

## Cannelloni, lasagne, ravioli e gnocchi

Elizabeth Cinello

(Traduzione di Elettra Bedon)

*(English version below)*

Il parco si trova su un pendio della via Caledonia, proprio prima che la strada si arrampichi su un'erta collina, probabilmente la più ripida della città. È mattina e non c'è nessuno in giro. L'erba riluce al sole di primavera; lei è seduta su una panchina vicino al terreno da gioco dove sono d'accordo d'incontrarsi.

Nina squadra da capo a piedi l'uomo anziano; è venuta un'ora prima per poter vederlo arrivare. Anche lui è in anticipo, ma lei lo era di più. Lui aveva individuato il suo cappotto scuro da dietro l'angolo, e l'aveva guardata per un po'. Lei somiglia a una roccia nera in un mare di verde. Lui cammina lentamente dalla via Caledonia attraverso l'erba, lasciando un sentiero incurvato di erbe appiattite dove mette i piedi. Sorride quando è abbastanza vicino perché lei possa vederlo in viso; ha un volto gentile, aperto e rilassato. Quello di lei è grassoccio, con qualche ruga. Lui alza il cappello; tutti e due si rendono conto che lui ha in testa più capelli di quanti ne abbia lei.

“Signora Crocetti? Alberto Di Rota, piacere di conoscerla”.

“Il piacere è mio”.

Si stringono la mano; hanno tutti e due la fede. Dopo un'ora passata sulla panchina, la punta del naso di lei è un po' rossa. La punta delle scarpe di cuoio di lui è bagnata per aver camminato attraverso il prato umido.

“Posso sedere?”

“Certamente”.

Per evitare imbarazzo quando lui fosse arrivato, Nina si era seduta all'estremità della panchina del parco, lasciando abbastanza spazio perché lui potesse sedere a proprio agio accanto a lei, ma non troppo vicino. Alberto coglie l'allusione. Comincia.

“Non ero sicuro che lei sarebbe venuta”.

“Perché no, avevo detto che lo avrei fatto”.

“È insolito per gente come noi di incontrarsi così, non pensa?”

“Ho incontrato il mio povero marito così. Sono scesa dall'aereo e lui era là. Avevo ventitré anni. Ci eravamo sposati per procura, io ero in Italia, lui era qui. Suo cugino mi aveva fatto vedere la sua foto per il passaporto; mi erano piaciuti i suoi occhi. Ecco, adesso lei sa tutto di me”.

Nina e Alberto avevano parlato al telefono prima di fissare l'appuntamento. Lui aveva messo un'inserzione sul giornale locale italo-canadese.

*‘Sono un uomo anziano, in buona salute, pulito, in pensione. Vivo da solo, sono vedovo’.*

La richiesta di aiuto nella sezione posteriore del giornale aveva richiamato l'attenzione di Nina. “Interessante”, aveva pensato; “un vedovo, non uno scapolo. Ciò

significa che sa come comportarsi con una donna”. Nina rispose all’inserzione.

“Da dove viene?”. Il suo accento diceva Abruzzi.

“Torre dei Passeri. Lei ha detto di venire da Sora”.

“È vero”.

“Scommetto che la sua amatriciana è deliziosa”.

“Vincerebbe la scommessa. Lei abita qui vicino?”

“Ci si va a piedi, se le piace camminare”.

“Noi abbiamo abitato qui vicino nei primi anni. Casa sua è vicina a una fermata dell’autobus?”

“Abito più vicino alla via Rogers che al parco”.

“Perfetto. Ha un cane?”

“No, niente cani. Solo un canarino”.

“Non intendo fare pulizia per lei o per il suo canarino”.

“Ho una donna delle pulizie che viene ogni settimana”.

