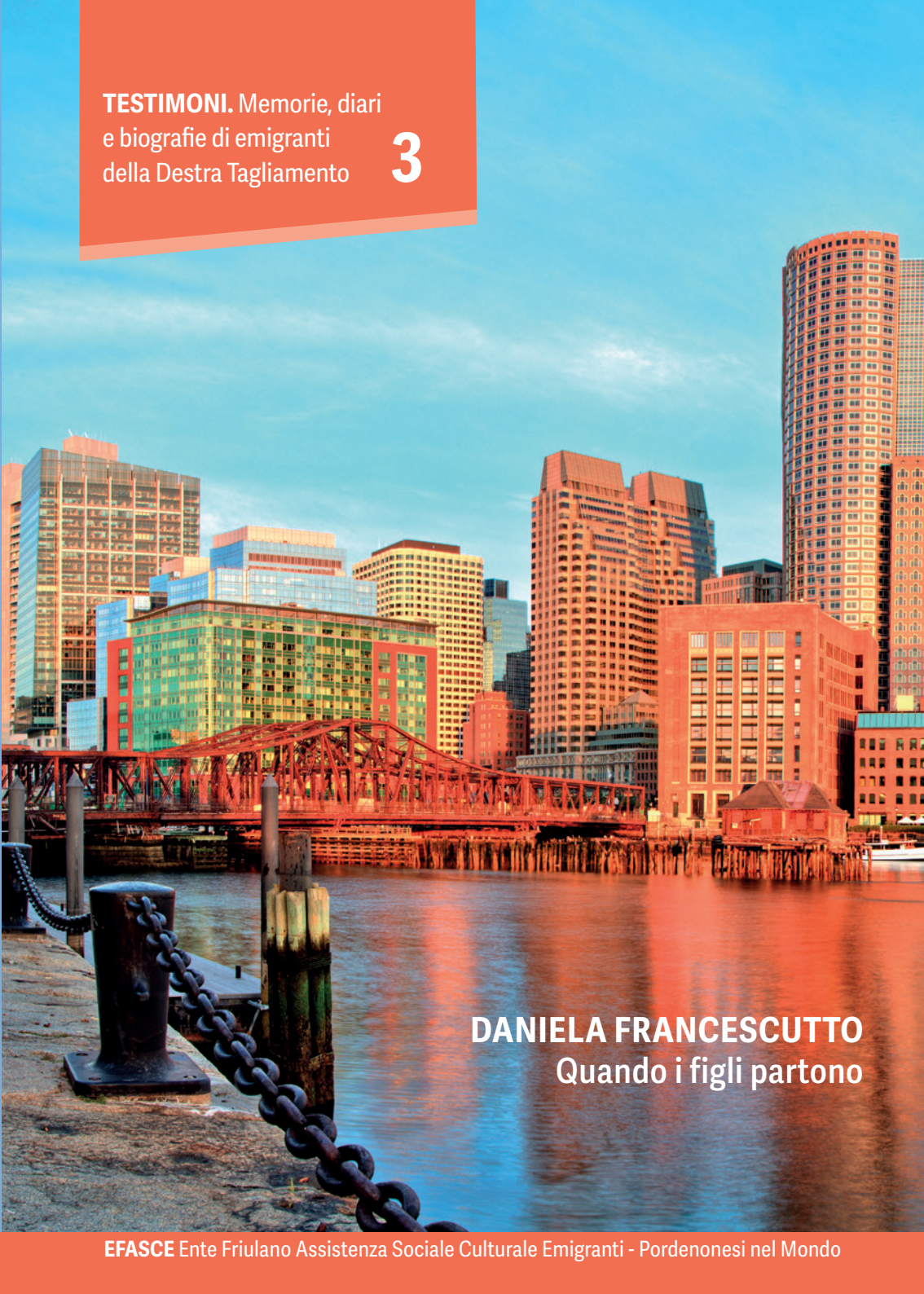


TESTIMONI. Memorie, diari
e biografie di emigranti
della Destra Tagliamento

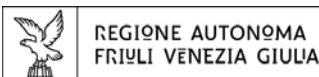
3



DANIELA FRANCESCUTTO
Quando i figli partono

TESTIMONI. Memorie, diari
e biografie di emigranti
della Destra Tagliamento

EFASCE
Ente Friulano Assistenza
Sociale Culturale Emigranti
Pordenonesi nel Mondo



Progetto finanziato con il contributo
della Regione FVG
ai sensi della L.R. n. 7/2002

e con il contributo di



Daniela Francescutto
Quando i figli partono

A cura di
Elena Marzotto

Testi a cura di
Elena Marzotto

Stampa
Tipografia Menini, Spilimbergo (Pn)

Progetto grafico ed impaginazione
Giovanna Lunazzi
www.gio-lunazzi.com

DANIELA FRANCESCUTTO
Quando i figli partono

Giugno 2025

■ Il Presidente EFASCE

La collana “Testimoni” si arricchisce di un nuovo volume, ma questa volta il punto di vista è completamente diverso: non si tratta infatti del diario di un emigrante nel senso classico del termine, ma dell’esperienza di una mamma che va a trovare suo figlio, emigrato negli Stati Uniti.

Ecco quindi che vengono poste all’attenzione del lettore le emozioni, gli stati d’animo, la “curiosità di Daniela”, che si trova catapultata a Boston, a casa del figlio e della nuora.

L’occasione è buona non solo per stare insieme a persone care, ma anche per conoscere un mondo diverso da quello conosciuto finora.

Daniela trasmette al lettore le emozioni di una mamma in terra straniera, che non perde però l’occasione di “friulanizzare” i prodotti locali che trova nei negozi e nelle bancarelle per trasformarli in manicaretti molto apprezzati dai commensali.

Le pagine del diario, che copre un periodo invernale dal 20 dicembre 2019 al 9 febbraio 2020, scorrono veloci, così come veloci sembrano il tempo ed i giorni che passano.

Dopo una lettura tutta d’un fiato ecco il momento dei saluti, il più difficile e commovente, dove Daniela riassume il dolore e la nostalgia di tutte le mamme che hanno visto emigrare i loro figli.

Al giorno d’oggi la possibilità di viaggiare in tempi rapidi accorcia molto le distanze, anche da un punto di vista affettivo, ma già qualche decennio fa l’incontro di una madre con il figlio emigrato rappresentava un evento eccezionale.

Un caloroso ringraziamento dunque a Daniela, per le pagine preziose del suo diario, e a Elena Marzotto che ha curato la redazione e la pubblicazione.

È doveroso infine ricordare il contributo della Regione Friuli Venezia Giulia, senza il quale questa pubblicazione non avrebbe potuto vedere la luce.

IL PRESIDENTE DI EFASCE

Angioletto Tubaro

■ Prefazione Andrea

A 12 anni mi sono recato la prima volta in America, nello stato della Florida. Ero in vacanza con i miei genitori.

Quel viaggio è stato determinante nelle mie scelte future. Mi sembrava di essere immerso in uno dei tanti film che la televisione italiana trasmetteva, ambientati negli USA. Da subito ho pensato che quello era il mondo dove avrei voluto vivere. I viaggi mi hanno confermato questo desiderio. Quando ho avuto modo di rimanere un po' di giorni da solo in Florida mi sono sentito a casa, stavo bene in quel posto.

Mi piacevano i grandi spazi, le strade a più corsie, il movimento dei mezzi di trasporto, la varietà di persone di etnie diverse, la possibilità di sperimentare esperienze diverse in libertà. Persino il cibo mi affascinava con la possibilità di assaporare sapori da tutto il mondo.

I miei genitori, essendo figlio unico, hanno cercato di farmi riflettere sul fatto che la mia visione dell'America era tipica di un italiano in vacanza e che la vita normale sarebbe stata molto diversa.

Io mi sentivo pronto ad affrontare anche le eventuali difficoltà.

Così nel 2006, dopo la laurea triennale in Architettura conseguita all'Università di Venezia, a soli 23 anni mi sono trasferito a casa di un amico che studiava musica a Boston.

Volevo sostenere uno stage in uno studio di architettura che si interessasse di paesaggio, prima di intraprendere la laurea specialistica.

I miei genitori mi avevano garantito un soggiorno di due mesi, poi se

non trovavo una possibilità di inserimento sarei dovuto rientrare a casa. Il destino ha voluto che per il mio compleanno il mio amico mi regalasse un libro con riportati i più importanti studi di architettura del paesaggio americani. Fra questi uno aveva proprio la sede a Boston.

Alla domenica sera ho inviato una mail con il mio curriculum e il lunedì mattina ho trovato la risposta con una proposta di colloquio.

Mi hanno assunto subito. Non è stato facile risolvere la questione dei permessi di soggiorno. Per quasi un anno rientravo in Italia ogni tre mesi. Poi grazie alla possibilità di essere assunto in maniera stabile ho ottenuto il tanto atteso permesso e la mia attività lavorativa ha preso un ritmo regolare.

Non potrò mai dimenticare il mio primo giorno di lavoro!

Nello studio lavoravano giovani architetti e altri senior; ho capito che si poteva essere creativi e proporre idee in totale libertà. Questo evitava quei blocchi creativi che accompagnano molte situazioni in Italia.

Inoltre le idee venivano considerate indipendentemente dall'età, dall'anzianità di lavoro e dal ruolo ricoperto da chi le proponeva.

Questo mi è sembrato un sogno che si realizzava. Ho scoperto anche che il lavoro sovrastava gli aspetti primari della vita e che mangiare il pranzo mentre si continua a lavorare era una prassi comune.

Dell'Italia mi mancano gli amici dell'infanzia e quello spirito di fratellanza che ci accomunava. Le mie radici restano in Italia: un paese immerso nella bellezza culturale, architettonica e con una diversità di paesaggi che non ha uguali.

Mi manca la casa dove sono nato, i parenti, il salame che mia madre acquista al mercato. Mi piacerebbe condividere con lei gli aspetti positivi e divertenti che accadono nella mia famiglia e nella mia vita americana, per questo quando viene per un periodo a Boston, io, mia moglie e ora il nostro piccolino, siamo felici di accoglierla.

■ Introduzione

Il diario dei giorni trascorsi a Wakefield, cittadina dell'hinterland di Boston, è il racconto di un soggiorno vissuto presso l'abitazione di mio figlio dal dicembre 2019 al febbraio 2020.

Sono partita per Boston il giorno successivo al mio pensionamento. Ero desiderosa di trascorre un po' di tempo con Andrea, mio figlio e sua moglie Colleen senza la preoccupazione di ritornare in fretta in Italia per riprendere il lavoro. Era un bel modo per staccare da quella vita che mi aveva impegnata per 43 anni e iniziarne una nuova all'estero.

Nonostante i miei soggiorni in America e qualche breve corso di Inglese non ho mai imparato a parlare veramente la lingua. Intuisco il senso di ciò che leggo, posso comprendere alcune parole, ma esprimermi è molto difficile.

Quando viaggiavo con mio marito e Andrea erano loro a preoccuparsi di interagire in inglese. Mi sembrava liberatorio non dover né comunicare né preoccuparsi di ascoltare. Nel mio lavoro, parlare ed ascoltare era così impegnativo che alle volte mi sembrava che le parole che sentivo e dicevo *ballassero* nel mio stomaco.

Questa difficoltà non mi ha impedito di muovermi in autonomia, nella ferma convinzione che me la sarei cavata comunque e questo, a volte, ha dato adito a situazioni anche divertenti che racconto nel diario.

Mi è sempre piaciuto scrivere e terminare quelle giornate annotando le vicende del giorno: mi sembrava un bel modo di chiudere la giornata. In

questo sono stata anche incoraggiata dal fatto che alla sera a cena raccontavo quello che mi era successo durante il giorno con grande divertimento di mio figlio e mia nuora.

La mia curiosità per quel mondo tecnologico, colorato e luminoso, era nata tanti anni fa; sono andata per la prima volta negli Stati Uniti nel 1979 assieme a mio marito ospiti di una zia di lui a Baltimora. Siamo rimasti in quella città 40 giorni.

Abbiamo potuto visitare con loro molti luoghi: da Washington alle cascate del Niagara alla baia del Chesapeake, ma soprattutto abbiamo vissuto la vita degli italoamericani benestanti in un'America in piena espansione.

Tutto era diverso dalla mia semplice realtà quotidiana; vivevo ogni momento e ogni esperienza con grande interesse curiosa di capire e desiderosa di imparare.

La mia formazione culturale mi portava ad avere anche interesse per i fenomeni sociali e per le grandi contraddizioni di quella società.

Nel mio immaginario l'America era un luogo dove le città si susseguivano in modo caotico, popolate da variegiate persone e che la natura fosse poco presente soffocata da grattacieli, larghe strade, luna park ...

Con stupore ho scoperto come le città sono sì distanti le une dalle altre, ma intervallate da decine e decine di chilometri di boschi, colline e praterie.

A questo primo viaggio ne sono seguiti molti altri e questi sono stati determinati anche per le scelte di mio figlio.

Non è facile accettare che l'unico figlio voglia vivere così lontano; anche in Italia le opportunità non sarebbero mancate, ma come fermarlo?

Noi genitori eravamo convinti e io lo sono ancora, che ogni persona deve essere libera di trovare la sua strada e il suo posto nel mondo, quindi invece di ostacolarlo lo abbiamo sostenuto.

Come madre sono stata felice che gli attuali mezzi di comunicazione, telefoni, computer ci consentano di sentirci e vederci anche con un Ocea-

no che ci divide e di poterci vedere anche grazie ai numerosi voli aerei che partono da diverse città italiane.

Tuttavia, soprattutto all'inizio, il desiderio di protezione era forte. Mi preoccupavo soprattutto che ci fosse qualcuno che anche durante una semplice influenza potesse portagli un farmaco o fargli la spesa.

Fortunatamente una collega dello Studio aveva quella giusta sensibilità per intervenire in caso di necessità.

Da parte mia avevo cercato di renderlo autonomo: gli avevo insegnato a cucinare, a fare lavatrice e lavastoviglie, a pulire la casa. Suo padre a tenere in ordine fatture e bollette a fare piccole manutenzioni nella casa. Queste ultimi insegnamenti erano stati, da parte di Andrea, più subiti che desiderati.

Io gli avevo anche preparato una sorta di vademecum su come si gestisce la spesa: cosa tenere in dispensa per ogni evenienza e quali prodotti freschi avere a disposizione. Vademecum che si era portato con sé credo solo per non dispiacermi.

Dopo un anno di permanenza a Boston siamo andati a trovarlo.

Viveva in una casa a schiera, in Beacon Street, via risalente al 1700 che ricordava quelle del film *Piccole Donne*. L'aveva arredata con molto gusto predisponendo anche un divano-letto per le nostre visite.

Ci siamo meravigliati dell'organizzazione dello spazio e dell'ordine degli indumenti nell'armadio, ma ciò che ha commosso mio marito è stata la cassetta degli attrezzi per piccoli lavori domestici.

Questo ci ha fatto capire che con i figli non si deve mai smettere di essere educativi anche quando sembrano assenti e sbuffano al nostro dire.

È importante, quando i figli vivono in un contesto tanto lontano e tanto diverso, poter andare da loro a vedere e a capire; ciò aiuta molto perché quando li pensi, li collochi in un contesto ben preciso e vedere come se la cavano stempera le preoccupazioni.

In uno dei soggiorni con mio marito, Andrea ha voluto farci visitare New York.

Al rientro mio marito era un po' triste. Ero stupita da questo suo stato d'animo dato che a me la città era piaciuta molto.

Gli ho chiesto la ragione di quella tristezza e lui mi disse:

- Daniela, Andrea ha girato per New York con la sicurezza con cui noi giriamo Prodolone, non credo che tornerà a casa -. E oggi è ancora là!

