

“UN SACCO D’ORO”

di Ivana Saccenti

Il Dottor De Martino, Vincenzo De Martino, arrivò come sempre puntuale alle nove e, come sempre, consumò il suo rito quotidiano: prima di entrare, si soffermò davanti alla targa di ottone all’ingresso dello stabile sul Lungomare Caracciolo, ne verificò la perfetta lucidatura e lesse mentalmente la scritta. Vi si specchiò per controllare il nodo della cravatta; con lui si specchiavano un lembo di mare e di cielo del golfo.

La Signora Lucia, addetta alle pulizie, ben sapendo quanto fosse esigente il dottore per quella targa, vi si applicava appena arrivava al lavoro alle sette. Panno morbido, detersivo spray specifico e olio di gomito, tanto olio di gomito. Fregava e rifregava, passava e ripassava, fino a quando l’ultima ombra di alone si dissolveva.

La targa, cui il Dottor De Martino rivolgeva devozione al pari di un’edicola votiva, recitava:

Studio De Martino – Notai a Napoli dal 1920

De Martino Antonio

De Martino Domenico

De Martino Vincenzo

De Martino Laura

Cinque righe incise in corsivo, che percorrevano la storia della sua famiglia, il suo orgoglio. Nonno Antonio e il padre Domenico, il passato; lui, il presente; sua figlia Laura, il futuro.

Il dottore salì nello studio al secondo piano del palazzo nobiliare, con balconata vista Golfo di Napoli. Uno dei panorami più belli al mondo, secondo alcuni; il più bello, secondo il notaio, a tal punto da non considerare quello un luogo di lavoro, ma un posto in Paradiso.

Era stato nonno Antonio ad inaugurarlo, nel lontano 1920. Da allora, mobili e suppellettili erano rimasti immutati, acquisendo nel tempo sempre più valore.

Come il tavolo fratino, che imponente dominava l’ufficio del notaio e sul quale Irma, la fedele segretaria, aveva già preparato la cartelletta con il primo atto della giornata: “Testamento Ruotolo Gennaro”.

Anna Ruotolo era arrivata allo studio dieci minuti prima dell’appuntamento; suo fratello Marco, poco dopo. Si incontrarono in sala d’attesa e si strinsero in un lungo abbraccio sincero: non si vedevano da quasi due anni, da quando Marco, dopo la morte del padre, aveva lasciato Napoli per altri orizzonti. Qualche telefonata per i compleanni e le feste speciali, ma niente di più.

Il ragazzo non aveva mai sfruttato il diploma di Perito Informatico, conseguito più per le insistenze del padre, “*l’informatica è il futuro*”, che per sua inclinazione. La tecnologia, che pur considerava importante, non lo attirava più di tanto e ancor meno un lavoro dietro una scrivania. Avrebbe voluto diventare perito agrario: sua vera passione era la natura, in tutte le sue declinazioni. Era stato per un anno in Australia, in una farm, a lavorare la terra, raccogliere frutti, accudire animali e imparare l’inglese. Poi pastore in un’incantevole isola delle Shetland e, mesi dopo, factotum in una farm di proprietà di due anziane sorelle, nella campagna dell’Oxford Shire.

I due fratelli non ebbero nemmeno il tempo di commentare quella convocazione, per entrambi tanto inaspettata, quanto misteriosa, che già la segretaria, rigida e compita, apparve sulla porta invitandoli a seguirla nello studio del dottore.

Il notaio li accolse con sorriso gioviale, stretta di mano decisa e li fece accomodare su due sedie antiche, importanti, di quelle ricoperte di pelle, con lo schienale alto.

Ai preamboli per le procedure di identificazione, seguì la lettura del testamento che Ruotolo Gennaro, deceduto il mese precedente, aveva redatto in favore dei due nipoti, unici eredi.

Di quello zio, fratello del padre, Anna e Marco non avevano più saputo nulla fin dalla loro infanzia. Infatti alla morte del nonno i rapporti tra la loro famiglia e lo zio si interruppero, a causa di un litigio per l'eredità di un campo di cui Gennaro si era appropriato ingiustamente, secondo il fratello. Le volontà del Ruotolo stabilivano che il suo appartamento al Vomero toccasse alla nipote Anna; a Marco, il terreno in Contrada Barzella, nel Comune di Villaricca.

“Non è tutto” aggiunse il notaio al termine della lettura del testamento, alzando lo sguardo verso i due fratelli, i cui volti esprimevano sorpresa e incredulità.

