

I ricordi profumati della mia vita

Un viaggio alla ricerca del cibo dell'anima

Ogni riferimento a fatti realmente accaduti e/o a persone realmente esistenti è da ritenersi puramente casuale.

Natalia Turri Santarossa

**I RICORDI PROFUMATI
DELLA MIA VITA**

Un viaggio alla ricerca del cibo dell'anima

Romanzo

BOOK
SPRINT
E D I Z I O N I

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2017
Natalia Turri Santarossa
Tutti i diritti riservati

*“Dedicato a tutte quelle persone
che combattono
ogni giorno contro i chili in eccesso.”*

*“Odore di ricordi.
Struggente desiderio
di afferrare un vago ricordo
risvegliato dal ricordo di
un odore profumato di ricordi:
raro momento d’Amore.”*

Prima parte

Profumi d'infanzia

La mia storia del peso comincia nel 1953.

Dai rossi tramonti infuocati all'orizzonte di pianure infinite, dalle distese oceaniche aride di erba altissima, ondeggiante e battuta dal vento dove una quercia secolare si stagliava sullo sfondo, da lì partono i miei ricordi odorosi.

Da quelle rare immagini sfocate dell'Argentina scolpite nella memoria con quelle sbiadite fotografie crepuscolari rimaste, riaffiora imponente il profumo dell'*asado*.

Era quell'odore sconvolgente che, nel sabato sera della nostra *fiesta* friulana, fumava abbondante sopra la griglia improvvisata da mio padre. Tra una canzone degli alpini e le recenti arie argentine in voga sentite alla radio da mia madre durante il giorno: "*Besame mucho*" o "*Gracias a la vida*", era quello il ricordo olfattivo che si ergeva imponente tra tutti i ricordi remoti e semisepolti dal tempo.

Il caldo umido opprimente della giornata e il faticoso lavoro di una settimana venivano dimenticati con la festa notturna, in quella remota periferia di Buenos Aires, in *Avellaneda*, tutti attorno al fuoco e con il sapore di quell'*asado* cotto alla brace.

Le costole del manzo tagliate dello spessore di almeno tre centimetri, in senso orizzontale contrariamente alle costicine di maiale venete, e i grossi *churraschi* venivano appoggiati su di una griglia rudimentale dove mio padre, esperto cuciniere e gran mangiatore di carne, aveva preparato un bel braciere ardente.

Girava la carne una volta sola senza timore di bruciarla, in questo modo si formava una buona arrostitura esterna e i succhi rimanevano tutti dentro.

Mia madre nel frattempo preparava un battuto di abbondante prezzemolo e aglio insieme ad olio d'oliva, sale, pepe e limone che veniva versato sopra senza risparmiare, ma solo verso la fine della cottura. Tutto il segreto della bontà di quella succulenta bistecca stava, secondo i miei, nella politica del Governo peronista che vietava rigorosamente la macellazione dei vitelli da latte. La carne dei giovani manzi, i torelli di almeno un anno e mezzo d'età, era più sostanziosa per il popolo e più redditizia nella quantità per il commercio.

In quelle serate poteva anche capitare che qualcuno, ricordando il Friuli, si facesse prendere dalla malinconia o dalla nostalgia.

«E quando ti prendeva la nostalgia» diceva sempre mia madre, «era finita. Prima o poi dovevi tornare a casa, e non da vincitore.»

Eppure con tutti gli sforzi dei miei per adattarsi a quel paese sognato e agognato molto più ricco dell'Italia nell'immediato dopoguerra, essi avevano sofferto di nostalgia giorno dopo giorno sempre di più.

La carne l'avevano vista proprio lì, non in Italia, in quei grossi *churraschi* che molto spesso affioravano pieni di carne, appena addentati dal bidone dell'immondizia: il Paese dell'abbondanza era lì eppure...

Però amava gli Italiani perché appena arrivati si costruivano una casa vera di mattoni, non di bidoni in lamiera, eppure...

Lì a due passi c'era una grande metropoli con gli omnibus che passavano ogni cinque minuti, eppure nel '57 erano ritornati a casa, appena in tempo, al crollo dell'economia dopo la rivoluzione del '55.

Se dovessi però ripercorrere le fasi della mia vita per capire da dove arrivi il mio grande amore per il cibo, dovrei cominciare dall'inizio, dal 1953. Da quando ad un mese di vita, mia madre si svegliò una mattina senza una goccia di latte per me.