*A Colleen e Andrea
che hanno consentito questa esperienza*

*Amico, ho letto il tuo risotto in ...ai!
È buono assai, soltanto un po' futuro,
con quei tuoi "tu farai, vorrai, saprai!"
Questo, del mio paese, è più sicuro
perché presente. Ella ha tritato un poco
di cipolline in un tegame puro.
V'ha messo il burro del color di croco
e zafferano (è di Milano!): a lungo
quindi ha lasciato il suo cibrèo sul fuoco.
Tu mi dirai: "Burro e cipolle?". Aggiungo
che v'era ancora qualche fegatino
di pollo, qualche buzzo, qualche fungo.
Che buon odor veniva dal camino!
Io già sentiva un poco di ristoro,
dopo il mio greco, dopo il mio latino!
Poi v'ha spremuto qualche pomodoro;
ha lasciato covare chiotto chiotto
in fin c'ha preso un chiaro color d'oro.
Soltanto allora ella v'ha dentro cotto
Il riso crudo, come dici tu.
Già suona mezzogiorno...ecco il risotto
romagnolesco che mi fa Mariù.*

G. PASCOLI da Almanacco gastronomico di Jarro¹

1 - Ricetta del risotto della sorella Maria, per gli amici Mariù, scritta da Pascoli (1855-1912) nel 1905 come risposta all'amico Augusto Guido Bianchi del Corriere della Sera con il quale il Pascoli ebbe un lungo carteggio. L'amico gli suggeriva la ricetta del delizioso Risotto alla milanese. Una giocosa sfida tra risotti, che evidenzia la passione di Pascoli per il buon cibo.

■ 20 dicembre 2019 - 5 gennaio 2020

Dal giorno del mio arrivo a Boston, non ho mai avuto il tempo di scrivere perché è stato tutto un susseguirsi di eventi e di impegni.

Sin dal giorno successivo al mio arrivo, dopo aver sbrigato incombenze tecniche, io, Andrea, mio figlio, e Collen (mia nuora) ci siamo organizzati per preparare la lista della spesa per il menù che avevamo già concordato al telefono quando mi trovavo ancora in Italia.

La famiglia, nei giorni di festa, si sarebbe allargata: i suoceri di Andrea sarebbero stati ospiti (a pranzo e cena) sia per la Vigilia che per il giorno di Natale.

Avevamo ipotizzato per la Vigilia il seguente menù: crostini di salmo-



ne, tortelli di zucca alla mantovana, insalata mista e pere al vino bianco come dessert. Per il giorno di Natale: oca in salmì con polenta, fagiolini verdi con pancetta, Musse al cioccolato con lamponi. Per la sera: un'insalata Pantasca con assaggio di dolcetti italiani.

Acquistare un'oca da cuocere sui 4/5 kg, non è stata un'impresa facile. Innanzitutto va ricordato che in America le unità di misura

sono diverse, perché non usano il sistema metrico-decimale.

Quando si compera del cibo a peso, bisogna ragionare in pound o in libbra che equivale a 0,454 grammi. Anche i costi sono a libbra e non al Kg. Io devo sempre ricordarmi che il prezzo lo devo raddoppiare. Infatti al supermercato quando vedo i gamberi giganti a 13 dollari mi viene da pensare subito: - Ma come costano poco qui! - La realtà non è così.

L'oca era stata ordinata in una macelleria che si trova alla periferia di Boston; un negozio di specialità alimentari diventato famoso perché *location* del film "Julia and Julia" con Meryl Streep.

Quando siamo entrati c'era una lunga fila. Tutti ritiravano i prodotti prenotati e durante l'attesa la mia attenzione è caduta su un frigo in cui c'era della carne già confezionata.

Con mia sorpresa vidi due contenitori con i fegatini di pollo.... e mi ricordai di quelli cotti alla toscana (cipolla, salvia, vino bianco, capperi, acciughe, burro) che furono per anni trasformati in deliziosi patè: uno degli antipasti (spalmati su crostini) preferiti dalla mia famiglia.

Da quando, in Italia, non alleviamo più animali da cortile (ho solo quattro vecchie galline e un gallo per le uova) non mi sono più dedicata a preparare questa pietanza, non fidandomi della qualità dei fegatini comprati.

Non li avevo mai visti in America, così ho richiamato l'attenzione di Andrea perché li vedesse e lui subito mi diede il suo consenso per l'acquisto: - Compriamoli!!! -

Così quando siamo usciti avevamo l'oca, i fegatini e il portafoglio alleggerito di 145 dollari; l'oca è costata 140 dollari.

L'oca (*goose*) fu l'argomento principale dei nostri discorsi per tanti giorni anche dopo Natale.

Comunque ho iniziato a cucinarla il mattino della vigilia perché richiedeva almeno tre ore per la prima cottura e poi bisognava lasciarla raffreddare, tagliarla a pezzi, tenere i pezzi migliori e tritare la restante carne liberandola dagli ossi e aggiungere il limone grattugiato e il fegato dell'oca

tritato. Ne consegue poi la sfumatura e l'aggiunta dei pezzi dell'oca e infine insaporirla. Si serve su un letto di polenta.

Non sono mancati, in realtà, i problemi. Andrea e Colleen non avevano una pentola abbastanza grande per cuocerla così siamo andati a comprarla, nonché abbiamo acquistato un tritacarne elettrico da inserire come accessorio nel KitchenAID.

Questa del tritacarne è stata un'avventura, perché io e Colleen abbiamo faticato tantissimo a macinare a causa di numerosi problemi tecnici, ma alla fine ci siamo riuscite anche se abbiamo sentenziato che quello strumento era da restituire, perché proprio non funzionava.

Infatti lo abbiamo lavato bene e dopo Natale restituito e subito ci hanno accreditato l'importo nella carta di credito.

Per Natale bisognava preparare anche il centro tavola che per tradizione deve essere artigianale, recuperando materiali raccolti.

Con mia sorpresa Andrea si era organizzato con un paio di cesoie e in macchina un borsone per la raccolta dei rami, sapendo che li avrei richiesti.

Mentre eravamo in giro per gli acquisti, con borsa e cesoie in macchina, ho individuato nel parcheggio di un centro commerciale i rami di abete che mi sarebbero serviti. Mi mancavano le

bacche rosse, che sono state individuate durante una passeggiata e recuperate verso sera.

Nel centro commerciale, dove abbiamo acquistato la pentola, ho trovato due animaletti di legno. Mi sono piaciuti e li ho comperati per rifinire il centro tavola assieme alla candela.

Le cene e il pranzo di Natale sono andati bene e l'atmosfera era molto positiva e suggestiva.

Andrea e Colleen erano in ferie, ma a S. Stefano, che qui non viene celebrato, mio figlio ha dovuto recarsi per qualche ora in ufficio. Così io e Colleen siamo andate a visitare il museo della storia del processo alle streghe del 1692 *Witch Museum* e a pranzo, con Andrea, abbiamo

Uno sguardo verso il passato. *Confronto con un romanzo degli anni Duemila ambientato nella New York del 1903.*

Melania Gaia Mazzucco, Vita², Einaudi, Torino 2014.2

“La prima cosa è dare un nome alle cose. Così sai sempre dove sono. Se non lo sai non puoi cercarle. Job, train, bed, fire, water, earth, hearth, hurt, hope. Un bacio sui capelli, uno sulla guancia, un altro sul naso, sulle mani, nell’incavo del gomito, su collo, sulle palpebre, sulle ciglia. Dopo, la pelle le bruciava come una scottatura. È questo che significa una storia d’amore? È questa sensazione di pericolo, gioia e turbamento, che fa arrossire, tumultuare il sangue nelle vene, tremare le ginocchia? Diamante si alzava sempre tutto sconvolto, con l’aria di un ladro. I baci di Vita erano acerbi come limoni selvatici. E, come quelli, placavano la sete.

La domenica, per esercitarsi, risalivano la Bowery, incrociavano l’Ottava strada e leggevano le insegne delle botteghe. La città si rivelava. La butchery era semplicemente una chianca, la elevated nient’altro che un treno sovrelevato. La città perdeva fascino, potere, mistero. Sembrava perfino meno ostile. E infatti scoprirono una piazza vera – con gli alberi, i passerai e la fontana. Si chiamava Washington Square e quando Diamante fosse andato a lavorare nell’ufficio di un grattacielo lì avrebbe vissuto.”

2 - Nel romanzo Vita, pubblicato nel 2003, Melania G. Mazzucco (1966) segue le vicende di alcuni immigrati italiani negli Stati Uniti all’inizio del 1900. I protagonisti, Vita e Diamante, sono cugini e giungono a New York nel 1903. Vita viene mandata a scuola e Diamante vuole apprendere la nuova lingua che gli permetterà di modificare il suo rapporto con le cose e gli spazi e gli permetterà di rendere più familiare la città e vederla meno misteriosa e ostile. Vita nel 2003 è vincitore del Premio Strega.

mangiato del buon pesce fritto in un ristorante che si affaccia sul mare.

Il giorno 28 dicembre siamo partiti per **New York** passando prima a prendere Angela (sorella di Colleen) che abita anche lei a Boston.

Penso che NY sia la città che più piace ai ragazzi: definisco il passeggiare in quei luoghi addirittura terapeutico.

New York, la città che non dorme mai, con la sua energia vibrante, la sua diversità culturale e il suo amore incondizionato per tutto ciò che è diverso. Le grandi strade sono affollate, camminando continuiamo a guardarci intorno: luci, colori, persone di etnia diverse. Arriviamo a Central Park, il polmone della città. Ci imbattiamo in un gruppo di artisti di strada che cantano, suonano e ballano. Siamo colpiti dal gran numero di scoiattoli liberi che si avvicinano in cerca di cibo. Che meraviglia alla vista del laghetto degli innamorati, quello che abbiamo visto migliaia di volte in TV, dedicato a Jacqueline Kennedy Onassis. Da lontano vediamo, o meglio immaginiamo, sia la statua della Libertà sia Ellis Island... Fu il punto di arrivo e di quarantena per tutta l’immigrazione proveniente da oltreoceano che ha popolato l’America. Rivolgiamo un pensiero per quei 12 milioni di poveri italiani e friulani che migrarono tra la fine dell’ 800 e il secondo dopo guerra. Abbiamo cercato informazioni relative a Francescutto, la mia antica famiglia, nel pc messo a disposizione.

Proseguiamo e arriviamo a Times Square: il centro del mondo! Uno spettacolo incredibile, da rimanere senza fiato: un sacco di gente, mega schermi illuminati che caratterizzano l’intera piazza con luci al neon, insegne luminose di ogni colore.

È a dir poco fantastico: restiamo stralunati col naso all’insù, non sai più da che parte guardare, ti sembra di essere dentro un film.

Ci godiamo questo spettacolo fino alle tre del pomeriggio, perché i genitori di Colleen, che abitano a Randolphnj, ci aspettavano a cena.

Siamo rimasti da loro tre notti.

La casa dei genitori si trova in una zona residenziale posta tra i boschi

sulla sommità di una collina. È un'abitazione molto grande con quattro camere da letto occupate da tutti noi ospiti, compreso il fratello Charles che abita a Marina del Rei in California.

Sono stai giorni intesi tra camminate, visite, novità e grandi abbuffate.

I momenti più significativi, che mi sento di ricordare, sono stati due. La partecipazione allo spettacolo di Natale *Lo schiaccianoci* di Cajkovskij e la mattinata trascorsa nel centro benessere coreano posto di fronte a Manhattan.

La prima esperienza era stata organizzata un mese prima. Alla fine di novembre, parlando con Andrea al telefono, avevamo pensato che, visto che eravamo a NY tra Natale e Capodanno, sarebbe stato interessante assistere ad uno spettacolo al *Lincoln Center*, giudicati da tutti eccellenti.

Così subito ha prenotato i posti ad un prezzo accettabile. Lo spettacolo, in questo grandioso teatro con più di 200 posti a sedere, è stato bellissimo: gli americani sono dei maestri nel realizzare scenografie romantiche in cui

prende vita un mondo incantato, il tutto arricchito da effetti speciali emozionanti in cui i costumi e la musica d'orchestra dal vivo rendono il tutto magnifico.

Siamo usciti molto contenti, Andrea era addirittura entusiasta.

Dopo lo spettacolo teatrale delle 18.00 siamo andati a cena in un locale piccolo molto particolare che ricorda le vecchie osterie friulane.

Era affollato e abbiamo dovuto attendere in coda per entrare.

Durante la cena ho pensato che chi vive a NY in mezzo ai gratta-



cieli e alla tecnologia ha bisogno, ogni tanto, di ritrovarsi in luoghi tradizionali piccoli, accoglienti e familiari.

La seconda esperienza è stata rilassante: una giornata trascorsa al centro benessere coreano *Sojo Spa Club* di Edgewater (New Jersey).

Lo vidi in costruzione ben cinque anni prima quando soggiornai due mesi da Andrea. A quel tempo lui abitava ad Edgewater. La città è attraversata dal fiume Hudson e dalle rive parte una bella passeggiata di decina di km lontano dal traffico che collega le zone residenziali a tutte le attività commerciali della zona. Si può pure ammirare sullo sfondo Manahattan.

Questo scorcio mi aveva dato tanta positività e consentito di riprendermi e darmi un'altra possibilità di vita, anche se avevo perso la persona amata.

Osservandolo allora, ci proponemmo di andarci quando sarei ritornata negli USA. Occasione che si è presentata questa volta.

Un luogo incantevole. Un centro che offre benessere e relax al cliente. Le varie piscine sono poste all'esterno nelle terrazze e ognuna ha l'acqua profumata con diverse essenze. Tutte con acque caldissime.

All'interno dell'edificio sono poste le zone relax, le saune, il centro massaggi ed estetico e il ristorante mentre, nel lato posto verso la collina, si aprono le camere dell'albergo. L'ideale per trascorrere una giornata piacevolissima e... soddisfatti ci siamo diretti verso casa.

Il resto delle ferie le abbiamo trascorse a casa, passeggiando e andando

a fare *shopping* in Centro a Boston per approfittare del periodo dei saldi che qui sono molto convenienti.



■ Lunedì 6 gennaio 2020

Oggi mi sono svegliata presto, ma sono rimasta a letto ad ammirare fuori dalla porta finestra che si affaccia sulla terrazza e su una fila di alberi sempreverdi.

Di solito appena mi sveglio faccio scorrere le tende oscuranti che si avvolgono elettricamente per vedere l'alba che spunta dietro le chiome degli alberi.

Questa mattina il cielo è grigio e si intuisce il nascere del giorno solamente dal chiarore lattiginoso che via via diventa più luminoso.

Fra le fronde vedo uno scoiattolo piuttosto grosso che fa la sua ginnastica mattutina saltando da un ramo all'altro molto velocemente. Vedere con quanta agilità e destrezza si muove e salta sui rami sottili, che si flettono leggermente al suo peso, è uno spettacolo che si gode volentieri al calduccio sotto le coperte.

Ho indugiato molto ad alzarmi; oggi i miei ragazzi sono andati a lavorare presto e fino a questa sera non li vedrò; qui l'Epifania non viene festeggiata.

Io mi sento come si sentono i bambini quando rimangono a casa dopo le vacanze trascorse con i genitori. Dopo essere stati assieme tutto il giorno, aver visto cose belle, fatto esperienze nuove, aver chiacchierato e riso mi sono ritrovata da sola nella solita routine ed è logico aver nostalgia ed essere tristi.

Io che non sopporto il *non so cosa fare* mi sono organizzata per prepara-

re due pasticci uno di carne e uno di verdure da congelare dopo la cottura in piccole porzioni, così che i ragazzi ne avessero una riserva per portare in ufficio per il loro *lunch* (pranzo).

Dopo essermi alzata mi sono coccolata con le creme nel massaggio del viso e delle borse sotto gli occhi, che sono sempre belle gonfie. Ho fatto colazione con caffè preparato con la caffettiera italiana e pane tostato con burro e miele.

Mia nuora ha la stessa mia passione per i prodotti alimentari particolari. Infatti in casa ha una selezione di mieli rari e io questa mattina ne ho assaggiato uno ricavato da una pianta chiamata *sea grape* (uva del mare) che cresce nelle dune delle spiagge della Florida. È una pianta infestante con grandi foglie rotondeggianti cerosi che produce bacche raggruppate a grappolo. Il miele non è tanto dolce, ma molto aromatico.

Finalmente verso le 8.30 sono pronta per iniziare a preparare il ripieno dei due pasticci.

Sto provando per la prima volta cosa vuol dire non avere problemi di tempo pensando solo al momento e non agli altri impegni che dovrei affrontare successivamente (il così detto *carpe diem* oraziano)

È una sensazione piacevole, ma al tempo stesso preoccupante e quindi mi sono detta: - *Bisogna che abbia sempre almeno un altro impegno oltre a quello a cui mi sto dedicando* -.