*Cerco una cuoca fissa, qualcuno con cui mangiare, che sappia il sapore del vero cibo e come cuocerlo. Cannelloni, lasagne, ravioli e gnocchi. Se conoscete la cucina tradizionale italiana, se il cibo significa qualcosa per voi, chiamatemi. Offro pensione completa e uno stipendio. Niente di lascivo o libertino.*

Nina abita in una casa cupa in un intreccio di strade che svoltano e non portano in nessun posto. Dopo la morte di suo marito la figlia l’ha convinta a vendere la casa e ad andare ad abitare con lei, dividendo le spese.

Nella casa di sua figlia il grande schermo del televisore resta acceso tutto il giorno, cosa che le fa venire la nausea. I bambini sono sui loro iPads tutto il tempo, il cane sporca il tappeto della sala da pranzo quasi ogni giorno, sua figlia fa una dieta senza carboidrati per perdere peso e sua nipote è vegetariana e passerà a cibi senza glutine.

“Così, ha voglia di mangiare cannelloni?”

“Come ho detto al telefono, mia moglie è morta qualche anno fa. Da allora non ho più fatto un buon pasto”.

“Io non ho l’intenzione di sostituire sua moglie, ci capiamo?”

“Assolutamente. Non sto cercando una moglie, cerco qualcuno che se ne intenda di cibo. Voglio mangiare di nuovo”.

“Non ha figli?”

“No. Mio figlio è morto quando aveva tre anni. Meningite. Non abbiamo avuto altri figli, dopo”.

“Mi dispiace”.

Alberto si stringe nelle spalle come per dire “È la vita, ed è spaventosa”. In lontananza l’autobus per Caledonia rompe il silenzio con un forte rumore prolungato mentre comincia a risalire la collina.

“Mangia di tutto?”, domanda Nina.

“Di tutto. Ogni singola cosa”.

Nina sgancia il fermaglio della sua grande borsa nera e ne tira fuori una lista scritta a mano, che dà ad Alberto. È un elenco di piatti conosciuti da tutti coloro che sono venuti da una terra che avrebbe dovuto avere la forma di una forchetta.

“Qui c’è quello che posso cucinare per lei ...”

- pappardelle alla lepre
- bigoli grossi con l’oca e porcini
- quaglie all’uva
- trota ai porri con polenta
- stracciatella
- osso buco
- scaloppine al marsala
- risotto alle capesante
- calamari ripieni
- abbacchio alla romana ...

“Naturalmente preparo tutti i piatti tipici dell’Italia centrale, alcuni piatti del nord, e qualcuno della Sicilia”.

Alberto pesca nella tasca del cappotto la sua lista. “Questi sono i cibi che devo avere. Non si discute. Sono aperto a innovazioni, a cose nuove, ma questi piatti classici devono esserci”.

Nina alza un sopracciglio e dà un’occhiata alla lista. “Trippa in sugo di pomodoro?”

“Perché no?”

“Rognoni saltati con peperoncino?”

“Posso farcela”.

“Qui c’è una sorpresa, cappone ripieno”.

“Per occasioni speciali”.

“Lo disosso e lo farcisco con due tipi di carne. Le piacerà. Come le piacciono i ravioli? Io posso farcirli con la zucca, con amaretti sbriciolati inzuppati di latte”.

“Può fare i ravioli con gli spinaci e la ricotta?”

Nina annuisce come per dire “ovviamente”.

“Faccio le salsicce con la noce moscata, vino rosso e semi di finocchio. Ho imparato da un vicino. Ma non metto pepe in nessuna cosa, se vuole il pepe lo aggiungerà da solo”.

“Fa le salsicce?”

“Ho la macchinetta per farle”.

“Ne ho una anch’io”.

Considerano le liste in silenzio, commentando con espressioni del viso – un cenno di assenso, un’inclinazione della testa in accettazione riluttante, labbra increspate, un sorriso, uno sguardo di inaspettata delizia. Alberto si appoggia il foglio in grembo. Si gira verso Nina e la guarda direttamente

“Parliamo delle lasagne”.

“Va bene. Parliamo”.

“Ce ne sono così tanti tipi. Sono colpito dalla sua lista”.

