

Una giornata di magia

Ci sono ricordi che per tutta la vita ti accompagnano, perché sono legati a odori, anzi profumi, sapori e immagini, che i nostri sensi hanno codificato come incancellabili perché associati a dolci momenti

Ognuno di noi ha uno zio un po' matto, sempre con belle macchine, mille fidanzate, che dice pure un sacco di parolacce, tanto che quando racconta qualcosa, la nonna corre a coprire le orecchie dei più piccoli, però è sempre il preferito di noi ragazzi.

Ci fa sbellicare di risate, con lui si mangiano quintali di gelato proprio poco prima di cena, e ci allunga, di nascosto dei genitori, qualche monetina che poi buttiamo nel biliardino o nel flipper.

Zio Stefano, che poi noi chiamiamo lo zio matto, veramente, veramente, non è neanche nostro zio, perché è lo zio di papà, l'ultimo di sette figli, che ha infatti, qualche anno in più di lui, e per questo sono cresciuti un po' come fratelli. Però pure lui lo chiama zio.

Quando scendiamo giù dai nonni in Abruzzo, a passare le vacanze estive, non vediamo l'ora di arrivare perché ci fanno un sacco di feste e poi alla fine arriva lui, con qualcosa che ci lascia a bocca aperta, pensate che l'ultima volta si è presentato con un pony. Un cavallo tutto per noi tre, ma ci credete o no, però alla fine papà, che non sapeva neanche lui cosa dire, lo ha ringraziato ma poi glielo ha fatto riportare indietro.

Ci pensate nel nostro appartamento a Roma, un pony, chissà se la maestra me lo faceva entrare in classe, e poi i miei amici...

Vabbè lo zio matto è troppo forte, ci vuole troppo bene.

Adesso che alla mia sorellina il dottore gli ha detto che ha l'asma, ogni giorno gli porta una Barbie diversa, ma si ricorda pure di noi sempre con qualcosa. Il problema è che mentre prima, fino a fine agosto, si viveva in pantaloncini e ciabatte a correre avanti e indietro dal mare, allo stabilimento dove al biliardino dilapidavamo le paghette dei prossimi 25 anni, adesso papà ci sveglia alle 6 di mattina per andare in spiaggia a respirare quel coso che fa bene all'asma, lo iodio, che se continua così io lo odio.

Tutte le mattine la stessa storia, così poi finisce che dopo pranzo, invece di scappare giù al mare, caschiamo a dormire almeno fino alle cinque, e arriviamo alla spiaggia, in tempo in tempo solo per il bagno.

Una tragedia, meno male che lo zio matto si è inventato una bella cosa l'altro giorno, e ha detto a mio padre, che la mattina seguente, non

dovevamo andare a respirare in spiaggia, ma ci avrebbe portati in collina a trovare un suo amico. E così è stato, papà con mia sorella è uscito sempre presto, mentre noi due abbiamo dormito ancora un po'.

Alle 8 però è arrivato lui e ci ha caricati in macchina, io ero curioso e volevo sapere dove saremmo andati, lui mi ha risposto, *"andiamo dove nasce il formaggio"*, *"ma perché non nasce nel supermercato"*, rispose il mio fratellino, facendo fare una grossa risata a tutti.

Siamo arrivati in questa grande fattoria, dove di lato c'erano altre grandi case di legno, *"quelle sono le stalle dove vivono le mucche, mentre quella con i panni stesi è la fattoria di Vittorio"*.

Ci viene incontro un signore molto magro, la bocca stretta e il viso solcato dai raggi solari, preso di sicuro nelle sue passeggiate tra i campi, insieme alla sua mandria di mucche, che ancora non si vedono, però si sentono tantissimo dal rumore che fanno.

*"Le sentite, stanno aspettando voi, per essere munte"*.

Io e mio fratello ci siamo guardati negli occhi stupiti, come per dire e adesso come facciamo.