La preparazione ha richiesto due ore e mezza di lavoro.

Il pasticcio di carne era farcito con il solito ragù della tradizione (carota, sedano, cipolla, pelati, prezzemolo, carne macinata magra, salsiccia, noce moscata, vino bianco, e nessuna aggiunta di olio o burro, ma solo il grasso della salsiccia).

Nel ripieno di verdura ho messo quello che al banco delle verdure aveva un aspetto più fresco:

porro, carote, sedano, peperone rosso, zucchine verdi e una gialla, cimetite di broccolo e piselli surgelati, poco olio evo e aneto (*dill*).

Mentre tutti questi prodotti cuociono, emanando un ottimo aroma, sono venuti due operai con il manager del condominio a sistemare le porte perché, pur essendo nuove, presentavano qualche problema. Questi omaccioni grandi e grossi (nel tipico aspetto che vediamo nei film americani) sentendo il profumo iniziano una conversazione della quale io non ho compreso praticamente nulla e mi sono subito sentita di sfoggiare il mio perfetto inglese con un - *sorry i don't speak english* - e così ogni conversazione si è chiusa.

Comunque ogni volta che passavano dalla cucina assumevano l'espressione di apprezzare quel profumino.

A sorpresa verso mezzogiorno si è presentata anche mia nuora per vedere come procedevano i lavori. Incuriosita ha alzato il coperchio della pentola del ragù e lo ha assaggiato: -*Buonissimo!*- è stato il suo verdetto.

Ha conversato quindi con il manager, ma, alla fine, anche lui ha fatto qualche commento sul profumo. È finita che si sono fermati entrambi a mangiare dei bei crostini con abbondante ragù. Per concludere gli abbiamo anche offerto una piccola mousse di cioccolato mantenuta in freezer dagli avanzi del pranzo di Natale.

Incuriosito ha chiesto a mia nuora se fossi una cuoca professionista. Lei ha spiegato che ho svolto tanti lavori, ma mai la cuoca. Questo lo ha lasciato molto stupito.

Alle 13.30 stava iniziando a nevicare, perché non uscire per una passeggiata? Berretto, guanti e un caldo montone ; è bello passeggiare con i fiocchi di neve che volteggiano nell'aria. Mentre camminavo pensavo a quanto fosse strano questo mio piacere di uscire con la neve, quando in Italia, con una giornata simile, me ne sarei rimasta tranquilla a casa a guardare la neve dalla finestra.

■ Martedì 7 gennaio

Ieri sera sono andata a dormire tardi, perché i due pasticci di ieri hanno richiesto un lungo lavoro di rifinitura finale.

Avevo preparato, per velocizzare i tempi, una sorta di catena di montaggio, in cui c'erano: tagliere con la pasta da tirare, macchinetta per la pasta, pentola con acqua che bolliva per la cottura, ciottola con acqua fredda per bloccarla, canovaccio per sistemare la sfoglia un momento prima di metterla sulla teglia, sugo e besciamella. In queste operazioni ho contato prima sull'aiuto di mia nuora, poi di mio figlio. Lavorare con lui è stata un'occasione per parlarci a ruota libera. Mi ha sorpreso scoprire che in questa fase della sua vita è interessato alle problematiche politiche e al ruolo dei vari candidati presenti nella campagna elettorale americana. I ragionamenti sono stati seri ed approfonditi e così, senza accorgermi, il pasticcio era pronto.

Questo, se mai ce ne fosse stato bisogno, conferma che cucinare insieme è distensivo, perché mentre le mani lavorano è facile condividere pensieri, opinioni e chiacchiere.

Questa mattina, come programmato, sono uscita di casa presto perché Andrea si sarebbe recato a Boston per verificare il procedere di un suo lavoro in cantiere posto nella zona di Cambridge, dove si sta sviluppando la nuova Boston.

Varie persone vengono da tutto il mondo per il MIT (Massachusetts Institute of Technology); centro mondiale di ricerca anche per l'industria

farmaceutiche che, in quest'area, ha vari laboratori.

In un conteso di palazzi ultramoderni siamo andati a fare colazione da *Tatte*, una pasticceria in stile francese arredata come un vecchio forno con mobili autenticamente antichi... e un po' malandati. La presentazione dei dolci è stata molto interessante così come la qualità, ma li ho trovati molto costosi (7 dollari per una pasta).

Guardandomi in giro, vedendo la tipologia di clienti, ho capito che il prezzo aveva un suo perché.

Siamo poi andati a vedere il lavoro di arredo urbano che Andrea ha disegnato e che sta realizzando.

Ho notato, con molto piacere, una grande cura di particolari anche nella scelta dei materiali. Direi che il suo stile è costituito di semplici linee geometriche che giocano liberamente in vari modi che creano spazi diversi (orizzontali, verticali e aerei) che si trasformano in sedute, barriere decorative, rastrelliere per biciclette, luci alogene per creare la

sensazione di trovarsi in un luogo intimo e non in una fredda piazza o via. Il tutto rende il luogo curato ed elegante.

Dopo avermi mostrato le sue creazioni (con un certo orgoglio) percorrendo l'intero giro dell'isolato ed essere entrati un momento in un market di alimentari di nuova concezione, ci siamo diretti a Sud Station per caricare la mia tessera della metropolitana, perché dovevo ritornare a casa da sola.

Per sicurezza mi ha inserito nel telefonino l'applicazione Uber,



così se fossi stata in difficoltà, era sufficiente digitare il luogo di destinazione e dopo un po' sarebbe arrivato in aiuto un mezzo della società.

Non ho indagato se questa preoccupazione dipenda dal fatto che Andrea temi che non torni a casa o per il fatto di dovermi venire a prendere.

Nel frattempo è venuta l'ora di mangiare qualcosa.

Sono andata in un supermercato (*Stars*), vicino al Centro commerciale, che ha anche molte pietanze pronte. Il posto è carino: si pone su un vassoio ciò che interessa e si consuma in una sorta di mansarda sopraelevata dove è posta anche una selezione di vini delle più pregiate cantine ed etichette.

Alette fritte con patate speziate e acqua: è stato il mio pranzo (per una spesa di 8 dollari). Camminando tra i corridoi di questo supermercato, che conosco da 15 anni, mi sono resa conto dei cambiamenti che hanno subito i prodotti esposti sia nella tipologia che nelle marche.

I prodotti surgelati pronti da mangiare abbondano così come la gastronomia.

Ho notato, con piacere, un incremento della vendita di verdure sia fresche che già pronte.

Comunque dopo aver perlustrato in lungo e in largo il *Centro Commerciale Prudential* (il mio preferito) sono scesa nel sotterraneo (il più bello ed elegante che abbia mai visto) per prendere la linea arancione della metropolitana che porta a Okas Grove, il capolinea da dove ho preso il bus 136 che mi ha portato davanti la porta di casa.

L'attesa mi ha infreddolita ed ero anche preoccupata di sbagliare fermata, perché ferma solo a richiesta. Fortunatamente l'autista, che forse era della mia età con capelli lunghi da hippie, è stato gentile e mi ha fatto capire che quando saremmo arrivati a Wakefield mi avrebbe avvertita.

Scoprire che la fermata fosse proprio davanti al condominio è stata una bella sensazione.

È bastata una bella doccia calda per rimettermi in pace con il pungente freddo della giornata.

■ Giovedì 8 gennaio

Ieri sera avevo concordato con i ragazzi di preparare per cena filetti di pesce al forno con pomodorini e capperi, che mi ero premurata di comprare quest'estate espressamente per loro a Pantelleria, e dell'indivia belga in padella che piace tanto a Colleen.

Mi sono svegliata presto, così ho pensato che potevo preparare dei *Cantucci* visto che il cielo fuori non prometteva tanto bene.



Mi sono accorta che in casa la farina era finita e mancava anche una bottiglietta di birra che mi serviva per stufare l'indivia.

Così, dopo che mi sono vestita con la mia solita *divisa* composta da montone, berretto, guanti e zaino in spalla per mettere gli alimenti, sono partita verso i negozi.

Qui nella maggior parte degli USA i supermercati di alimentari non vendono nessun tipo di alcolici; ci sono negozi appositi, i *wine shop*. Sono entrata in uno di questi, vicino a casa, a cercare una bottiglia di birra.

Ho osservato a lungo gli scaffali e gli immancabili grandi frigoriferi, ma non è stato possibile trovare una singola bottiglia di birra; erano tutte in confezioni da 4, da 6, da 18 o da 12.

Nella mia ricerca ho impiegato molto tempo, perché non riuscivo a capacitarmi del fatto che fossi costretta ad acquistare grandi quantità di birra quando me ne serviva una sola.

Visto il tempo trascorso tra gli scaffali la commessa preoccupata è venuta a vedere se avevo bisogno di aiuto. Ho chiesto anche a lei, con una pronuncia inqualificabile - *one beer please* -.

Mi ha guardata con molto stupore e mi ha confermato che non era possibile averne solo una.

Così mestamente mi sono rassegnata e ho comperato 6 lattine (erano le più piccole) di *Corona extra*. Mentre ritornavo a casa, con quel peso sulle spalle, pensavo che questo modo di vendere il prodotto è una prevaricazione sulla volontà delle persone.

Mi è così venuto in mente che anche in Italia, nei supermercati, si trovano birre singole solo se sono speciali e particolari altrimenti bisogna prenderne almeno una confezione da due.

Già immaginavo mio figlio che al rientro dal lavoro all'apertura del frigo dicesse: - *ma... come mai hai comperato tutte quelle birre Corona?*- (lui non giustifica l'acquisto).

Intanto un bel sole ha fatto capolino fra le nuvole e io ho deciso di portare a casa il peso che avevo sulle spalle e uscire per una passeggiata, rimandando al pomeriggio i biscotti e la preparazione della cena.

Ho iniziato a camminare alla scoperta del paese, senza una meta precisa, così tanto per capire dov'ero. Sono così arrivata ad un piccolo cimitero storico che guarda il lago nei pressi di una grande chiesa. Come ovunque negli Usa, i cimiteri sono grandi prati con una sola pietra verticale per ogni defunto. Questo mi ha colpito particolarmente sia per i grandi alberi che crescono fra le tombe sia perché queste erano disposte a gruppi, a forma di cerchio, semi cerchio o quadrato come se si volesse dare un senso

di appartenenza ad un gruppo. Il tutto dava un senso di pace e di serenità. Ho trovato una panchina e mi sono seduta a contemplare.

Una nuvola ha però iniziato ad oscurare il sole e dopo si sono avvicinate tante altre.

Così velocemente ho preso la strada di casa.

Arrivata a casa mi sono riposata un'oretta sbocconcellando due mele e un po' di formaggio, poi ho iniziato la preparazione dei biscotti.

Quando ho alzato gli occhi verso la finestra scendevano fiocchi di neve. Un tempo veramente stano!

■ Giovedì 9 gennaio

Oggi è il mio compleanno.

Sono 66 lo stesso numero della Rute 66, l'autostrada federale che attraversa l'America da una costa all'altra, da Chicago alla spiaggia di Santa Monica.

Mio figlio mi aggiorna dicendomi che da qualche tempo hanno cambiato il numero della strada, perché nei mitici anni '60 chi la percorreva rubava i cartelli per portarseli a casa come souvenir.



Comunque quando mi sono svegliata non avevo nessuna voglia di festeggiare.

Ho fatto colazione con mio figlio e lui è rimasto male quando gli ho comunicato la mia intenzione.

Oggi fa freddo come il giorno in cui sono nata, -9 il mattino; la temperatura oggi non salirà sopra i -5.

Verso le 11.00 ho deciso di uscire: ormai mi sono abituata a vestirmi come un eschimese del Polo Nord.

Nel frattempo avevo ricevuto un messaggio da mio figlio che mi chiedeva di preparare per cena un piatto di *bucatini all'amatriciana*.

Sono così andata al *Farmland*, un negozio di alimentari che ha tutta l'aria di essere gestito da migranti italiani.

Un negozio raro qui in America in quanto è a conduzione familiare e non gestito da una catena di supermercati.

Ormai lo frequento da 8 giorni tutti i giorni e da ieri le cassiere hanno cominciato a sorridermi; due anziane signore che hanno tutta l'aria di non mollare l'osso.

Appena sono entrata una cliente, che si aggirava fra i banchi della frutta, mi ha guardato attentamente e mi ha detto che il mio cappotto era proprio bello (*pretty*).

Questo complimento mi ha un po' cambiato lo stato d'animo e mi sono incamminata alla ricerca della pancetta a cubetti. Normalmente nei supermercati si trova solo pancetta stesa tagliata molto sottile, qui invece,

con l'etichetta scritta in italiano, ho trovato quella che mi serviva.

Passando davanti al banco del pesce ho visto delle belle code di gambero. Ho subito pensato di comperarne per fare una sorpresa ai ragazzi preparandole come antipasto in salsa rosa.

In Italia non avrei mai abbina- to un cocktail di gamberi in salsa rosa a un'amatriciana, ma qui siamo in un altro mondo! America!

Mentre mi incamminavo a casa con la mia spesa mi sono resa conto che sbagliavo a non festeggiare il mio compleanno. In realtà più



aumentano gli anni più si dovrebbe festeggiare per ringraziare la natura e Dio che si è ancora vivi e in buona salute e si ha la possibilità di dare ancora un proprio piccolo contributo a chi ci sta vicino.

Rinfrancata da questi pensieri positivi e sostenuta dai tanti messaggi di auguri che mi stavano arrivando, sono rientrata a casa pronta a preparare una cena di compleanno con antipasto, pasta e come dessert una *Tatin* di mele veloce da preparare.

Verso sera è arrivata mia nuora con un bel mazzo di fiori e una bottiglia di moscato italiano (l'unico vino che bevo per festeggiare).

Con piacere ha visto che la mia idea di partenza sul festeggiamento del compleanno era cambiata.

Abbiamo cenato e parlato animatamente e la giornata si è conclusa in modo positivo.

■ Venerdì 10 gennaio

Oggi mi sono alzata e un grigiore avvolge tutto. Il clima è umido.

Quando mi sono alzata la casa era vuota, i ragazzi erano partiti presto e io avevo solo il desiderio di oziare.

Dopo colazione sono ritornata a letto a leggere uno dei libri che mi sono portata dall'Italia.

Mentre ero intenta nella lettura ho ricevuto un messaggio da mia nuora che mi proponeva di preparare per cena un'insalata Pantasca. Una ricetta che ho imparato quest'anno all'isola di Pantelleria (patate lesse, pomodorini, capperi, olive spaccate, cipolla messa due ore in infusione nell'aceto poi spruzzata di abbondante origano, olio di oliva, foglie di basilico e pepe).

Sarebbe un'insalata estiva, ma a lei è piaciuta tanto da preparargliela in tutte le stagioni. Mi sono resa conto che in casa mancavano i pomodori, così sono uscita a comperarli tutta imbacuccata. Il vento era così forte e umido che terminata la spesa sono rientrata velocemente.

Il resto della giornata non è stato degno di nota.

Mio figlio aveva problemi sul lavoro ed è arrivato a cena mol to tardi.

Così me ne sono andata a letto. Proprio una giornata grigia!

■ Sabato 11 gennaio

Le previsioni annunciano uno sbalzo di temperatura di 20 gradi; una giornata quasi primaverile.

Così è stato.

Ci siamo svegliati presto perché i ragazzi avevano deciso di andare a fare una passeggiata nel lungomare sabbioso di Crane Beach, Massachusetts, per mostrarmi anche un sito storico che si trova in quei pressi: un castello in stile francese con i giardini che scendono sul mare.

Siamo usciti di casa e abbiamo fatto colazione in macchina passando dal *drive thru* del Dunkin Donuts situato lì vicino.

Fare colazione in macchina, quando si deve intraprendere un viaggio, sembra essere un'abitudine comune tra gli americani.

Infatti c'era una lunga coda di macchine, tanto che mio figlio ha pensato che invece di guadagnare tempo, ne stavamo perdendo.

Io ho deciso per un *glazed doughnut* (ciambella con una glassa di zucchero) e un caffè. Naturalmente il caffè anche se *small* (piccolo) è di grande formato e talmente bollente che se ti azzardi a berlo subito ti ustioni. Ma agli americani piace così.

