

Non riesco a quantificare con esattezza il tempo trascorso dalla chiusura del bar “Odilia”, in piazza A. De Gasperi, ma una cosa è certa: per me il luogo è talmente denso di significati che è ancora in piena attività.

Entro e, dietro il bancone, Agostino è intento ad avviare la macchina del caffè.

Sento lo sbuffo del vapore ed il colpo secco per liberare il filtro dalla posa. Con un gesto competente Agostino lascia colare il liquido nero nella tazza dal bordo spesso e blocca il flusso a tempo debito. L'avventore è un intenditore in fatto di caffè, ed Agostino un maestro: non è da lui servire un caffè troppo lungo, né al contrario, troppo concentrato o bruciato. La tazzina trova posto sul bancone accanto alla zuccheriera, poi viene portata alla labbra e trattenuta il tempo necessario perché la delizia venga sorbita e gustata, poi deglutita lentamente. Il signore è servito, il suo gusto è stato soddisfatto, la moneta striscia sul metallo della balaustra per finire nel cassetto usurato dal tempo. Segue un saluto, un tintinnio di porcellana e poi tocca a me. Con fare esitante formulo la richiesta: un gelato bigusto. Esitante, perché potrebbe domandarsi il lettore, perché chiedo un gelato al gusto di crema e cioccolato, che costi 10 lire e con cucchiaino. Mi aspetto un gesto di stizza, invece niente. Il buon Agostino afferra, con la sinistra, il tronco di cono di cialda rammollita dallo scirocco corsanese, con la destra affonda la paletta nel contenitore cilindrico incastrato nel bancone e, così come i prestigiatori al circo, invece del coniglio o della colomba, tira fuori una paletta colma di candida crema, posa con delicatezza il contenuto e ripete il gesto cambiando contenitore. E' la volta del cioccolato che va a sposarsi con la crema per la gioia del mio palato che già si predispone a gustare la leccornia producendo una quantità esagerata di saliva: me la sento agli angoli della bocca, ingoio per non sbavare come la cagnetta di Pablow. Poso la moneta di stagno sul bancone, impaziente di ritirare lo squisito gelato, ma Agostino non ha ancora finito. Tira indietro la tazzina di cialda tremolante e completa il servizio come richiesto: posa al centro un cucchiaino di legno leggero. Non so se saluto. So soltanto che afferro il trofeo ed esco dal bar. Faccio lo slalom fra i tavolini rotondi disposti all'esterno ed imbocco la strada di casa. Percorro la piazza, enorme per la mia piccolissima statura, do' uno sguardo all'orologio di cui non comprendo gli alfabeti(li avrei appresi da grande quando le mie strutture mentali avrebbero potuto comprendere il meccanismo della numerazione “ in base 5 ”) . Procedo infilandomi nel maleodorante budello che costeggia la chiesa di Santa Sofia, per i corsanesi “ a Scittuleddra da chiesa”. Con il cucchiaino di legno porziono il gelato in modo tale che il piacere non si esaurisca nel volgere di qualche minuto. Esco dal buio e stretto luogo...neanche il suo odore “ forte”mi ha distolta dal gustare il gelato del bar Odilia. Percorro Via XXI Aprile, sono nelle vicinanze di Vico Galilei..., sona a casa. Con le labbra ancora sporche di gelato e con la lingua roteante, come un'elica intorno alla bocca, entro nella prima stanza. Mia madre è lì intenta a cucire una frangia intorno ad una tovaglia “ a pintu”, “štajata” dal telaio della nonna Concetta. Mi avvicino e le chiedo di Agostino(Corsano 28.05.1910 – 12.11.1971) . Inizia il racconto con la faticosa frase. “ Me pare ca è du 1910, è fiju da nunna Rosa Marina e du nunnu Pati Vitu...Di tutto il racconto capto la parte conclusiva, “poi sposò Odilia ed aprì il bar”. Presa dal desiderio di gustare il gelato ho omesso di aggiungere un particolare: mentre attendevo il mio turno, una signora ordinava un certo quantitativo di dolci di pasta reale, una “guantiera” di bocconotti ed un' altra di “ nstazzoli”per il battesimo del primogenito. Agostino, con la calma proverbiale, senza distogliere lo sguardo dagli avventori che, nel frattempo, si stagliano nel vano della porta protetto da una tenda a pendagli, dice che ne avrebbe parlato con Odilia una volta tornato a casa.