“Faccio ogni cosa dall’inizio, per lei. A proposito, ho la mia propria macchina per la pasta”.

“Benissimo. Ma mi dica del ragù, voglio sapere del suo ragù”.

“Il segreto di un buon ragù sta nella carne. Io adopero vitello, salsiccia di maiale, e agnello. E faccio cuocere la carne lentamente, molto lentamente, per ore. Comincio la

mattina presto; per mezzogiorno, quando la casa profuma deliziosamente, è pronto. Quando il ragù è sulle lasagne, è abbastanza denso per avere pezzettini di carne che vi galleggiano, ma si attacca alla pasta solo per un secondo o due, poi scivola via, così nel tempo che occorre per portare una forchettata alla bocca il sugo sta proprio quasi per cadere dalla pasta, ma non lo fa. Scivola in bocca, dove diventa un letto pieno di sapore. Questo è il mio ragù”.

Alberto guarda fissamente Nina negli occhi come se lei fosse un grosso pezzo fumante di pasticcio di lasagne appena uscito dal forno.

“Gli ingredienti”, sussurra. “Lei deve pagare per gli ingredienti”.

“Farò tutto quello che vuole. Le darò i soldi, lei farà la spesa”.

Nina lo guarda negli occhi.

“Dovremo fare un contratto. Sappia che non risparmio sulla qualità quando si tratta degli ingredienti. Non credo che si debba spendere un sacco per avere buoni risultati. Sono una persona economica, ma un buon pezzo di pecorino Romano è importante. Ci credo. Sono seria, per quel che riguarda il formaggio”.

“D’accordo. Il formaggio è importante”.

“Dal pizzicagnolo vedo cosa c’è di fresco, cosa sembra buono, è così che decido che cosa cucinare”.

“Sì, sì. Ma ... voglio un piatto della mia lista almeno tre volte alla settimana”.

“Va bene. Sono tre pasti al giorno che vuole?”

“No, alla prima colazione ci penso io. Mi alzo molto presto, prima del sole. Lei penserà al pranzo e alla cena, che sarà il pasto principale, eccetto alla domenica. Di domenica il pasto principale è il pranzo. Mi piace mangiare con una tovaglia, e un tovagliolo di stoffa. Naturalmente mangeremo insieme; il cibo non ha lo stesso sapore quando si mangia da soli”.

“Che cosa pensa degli avanzi?”

Nina si sistema la sciarpa di seta attorno al collo. Alberto si rende conto che la risposta a questa domanda potrebbe far riuscire o terminare l’intervista. La gente può avere strane idee riguardo agli avanzi.

“A volte ... credo ... il cibo avanzato ha un sapore più buono di quello appena cotto”.

Nina lascia vagare lo sguardo sull’erba.

“Olio d’oliva?”

“Extra vergine”.

“Pane e vino?”

“A ogni pasto”.

“Ha un orto dietro casa?”

“Naturalmente. Ho alberi da frutto e una pergola di uva Concord”.

“Mi piace l’uva nera, è dolce. Avrò bisogno di odori freschi – rosmarino, basilico, salvia, prezzemolo, e origano. E mi piace anche utilizzare cipolle e sedano appena colti”.

“Sì, sì, naturalmente. Ho anche l’aglio”.

“E il dolce?”

“Non m’importa del dolce, ma lo mangerò, se lo farà”.

Nina cerca nella borsa e ne tira fuori una forchetta avvolta in un tovagliolo bianco di stoffa. La offre ad Alberto. Senza una parola lui la prende e si mette il tovagliolo bianco sul ginocchio destro. Lei cerca ancora e tira fuori un vassoietto sigillato di

alluminio avvolto in un canovaccio bianco pulito, decorato con motivi floreali. È ancora tiepido. Lei lo svolge, liberando un profumo gradevole. Alberto sa che sta per andare in paradiso. Sei cannelloni sono allineati l'uno accanto all'altro, riempiendo completamente il contenitore. Il ragù rosso e denso aderisce alla pasta e si adagia comodamente negli avvallamenti formati dai gonfi cannelloni messi l'uno accanto all'altro.