Lo zio matto è andato avanti con Vittorio, che mi sono scordato di dire, ha anche i capelli un po' lunghi, non più biondi, grigi, ma lunghi, che sicuramente a mio papà, abituato con la divisa non gli piacciono, e comunque se li aggiusta sempre portandoli indietro con la mano, pare che fosse un capitano di nave, sempre in mare, e che poi un giorno si è bello che stufato dell'acqua, e se ne è tornato a casa dai suoi, qui in montagna.

Entriamo nella stalla dove c'è un viavai di persone con i secchi di metallo pieni di latte, che li versano in altri più grandi e poi li portano via. Lo zio ci chiama per andare davanti a un grosso recinto, dove una gigantesca mucca, noiosamente mastica del fieno, con lo sguardo a dire, *"allora mi alleggerite o no oggi?"*

*"Questa è la Carlotta"*, ci dice Vittorio con suo accento un po' toscano, *"e sta aspettando per darvi del buon latte fresco da bere, però dovrete prenderlo da soli"*.

Mi fanno sedere su uno sgabello basso basso, quasi come quelli che avevo all'asilo, e con l'aiuto di zio prendo la pancia della mucca e comincio a strizzare le sue sisette, e di colpo arriva dritto sparato il latte nel secchio. Io sorrido soddisfatto e continuo ancora un po', anche se Carlotta forse non è così contenta perchè muggisce forte. Comunque ne ho fatto abbastanza per noi due, per un bel bicchiere che beviamo tutto d'un fiato, con la gocciolina che ci rimane sulla punta del naso.

Ma non è finita qui, Vittorio con lo zio ci portano nell'altra casona di legno e come entriamo c'è del fumo, un odore di latte cotto, però un po' più aspro. Ci avviciniamo a un grosso pentolone che ha sotto una fiamma non troppo forte, perché ci hanno spiegato che la temperatura del latte deve essere di circa 40°, per fare il miracolo del formaggio. Che poi non basta solo la temperatura, ma nel latte ci deve essere il caglio, cioè tipo un lievito che può essere vegetale o animale, che è quello che fa addensare il latte che così diventa una pasta sempre più fitta, che viene spezzettata più volte, e questo ce l'hanno fatto fare a noi, fino a quando si raggiunge la giusta consistenza e allora Vittorio, che si è pure scottato le mani, perché l'orologio che segna la temperatura era arrivato a 60°, ha messo questa pasta bianca dentro dei contenitori bucati, così è uscita tutta l'acqua.

Non ci potevamo credere, il latte si era trasformato, da liquido a solido, un po' molliccio, però solido.

Il tempo è passato in frettissima, e quando abbiamo riempito sei contenitori ho chiesto l'ora, ed era mezzogiorno, allora zio ci ha detto di andare verso la macchina, sennò chi lo sentiva papà.

Mentre andavamo però Vittorio ci ha richiamato ed è venuto da noi con delle piccole vaschette, *"siccome avete lavorato bene è giusto che veniate pagati per cui ecco due ricotte per voi"*.

*"Ma non è quello che abbiamo fatto noi"*, *"certo è quello avanzato e non diventerà formaggio, però rimesso in pentola a cuocere è diventato ricotto anzi ricotta"*. Nel cofano lo zio matto però ha messo anche due forme rotonde, che poi ha sistemato nella cantina del nonno, mettendoci sopra sale, pepe nero e pure un po' di paglia.

Noi però ci siamo divertiti tanto quella mattina, e poi le ricotte le abbiamo mangiate a pranzo, erano buonissime.

Dopo qualche settimana, un giorno dopo pranzo, il nonno ci ha detto *"vediamo quanto siete stati bravi"*.

E'andato in cantina ed è tornato su con un pezzo del nostro formaggio, l'abbiamo assaggiato, e il sapore ancora oggi riesco a sentirlo in bocca. Non so se è perché lo avevamo fatto anche noi, o se la gioia di vedere trasformare del latte come per magia in formaggio, ma è stata una delle giornate che non dimenticherò mai, proprio una giornata magica.