“Vostro zio ha lasciato una lettera, che andrò a leggere”.

Carissimi nipoti,

capisco che riterrete fuori luogo l'uso dell'aggettivo “carissimi”, considerati i rapporti, o meglio i non rapporti, tra noi. Per me, vi assicuro, siete rimasti nipoti carissimi.

Dopo il litigio con vostro padre per l'eredità del campo della Barzella, che vostro nonno aveva deciso toccasse a me, mio fratello non volle più vedermi e vietò anche a voi di frequentarmi. Decisione che mi causò profondo dolore. Non essendomi mai sposato, eravate voi la mia famiglia.

Tuttavia, grazie ad un informatore segreto, durante questi anni mi sono sempre arrivate vostre notizie.

So che Anna, con due bambini e un marito con un lavoro precario, vive in un piccolo alloggio in affitto. Ho pensato fosse giusto aiutarla e lasciarle il mio appartamento al Vomero, abbastanza grande per una famiglia di quattro persone.

Quanto a te, Marco, mi risulta che tu sia alla ricerca della “tua strada”, come si dice ora dei giovani che vogliono realizzarsi secondo le proprie inclinazioni. Giustissimo! Non come me, che ho rinunciato al sogno di fare il contadino come mio padre, per l'impiego fisso e lo stipendio sicuro alle Poste, salvo pentirmene poi amaramente.

So che ti piace la natura, la campagna, lavorare all'aria aperta e quindi desidero che il terreno della Barzella a Villaricca, un tempo di tuo nonno, e ancor prima del tuo bisnonno, ora sia tuo.

Lascio a te anche un sacco “d'oro”. No, non illuderti, non sono gioielli!

Si tratta di un sacco di grano speciale, antico, di produzione molto limitata, dai chicchi piccoli, biondi-rossicci da sembrare appunto d'oro, la Risciola. La nostra famiglia lo ha coltivato per generazioni, fino a mio padre che mi raccontava di ricavarne farina pregiata, con la quale faceva un pane dalla fragranza unica. Quando lo infornava, il profumo di spargeva per tutto il paese.

Durante la guerra, è stata la preziosa farina a salvarli dalla fame: bastava un po' d'acqua... ed ecco pane, pasta, focaccia. Se poi c'era a disposizione del pomodoro, allora... pizza!

È stato lui, prima di morire, a lasciarmi il grano, perché lo seminassi nel campo di Villaricca. Non l'ho mai fatto. Non ne ho colto l'importanza. Ho preferito passare la mia vita dietro uno sportello postale, ad incassare bollettini, spedire pacchi e telegrammi e pagare pensioni.

Ora lo affido a te. Sono certo che coglierai l'occasione di continuare la tradizione della famiglia Ruotolo.

In cambio, chiedo il vostro perdono, quello che vostro padre non ha saputo concedermi. E, ogni tanto, un fiore sulla mia tomba. Sì, perché se sei dimenticato da vivo, puoi fartene una ragione e puoi sperare che qualcosa cambi. Da morto, non c'è scampo: è per sempre.

Mi auguro che questo mio testamento non sia fonte di discordia tra voi due.

Sono consapevole di non aver fatto parti uguali: l'appartamento al Vomero ha un valore maggiore del terreno e del sacco di grano.

Almeno una volta nella vita, non ho fatto calcoli, ma ho ascoltato il cuore, pensando alla felicità di ciascuno di voi. Mi ha illuminato una frase di Don Milani: “Non si possono fare parti uguali tra diversi”.

“Bene, è tutto!”, concluse il notaio, “ora armatevi di penna e santa pazienza! È il momento delle firme.”

Poi, si rivolse a Marco.

“Signor Ruotolo, lei ha più o meno l’età di mio nipote. Mi permetta quindi un consiglio da nonno, non da notaio: colga l’opportunità di continuare la tradizione e la storia della sua famiglia. È dalle nostre radici e dal nostro passato che possiamo trarre la forza per costruire il nostro futuro. Auguri!”

S’era fatta quasi la una quando i due fratelli uscirono dallo studio e decisero di fermarsi in uno dei ristoranti sul lungomare. Scelsero un posto all’esterno, in prima fila, in modo da poter ammirare senza ostacoli lo spettacolo del golfo: in scena Castel dell’Ovo, il Vesuvio, Sorrento e, in lontananza, le isole. L’allegria di alcuni ragazzi che si tuffavano dagli scogli, a fare da sottofondo.