“Buon appetito”.

Lui resta muto per i pochi minuti seguenti – il tempo che gli ci vuole per mangiare; mormora indistintamente con la bocca piena ...

“Madonna mia, mamma mia”.

Quando ha finito si pulisce la bocca, si porta la punta delle cinque dita alle labbra increspate e lancia un bacio. Nina sorride.

“Bene, allora, facciamo il contratto. Posso cominciare subito”.

“Con piacere, signora Crocetti”.

“Mi chiamo Nina”.

Lei pesca nella borsa ancora una volta e ne tira fuori un mazzo di fogli d'alluminio. Lo svolge. In esso, in carta uso pergamena ci sono due caragnoli morbidi e appiccicosi, inzuppati di miele, a forma di spirale. Alberto allunga una mano per prendere il dolce appiccicaticcio.

“A presto, signora Nina”.

“A presto”.

Nina va a casa a fare le valige.

- - -

Elizabeth Cinello è nata a Udine ed è cresciuta a Toronto. “Food Companion Wanted” ha vinto il primo premio nel 6° concorso annuale della rivista *Accenti*. La signora Cinello ha letto il suo racconto durante il 13° Festival letterario internazionale Blue Metropolis, nell'aprile 2011.

### **Food Companion Wanted**

Elizabeth Cinello

The park sits in a deep dip on Caledonia Road just before the street climbs a steep hill, probably the steepest in the city. It's morning and nobody's around. The grass glistens in the spring sunlight. She is sitting on a bench near the playground where they agreed to meet.

Nina gives the old guy a once over. She came an hour early so she could watch him arrive. He is early too, but she was earlier. He had spotted her dark coat from around the corner and watched her for a while. She looks like a black rock in a sea of green. He walks slowly across the field from Caledonia Road. He leaves a curving trail of flattened grass where he steps. He smiles when he is close enough for her to see his face. He has a kind face, open and relaxed. Hers is plump with few wrinkles. Finally, he is standing by

the bench. He lifts his hat. They both notice he has more hair on his head than she does.

“Signora Crocetti? Alberto Di Rota, a pleasure to meet you.”

“The pleasure is mine.”

They shake hands. They are both wearing wedding rings. After an hour on the bench, the tip of her nose is a little red. The tips of his leather shoes are wet from walking across the moist field.

“May I sit down?”

“Of course.”

To avoid awkwardness when he arrived, Nina sat at one end of the park bench leaving him enough space to sit comfortably beside her but not too close. Alberto takes the hint. He begins.

“I wasn’t sure you would show up.”

“Why not, I said I would.”

“It’s unusual, don’t you think, for people like us to meet like this?”

“I met my poor husband like this. I walked off the plane and there he was. I was 23 years old. We were married by proxy. I was in Italy, he was here. His cousin showed me his passport picture. I liked his eyes. There, now you know everything about me.”

Nina and Alberto had spoken on the phone before setting up the meeting.

He placed an ad in the local Italian Canadian paper.

*I am an older gentleman, healthy, clean, retired. I live by myself. I am a widower.*

The call for help in the paper’s back section caught Nina’s eye. “*Interessante*,” she thought, “a widower, not a bachelor. That means he knows how to be with a woman.” Nina answered the ad.

“Where are you from?” his accent said *Abruzzi*.

“*Torre dei Passeri*. You said you were from *Sora*.”

“That’s right.”

“I bet your *matriciana* is delicious.”

“You would win the bet. Do you live around here?”

“Within walking distance, if you like to walk.”

“We lived near here in the early years. Is your place near a bus stop?”

“I live closer to Rogers Road than I do to the park.”

“That’s good. Do you have a dog?”

“No, no dog. Just a canary.”

“I’m not interested in cleaning up after you or your canary.”

“I have a cleaning lady who comes every week.”