Crane Beach è di fatto un'area naturale protetta molto affascinante, perché prima del mare ci sono zone palustri circondate da boschetti.

L'area è collinare e discende verso il limpido mare; ci sono dune di sabbia ricoperte di vegetazione.

Dopo aver visitato il castello abbiamo fatto una lunga passeggiata

sia sull'arenile che tra le dune. Molte persone camminavano su questa spiaggia selvaggia, perché una giornata con il sole e 18 gradi a gennaio è un regalo. Io mi sono goduta questo luogo; nella spiaggia ho trovato delle grandi conchiglie di clam, una sorta di vongola gigante che ho

raccolto e portato a casa assieme ad alcuni rametti presi qua e là per un prossimo centro tavola.

Dopo questa bella passeggiata avevamo un bel po' di fame così Andrea ci ha portato a pranzo in un ristorante affacciato sugli acquitrini realizzato quasi interamente con legni di recupero, il *C.K. Pearl di Essex*. Un ambiente molto semplice e nello stesso tempo affascinante in cui abbiamo mangiato insalata di aragosta (astice, ma qui chiamano tutte e due aragosta - *lobster*) e *scallops* fritte (una specie di capasanta senza il corallo). Gli astici qui sono molto comuni e non sono costosi come in Italia.

Ritornati verso casa ci siamo fermati a mangiare un frozen yogurt in un locale sulla strada in cui abita Andrea in perfetto stile anni '50, molto allegro e affollato.

Insomma una piacevole giornata.



■ Domenica 12 gennaio

Questa mattina mi sono svegliata per la prima volta dopo tanto, tanto tempo con la sensazione di aver dormito bene.

Oggi era prevista un'altra giornata di caldo record. Sembra che da 100 anni non venisse registrata una temperatura simile (18 gradi) a gennaio.

Ho fatto colazione presto con mio figlio, perché, anche se domenica, doveva prepararsi per andare in ufficio per sistemare gli ultimi disegni prima di recarsi negli Emirati Arabi.

Infatti la novità, non prevista, è che per 5 giorni sarà assente per un lavoro da realizzare in quella parte del mondo. Un po' mi sembra strano di essere qui negli USA e lui lontano.

Ho trascorso la mattinata leggendo e controllando il funzionamento della lavatrice e dell'asciugatrice che andavano a ritmo serrato. Mia nuora era andata in piscina.

Mi sto rendendo conto che in questo momento passare molto tempo in relax non mi dispiace affatto.

Verso le 13.00 abbiamo raggiunto Andrea nel suo ufficio e assieme siamo andati a mangiare un gustoso panino con il roast beef a pochi passi da lì.

Il sole splendeva, anche se c'era tanto vento, così Andrea ci ha suggerito di andare in un negozio che si apre in una piazza che permette di godere della temperatura mite e del sole.

C'era tantissima gente. Mentre camminavamo io proponevo a Colleen di entrare in tutti i negozi per curiosare, cosa che abbiamo fatto.



Devo dire che alcuni marchi famosi anche in Italia come Gap e Nike mi hanno deluso per la scarsa qualità dei prodotti; anni fa questi marchi erano diversi. Eh sì, un cambiamento in negativo.

Al tramonto eravamo a casa e abbastanza stanche, ci siamo ritirate nelle rispettive camere a riposarci un po'.

Per cena ho preparato una pasta con il pesto fresco (anche se fuori stagione) e un'insalata.

I prodotti di stagione negli USA sono un problema per chi desidera seguire una dieta sana ed equilibrata. Ci sono stati come la California, il Texas, l'Arizona, la Florida dove fa caldo quasi tutto l'anno e si coltivano e si consumano ottime verdure di tutti i tipi, anche bio.

Al supermercato ad esempio gli asparagi si trovano tutto l'anno così come i piselli o le taccole (*piselli mangiatutto*), altrettanto dicasi per i carciofi e tutti i piccoli frutti, i meloni e le angurie.

La stagionalità varia a seconda dello stato, si deve aggiungere che gli Usa importano tanta verdura e frutta dall'America latina soprattutto dal Cile dove le stagioni sono capovolte.

Io amo tanto l'anguria, ma con il freddo pungente non mi invitava l'acquisto.

■ Lunedì 13 gennaio

Oggi appena mi sono svegliata ho inviato gli auguri di buon compleanno a mio nipote Enrico. Non volevo dimenticarmene perché lui è sempre tanto carino con me.

La giornata meteorologica si è subito presentata in tutto il suo grigiore.

Mi sono svegliata ed ero da sola, perché mia nuora era partita presto per il lavoro. Lavora nel Dipartimento Marketing e e-commerce per il vivaio Northeast Nursery.

Mi ero organizzata per lavare delle maglie di lana. Lavare a mano qui non è proprio semplice, bisogna utilizzare i lavelli del bagno. Io sono abituata a tutt'altri spazi e quindi dovevo trovare il modo di organizzarmi. In realtà le donne americane non hanno l'idea di cosa significhi lavare a mano. Se il capo è delicato si porta in lavanderia. Solo nelle zone rurali ci sono panni a stendere altrimenti tutto va in asciugatrice. Non si vedono mai stendini nelle terrazze.

Mia nuora, che ha vissuto l'esperienza italiana, ha acquistato uno stendino piccolo da tenere all'interno della casa. Andrea, lo scorso anno, ha acquistato su Internet un filo per stendere che è contenuto in una scatole di designer che si applica da una parete all'altra e quando non serve, il filo si ritira dentro la scatole che sembra un oggetto simpatico. Lui di solito le camicie le porta in lavanderia dove le lavano in acqua (mia raccomandazione), ma quando sono da loro preferisco il lavaggio in lavatrice optando per un programma delicato e poi le metto ad asciugare con le

grucce di plastica appese a questo filo teso. Il filo è teso nella camera degli ospiti e quindi in mia camera; con una decina di camice appese, sembra un rione colorato di Napoli.

Dopo colazione e dopo aver fatto il bucato ho pensato che avevo voglia di uscire a prendere in negozio alcune cose che mi servivano.

Dal cielo scendeva una neve mista a gocce di pioggia.

Ho scoperto che in casa non c'erano ombrelli né io avevo un cappotto con il cappuccio, ma non volevo arrendermi a questa limitazione.

Mio figlio pochi giorni prima aveva comperato una nuova giacca a vento con il cappuccio. Visto che era nell'attaccapanni ho pensato di indossarla, nonostante la taglia fosse abbondante.

Con questo capo addosso sono uscita. In effetti si è rivelata una buona idea, perché la giacca è calda e il cappuccio copre benissimo il capo. Mi sono avviata al *Farmlend* per comperare dei mandarini. Appena entrata ho visto che era appena arrivata una cassetta piena di champignon belli bianchi e freschi. Ne ho subito presi alcuni pensando di preparare per il giorno dopo degli straccetti di pollo con i funghi.

Poi mi sono avviata verso la zona bakery (panificio) per comprare una pagnotta: in quel momento non c'erano clienti e la commessa (una signora credo della mia età) si è rivolta con molta gentilezza.

Ho visto che avevano sfornato delle belle teglie di pizza così ne ho chiesto un pezzo (*a pice of pizza with salamino*) la commessa mi ha subito chiesto (in inglese) se fossi italiana e mi ha spiegato che non si dice salamino, ma *pepperoni* (chiamano così il salame piccante).

Mi ha poi chiesto dove abitavo e cosa ci facessi in America.

Io ho risposto nel mio incerto inglese e lei ha cercato di tradurre per farmi comprendere che aveva capito.

Mi sono avviata quindi verso casa; per strada ho incontrato un signore che portava a passeggio un grosso cane senza guinzaglio. Il cane mi ha seguito standomi praticamente addosso, senza che il padrone lo richiamasse. Io non mi giravo, perché temevo che un movimento brusco provo-

casce una reazione dell'animale. Ad un certo punto mi è venuto addosso, solo allora il padrone lo ha richiamato e io mi sono girata facendogli una smorfia.

Sono entrata nel portone di casa contenta di essere arrivata.

Per cena oggi ho deciso di seguire la stagionalità. Visto che le verze abbondano anche qui, ho pensato di preparare uno strudel con la verza: un piatto che ho fatto più volte in Italia e che a mia nuora piace molto.

Di solito all'interno assieme alla verza, precedentemente stufata con cipolla e salvia, metto del montasio fresco.

Il montasio qui non si trova, naturalmente, quindi ho optato per del Cheddar, un formaggio tipico a pasta dura di colore giallognolo che prende il nome da un villaggio britannico di Cheddar.

Il migliore che si trova qui lo producono nel Vermont (stato confinate) e sembra che alcuni giovani casari italiani siano migrati proprio per produrre il formaggio.

Abbiamo cenato insieme io e Colleen, lei sedendosi a tavola ha esclamato: - *È bello trovare la cena pronta* -.

■ Martedì 14 gennaio

Questa mattina ho iniziato la giornata navigando in Internet per verificare alcune informazioni che un amico mi aveva passato chiamandomi alle 6.30 del mattino.

Ho quindi deciso di chiamare Silvana, la Segretaria della scuola per l'infanzia di Fiume Veneto, per informarla sull'accesso gratuito dei bambini di 5 anni allo sport.

Mi ha reso felice sentire la sua voce, dolce, allegra e positiva. Attraverso whatsapp si può parlare senza costi aggiuntivi e devo dire che la qualità della comunicazione è migliore nelle lunghe distanze rispetto a quelle vicine.

Alle 10.00 il cielo si è schiarito e un timido sole ha fatto capolino.

Ho deciso così di uscire per una lunga passeggiata costeggiando il lago Quannapowitt che, dopo le temperature dello scorso fine settimana, si era completamente sghiacciato.

Sono così arrivata fino alla *Gingerbread house*, una pasticceria che ricorda una casetta di panpepato di tradizione natalizia.

In questa pasticceria, fondata da una coppia di italiani tanti anni fa, si producono varie specialità, la più singolare sono dei gustosi muffins giganti scavati nel centro, farciti e ricoperti con glasse o panna.

Questa mattina però volevo entrare solo per curiosare.

Ho così scoperto un barattolo di miele di fiori di mirtillo che non avevo mai assaggiato.

Naturalmente l'ho comprato. Questo miele viene raccolto nel vicino Connecticut dove le piantagioni di mirtilli sono molto estese. Il vasetto andrà così ad arricchire la collezione di Colleen di miele. Domani mattina lo assaggerò.

Lungo le rive del lago e nei giardini delle case, che si affacciano sulla riva, ci sono numerosi grandi alberi.

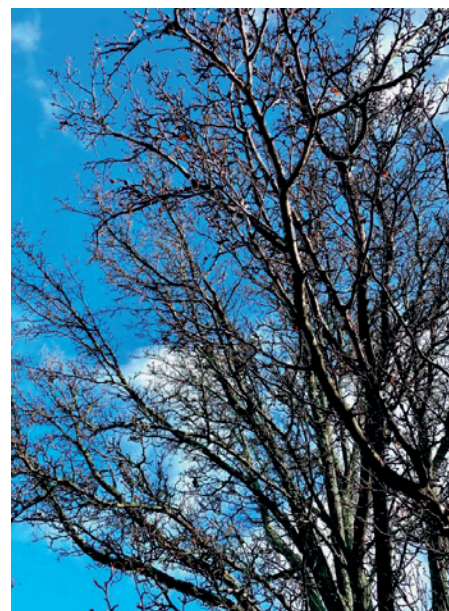
L'architettura dei rami spogli è fantastica e assolutamente diversa dagli alberi spogli che abbiamo in Italia. Le varietà arboree presentano lungo i rami numerosi peduncoli che servono a sostenere le bacche, ora non presenti perché mangiate dagli uccelli o cadute per il ghiaccio.

Così le chiome appaiono frastagliate e i numerosi alberi, gli uni vicini altri, formano dei ricami che si stagliano in cielo. Anche i colori dei rami aiutano ad evidenziare questa splendida architettura naturale. Oltre alle varie tonalità del marrone ci sono rami tendenti al rosso e altri al giallo. In questa zona degli Stati Uniti gli alberi sono numerosissimi. Anche all'in-

terno dei paesi e delle zone residenziali i grandi alberi vengono curati lasciandoli nella loro forma naturale e mai potati in malo modo come avviene da noi. Tutto il New England è pieno di boschi che spesso lambiscono le zone residenziali.

Nonostante sia venuta qui anche d'estate, devo dire che solamente in questa stagione si può veramente ammirare la bellezza di queste architetture naturali.

Numerose persone, camminavano in questo tratto di lago e ho notato che c'è l'abitudine di salu-



tare sempre quando ci si incrocia anche se non ci si conosce. A proposito di salutare, appena fuori il centro mi sono soffermata davanti a una scuola per l'infanzia e nel piccolo giardino diversi bambini stavano giocando. Quando mi hanno vista arrivare, quattro ragazzini hanno iniziato a salutarmi. Io ho risposto con un - *ciao* - e la maestra ha sorriso. Forse la mia berretta con i lustrini li ha attratti.

Nella strada di ritorno mi sono fermata da Farmland ad acquistare i petti di pollo, visto che per cena avevo organizzato pollo con champignon.

■ Mercoledì 15 gennaio

Le previsioni mettevano tempo bello e temperatura mite, ho così deciso di andare a Boston a fare un giro.

Ho preso l'autobus davanti casa per andare alla fermata della metropolitana che dista circa 20 minuti da qui.

Avevo deciso di provare a parlare in inglese per allenarmi! Purtroppo è stata un'esperienza frustrante perché nessuno ha capito subito quello che volevo dire! Non so se sono difficili loro o io sono proprio un disastro.

Ho iniziato con l'autista dell'autobus, una donna, che alla mia domanda che chiedeva se il mezzo si sarebbe fermato nei pressi della metropolitana (naturalmente nel mio inglese) mi ha guardato perplessa.

Ho subito deciso di non ripetere, perché nel frattempo ho visto che girava verso quella fermata e la maggior parte delle persone si preparava a scendere.

Per arrivare a Bak Bay la mia destinazione, (questa è una parte elegante della città che ha case ancora del 1700, bei negozi e ristoranti) ho impiegato un'ora.

Con una calma che non mi appartiene, ho girato e osservato le merci che in questo periodo dell'anno vengono messe in svendita.

Ho comperato una maglietta il cui prezzo sarebbe stato proibitivo, ma con uno sconto del 70% l'acquisto è diventato possibile. Gli Americani comperano tantissimo in Internet e alle volte utilizzano i negozi solo per vedere il prodotto e non per comperarlo. Così i negozi tradizionali



gresso del condominio.

Questa modalità qui ha trovato un terreno fertilissimo, perché le distanze sono talmente ampie che non si può percorrere molti km per acquistare dei semplici prodotti. Quindi Internet permette di risparmiare un sacco di tempo che puoi spendere per passeggiare, nello sport o startene sul divano o altro.

Per il pranzo mi sono fermata in un piccolo ristorante in cui ho cercato di parlare leggendo quello che era esposto nella tabella sopra la cassa. La cassiera non mi capiva, così mi sono limitata ad indicare con il dito.

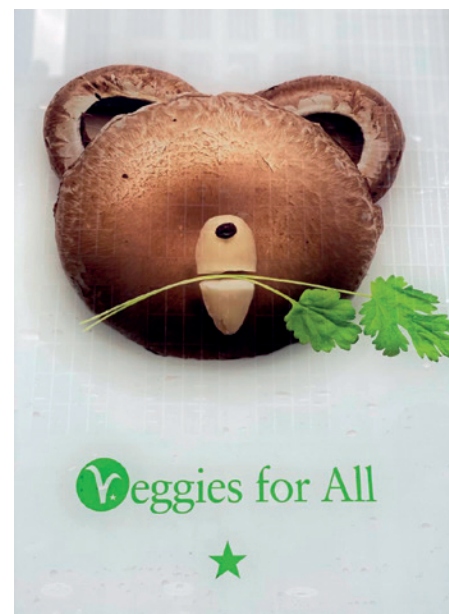
Mentre gustavo il mio sandwich, osservavo che la maggior parte dei

cominciano ad essere in crisi. Resistono bene solo i negozi mono marca e le boutique di lusso.