Odilia (Alessano 6.01.1918 – Lago (CS) 03.11.2008), figlia di Addolorata Longo e Umberto Rizzo, proprio per ottimizzare la “risorsa bar” aveva preso lezioni di pasticceria raggiungendo risultati lusinghieri nella produzione di numerosi prodotti dolciari e da forno. Ma i tempi, decisamente diversi dagli attuali, non permettevano ai provetti pasticciieri di disporre di un forno “in proprio”né di un laboratorio attrezzato ed efficiente. La fase di preparazione si svolgeva nelle mura domestiche; quella della cottura , invece, avveniva in un forno privato perso in gestione dai tanti fornai corsanesi. Ecco perché quando andavo al forno con mia madre per la “cotta” di pane mensile sentivo ripetere al fornaio: “ vidi ca osci nc' è l' Odilia”. Adesso mi rendo conto del compiacimento

dei clienti del fornaio: la presenza di Odilia sarebbe stata garanzia di un forno calibrato a “regola d’arte” in modo tale che le paste secche avessero una cottura graduale. Ciò avrebbe, di conseguenza, assicurato lo stesso trattamento anche alle “ramiere” di pastarelle con lo zucchero e “cuddhrurini” con l’olio e semi di finocchio che i clienti del fornaio preparavano per ammortizzare il costo della cotta, nella consapevolezza che dovevano passare, almeno, una ventina di giorni prima dell’altro pane. Il particolare, fa comprendere e, se occorre apprezzare maggiormente, i cambiamenti prodotti dal passare del tempo, anche, in fatto di condotte alimentari. Chi ha la mia età ricorderà, infatti, che i prodotti per la colazione non erano facilmente reperibili, né se ne trovavano a iosa sui banconi dei negozi della Corsano dell’epoca, ma venivano “fatti a casa”. Ritornando a Odilia e alla sua presenza al forno...*alla fine della giornata di lavoro sempre che una pasta secca poteva uscire*. Questa frase voleva dire che la pasticciera, nel dare la decima obbligatoria al fornaio, poteva scegliere di regalare un dolce a suo piacimento ai presenti, specialmente se bambini, per non fare *cannavula*. Io, se ero presente, (e spesso lo ero a motivo della “tristizia” che mi induceva a combinarne delle belle se rimanevo in casa e senza la vigilanza di mia madre) coltivavo la speranza segreta del dono e quando essa si traduceva in realtà, mangiavo per prima cosa il rosso, o verde, candito posato sulla sommità del dolce dalle mani esperte di Odilia. Ricordo la similitudine che operavo, con la fantasia di bambina: paragonavo la pasta secca alla montagnetta “Du Purraru” i cui tornanti, invece che di pietra, erano di pasta di mandorle e zucchero a granelli. Il fornaio provvedeva da solo a sfornare le “ramiere” secondo le raccomandazioni puntuali di Odilia che, nel frattempo, era tornata a casa per finire, insieme ai figli e ai nipoti (fra cui uno di nome Ciccio che trascorreva lunghi periodi in casa della dolce zia), i dolcetti di pasta reale per il battesimo della domenica successiva. L’intera famiglia partecipava all’impresa che poteva assicurare una cospicua somma alla fine della settimana o del mese a seconda delle disponibilità economiche dei committenti. E siccome “in illo tempore” il tasso di natalità in Corsano era abbastanza alto, non passava domenica che non vi fossero almeno un paio di battesimi nei quali servire. Anche la nonna Ada contribuiva alacremente alla conduzione familiare della piccola azienda: sistemava i pirottini che avrebbero accolto i dolcetti. Perfino lo stuolo dei nipoti che, periodicamente, affollavano la casa della “dolce zia” aveva un compito nella speranza di un dono in natura: una manciata di confetti multicolori, dei pinoli, una cucchiata di glassa al cioccolato...Antonio, il secondogenito, serviva ai battesimi a domicilio e, su suggerimento della madre, “passava” il vassoio di dolcetti alternandolo con quello dei liquori, tassativamente, preparati dai padroni di casa le cui “assenze” (il termine indica l’essenza con la quale si aromatizzava l’alcool etilico e lo sciroppo di acqua e zucchero) erano quelle dello Strega, del Doppio kummel, dell’Anisette, del Persico Reale e dell’Alkermes. Era sempre lui che, a richiesta ed in casi eccezionali, serviva a domicilio anche le “Cremolate”: gelato in coppa di metallo trasportato in un contenitore coperto e con due manici che, a sua volta, veniva issato sul serbatoio della rossa moto del “garzone del bar”. C’erano sempre Agostino e Odilia dietro le ordinazioni e i servizi battesimali nel senso che, come fa ogni buon maestro, loro due curavano la regia, mentre i figli mettevano in pratica le indicazioni. Più tardi Antonio fu sostituito da Umberto nei servizi battesimali, mentre a casa le figlie, sotto la guida attenta della nonna e della zia (Laura Rizzo) attendevano alle faccende domestiche e agli studi. Agostino continuava a gestire il suo bar coadiuvato dai figli maschi che in concomitanza con la festa del Santo Patrono avevano un bel da fare coi tavoli da sistemare sull’antica piazza, con gli spumoni da servire e con i servizi battesimali che, guarda caso, coincidevano proprio col grande giorno. Ciò accadeva soprattutto nel periodo estivo quando i tanti emigranti tornavano al paese per onorare il Santo di Sebaste e la famiglia che, nel frattempo, era cresciuta. Odilia riforniva il bar di bocconotti alla crema e ~~stazzoli~~ curando personalmente il dosaggio degli ingredienti per la produzione del gelato. Ricordo quando dalla gelatiera il prodotto veniva trasferito in contenitori diversi a seconda del gusto. Odilia, grazie alla sua statura, sollevava più in alto che poteva il lungo e grosso cucchiaino - spatola avvolto letteralmente dal buonissimo mantecato che, poi, si sarebbe gelato nel contenitore cilindrico del bancone. Di ritorno a casa, oltre alle faccende domestiche da sbrigare a motivo della famiglia numerosa, Odilia aveva la pasta reale da trasformare in agnelli se si era nel periodo antecedente la Pasqua. A volte essi venivano ripieni di “faldacchiera”: un impasto con una base di pan di Spagna cosparsa di mandorle, o noci, aromatizzato di cannella e bagnato di “millefiori o strega”. Per noi corsanesi nessuna Coena Domini del Giovedì Santo poteva essere consumata senza l’agnello pasquale prodotto dal bar Odilia&Agostino. Era da vedere la tavola