Ciò che era successo in quelle ore li aveva talmente sorpresi, che a nessuno dei due veniva uno spunto per iniziare un discorso. Anna avvertiva un certo disagio nei confronti del fratello, per quella decisione iniqua dello zio, dalla quale lei traeva vantaggio economico maggiore.

Fu Marco a rompere il ghiaccio.

“Anna, è incredibile che una persona praticamente sconosciuta, lontana dalla nostra vita, diciamo pure dimenticata, non solo si sia interessata di noi per tanti anni, ma addirittura abbia pensato di fare la nostra felicità. E oltretutto, riuscendoci! Almeno per quanto mi riguarda.”

“Tu allora non sei arrabbiato per come lo zio ha diviso le parti?”

“Ma che dici? Io sono felicissimo! Quel campo e quel sacco di grano saranno il mio domani. Ci pensi? Io sarò l’artefice del futuro della famiglia Ruotolo, e continuerò la sua tradizione qui, nella mia terra!”

Brindarono con un calice di Falanghina.

Quando Marco entrò in possesso del sacco, vi infilò le mani a coppa ed estrasse una brancata di chicchi, luccicanti come oro. Profumavano di sole e di terra, la sua terra!

Poi fece un sopralluogo al campo, del quale si erano impossessate erbacce altissime.

Lavoro da fare ce n’era parecchio. Non perse tempo.

Grazie all’aiuto di alcuni contadini del vicinato e ad un po’ di esperienza maturata all’estero, dissodò il terreno e lo preparò per la semina.

In giro per Villaricca la voce si era sparsa: “Pare che il nipote di Ruotolo voglia riprendere la coltivazione di grano Risciola, come suo nonno. Mah... questi giovani! Vedremo cosa saprà fare!”

Un amico agronomo lo illuminò sulle tecniche di coltivazione biologica.

Lavorò duro, ma la soddisfazione di veder crescere piantine sane, seguirne lo sviluppo e la maturazione delle spighe, compensava ogni fatica.

I risultati del primo raccolto furono sorprendenti. Spighe perfette, piene di chicchi dorati.

Raccomandò al proprietario della mietitrebbia di utilizzare rulli a movimento lento, perché le spighe non si rovinassero.

Visitò tutti i mulini della zona e scelse quello più antico: al girotondo lento e pesante delle sue macine in pietra, affidò il grano che si trasformò in eccellente farina.

“Vendila a peso d’oro!”, gli raccomandò l’anziano mugnaio, dall’alto della sua lunga esperienza, “farina così oggi non se ne trova più.”

Gli affari andarono veramente bene. I migliori panettieri di Napoli e le pizzerie più rinomate richiedevano solo “Farina Regina”. Così Marco chiamò il suo prodotto, creando il marchio e lo slogan: “Farina Biologica Ruotolo, la FARINA REGINA, prodotta esclusivamente dall’antico grano Risciola.”

L’idea gli venne quando scoprì su Internet, dopotutto era Perito Informatico, che la Pizza Margherita, inventata per onorare la Regina Margherita, fu impastata proprio con quel tipo di farina, considerata già allora un’eccellenza.

L'anno seguente, acquistò un terreno confinante con il suo e fece costruire una casetta per lui e una dependance dove ospitare studenti di agraria da tutta Italia, che desideravano lavorare la terra e apprendere le migliori tecniche per la coltivazione e la trasformazione del grano.

Immane il forno a legna, per la cottura del pane e della pizza.

Al cancello un enorme cartello: "Azienda Agricola MARCO RUOTOLO. Coltivazione biologica dell'antico grano RISCIOLO. Produzione di FARINA REGINA."

La sera dell'inaugurazione, grande festa. Marco invitò sua sorella con la famiglia, l'amico agronomo, i contadini del vicinato, il mugnaio, il proprietario della mietitrebbia e il notaio.

I ragazzi impastarono e infornarono pane e pizza e la fragranza aleggiò per la campagna e per il paese.

Qualche anziano commentò: "Ah, però, questi giovani ci sanno fare! Non si può sbagliare, questo è profumo di Risciolo!"

Marco propose un brindisi.

"Tutto ciò che ho, tutto ciò che faccio e tutto ciò che sono diventato, lo devo a te, zio." E alzando lo sguardo al cielo: "Grazie, non ti dimenticherò!"

Qualcuno inneggiò: "Lunga vita all'Azienda Agricola Marco Ruotolo, al grano Risciolo e alla Farina Regina!"

In alto i calici, che all'unisono si toccarono.

Un tintinnio cristallino si levò al cielo.