*I’m looking for a live-in cook, a food companion who knows what real food tastes like and how to cook it. Cannelloni, lasagne, ravioli, and gnocchi. If you have knowledge of traditional Italian cuisine, if this food means anything to you, call me. I will provide room and board and a stipend. No funny business.*

Nina lives in a cavernous house in a subdivision of twisting curving streets that don’t lead anywhere. After her husband died, her daughter convinced Nina to sell her house and move in with her and contribute to expenses.

In her daughter's house the big screen television is on all day and it makes Nina nauseous. The kids are on their iPads all the time. The dog soils the dining room carpet almost every day. Her daughter is on a no-carbohydrate diet to lose weight. Her granddaughter is a vegetarian going gluten-free.

"So, you want to eat cannelloni?"

"Like I said on the phone, my wife died a few years ago. I haven't eaten a good meal since."

"I'm not interested in replacing your wife, do we understand each other?"

"Absolutely. I'm not looking for a wife, I'm looking for someone who knows food. I want to eat again."

"You don't have children?"

"No. My son died when he was three years old. Meningitis. We didn't have other children after that."

*"Mi dispiace."*

Alberto's shoulders scrunch up and slouch down as if to say, "That's life and it's awful." In the distance the Caledonia bus breaks the silence with a roar as it starts to lumber up the hill.

"Do you eat everything?" Nina asks.

*"Tutto. Every single thing."*

Nina clicks open the clasp of her big, black purse. She reaches in and gives Alberto a hand-written list – a compilation of dishes known to all who have come from the land that should have been shaped like a fork.

"Here's what I can make for you..."

- *Pappardelle alla lepore* (pappardelle with rabbit sauce)
- *bigoli grossi con l'oca e porcini* (thick bigoli pasta with goose and porcini mushroom sauce)
- *quaglie all'uva* (quail with grapes)
- *trota ai porri con polenta* (trout with leeks and polenta)
- *straciatella*
- *osso buco*
- *scaloppine al marsala* (veal cutlets in marsala wine)
- *risotto alle capesante* (risotto with scallops)
- *calamari ripieni* (stuffed squid)
- *abbacchio alla romana* (roast lamb Roman style with rosemary and anchovies) ...

"Of course, I prepare all the typical dishes of central Italy, some dishes from the north, and some from Sicily."

Alberto digs into his coat pocket for his list.

"These are the dishes I must have. No negotiation on this list. I'm open to innovation, to new things, but these classics have to be there."

Nina raises an eyebrow and looks up from the list.

"Tripe in tomato sauce?"

"Why not?"

“Sautéed kidneys with *peperoncino*?”

“I can handle it.”

“Here’s a surprise, stuffed capon.”

“For special occasions.”

“I debone it and stuff it with two kinds of meat. You’ll love it. How do you like your ravioli? I can make for you ravioli stuffed with pumpkin, with crushed amaretti soaked in milk.”

“Can you make ravioli with spinach and ricotta cheese?”

Nina nods as if to say “obviously.”

“I make sausages with nutmeg, red wine and fennel seed. I learned that from a neighbour. But I don’t use pepper in anything. You want pepper you add it in yourself.”

“You make sausages?”

“I’ve got a sausage machine.”

“I’ve got one too.”

They pour over the lists in silence commenting with facial gestures – an approving nod, a head tilt of reluctant acceptance, pursed lips, a smile, a glance of unexpected delight. Alberto puts the sheet down on his lap.

He turns to Nina and looks at her straight on.

“Let’s talk about *lasagne*.”

“Okay. Talk.”

“There are so many kinds. I’m impressed with your list.”

“I make everything from scratch for you. I have my own pasta machine, by the way.”

“*Benissimo*. But tell me about your sauce. I want to know about your sauce.”