imbandita sull'abside della monumentale chiesa di Santa Sofia con al centro il dolce e riccioluto ovino recante la rossa bandierina simbolo della vittoria di Cristo sulla morte. Domandavo a mia madre chi avrebbe avuto il privilegio di gustare quel boccone prelibato e lei mi rispondeva con un gesto eloquente del capo che voleva dire: "non ti interessa". Il dilemma è rimasto irrisolto finché non ho appreso che il dolce pasquale andava condiviso con le persone di una cerchia ristretta. Il tempo continuò a trascorrere inclemente, Agostino si chiuse in una sorta di mutismo di cui non riuscivo a darmi una spiegazione logica, da adulta seppi che un ictus aveva leso, solo in parte, il centro del linguaggio e che lui per non biasciare le parole aveva scelto di dirne poche. Continuò a recarsi al bar ogni giorno, poi scelse il marciapiede vicino casa per trascorrere il suo tempo ed una sedia posta in modo tale che la spalliera gli facesse da appoggio al braccio destro. Lo vedevo ogni volta che passavo per recarmi in Via Regina Elena dai nonni e non mi sembrava possibile che non fosse dietro il bancone con Odilia a spatolare il gelato...Di lei ricordo, anche, l'impegno in parrocchia, al fianco della sorella Laura profuso maggiormente quando famiglia e bar glielo consentirono. Le letture domenicali durante la messa vespertina nella chiesa di Santa Sofia, sotto lo sguardo compiaciuto di Don Ernesto, venivano proclamate, anche, da loro due. Quando ricordo Agostino non posso fare a meno di inserirlo nella cornice della piazza e del bar con il suo aroma di caffè misto a tabacco, latte e cioccolato. Se passo di là indugio, ancora, dinanzi alla porta dell'antico bar. Chissà che non mi venga offerto un gelato bigusto, col cucchiaino di legno leggero e sempre al costo di £10. Tanto in paradiso il tempo s'è fermato. I coniugi Agostino e Odilia Longo, con il loro lavoro onesto e silenzioso, hanno lasciato un segno nella nostra Comunità. "L'arte du tata è menza mparata" recita un detto della tradizione orale che si può applicare perfettamente ai discendenti della famiglia: alcuni figli, infatti, continuano a perpetuare la tradizione di famiglia.