Non so se qualcuno ci sta pensando, ma se questa abitudine non viene fermata, il problema può diventare economico e sociale, perché porterà prima alla *desertificazione* delle strade e dei luoghi ora deputati allo shopping e poi diminuiranno i luoghi di incontro e le motivazioni per uscire di casa.

Qui si sta creando un fenomeno per cui molti prodotti si trovano solo su internet e non nei negozi.

Mia nuora compera tantissimo su Internet anche i prodotti di pulizia per la casa. Li ordina la sera e quella successiva, al rientro dal lavoro, trova il pacchetto nell'in-



clienti erano uomini che mangiavano piatti con grande assortimento di verdure e piccoli panini con hamburger o pesce.

Anche questo è un segno dei tempi che cambiano. In un recentissimo passato nei piatti degli uomini ci sarebbero state solo abbondanti porzioni di patate e carne.

Verso le 15.00 ho preso la strada del rientro. Alla fermata dell'autobus c'era tanta gente che aspettava. Quando è arrivato mi sono accorta che c'era lo stesso autista hippy della scorsa settimana.

Mi sono rassicurata, perché appena mi ha visto mi ha sorriso. Nell'approssimarsi della fermata mi sono alzata e sono andata all'uscita vicino a lui. Quando mi ha visto ha detto il nome della strada, io ho annuito con un sorriso così ha aperto la porta e sono scesa davanti casa.

Mia nuora era già rientrata così ho preparato la cena velocemente con un'insalata stile americano (uova sode, avocado, pochissima cipolla fresca, pomodoro, prezzemolo, insalata gentile) e dei peperoni saltati in padella che Colleen ha definito buonissimi.

■ Giovedì 16 gennaio

Oggi è stata nel complesso la prima giornata noiosa dal mio arrivo. Sono rimasta a letto fino a tardi, perché fuori pioveva e io non avevo molto da fare. Fortunatamente verso le 11.00 ha smesso e si è affacciato un pallido sole. Sono così uscita per prendere un po' di frutta e verdura nel mio solito negozio.

Avevo concordato di fare per cena una bella zuppa di verdura visto che entrambe la gustiamo con piacere, mentre ad Andrea non la gradisce, ma lui sarebbe rientrato dagli Emirati il giorno dopo.

Nel negozio c'era poca gente così sono rientrata velocemente, perché non volevo passeggiare con tanto peso.

Dopo aver pranzato ho pensato che una piccola passeggiata sarebbe stata utile.

Volevo infatti andare a vedere da vicino la *Galvin Middle school* (scuola media) che si trova a circa 100 metri dal condominio. Nei giorni scorsi avevo fatto una ricerca su Internet e avevo scoperto che questo Galvin era un generale che aveva combattuto in Europa durante la seconda guerra mondiale e che aveva a cuore l'educazione dei giovani e le arti in generale.

Sono quindi nuovamente uscita. Una folata di vento mi ha subito investita, tuttavia ho voluto continuare. Sono arrivata a fatica davanti all'ingresso della scuola. Un edificio nuovo tutto in mattoni a vista, molto grande e sembra molto ben organizzato, attorniato da vari campi sportivi e

da un grande parcheggio dove stazionano decine di quei scuolabus

gialli che i vari film hanno reso famosi e che sono rimasti nella forma sempre uguali. Anche nelle strade del pordenonese erano frequenti, utilizzati per accompagnare i bambini americani nella scuola della base di Aviano.

Volevo proseguire per vedere meglio l'intero edificio, ma le folate di vento erano così forti che ho desistito. Per fortuna il vento, che all'andata mi era ostile, è stato favorevole al rientro e praticamente mi ha letteralmente spinto verso casa.

Ho preparato la zuppa di verdura utilizzando del brodo che avevo congelato i primi giorni di gennaio.

Poi mi sono stesa un po' nel letto e mi sono addormentata svegliandomi con sorpresa alle 18.00.

Quando è arrivata mia nuora abbiamo mangiato subito, perché avevamo in programma di andare a fare la spesa in un negozio distante. Sabato sera avremmo avuto degli invitati a cena e bisognava recuperare gli alimenti.

Mentre conversavamo a cena le ho ricordato che dovevamo consumare alcuni alimenti messi nel freezer, perché era pieno. Lei sospirando ha detto: - *Sì, ho anche cose di anni*. Io l'ho guardata stupita e le detto: - *Ma come mai hai tenuto le cose di tanti anni e le hai conservate anche durante il trasloco?* - Lei si è messa ridere e mi ha detto: - *Ma non di anni, ma prodotti acquistati nei negozi indiani!* - Così ci siamo fatte una bella risata per questa assonanza anni – indiani, e siamo uscite per gli acquisti visto che il supermercato chiudeva alle 22.00

■ Venerdì 17 gennaio

Oggi per la prima volta non sono uscita di casa nemmeno un po'. La massima del giorno è stata 9 gradi sotto lo zero, mentre la minima è stata di -12. C'era un sole splendido, ma un vento fortissimo. Sono rimasta sempre in casa a leggere, navigare in Internet, telefonare, guardare la posta elettronica e cucinare. Leggo con attenzione tutte le mail, anche quelle più inutili e la pubblicità.

Prima di partire leggevo a casa la posta molto distrattamente e aprivo solo quella che mi interessava rimandando a.....domani quelle non urgenti, in questo modo ne avevo accumulate 850. Inoltre ho rivalutato la rassegna stampa redatta dal sindacato che fino ad oggi avevo sempre ritenuto troppo ridondante.

È proprio vero che le stesse cose cambiano se le guardi da prospettive diverse.

Il giorno dopo avremmo avuto ospiti a cena, quindi ho iniziato a preparare le basi di alcuni piatti.

Ho apprezzato ancora una volta la disposizione della cucina e le attrezzature di questo appartamento che fa veramente venir voglia di cucinare. Tutto è pratico e comodo.

Alle 14.00 è rientrata mia nuora con il manager del condominio che doveva dare una mano per sistemare un'aspirapolvere Dayson senza filo di recente acquisto. Bisognava sistemare sul muro il carica batterie collegato ad un impianto elettrico e ci voleva un esperto.

Ho subito provato questo attrezzo e ho pensato che la prima spesa che farò al mio ritorno, sarà acquistarne uno. Non ti devi preoccupare della lunghezza del filo, delle prese di corrente è pratico e leggero.

Alle 15.00 è arrivato finalmente Andrea con gli immancabili datteri e una scatola di zafferano iraniano.

Ho preparato un thè e sistemati in salotto, mi ha raccontato della sua esperienza negli Emirati e delle caratteristiche del progetto al quale sta lavorando. È la quarta volta che si reca in quel paese e devo dire che dal primo disappunto per un modo tanto distante culturalmente e finto architettonicamente sta trovando dei punti di interesse e per certi versi anche di fascino.

È rientrato contento perché le sue idee son piaciute: si tratta di dare un nuovo volto alla via centrale della città di Abu Dhabi.

Ed è arrivata ora di cena.

Abbiamo cenato parlando amabilmente, terminato abbiamo gustato qualche dattero e avanzi di torroncini che avevo portato per Natale.

■ Sabato 18 e domenica 19 gennaio

Ieri non ho aggiornato il mio diario. Non c'è stato tempo per scrivere. Sono rimasta a casa tutto il giorno per preparare la cena della sera. Fuori il freddo era pungente e verso sera ha iniziato a nevicare.

La prima cosa che ho fatto è stato preparare il centro tavola con i rami e le erbe secche che avevamo raccolto a Crane Beach la settimana precedente. Ho lavorato parecchio, perché non è semplice realizzarne uno senza utilizzare nulla di verde, infatti le foglie aiutano molto a mascherare la spugna che regge la struttura. Alla fine io ero soddisfatta del mio lavoro, ma quando mio figlio l'ha visto, ho notato la delusione che c'era nei suoi occhi. Normalmente lo avrei mandato a farsi friggere perché la sua pignoleria alle volte è fastidiosa. Tuttavia non potevo non riconoscere che la struttura, seppur carina, lasciava intravedere molto verde. Così mi

sono trattenuta cercando di capire come si poteva rimediare.

Stavo lì a guardare attentamente quando Colleen disse: - *ma io pensavo che tu utilizzassi anche le conchiglie* - A quel punto mi si è aperta la mente e gli ho proposto di mettere alcune conchiglie, che avevo raccolto sulla spiaggia, conservate in una busta di nailon. Ini-



ziai a romperle con un martello, in questo modo con i pezzettini avremmo coperto gli spazi vuoti.

Così è stato completato. Inserirle in una struttura già sistemata non è stato facile, abbiamo dovuto prendere ogni singolo pezzetto e posizionarlo con le pinzette.

Alla fine mio figlio era soddisfatto.

La cena prevedeva: sformato di asparagi, arista di maiale al latte, insalata belga brasata con birra, cuori di sfoglia con crema di marron glace. I marron glace li avevo portati da casa assieme alla crema di marroni della Boschetti (veramente eccellente).

Eravamo a cena in otto con amici dei ragazzi. La cena è stata piacevole, gli ospiti hanno apprezzato molto con gusto. Naturalmente a tavola tutti parlavano inglese, così per non annoiarmi facevo servizio al tavolo, declinando le proposte di aiuto. Vedere le persone sorridenti che parlavano animatamente e pulivano il piatto è stato il premio del mio lavoro.

Questa mattina mi sono svegliata dopo le 8.00 e fuori tutto era coperto dalla neve, splendeva il sole. Abbiamo fatto colazione tutti assieme e abbiamo commentato la serata.

Si è deciso di fare una passeggiata lungo il lago e di andare poi a pran-

zo in un ristorante storico a circa un'ora da casa. Durante la passeggiata ho potuto constatare che la neve era così farinosa e soffice che scrochiava sotto il peso del passo.

Ho sfoggiato, con un certo entusiasmo, un paio di scarponcini di fabbricazione canadese foderati di pelliccia ecologica (secondo l'etichetta garantiscono una tenuta fino a -24 gradi) che avevo dovuto acquistare dopo il rimprovero di



mio figlio, alla vista delle mie scarpette. Dopo questa passeggiata abbiamo preso la macchina e siamo andati a pranzo in un locale chiamato The Wayside a Sadbury.

È una locanda del 1700 con pavimento in assi di legno, soffitti bassi e con la presenza di un caminetto in ogni stanza. Un luogo rustico, ma accogliente e molto affascinante. Per arrivare abbiamo attraversato numerosi boschi all'interno dei quali si intravedevano grandi e confortevoli case. Andrea sostiene che si tratta di una zona residenziale per gente ricca che conta molti edifici d'epoca.

Il cielo era azzurro e la neve che si stendeva morbida sul terreno rendeva tutto più bello. Ci siamo attardati a chiacchierare a tavola e quando siamo usciti, stava già per imbrunire.

Attorno all'edificio erano sistemati dei lampioni come quelli che si vedono nei vecchi bigliettini di Natale. Infatti funzionano ancora a petrolio e mentre ci incamminavamo verso la macchina, un uomo in costume dell'epoca li stava accendendo uno ad uno.

Insomma una bella giornata!

■ Mercoledì 22 gennaio

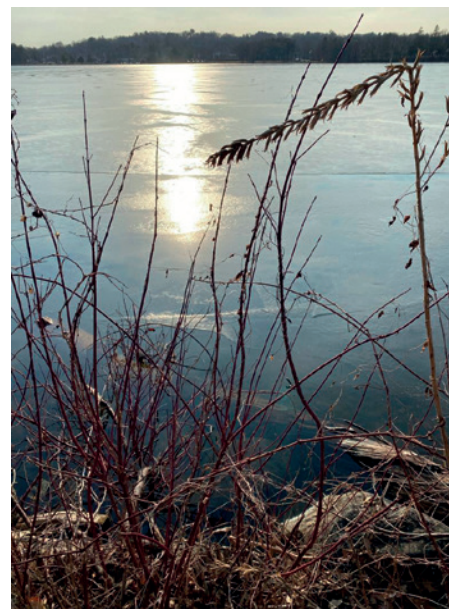
Oggi finalmente la temperatura massima è andata un grado sopra lo zero e io sto meglio. Molto probabilmente il mio fisico, anche se in casa c'è caldo, non sopporta bene un freddo così intenso a tutte le ore del giorno. Credo comunque che tre gironi di temperatura che non è mai salita oltre i - 8 siano fastidiosi anche per i residenti.

Infatti al Farmland, dove le persone chiacchierano con le cassiere o gli inservienti, capivo che i clienti si lamentavano di questo *cold*.

Ho potuto però andare a camminare lungo il lago che in questi giorni si è di nuovo ghiacciato.

Durante il mio percorso ho incontrato varie persone, che credo siano più o meno della mia età. Come sempre tutti salutano, ho notato che qualche uomo mi sorride con convinzione e alle volte quando è vicino sussurra qualcosa o si schiarisce la voce, ma io non capisco e non so se è un modo per attaccare bottone.

Comunque, visto che non sono



pronta a comunicare in inglese, tiro via dritta. Devo dire che lo stile italiano in America piace sempre. Infatti quasi ogni giorno qualcuno mi dice che il cappotto, il berretto, i guanti o le scarpe sono belli. Anche qui mi limito ad un sorriso e un grazie.

Credo che dovrò mettermi in modo molto serio a studiare!

Al rientro della mia passeggiata mi sono fermata a comprare gli ingredienti per una cena di pesce. Qui il merluzzo è buonissimo e io ho deciso di prepararlo alla mediterranea con pomodoro, capperi, olive.

Quando sono arrivata al banco del pesce, oltre al merluzzo, ho comperato anche dei gamberi e un filetto di haddock: si presentavano belli freschi e volevo avere una riserva per una zuppetta magari aggiungendo, alla maniera locale, delle patate.

Il signore che mi ha servito voleva intrattenermi in chiacchiere per sapere la modalità di cottura, ma, come mi succede spesso, a malincuore ho risposto che non parlavo inglese. UFFA!

Ho messo tanta cura a preparare questo piatto. Ho scelto questa preparazione perché Andrea e Colleen arriveranno tardi e a ore diverse quindi volevo preparare un piatto che si potesse riscaldare senza perderne la bontà.

Per prima cosa ho lavato e asciugato i filetti, ho ricavato dei pezzi uniformi e quelli più piccoli li ho congelati per una futura zuppa. Quindi li ho passati sulla farina. Ho preso una larga padella antiaderente e ho



aggiunto un goccio di olio Evo, l'ho scaldato bene e ho rosolato un momento i filetti per ogni lato, quindi ho sfumato con un po' di Martini. Li ho tolti subito dalla padella e messi in un piatto.

Sul fuoco ho sistemato un pentolino con dell'acqua nella quale ho sciolto un dado vegetale (*Alce*

nero italiano). Ho tagliato sottilmente uno scalogno e un porro e li ho messi sulla padella in cui avevo fatto rosolare i filetti, infine ho aggiunto salsa di pomodoro, capperi e un po' di acqua con dado e ancora un po' di sale e pepe. Ho lasciato cucinare per circa 20 minuti, poi ho aggiunto prezzemolo e basilico tritati. Dopo qualche minuto ho inserito i filetti di pesce e qualche oliva nera.

Ho chiuso subito il fuoco e incoperchiato.

Andrea alle 20.00 ha telefonato per avvisare che arrivava molto più tardi.

Così io e Colleen abbiamo cenato da sole. Lei ha trovato il pesce buonissimo.

Domani, viste le previsioni del tempo, vado a Boston.

■ Giovedì 23 gennaio

Oggi mi sono alzata presto per far colazione con Andrea visto che sarebbe uscito per andare al lavoro più tardi.

Quando però sono uscita dalla camera lui era pronto per partire, perché lo avevano chiamato da Abu Dhabi e doveva andare presto in ufficio.

Vabbè, ormai ero alzata, così mi sono messa a preparare subito gli gnocchi di semolino che avevo promesso per la cena della sera.

Non potendo accedere al mio blog, perché hakerato, ho letto la ricetta su un sito ed ho scoperto che c'è un modo più semplice rispetto a quello al quale ero abituata. Anziché stendere la polentina su un ripiano si creano, con la carta forno, dei salsicciotti il più possibile rotondi, poi si mettono in frigo e li si taglia a fette (come accade con quelli che si comperano): così ho fatto e funziona!

