

## prefazione



✓ Il mio incontro con la Pieve di Romena e con Gigi è avvenuto per caso: un'amica comune ci ha messo in contatto, descrivendomi il posto e la gente che vi avrei incontrato. Mi ha anche giurato che mi sarei trovato bene. Tanto bene da volervi ritornare.

Sono state due giornate dense, fitte di incontri, di conversazioni, strette di mano e sorrisi che mi seguivano ovunque: c'era il sole sul passo della Consuma, sui piccoli borghi, sulla campagna casentinese verde e fiorita come solo in primavera.

Sono stato amichevolmente travolto, guidato con semplice entusiasmo da Gigi alla scoperta di un complesso architettonico concepito per l'accoglienza e destinato all'ospitalità di corpi e anime.

Ho dissertato a lungo di poesia e musica provenzale (di cui,

ammetto, sono abbastanza incompetente) con la filologa Giusi; ho visto un falconiere far volare e richiamare i suoi rapaci sulle mura di Borgo a Poppi, dove ho incontrato anche un ex soldato che era di servizio alla mensa ufficiali di Trieste Banne quando ero militare, nel lontano 1963; ho conosciuto persone che avevano qualcosa da dire e che era interessante ascoltare.

Ma mi sto dilungando. Mi è stata chiesta una prefazione, ed io racconterò un aneddoto. La sera del mio arrivo, dopo una lauta cena a casa di Maria Teresa assieme a familiari ed amici, mi viene annunciato, con un'enfasi che mi suona allarmante, che il giorno successivo sarei stato invitato a pranzo dalle monache. La mia espressione imbarazzata e il mio commento "agghiacciante prospettiva!" suscitano l'ilarità generale ma io, memore di infelici trascorsi culinari in situazioni simili, mi incupisco un po'.

Il giorno dopo, intorno alle 13.00 vengo prelevato e condotto dalle monache camaldolesi, presso il Convento di San Giovanni Evangelista, sorto nel XII secolo: gli altri commensali sono il poeta Davide Rondoni, l'agente di P.S. che si occupa dell'accoglienza dei minori sbarcati a Lampedusa, Maria Volpe, e una coppia di anziani che si amano da tempo immemore, Antonio e Giulia Thellung.

Non c'è nessuno ad accoglierci ed è Gigi a servirci perché, mi spiega, si tratta di monache di clausura. L'ambiente è molto accogliente, la tavola curata, i vini eccellenti.

Lo dichiaro subito: un pranzo memorabile, un'esperienza polisensoriale, un tuffo nel passato migliore. Ho gustato, assaporato, rimpianto e di nuovo gustato, assaporato e rimpianto un prosciutto buono come quello che si mangiava al Mulino dei miei nonni, crostini di patè di fegato cotto nel vin santo e spalmato su fette di pane (e che pane!) fritto nell'uovo, tagliatelle al ragù, crespelle di besciamella e verdure, agnello fritto, un'anatra ripiena e sugosa, carciofi fritti, fagiolini e un dolce incredibile, strati di savoiardi fatti a mano e inzuppati di caffè avvolti da panna montata ricca di canditi...

Neanche a un matrimonio, neanche al classico pranzo di Natale (mi perdoni mia suocera!) ho provato tanta soddisfazione!

E alla fine ho avuto l'onore di ringraziare questa suorina ottantenne, timidissima e imbarazzatissima, che aveva cucinato con sapienza e amore ricette tramandate da secoli e salvate per la gioia del nostro palato.

Grazie, Gigi, e grazie a tutti gli altri. L'accoglienza sa di pane, passa attraverso il pane.

Francesco e Raffaella Guccini