



**Vittoria Manzardo**  
di anni 14  
di Thiene (Vi)

In collaborazione con



Fondazione  
Insieme AltoVi Onlus  
di Thiene (Vi)

## I NONNI UN VERO PATRIMONIO DELL'UMANITÀ DA PRESERVARE

*Immaginiamo per un momento di vivere in un mondo senza più i nonni, senza più le loro molteplici utilità e l'affetto e la vicinanza...*

**V**aleria sta sfogliando un album di fotografie e guarda l'immagine che la ritrae in braccio a nonna Clelia. Altre figure emergono da chissà quali lontananze e con le immagini la memoria regala anche parole. Come quelle della filastrocca "*deo, deo, deolin... campo marin, perseo seco, corni de beco ,cicio, cicio beeeee*" che la nonna recitava sfiorandole le dita della mano.

La ricorda determina-

ta, arguta, riservata, ma rammenta anche la sua delicatezza nel posare le labbra sulla fronte di nonno Tommaso, giunto alla fine dei suoi giorni, per l'ultimo, dolcissimo bacio. Immersa nei suoi ricordi non sente arrivare Vicky una ragazzina che conosce da tanto tempo e che fin da piccola passava delle ore a guardare le vecchie foto della sua famiglia. La tinta seppia delle immagini, i vestiti delle donne e i buffi capelli degli uomini la conducevano in mondi lontani.

**Vicky: zia Vale a che cosa stai pensando così assorta?**

**Valeria:** Alla mia nonna che nei ricordi è soprattutto una cuoca davvero tosta. Sarà perché io in cucina non valgo proprio tanto. I manicaretti che sapeva cucinare erano eccellenze, si direbbe adesso, della cucina veneta. Il baccalà, almeno 10 ore a pipare sul mattone. Le *tajadee* condite con un *consiero* da far resuscitare i morti. La *co-radea* che bisognava pre-

**Alle lunghe ore trascorse sferruzzando al fianco della nonna, durante i pomeriggi estivi. Le sue mani non potevano star ferme. Era abilissima a realizzare scarpe, coperte, calzini (con quattro ferri!)**



**NONNI PATRIMONIO DELL'UMANITA'**



La Wigwam  
Local Community  
Alto Vicentino - Italy

notare come al ristorante perché tutti, figli e nipoti, ne volevano un assaggio (cioè un piatto abbondante, completo con la polenta). Il *macafame*, un dolce prelibato, era una rarità perché di pane non se ne avanzava.

**Come la *pana'* che, proprio perché era un piatto semplice, riceveva consensi da tutti. Si questionava a chi toccava andare a mangiare gli gnocchi, e da grandi, il risotto con i buscandoli o la peperonata con lo spezzatino. D'accordo cibi un po' difficili da digerire, ma che specialità!**

**Vicky: a casa ho sentito i miei genitori parlare di dieta mediterranea, ma non mi sembra che comprendesse questi piatti.**

**Valeria:** nel 2010 la dieta mediterranea ha ottenuto il riconoscimento di Patrimonio orale e immateriale dell'Umanità. Se l'Unesco ha posto la sua attenzione alle diete e ai cibi del Mediterraneo, vuol dire che si tratta di squisitezze che fanno persino bene alla salute. Scelta assolutamente condivisibile. Siamo davvero fortunati noi italiani. Prodotti ottimi e una fantasia, anche in cucina, che tutto il mondo ci invidia. Ma anche le pietanze che assaporavo un tempo erano molto gustose. La nonna della cucina mediterranea non ne conosceva nemmeno l'esistenza.

**L'olio era una scelta secondaria. Il burro aveva la precedenza assoluta per rendere saporiti piatti altrimenti considerati poveri sia nel profumo che nel gusto. La sua salute non ne ha risentito, visto che, ultranovantenne, continuava a mangiare con appetito quanto preparava.**

**Vicky: stai guardando quelle foto come se quelle persone fossero qui, davanti a te. A cosa stai pensando?**

**Valeria:** alle lunghe ore trascorse sferruzzando al fianco della nonna, durante i pomeriggi estivi. Le sue mani non potevano star ferme. Era abilissima a realizzare sciarpe, coperte, calzini (con quattro ferri!!!!). E se depositava

la lana era per prendere il cotone e iniziare con l'uncinetto un altro lavoro. Le sue preziose lezioni mi davano grande soddisfazione. Ero molto orgogliosa dei vestiti che indossavano le mie bambole ma forse la nonna si comportava come Penelope. Disfaceva di notte i pasticci che io combinavo di giorno.

**Vicky: la tua nonna deve essere stata proprio una persona speciale e originale. Aveva degli animali in casa? Perché ridi?**

**Valeria:** mi vien da ridere pensare al suo rapporto con gli animali. L'allevamento della galline, in un angolo nascosto del giardino, era diventato quasi un hobby al quale non voleva rinunciare perché le uova di giornata erano fondamentali per i suoi menù. E i *toseti* la guardavano con la bocca aperta mentre ingozzava le bestie destinate a diventare l'ingrediente fondamentale della minestra di Natale. Il collo, ai polli, glielo tirava senza battere ciglia. Di nascosto dai *putei*, credevano i genitori, i quali non gradivano che i loro pargoli assistessero a simili nefandezze. Salvo poi apprezzare il gustoso brodo dei *polastri*.

**Vicky: e voi guardavate mentre faceva tutto questo?**

**Valeria:** per lei, che da piccola aveva vissuto in una famiglia dove c'erano tante persone e poco cibo, le galline erano animali per la cucina. Erano stati tempi molto duri durante la Grande Guerra.

**Vicky: quando sei cresciuta le piaceva ascoltare le cose che le raccontavi?**

**Valeria:** era attenta ai discorsi e grata se, grazie a qualche confidenza, poteva entrare nel mondo degli amati nipoti. Lei c'era sempre. Ancora adesso se passo davanti alla sua casa, a volte, ho l'illusione di vederla alla finestra. Conosceva gli orari di scuola prima e del lavoro poi, e attendeva il passaggio delle nipoti. Per un saluto o un invito: "Xè pronti i gnocchi, vien su che te ne do un piatto". Altre volte era le notizie del giorno che venivano comunicate

senza necessità di usare il telefono: "Xè nato el nevodeto de la Nina, se gà fata novissa la fioa de Bepi, xè tardi va casa che i te speta...". Alzare gli occhi e sapere che un angelo custode ben visibile ti sta proteggendo: era una sicurezza che faceva vivere meglio.

**I nonni, che ricchezza! Chissà cosa aspetta l'Unesco a considerali una specie da salvaguardare. Chissà perché non sono ancora stati riconosciuti Patrimonio dell'Umanità ■**

© Riproduzione riservata