Mentre li preparavo pensavo che questo sistema di lavorazione lo avrei potuto consigliare anche a Flavia dell'asilo.... Sicuramente si sarebbe involgiata a prepararli!

Comunque fatto questo, mi sono preparata e sono andata a prendere autobus e metropolitana per Boston.

Quando ero pronta per scendere alla mia fermata, mi ha chiamato Silvana. Per cercare il telefonino, che era nello zainetto, non mi sono accorta che ero davanti alla porta sbagliata dell'autobus, così sono dovuta scendere alla mia fermata seguente.

Per fortuna che a quell'ora i mezzi viaggiano ad intervalli di 2 o 3 minuti.

Quando sono uscita ho fatto i miei soliti percorsi.

Questa volta però sono entrata da *Ann Taylor*, un negozio di abbigliamento femminile. Ha modelli molto carini, portabili e ben rifiniti. I tessuti sono senza pretese, purtroppo sintetici.

Melania Trump è considerata un'icona di stile e i modelli che indossa sono copiati un po' da tutti i sarti del mondo. In questo negozio ho trovato una camicetta simile a quella che ha indossato la first lady per un evento: blu con i profili bianchi. Un modello che poi ho acquistato.

Ho trascorso circa un'ora a provare vari capi di abbigliamento e accessori.

Quando sono in vacanza devo stare attenta a quello che acquisto, perché sentendomi psicologicamente bene, mi vedo più magra., rischio quindi di comperare abiti succinti che sembra che mi calzino a pennello, poi una volta arrivata a casa devo porre rimedio dalla sarta.

Ogni volta puntualmente essa mi riprende dicendomi - *Ma non vedeva che le era stretto?* - E io consapevole di mentire le dico sempre: - *Ma la commessa mi ha detto che stavo bene!* - E lei: - *Mai fidarsi delle commesse, quelle devono vendere!* -

Finito lo shopping sono andata a pranzo da *Wendy's* una catena di ristoranti simile al *McDonald's*, ma propone piatti di qualità superiore.

C'era una lunga coda per ordinare, così intanto che aspettavo ho studiato il menù esposto. Con grandi foto reclamizzavano un nuovo panino. Ogni foto (grande) era esposta davanti ad ogni singola cassa. Quando è stato il mio turno ho indicato alla cassiera la foto che stava davanti a lei, ma non capiva; dopo varie insistenze ha lasciato la sua postazione per chiedermi, gesticolando, quale pietanza desideravo. Fatto l'ordine non mi ha consegnato un numero, come a tutti gli altri clienti, e mi ha indicato di rimanere in attesa. Dopo un minuto avevo il mio pranzo che ho consumato con gusto seduta al bancone che guardava la strada.

Dopo pranzo mi sono incamminata su Newbury Street, un tuffo nella nostalgia. Qui andavo sempre con Lucio a camminare, a vedere le vetrine

delle boutique più lussuose e le case storiche. Volevo in realtà vedere solo la vetrina di Ralph Lauren, la boutique di lusso dalla quale è partita tutta la catena di prodotti che si acquistano in tutto il mondo. Questo negozio è molto bello con abiti di alta classe e prezzi abbordabili (tutto rigorosamente made in Italy e ci tengono ad assicurarti che è di produzione italiana sia la stoffa che la confezione), ma l'attenzione cade soprattutto sui commessi. Uomini e donne, bianchi e neri, di una tale bellezza da sembrare finti. Modelli!

Mentre camminavo mi sono accorta dell'apertura di una nuova pasticceria *Georgetown cupcake*: mi sembrava simpatico entrarci per gustare un red velvet, una sorta di pan di Spagna con cioccolato ricoperto di colorante rosso.

Un tempo per la realizzazione del dolce usavano il succo delle rape rosse, ma ora è più conveniente utilizzare coloranti chimici. Il *cupcake* era decorato con uno spesso strato di crema bianca e un cuoricino rosso. Nell'insieme il tutto si presentava gustosissimo e ben presentabile.

Gli americani nella loro pasticceria non hanno le paste come le intendiamo noi, ma questi *cupcake* hanno basi di vari sapori e consistenze diverse, poi glassati sopra con gustose creme. Insomma loro, da pratici quali



sono, invece di perder tempo a tagliare, farcire, comporre, inseriscono tutti gli ingredienti uno sopra l'altro e via che si va veloci...

Dopo tutto questo frastuono per gratificare prima la vista con gli abiti e poi il gusto con dei dolcetti, ho preso rapidamente la via del ritorno. Appena uscita dalla metropolitana ho visto l'autobus pronto per partire e mi sono precipitata verso la porta che l'autista

aveva già chiuso. Gentilmente mi ha aperto (era il solito autista hippy) e quando mi ha visto mi ha chiesto se fossi diretta a Malden (naturalmente in inglese). Ho così aspettato il bus successivo; per fortuna è arrivato subito. In seguito al mio - *next stop please* -, il mio viaggio si è concluso. Per fortuna ha capito e sono scesa e corsa a casa.

■ Venerdì 24 e sabato 25 gennaio

Ieri non ho scritto nulla, perché mi sono attardata a fare biscotti: can-tucci e frollini.

I ragazzi erano invitati a una cena a tema da amici. Il tema era dedicato a Star Trek, una serie televisiva e cinematografica di fantascienza. Dopo la visione dell'ultimo film prodotto, la famiglia ospitante aveva preparato una cena fantascientifica utilizzando addobbi di colori improbabili.

Io ero sola a casa e per ingannare il tempo ho deciso di impegnarmi con la cottura di questi dolcetti, anche perché avevo visto che quelli che avevo preparato circa 10 giorni prima erano finiti.

È sempre difficile realizzare queste ricette italiane in America, perché gli ingredienti restano comunque sempre diversi. Non è vero che la semplice farina è uguale ovunque. Innanzitutto qui, solo da qualche anno, si trova il tipo 00 (quella che si trova è importata per lo più dall'Italia), ma la farina comune per dolci e salati è la 0. Devo dire che in genere la qualità è molto buona, solo bisogna imparare ad usarla, perché la capacità di assorbimento delle componenti liquide è molto diversa.

Un'altra diversità la si riscontra negli agrumi. Per quanto la California e la Florida ne producano in grandi quantità e varietà, manca il profumo e la fragranza dei nostri agrumi siciliani. Quindi, quando si usa la buccia grattugiata nei dolci bisogna aspettarsi che non darà quel sapore a cui siamo abituati. Infatti gli americani nei dolci usano tantissimi aromi chimici per arricchirne il gusto.

Altra cosa sono i lieviti. Io, per non sbagliarmi nelle dosi e nella tipologia, me li porto dall'Italia e così non devo preoccuparmi dei risultati.

Fatte queste opportune precisazioni, i biscotti sono venuti nel complesso buoni.

La giornata è proseguita all'insegna degli acquisti, perché domenica abbiamo amici a pranzo.

Siccome i ragazzi ritornano sempre tardi e stanchi, io per cercare di essere utile ho voluto comperare le pietanze qui in paese. Per trasportare gli acquisti più facilmente, sto utilizzando uno zainetto che utilizzo solo qui. Ieri ho acquistato parecchio e quindi sono andata avanti e indietro più volte. Alla sera mi sentivo come le "portatrici carniche", donne protagoniste durante la seconda guerra mondiale che usavano le gerle per portare i viveri e le munizioni ai partigiani imboscati negli anfratti delle gole della montagna.

Insomma ero stanca.

Questa mattina siamo usciti tutti assieme per gli ultimi acquisti e ritirare un mio montone sintetico che avevo lasciato qui quattro anni fa e che la scorsa settimana avevo portato ad accorciare da un taylor (sarto) cinese. Ha fatto veramente un bel lavoro, tanto che penso di riportarlo in Italia.

Al rientro ho iniziato la preparazione del pranzo del giorno dopo. Mentre cucinavo in forno l'arrosto, ho sistemato alcune mele in una pirofila e le ho infornate.

Ad Andrea, alcune sere fa, erano venute in mente le mele che mio papà cucinava d'inverno nella stufa a legna.

In un momento di nostalgia del passato ha detto: - *Ma sai che mi sembra di sentire ancora il profumo di quelle mele e vedo la loro buccia dorata?* -

Così quando le ho tolte dal forno ha esclamato: - *Ma allora le hai proprio preparate!* -

■ Domenica 26 gennaio

Oggi è previsto il pranzo con il titolare dello Studio INC di Andrea a Landworks e un collega con le rispettive mogli.

Aver preparato quasi tutto ieri mi ha permesso di affrontare questo impegno conviviale con molta tranquillità.

Durante la mattina mi sono anche concessa una passeggiata con mio figlio, mentre Colleen aveva voluto passeggiare nel bosco, viste le temperature miti.

Durante la passeggiata con Andrea abbiamo parlato di affari e del futuro di S. Caterina, la nostra casa di San Vito al Tagliamento. Mi piace condividere problematiche personali con lui, alcune sue visioni poi mi portano a riflettere e alle volte a rivedere le mie posizioni.

Il pranzo prevedeva: sgonfiotti ai carciofi, risotto con gli asparagi verdi, rotolo di tacchino ripieno di verdure con contorno di piselli, pere al vino con gelato e cestini di arancia.

Uno degli ospiti aveva fatto sapere che la moglie stava preparando i cannoli e quindi ho deciso di evitare la preparazione del dolce, per dare importanza a quello preparato dall'ospite.

Mentre preparavo gli sgonfiotti (pacchetti con pasta sfoglia e un ripieno di carciofi, mascarpone, parmigiano) mi è venuto in mente di personalizzarli, decorandoci nella parte superiore la lettera iniziale del nome dell'ospite in modo che potessero risultare utili anche come segnaposto.

Ho spennellato gli sgonfiotti con l'uovo e ho lasciato l'iniziale al natu-

rale così che nella cottura potesse risaltare. Devo dire che è stata una bella idea, in quanto, arrivati gli ospiti, l'antipasto ha subito creato un clima allegro.

Il pranzo si è svolto nel migliore dei modi; tutti hanno parlato e chiacchierato serenamente e devo dire che è stata una delle poche volte in cui non ho vissuto l'ansia da prestazione.

Mi sono subito liberata dalle preoccupazioni, così ho potuto lavorare al meglio ottenendo risultati apprezzabili.

Dopo aver assaporato i cannoli, in verità buoni, ho tolto dal freezer il gelato che Andrea aveva comperato il giorno precedente al supermercato (gli avevo detto di cercare il gelato mentre io cercavo le verdure) e ho iniziato a preparare il piatto con le pere. Ho subito visto che la consistenza di quel gelato era strana, ho provato ad assaggiarlo e non sembrava neppure gelato. Era immangiabile.

Ho servito le pere da sole con il loro sughetto e tutti sono rimasti comunque soddisfatti.

Quando gli ospiti se ne sono andati, Andrea e Colleen hanno letto gli ingredienti e così abbiamo scoperto che si trattava di un integratore di

proteine a base prevalente di bianco d'uovo. Andrea si è giustificato dicendo che erano gli unici barattoli nei quali c'era solo vaniglia. Per fortuna il tutto è stato smorzato da una sana risata e lo strano intingolo è finito dentro il lavello.

Va ricordato che negli Stati Uniti in tutte le case nel lavello è inserito, nel tubo di scarico dell'acqua, un trita rifiuti, per cui gli scarti alimentari defluiscono lentamente nel lavandino. Inol-





tre ricordo che qui c'è la raccolta differenziata solo per gli elementi riciclabili, ma non per l'umido.

Abbiamo sparecchiato e lavato a mano piatti e bicchieri (avevamo utilizzato un servizio importante e delicato) e messo in lavastoviglie tutto il resto.

A quel punto io ho proposto di fare due passi per smaltire il cibo.

Siamo usciti tutti e tre a goderci l'aria fresca del tramonto. Quando siamo rientrati ci siamo resi conto che, nonostante le varie portate del pranzo, non ci sentivamo pesanti e c'era ancora un po-

sticino per dell'insalata e un po' di formaggio.

È stata una bella giornata e mi sono sentita molto gratificata anche come mamma, perché uno dei commensali, prima di uscire, si è complimentato non solo per il pranzo, ma anche per i risultati che Andrea sta raggiungendo in ambito lavorativo.

Musica per le orecchie di una madre.

■ Lunedì 27 gennaio

Oggi è proprio un classico lunedì.

Dopo la vivacità del fine settimana, il lunedì senti una strana amarezza.

Non ho proprio nulla da fare. Nemmeno la lavatrice che di solito il lunedì mi occupa parecchio tempo. Venerdì sera Colleen si era accorta che c'era una piccola perdita d'acqua, così abbiamo dovuto aspettare il pomeriggio perché il tecnico venisse a sistemare il tubo di scarico difettoso (nonostante l'appartamento e gli elettrodomestici siano nuovi).

La cena era praticamente pronta, perché avevo pensato di utilizzare la crema di carciofi avanzata dagli sgonfiotti per condire la pasta.

Non faceva tanto freddo e così ho deciso di andare a camminare. Ho camminato per parecchio tempo, per almeno 6 km. Ad un certo punto, mentre camminavo lungo il lago, grandi nuvole hanno iniziato ad oscurare il sole e si è alzato un forte vento portando una violenta grandinata. Mi sono un po' preoccupata e ho subito preso la via del rientro. Mentre camminavo velocemente (nonostante il freddo iniziavo a sudare) mi è venuta una gran voglia di mangiare un gelato alla vaniglia con dei mirtilli caldi. Ho pensato che con una passeggiata così, il dolcetto me lo potevo permettere, quindi prima di rientrare sono entrata al supermercato ad acquistarlo.

Non avevo mai visto bene la sezione dedicata ai gelati, così in attesa che la bufera si calmasse, ho iniziato a prendere in esame attentamente quei 32 metri... di gelati.

Gelati costosi, gelati economici, quelli senza glutine, quelli senza lattosio, quelli senza grassi, sorbetti, ghiaccioli, gelati confezioni giganti e quelli mignon. Si può acquistare anche il nostro *Magnum* sia nel formato stecco che in barattolo. Insomma per guardare bene ho perso circa un'ora. Infine ho comperato il desiderato gelato alla vaniglia.

Mentre uscivo pensavo che una scelta così vasta può mettere in seria difficoltà gli indecisi e francamente una sezione così non l'avevo mai vista in nessun supermercato di quelli visitati in America.

Un'altra cosa che mi ha colpito è che, rispetto lo scorso anno, si trova, tra gli scaffali, il latte di cocco in tante versioni, con zucchero, senza zucchero, aromatizzato alla vaniglia e con aromi vari.

Bisogna dire che la California è il più grande produttore di mandorle del mondo per cui abbondano anche tutti i derivati.

Qui le mandorle si trovano in varie versioni: con la buccia e senza, tostate, al naturale, tostate con il sale, tostate con sale e zucchero assieme, fatte germogliare, tagliate a lamelle con la buccia e senza, tritate grossolane e farina di mandorle.

Arrivata a casa ho messo a cucinare un po' dei mirtilli che avevo in frigo e mi sono gustata il mio gelato.

Andrea ha telefonato per informarmi di non aspettarlo per motivi lavorativi.

Così io e Colleen abbiamo mangiato la pasta da sole.

■ Martedì 28 gennaio

Oggi il clima non dà tregua: il cielo è plumbeo.

Questa mattina mi sono messa subito all'opera, perché finalmente la lavatrice funziona e c'era una montagna di indumenti da lavare.

Mentre le macchine andavano (lavatrice e asciugatrice) ho iniziato a preparare il ragù da portare giovedì in ufficio di Andrea. Domani infatti è previsto bel tempo e io vorrei dedicare una parte della giornata alla mia settimanale passeggiata a Boston.

Mentre prendevo dal frigorifero gli ingredienti mi sono accorta che me ne mancavano alcuni quindi sono uscita a fare la spesa con il mio immancabile zainetto.

