorda e, da fine psicologa, tratteggia con pochi ma significativi tocchi le tante persone - di famiglia (su tutte Enrico, il fratello minore, p. 63; Lisa, la mamma, p. 46; Taddei, il papà, p. 47) o no - che ruotano attorno a lei. Questi pensieri di Alessandra, a mio parere, dovrebbero diventare lettura obbligatoria, uno alla settimana, nelle scuole

per tanti giovani nullapensanti e nullafacenti, disimpegnati e inetti, che si sentono vuoti di pensiero e incapaci d'azione. I pensieri e gli scritti che Alessandra ci ha lasciato sono densi e corposi (i primi) e rivelano non comuni doti narrative (i secondi) con l'ampia e dettagliata ricerca storica su Voltri e la ben congegnata saga familiare - tutta imperniata com'è su e attorno la magica figura di Gianni, l'amatissimo nonno (p. 25) - nella quale, avvicinando Voltri e Careri, si accomuna la Liguria alla Calabria, e viceversa: pensieri e scritti che hanno il ritmo e la portata di un fiume in piena, ma un fiume in piena che pacato inonda ma non distrugge, anzi bonifica e rende fertile il terreno della mente; un fiume che non si fa mai rovinosa alluvione, ma salutare bagno di idee fresche e genuine, giovanili e mature, sàpide e sagaci. Il lettore viene a trovarsi di fronte ad una raccolta di

Benito Poggio

Alessandra Taddei, *Tutto rimarrà un sogno (pensieri e scritti sparsi)*, De Ferrari, Genova

Cucina genovese nei secoli

## La pasta ripiena



L'abitudine di farcire la pasta con carne, verdure e formaggio morbido, risale almeno al Medioevo, la testimonianza è del frate parmense Salimbene de Adam che racconta, nelle sue cronache di viaggio, di aver mangiato dei ravioli senza pasta, meravigliandosi di questa ghiottoneria. Questa testimonianza conferma che almeno nel XIII secolo i ravioli erano consueti. In Italia, in ogni regione, esistono diversi tipi di pasta ripiena: tortelli, tortellini, ravioli, gobbi, pansotti, agnolotti ecc., che derivano il loro nome dalle torte medioevali, il cui ripieno era quasi sempre di carne pestata nel mortaio, con lardo e spezie, o di pesce (soprattutto tinche, anguille e gamberi di fiume), o di ricotta e verdure. L'uso di preparare ripieni di magro, cioè con verdure, non va pensato come un modo di risparmiare perché la carne era costosa, ma semplicemente perché si rispettavano i giorni di Quaresima. Per i contadini, ma soprattutto per gli ortolani, la verdura era nell'orto e la ricotta era prodotta dal latte della propria mucca o capra o pecora, ma nelle città, anche se parliamo di un mondo rurale dove gli orti erano subito fuori le mura cittadine, la verdura era spesso più costosa che la carne ed il prezzo delle uova variava a seconda della stagione

### I pansoti

*I pansoti dovrebbero essere fatti con il "preboggiun", cioè delle erbe selvatiche, solitamente sette tra cui il dente di leone, la pimpinella, la cicerbita, la talegna, il raperonzolo, le borraggini e le bietole selvatiche che vengono raccolte in primavera sulle alture di Genova. Alcune di queste erbe sono molto amare altre sono piuttosto dolci e vengono miscelate a seconda del gusto di chi le raccoglie. Essendo molto difficile trovare in vendita il "preboggiun" al di fuori di Genova, quella che segue è una ricetta con ingredienti reperibili ovunque, il risultato non sarà identico all'originale, ma comunque è molto simile.*

*Ingredienti: 2hg di bietole, 2hg di scarola, 2hg di spinaci, 2hg di lattuga, 2hg di borraggini, 1hg di catalogna, ½ kg di farina, 3 cucchiari di salsa di noci, 5 uova, vino bianco, sale, olio extra vergine d'oliva.*

*Lavare le verdure e lessarle in poca acqua salata. Una volta cotte lasciarle raffreddare e strizzarle molto bene, quindi metterle su un tagliere e tagliuzzarle finemente, mischiare quindi con la salsa di noci, un tuorlo d'uovo, un poco di sale ed un cucchiario d'olio.*

*Preparare la pasta disponendo a fontana la farina e impastarla con 4 uova e ½ bicchiere di vino bianco. Da questo impasto ricavare una sfoglia molto sottile, dalla quale saranno tagliati dei quadratini di circa otto centimetri di lato, entro cui sarà posta una nocciola del composto di verdure. Avvolgere poi la pasta a formare come un fagottino, fermando nel punto d'unione dei lembi con una lieve pressione delle dita. Mettere a cuocere i pansoti in abbondante acqua salata e, una volta cotti, condirli con abbondante salsa di noci stemperata con un paio di cucchiari di acqua calda.*

### Salsa di noci

*4hg di noci senza guscio, 2 spicchi d'aglio, la mollica di 2 panini, 1 bicchiere di latte, 1 bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, sale, una decina di foglie di finocchio selvatico.*

*Immergere le noci in acqua bollente per alcuni secondi, in modo da permettere il distacco della pellicola scura che le avvolge. Ammorbidire la mollica di pane con il latte e metterla con le noci, l'aglio, il finocchio selvatico, il sale ed un poco d'olio nel mixer fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi, ma piuttosto compatto, che verrà ammorbidito con l'olio, ed eventualmente con ancora un poco di latte.*

Romano Villa