“The secret to a good sauce is the meat. I use veal, pork sausages, and lamb. And I stew the meat slowly, very slow, for hours. I start early in the morning. By noon, when the house smells delicious, it’s done. When the sauce is on the *lasagne*, it is thick enough to hold the bits of meat floating in it, but clings to the pasta for only a second or two, then it trickles off, so that in the time it takes you to bring a forkful to your mouth, the sauce is just about to drip from the pasta, but doesn’t. It slips into your mouth where it becomes a flavourful saucy bed. That is my sauce.” Alberto stares into Nina’s eyes as if she is a big hunk of steaming *lasagna* right out of the oven.

“Ingredients,” she whispers. “You’ll pay for the ingredients.”

“I will do whatever you want. I’ll give you the money. You do the shopping.”

Nina fixes his eyes.

“We’re going to write this in a contract. Know that I don’t skimp on quality when it comes to ingredients. I don’t believe you have to spend a lot to get good results. I’m a frugal shopper, but a good piece of Romano cheese is important. I mean it. I’m serious about cheese.”

“Agreed. Cheese is important.”

“At the grocery store I see what’s fresh, what looks good, that’s how I decide what to cook.”

“Yes, yes. But... I do want an item from my list at least three times a week.”

“*Va bene*. Is it three meals a day you want?”



“No, I’ll take care of breakfast. I get up very early, before the sun. You take care of lunch and dinner, with dinner being the main meal except on Sundays. On Sundays lunch is the main meal. I like to eat with a tablecloth and a cloth napkin. Of course, we will eat together. Food doesn’t taste the same when you eat alone.”

“How do you feel about leftovers?”

Nina adjusts the silk scarf around her neck. Alberto senses the answer to this question could make or break the interview. People can be funny about leftovers.

“Sometimes... I believe... leftovers taste better than freshly cooked.”

Nina looks out across the grass.

“Olive oil?”

“Extra virgin.”

“Bread and wine?”

“With every meal.”

“Do you have a vegetable garden in your backyard?”

“Of course. I have fruit trees and a vine of concord grapes.”

“I like the dark grapes. They’re sweet. I’ll need garden fresh herbs – rosemary, basil, sage, parsley, and oregano. And I like to use garden fresh onions, celery...”

“Yes, yes, of course. I have garlic too.”

“And dessert?”

“I don’t care about dessert, but I’ll eat it, if you make it.”

Nina reaches into her purse and pulls out a fork rolled up in a white cloth napkin. She offers it to Alberto. Without saying a word he removes the fork and places the white napkin across his right knee. She reaches in again and pulls out a small sealed aluminum tray swaddled in a clean, white dish cloth, decorated with a floral motif. It’s still warm. She unwraps it, releasing a sweet aroma. Alberto knows he is about to go to heaven. Six cannelloni are lined up side by side. They fill the container completely. The red, meaty sauce clings to the curve of the pasta and rests snugly between the valleys formed by the plump tubes lying side by side.

“*Buon appetito.*”

He is speechless for the next few minutes – the time it takes him to eat.

He mumbles through his mouthfuls...

“*Madonna mia, mamma mia.*”

When he’s done, he wipes his mouth, he brings the tips of his five fingers to his pursed lips. He blows a kiss. Nina smiles.

“Well then, let’s draw up the contract. I can start right away.”

“With pleasure, Signora Crocetti.”

“My name is Nina.”

She reaches into her purse once more and pulls out a bundle of aluminum foil. She unwraps it for him. In it, wrapped a second time in parchment paper, are two gooey, honey-soaked, spiral-shaped *caragnoli* (fried dough). Alberto reaches out for the sweet sticky treat.

“*A presto, Signora Nina.*”

“*A presto.*”

Nina goes home to pack.

- - -

Elizabeth Cinello was born in Udine (Italy) and grew up in Toronto. “Food Companion Wanted” won First Prize in the 6<sup>th</sup> annual Accenti Magazine Writing Contest. Ms. Cinello read her winning story at the Accenti Magazine Awards during the 13<sup>th</sup> Blue Metropolis Montreal International Literary Festival in April 2011.