Dovevo prendere solo le carote, dell'aglio e due cipolle. Naturalmente ogni volta che vado a fare la spesa entro nella modalità: *già che ci sono prendo...*

Così ho preso anche un finocchio gigante (mia sorella ieri al telefono mi aveva detto che i nostri finocchi coltivati nella serra sono buonissimi), perché mi aveva fatto voglia di affettarlo in insalata e altre prelibatezze non programmate. Insomma il mio zainetto era pieno zeppo; non sono riuscita a chiederlo bene, comunque l'ho caricato sulle spalle e mi sono avviata verso casa. All'altezza della farmacia mi sono ricordata che mi serviva anche un detersivo e sono entrata dal parcheggio antistante. A quel punto ho sentito un tonfo... il sacchetto delle carote è caduto a terra. Mi sono piegata per raccogliere e tutto il contenuto dello zaino è uscito.

Una signora, che stava parcheggiando, mi ha aiutata a rimetterlo sulle spalle aggiungendo - *really nice this bag* - e io subito ho risposto frettolosamente - *Thank you*.-

Pensandoci... giudico un po' strano che a Wakefield una signora della mia età usi uno zainetto per la spesa. Lo zainetto qui lo portano gli studenti, i maschi e gli escursionisti.

Alle casse automatiche dei supermercati, la spesa va inserita nel sacchetto di carta o nella borsa personale. Io non appoggio lo zainetto con la spesa, perché all'interno ho anche il portamonete e altri oggetti personali.

Va detto che in America le farmacie sono diverse da quelle italiane ed europee; sono dei veri supermercati in cui si trova di tutto: dai prodotti per l'igiene personale, ai detersivi, agli snack e alle bibite.

Naturalmente tutti i farmaci e i presidi sanitari che non richiedono ricetta sono a disposizione sui banchi. In fondo al negozio c'è poi la farmacia vera e propria con i farmaci acquistabili con le ricette. C'è sempre una farmacia aperta tutta la notte (aperta! Non devi suonare) e puoi chiedere le medicine anche rimanendo in macchina, come quando ordini un pasto al McDonald's.

In tutti gli Stati Uniti ci sono grandi catene di farmacie, le due più grandi sono Walgreens e CVS.

Normalmente si trovano in posizioni strategiche: vicino agli incroci delle strade e sempre una vicina all'altra.

In questo comune c'è anche una piccola farmacia indipendente che sembra più un negozio di articoli ortopedici, ma anche qui si vendono farmaci da banco con ricetta.

È un posto molto particolare e ogni tanto entro a curiosare. Ci sono molti anziani che la frequentano, forse perché si sentono più a loro agio piuttosto che in quei grandi supermercati in cui ci si smarrisce.

Nel pomeriggio poi ho fatto una lunga passeggiata in una parte del paese che non avevo ancora visto.

Qui ho scoperto che fra gli alberi stanno lavorando con dei grandi

macchinari, sembra che costruiscano una nuova strada. Volevo avvicinarmi per capire meglio, ma sono subito arretrata perché un grande cartello diceva: *Non entrare ti stiamo guardando con la telecamera*.

Quindi ho girato i tacchi e la mia curiosità è rimasta inappagata.

■ Mercoledì 29 gennaio

Oggi mi sono svegliata alle 7.00 e mi sono messa subito all'opera, perché alle 10.00 devo prendere l'autobus per la metro che mi porta a Boston.

Ho preparato la crema pasticciera, l'impasto per le tagliatelle che ho lasciato in frigo. Domani tirerò la sfoglia; intanto ho cotto le patate e preparato il condimento per la molto gradita l'insalata pantesca.

Così mi sono preparata e sono andata alla fermata dell'autobus, oggi la mia destinazione è Downtown Crossing.

Questo è il centro finanziario della città, ma anche il luogo dove partono alcune vie storiche; nelle vicinanze si trova il Massachusetts state house, sede dell'Assemblea legislativa dello Stato e sede del Governatore.

Era mia intenzione andare da *Macy's* per vedere se in questa sede ritrovavo un po' di quell'atmosfera elegante e di classe alla portata di tutti. Effettivamente questo negozio è molto migliorato, sicuramente gioca a favore il fatto di



trovarsi in una zona elegante e ricca. Ho girato tutti i reparti e curiosato parecchio. Chiaramente quando sono qui faccio una sorta di indigestione di negozi, poi quando ritorno in Italia, non ne voglio sapere per un bel po'. Verso le 12.30 sono uscita, perché volevo camminare in questa zona nella quale non venivo da tanto tempo. Avevo anche fame.

Qui ci sono tanti ristoranti per mangiare piatti veloci, perché i grandi palazzi che si elevano in questo centro sono affollati.

Ci sono un sacco di uffici e di gente che intende mangiare velocemente o che porta il pranzo in ufficio.

Mentre camminavo ho visto un nuovo supermercato di alimentari fornito di una sezione di pietanze pronte con un bancone che dava sulla zona pedonale. Questo supermercato appartiene a una catena spagnola. C'era tantissima gente che andava e veniva con il cibo nelle scatole per asporto. Ho pensato che quello era il posto adatto a me: prendere quello che più preferisco e mi soddisfa, pagare e sedermi sul bancone a guardare i passanti.



Così ho fatto. Ho preso un pasticcio di patate che da quello che ho capito, leggendo, doveva essere la specialità del luogo e dei pezzetti di pollo con salsa piccante. Effettivamente la cosa migliore è stata il pasticcio di patate, il resto boh!

Mentre mangiavo guardavo le numerose persone che passavano per la strada. Uomini eleganti, molti in giacca e cravatta e donne tutte tirate a lustro che si muovevano veloci verso varie destinazioni, senza mai guardarsi attorno.

Ero assorta tra mille pensieri, quando all'improvviso un signore si è appoggiato alla vetrina ed è svenuto. Subito tre passanti si sono fermati a soccorrerlo e dopo un po' si è alzato di nuovo, ma non si reggeva. Qualcuno deve aver chiamato il Pronto soccorso.

Il tutto mi ha turbata!

Appena finito il pasto mi sono incamminata per fare ancora qualche passo tra i palazzi, ma la loro altezza impediva al sole di raggiungere la strada e si creavano dei corridoi in cui penetrava un fastidioso vento; ho pensato di prendere subito la metro e rientrare a casa.

In lontananza vedevo il sole, allora ho deciso di andare verso quella luce e mi sono ritrovata nel parco storico Common Park Boston. Qui, si trova anche la pista di ghiaccio della città.

Nell'erba, sotto i grandi alberi, si erano dati convegno degli scoiattoli. Non ne avevo mai visti così tanti in gruppo come oggi, non erano per niente infastiditi dalle persone che camminavano. Il cielo era di un azzurro fantastico e la cupola dorata del palazzo del governo splendeva al sole; insomma tutto invogliava a camminare. Così passo dopo passo sono arrivata alla mia solita fermata della metro (quasi 3 km da Downtown Crossing).

Alle 16.15 ero a casa pronta per finire i preparativi per la cena.

■ Giovedì 30 gennaio

Oggi il mio diario lo scrivo direttamente dallo studio dove lavora Andrea.

Infatti dalle 11.30 mi trovo in ufficio perché ho l'impegno di cucinare. Ci siamo organizzati in modo tale da cucinare solo la pasta, per poi condirla e servirla. È strano come ormai mi senta a mio agio a cucinare ovunque. Lo studio dove lavora Andrea è molto confortevole e luminoso; è stato pensato per permettere alle persone di star bene.

Il pranzo è stato gradito e scherzosamente (ma non troppo) mi hanno chiesto a che ora sarei ritornata il giorno seguente.

Lo studio si trova a Salem, nei dintorni di Boston. Salem è una cittadina del Massachusetts che è stata il palcoscenico della più dolorosa caccia delle streghe degli Usa. Tra il 1692 e il 1693 ben 200 persone furono accusate di praticare stregoneria nella città. Oggi è visitabile nel centro il museo delle streghe per ricordare il calvario subito da numerose donne! Su questo episodio sono stati girati vari film, ad esempio *Le streghe di Salem* diretto da Rob Zombie.

A Santo Stefano sono venuta qui con Colleen e siamo andati a vedere il Museo dei popoli che hanno abitato questo luogo. L'edificio moderno è bello ed il percorso museale molto interessante e accattivante perché presenta una collezione di immagini digitali, file sonori, documenti testuali e altri dati di interesse storico e culturale ai quali si può accedere per mezzo di media elettronici.

Salem si affaccia sul mare e d'estate è molto godibile.

Oggi comunque faceva freddo, ma io volevo passeggiare all'aria fresca anche per smaltire il pranzo che, per quanto buono fosse, era calorico.

Non avevo una meta precisa... mi bastava gironzolare. Ho visto che c'è una area pedonale abbastanza grande, cosa non comune in America in cui circolano milioni di macchine. Vari negozietti e ristoranti si affacciano sulla zona pedonale. Qui



ho visto il menù di un ristorante che preparava anche le tagliatelle alla bolognese con parmigiano (il piatto che ho preparato io). Il piatto costava 18.50 dollari. Ho pensato che forse dovrei aprire qui un ristorante tutto a base di pasta fresca, dalle tagliatelle alla pasta ripiena!

Mentre camminavo mi sono accorta di una cioccolateria il cui nome lo avevo visto scritto su una scatola regalata ad Andrea da una sua collega.

Ho deciso di entrare e nonostante non avessi fame, ho ordinato una cioccolata calda con panna. Ero curiosa di vedere come la servivano. In realtà mi hanno servito la cioccolata calda più piccola che io abbia mai visto. La tazzina da caffè ristretto era così piccola che ci stava all'interno solo un piccolo fiocco di panna,



tanto che me ne hanno aggiunto un altro in un piccolissimo bicchierino, quelli che di solito noi utilizziamo per gli assaggi. La cioccolata era appena tiepida, ma il sapore buonissimo. Non ho avuto alcun problema a digerirla, forse perché era pochissima sebbene il prezzo di 4 dollari fosse esagerato per la porzione microscopica.

Adesso spero che Andrea non ne abbia ancora per tanto per rientrare presto. La giornata è stata impegnativa.

■ Venerdì 31 gennaio

Dopo una giornata tanto intensa, questa è iniziata con molta calma.

Mi sono alzata tardi, ho ricevuto qualche telefonata dall'Italia, ho letto le mail e così sono arrivate le ore 11.00. A quel punto mi sono vestita e sono uscita per la mia solita passeggiata lungo il lago.

Il sole brillava, ma c'era un vento freddo.

Sono arrivata fino alla *Gingerbread house* dove sono entrata a mangiarmi un maffin gigante al cioccolato farcito con lamponi e panna. Una delizia.

Il lago era ancora ghiacciato, esclusa una lingua d'acqua che sembrava voler combattere con il ghiaccio che si increspava continuamente. Gli effetti creati dalla diversa luminosità erano bellissimi. La cosa che ho rilevato in questo mio percorso giornaliero è stato il numero elevato di panchine disposte in vari modi; alcune sistemate a coppie una davanti l'altra. Ho incontrato persone infreddolite, ma sedute che chiacchieravano. Molte di queste hanno una targhetta in ricordo di qualcuno che non c'è più.

Per questa sera ho concordato con Colleen di preparare assieme gli gnocchi di patate che qui vengono benissimo grazie alle patate farinose e all'ottima farina.

Gli gnocchi sono un piatto tipico italiano e quindi nonostante qui non manchino gli ingredienti giusti, nessuno li prepara e chi è di origine italiana preferisce acquistarli al supermercato.

■ Sabato 1 febbraio

Ieri non ho aggiornato il mio diario, perché la giornata è stata, come tutti i fine settimana, molto ricca di eventi e ieri sera, rientrati a casa alle 21.00, sono andata subito a letto.

Al mattino ci siamo alzati tutti tardi e dopo una colazione veloce siamo partiti verso il Maine.

I ragazzi volevano mostrarmi principalmente due edifici: un albergo a picco sul mare (dove hanno soggiornato lo scorso anno) e una distilleria di Bourbon (ottimo whiskey che prende il nome da una contea dello stato del Kentucky).

La giornata purtroppo era grigia, ma non tanto fredda.

Dopo circa un'ora eravamo nel Maine: stato di 798.000 abitanti e con città non importanti dal punto di vista industriale e commerciale.

Il territorio è caratterizzato morfologicamente da paesaggi boschivi e marittimi: è ricco di scogliere e insenature nelle cui acque abbondano gli astici. Essendo molto a nord è caratterizzato da un clima freddo d'inverno e fresco d'estate. Il paesaggio e il clima attraggono molti turisti provenienti dalle grandi città, molti dei quali risiedono durante le vacanze.

Impressiona una CLIFF HOUSE (la casa sullo strapiombo) che era in origine la casa di vacanza di una signora che aveva voluto e potuto realizzare il sogno della sua vita.

Oggi è un grande albergo in cui si trova una piscina con acqua calda scavata nella roccia. Il luogo è di grande fascino e l'albergo recentemente è

stato rinnovato e ampliato; è molto curato nei particolari. Presenta grandi vetrate che si affacciano sul mare. Divani, caminetti e librerie danno la sensazione di una grande casa dove potersi rilassare. Nonostante la stagione invernale, l'hotel era affollato.

Dopo questa visita ci siamo recati a pranzo lungo la strada che conduceva alla distilleria. In questa stagione dell'anno molti ristoranti sono chiusi e così non siamo potuti andare nel luogo scelto da Colleen.

Ad ogni modo abbiamo mangiato del buon pesce fritto, piatto tipico delle località di mare.

Lungo la strada abbiamo fatto due soste, una per comperare del pane artigianale e un'altra per visitare un centro di produzione di salse in cui è stato aperto un punto vendita e una scuola di cucina. Il luogo è molto bello, ma l'acquisto dei prodotti è proibitivo.

Finalmente siamo arrivati alla distilleria.

Andrea voleva farmi vedere questo luogo perché, secondo lui, è un'idea architettonica che potremmo realizzare anche nella nostra stalla adiacente all'abitazione di S.Vito.

La produzione di Bourbon richiede uno spazio piccolo, ed è stata realizzata in un vecchio fienile di legno. All'interno, oltre alla zona di produzione con gli alambicchi, è stata creata una confortevole area degustazione in cui assaggiare e acquistare del whiskey.

Andrea e Colleen hanno insistito perché provassi un cocktail a base del distillato. Il cocktail era servito in un largo bicchiere con immerso un quadrato di ghiaccio tagliato a mano come si usava in passato. Una fetta di arancia e un'amarena completavano la bevanda. Io l'ho assaggiato molto volentieri attratta dal ghiaccio e dalla gustosa frutta. Ne ho bevuto talmente tanto



da ubriacarmi (considerando che non bevo mai) così quando siamo usciti Colleen ha dovuto offrirmi il suo braccio, perché mi girava la testa e scoppiavo dal ridere.

Prima di rientrare abbiamo fatto altre due tappe, una a *Kittery*, località famosa per gli *outlet* delle grandi marche americane, e l'altra in un centro in cui si vendono prodotti tipici. Questo luogo era una novità anche per Andrea, così lo abbiamo visitato con attenzione. All'interno siamo stati accolti da un grande alce imbalsamato. L'alce è il tipico animale che popola i

boschi del Maine ed è il simbolo dello Stato.

Prima di rientrare a casa abbiamo mangiato una pizza in una famosa pizzeria napoletana in cui nessuno parlava italiano.

■ Domenica 2 febbraio

Questo è l'ultimo fine settimana della mia vacanza e Andrea ha voluto che andassimo al Casinò Encore di Boston, un luogo molto particolare. Esso è stato aperto la scorsa estate ed è l'unico dello stato. Andrea e Colleen erano già stati in altre occasioni con gli amici, non a giocare, ma a mangiare o ad assistere a qualche spettacolo.

Siamo andati assieme anche allo zio di Colleen che abita a Boston e che festeggiava il suo compleanno.



Il luogo è grandissimo, ricorda i casinò di Las Vegas che si vedono nei film. Sono rimasta molto colpita dalla tinteggiatura dell'edificio e dalle decorazioni; sembra di entrare nel mondo di *Alice nel paese delle meraviglie*. Il tema principale è il fiore, usato per decorare tappeti, quadri, tappezzerie. Sono fiori semplici quasi infantili, stilizzati, originale ma, a mio avviso, esagerato e pacchiano. Tuttavia dopo lo shock iniziale, la location mette allegria, e rilassa grazie anche alle luci e alla giusta tempera-

tura ambientale. Abbiamo mangiato al buffet. Tutto era presentato bene e molto buono.

Mi hanno colpito, di questo luogo, i bagni molto eleganti: ogni box con il water è pensato come una piccola stanza con luci soffuse e la parete sopra il wc arricchita con quadri colorati.

Andrea mi ha prestato 5 dollari per giocare alle slot, 5 me li ha dati lo zio, ma ho perso tutto. A quel punto Andrea ha voluto giocare anche lui 5 dollari. Subito ne ha vinti 20. Ha ritirato il ticket, è andato a incassarli e ridendo ce ne siamo andati.

Questa sera in televisione trasmettono un evento che incolla davanti al televisore milioni di americani: il Super Bowl, la partita finale del campionato di football americano.

L'attaccamento alla maglia è qui molto forte: canti, balli, bandiere, performance varie, il tutto intervallato da pubblicità e spettacoli con la presenza di interpreti famosissimi. Mentre scrivo la partita è in corso.... Non vi posso comunicare il risultato finale, perché non ci capisco nulla.

■ Lunedì 3 febbraio

Questa mattina i ragazzi sono partiti presto e io, avendo dormito molto poco questa notte (avevo mangiato troppo), sono rimasta a letto fino alle 8.00.

Mi sono alzata e ho iniziato a cucinare i fagioli cannellini all'uccelletto, su richiesta di Colleen, che avevo lasciato in ammollo la sera precedente.

Mentre si cucinavano ho predisposto la base per il sugo al pomodoro in cui poi li avrei messi a stufare.

Conclusa questa fase mi sono preparata per andare a Boston.

Con oggi si sono concluse (per questo viaggio) le mie visite in città, per i prossimi giorni è previsto brutto tempo e anche neve.

Quando sono arrivata l'aria non era fredda e splendeva il sole. Per la prima volta da quando sono arrivata ho passeggiato per Boston senza la cuffia di lana.

Devo comperare delle vitamine su commissione; in America ci sono molti negozi specializzati di integratori alimentari per sportivi, bodybuilders... (si chiamano GNC).

Prima di partire, un amico mi aveva dato un libro da leggere dedicato alla psicologia dello sport. Tra i temi trattati c'è anche quello del doping. Così quando oggi sono entrata in questo negozio, memore delle recenti letture, mi sono subito accorta che in un espositore, chiuso a chiave, c'erano tutti quei prodotti che di fatto sono sostanze dopanti.

La quantità di boccette e boccioni di proteine, amminoacidi, vitami-

ne... (ce ne sono anche da 500 pasticche) è tale che se non hai chiaro prima quello che devi prendere c'è di che confondersi. Individuato il settore che mi interessava, ho iniziato a leggere la composizione di alcune confezioni, inforcando gli occhiali.

Nel negozio non c'era nessuno e i due cassieri chiacchieravano fra loro. Dopo, credo, una ventina di minuti mi sono recata per pagare e il personale ha cominciato a chiedermi quello che più o meno mi chiedono sempre: *Hai la carta del negozio? La vuoi fare? C'è la promozione se hai la carta, così puoi prendere due confezioni al prezzo di una, vuoi una borsa?* - A tutte queste domande che capisco, rispondo sempre in modo negativo. Quando insistono su qualcosa a quel punto scatta il mio - *No Speak english* -. Così è stato anche in questo caso. Quando ho detto questa frase i due si sono guardati e hanno sorriso. Sinceramente ho trovato questo comportamento molto scortese.

Quando sono uscita avevo fame e così mi sono recata in uno dei supermercati preferiti a mangiare una zuppa tipica di questa zona la *england clam chowder*. Si tratta di una zuppa a base di vongole, patate, pezzetti di pancetta, cipolla, brodo di pollo e panna. Va annoverata fra i *comfort food*. Visti gli ingredienti si direbbe nulla di buono, ma in realtà è deliziosa e ti scalda subito. È infatti una bomba calorica e nel coperchio del contenitore vengono riportate anche le calorie.

Così confortata, ho ripreso la mia camminata. Ho continuato senza più farmi tentare dagli acquisti, perché ormai avevo superato di gran lunga il budget previsto per questo mio soggiorno.

Mentre passeggiavo pensavo al negozio di integratori e alle sostanze dopanti. Considerando che è risaputo che sono dannosi: numerosi atleti sono morti giovani o hanno riportato danni al fisico, alla psiche e avuto problemi di comportamento.

Mentre camminavo mi sono accorta di una pasticceria *Lady M Cake boutique*, che non avevo mai visto. Una pasticceria affollata con un ampio menù di torte morbide e saporite. Sono entrata: nella piccola stanza

c'erano tanti ragazzi in coda in attesa di prendere una fetta di torta. Una piccola coda che si deve assolutamente fare. Le torte sono esposte su un tavolo come se fosse una bacheca protetta da un vetro.

Alcune erano formate da sottilissime crepes, sovrapposte in più strati farciti con soffice crema. Ho scelto *Berry Mont Blanc* servita dentro una scatoletta che ho consumato in piedi – inside - su una mensola posta lungo la parete. Costo della fetta 9,50 dollari, un prezzo da gioielleria, ma molto buona.

Sono uscita invidiando chi aveva avuto quell'idea, avrei voluto fare anch' io una cosa così.

Andrea a cena mi ha informata che Lady M è una catena giapponese che ha pasticcerie in varie parti del mondo. Questo mi ha molto meravigliato, perché i giapponesi non hanno alcuna tradizione di dolci; la loro cucina è addirittura priva di zuccheri. I giapponesi però sono attenti osservatori e poi copiano le prelibatezze altrui. Nella loro filosofia è inutile impegnarsi a produrre quello che altri hanno già fatto. È meglio copiarlo e portarvi delle miglierie.

Devo dire che in questa tipologia di pasticceria si vede la scuola francese, austriaca e italiana, ma completamente innovativa nel modo e nella presentazione.

E bravi i giapponesi!!

■ Martedì 4 febbraio

Ieri sera avevo deciso di rimanere a casa tutto il giorno. Ormai si avvicina il giorno della mia partenza e comincio ad essere presa da pensieri negativi.

Per fortuna questa mattina mi sono alzata e ho subito capito che non potevo rimanervi, perché mi servivano alcune cose per cucinare.

Sono andata quindi al supermercato e al rientro ho preparato uno spezzatino di carne da mangiare alla sera con la polenta e da lasciarne un po' in freezer per riserva. Siccome Andrea è raffreddato (secondo me, ha lavorato tantissimo e le difese immunitarie si sono abbassate) ho preparato anche una zuppa di verdura.

Alle 14.00 è uscito il sole, così ho deciso di passeggiare lungo il lago.

Appena fuori dal condominio ho visto il primo incidente da quando sono arrivata: una macchina nera ammaccata che sembrava quella di Batman con i lampeggianti blu accesi. Avvicinandomi mi sono accorta che davanti aveva dei grandi rostri neri e nella fiancata c'era scritto *Polizia di Wakefield*, ma la scritta era tono su tono, variava solo il disegno zigrinato della scritta. Nell'insieme mi sembrava inquietante.

Andrea mi ha spiegato che adesso utilizzano queste auto per passare inosservati. A me sinceramente sembrava una macchina impressionante, difficile da confondere con le altre.

Davanti alle scuole inoltre c'erano varie persone con dei cartelli, alcune avevano nomi di candidati politici per le primarie che in questo stato si

tenevano oggi. Nel procedere nel mio percorso mi sono accorta che all'ingresso del paese c'era un grande cartello luminoso mobile che richiamava la popolazione alle votazioni. Qui comunque per votare è necessario prima registrarsi.

Il sole splendeva e io mi sono fermata in una panchina a riposare. Guardavo il lago e i miei pensieri sono volati a casa per cominciare ad organizzarmi in qualche attività.

Mi piacerebbe tanto poter avere momenti di non pensiero. In realtà non so proprio cosa fare. Non riesco a immaginarmi a casa tutto il giorno, ma nello stesso tempo non voglio più impegnarmi tanto. In questi giorni, anche se sono lontana, sono emerse alcune ipotesi, ma non so se saranno realizzabili. Insomma l'avvicinarsi della partenza mi rende inquieta.

Spero domani vada meglio.

Anche questa esperienza sta per finire e bisogna preparare le valige.

Fare le valige è un'operazione che mi piace e che devo fare concentrata, io dico in "trance", perché è l'unico modo in cui sono sicura di non dimenticare nulla. Ho acquisito molta tecnica e nelle mie valige non ci sono spazi vuoti, tutto è sistemato in modo che alla fine non ci sta più neppure uno spillo. Questo modo di sistemare gli indumenti nelle valige garantisce che i capi arrivino a destinazione perfetti per essere indossati senza stropicciature.

Bisogna solo fare attenzione ai pesi. Durante questo viaggio, le mie scorribande a Boston e gli acquisti mi hanno costretta ad utilizzare come borsa personale, un borsone nel quale ho inserito la mia borsetta nella speranza di non trovare difficoltà per questo volume all'imbarco.

■ Sabato 8 febbraio

Ecco, è giunto il giorno della mia partenza ...

Verso le 18.00 ci dirigiamo all'aeroporto. I voli verso l'Europa sono quasi sempre notturni per arrivare a destinazione al mattino. Quando arriviamo è ora di cena e abbiamo ancora un po' di tempo prima di salutarci. Andrea propone di mangiare un piatto di pesce al banco del Legal Seafood, una catena di ristoranti siti a Boston che servono pesce fresco che io amo molto. Ceniamo con poche parole; le partenze sono sempre momenti difficili.

Andiamo quindi al check-in di Swiss Air, per fortuna tutto è regolare, i pesi e i volumi del mio bagaglio non creano problemi.

Ci salutiamo senza altre parole, io aspetto che si allontanano per piangere, piangere intensamente.

Mi avvio al controllo di Polizia dove lunghe file di persone attendono silenziose di passare al controllo degli scanner.

Finalmente arrivo al mio gate pronta per l'imbarco.

Qui scopro che le voci che si sentivano negli ultimi giorni del mio soggiorno circa l'arrivo di una pandemia allertano le autorità. Prima di salire in aereo era stato predisposto uno strumento che misurava la febbre, bastava avvicinare il volto.

Fortunatamente non avevo febbre e posso partire

Il decollo è puntuale in aereo mi viene servita la cena e dopo un po' anche un piccolo gelato. La Swiss ha molte attenzioni anche per i passeg-

geri della classe economy. Uno spuntino dopo il film ed un breakfast, che si rivela un pranzo. Durante le 7.30 ore del volo di ritorno, ho cercato di chiudere gli occhi per rilassarmi ma, dormire mi è sempre difficile. Ogni tanto cammino nel corridoio con la scusa di raggiungere il bagno, ma è un modo per non irrigidirsi troppo.

■ Domenica 9 febbraio

Dopo una breve sosta a Zurigo e un cambio di terminal che si raggiunge con un trenino, mi imbarco su un aereo di Air Dolomiti e sorvolo le Alpi; vederle è sempre un bellissimo spettacolo. Alle ore 14.00 a Boston sono le 8 del mattino, atterro all'aeroporto Marco Polo di Venezia. Prima di uscire ci sono i soliti controlli doganali anche per noi cittadini italiani. Riesco a recuperare facilmente i miei bagagli. Anche qui operatori della Croce Rossa ci attendono per la misurazione della febbre.

Alle 15.30 giungo finalmente a casa, stanca, ma felice e carica per riaffrontare gli impegni italiani dei prossimi mesi. Il mio unico desiderio era quello di mangiare un croccante panino con la mortadella ai pistacchi, introvabile negli USA.

Arrivederci America!

**GIOIE, COMMOZIONI
CONDIVISIONI:
I GENITORI RACCONTANO**

■ Appendice

La presente appendice è un'integrazione al contenuto del diario di Daniela, in cui vengono riportate le testimonianze, sotto forma di diario, di alcuni genitori, in particolare mamme, che dialogano con i figli all'estero utilizzando la rete (mail o social).

Questa sezione è un coro di voci genitoriali friulane che dialogano con i figli "fuggiti" all'estero per svariati motivi, ma non sta a noi individuare cause e rimedi del fenomeno.

Da una parte troviamo figli o figlie in Vietnam, a Londra, a Dubai, Australia... e dall'altra genitori in Friuli accomunati da un unico sentimento di nostalgia, orgoglio e speranza che si traducono in una scrittura ricca di sentimento e pathos.

Genitori che si possono comparare con quelli che si sono visti scappare i figli nel secolo scorso, soprattutto nel secondo dopo guerra?

In realtà i giovani d'oggi non cercano, in generale, di migliorare la propria condizione economica, ma solo tentano un'opportunità di carriera e di crescita professionale meritocratica.

I genitori condividono quotidianamente on line con i figli le esperienze che vivono all'estero anche con gli altri giovani emigrati che, insieme, sono protagonisti di alcune sfide culturali: apprezzano ricette locali e le esportano quando rientrano in Friuli, sono affascinati dalla letteratura, dalla musica e dalla bellezza di alcuni ambienti naturali.

Ma sicuramente questo fenomeno degli expat è un problema che richiede una immediata soluzione strutturale e un impegno da parte di tutti i protagonisti coinvolti: il governo, le imprese, le università e i cittadini. Un fenomeno che colpisce anche la nostra regione e il pordenonese e che va urgentemente tamponato.

Efasce, Pordenonesi nel mondo, è vicina a questi giovani qualificati, giovani con un livello di istruzione molto elevato che non trovano in Italia motivazioni valide in campo lavorativo pur mantenendo un forte e nostalgico rapporto con il Friuli.

Lorenzo caro,

vedendoti frustrato, inconcludente e con l'autostima sotto i tacchi per lo scarso rendimento in quel periodo di inizio Università, per sottrarti a quella situazione senza sbocco, ci era sembrata davvero una buonissima idea quella di comprarti quel biglietto solo andata per Londra, ma non pensavamo che avremmo finito letteralmente per non rivederti più...

Non ti fai sentire da dieci giorni e non hai risposto ai miei ultimi messaggi. Sei ancora vivo? Realizzo solo ora che dopo il tuo recente trasloco non conosco il tuo nuovo indirizzo e non conosco nessun numero di telefono delle persone che frequenti. Cosa devo pensare?

Ora, io capisco che, passati due anni dalla tua partenza, la tua vita attuale sia tanto lontana dalla nostra nel tempo e nello spazio e che la fatica quotidiana per farcela con le tue forze in un mondo sconosciuto ti possa assorbire ogni minuto del tuo tempo e ogni briciola delle tue energie, ma non vorrai illuderti di lasciare alle spalle tutto quello che è rimasto qui di vecchio? Arriverà presto il momento in cui sarà fortissimo il richiamo delle tue radici e dei luoghi dove saprai che potrai sempre tornare se vorrai.

Ma sto andando troppo sul retorico, probabilmente hai semplicemente qualcosa di molto meglio da fare che rispondermi, quindi, aspettando il richiamo delle radici, a loro nome e come madre ti dico: ultimo avvertimento, se non rispondi a questo messaggio entro le prossime due ore, chiamerò la polizia e sguinzaglierò tutta Scotland Yard.

*Mamma ansiosa
autunno 2003*

Caro Sandro,

sei partito 5 anni fa con una laurea magistrale in tasca e tanti come te continuano a partire. Hai lasciato la tua stanza vuota e tanta tristezza nei nostri cuori. Ma non preoccuparti, tua sorella vi ha già trasferito tutte le sue cose. Mancano le tue urla, le tue risate, le tue sparate e le tue corsette su è giù le scale di casa.

Sono orgogliosa dei tuoi successi nel lavoro, dei tuoi guadagni che in realtà spendi per un alto affitto e per poter vivere discretamente. Stai imparando molto sia in ambito lavorativo che sociale e spero che tu possa, spero tra poco, rientrare nel nostro paese o almeno in Italia.

Mi verrebbe da dirti di comportarti bene e di stare attento ai pericoli, ma so che ti arrabbi. Stiamo organizzando una festa a sorpresa per i 70 anni di tuo padre. Spero tu riesca a venire così potremmo riabbracciarti e potrai vedere tutti i tuoi amici ai quali manchi tanto. Per fortuna i social ci permettono di parlarci e vederci spesso. Non so come potevano vivere le mamme dei ragazzi che partirono negli anni '50.

Intanto cerchiamo un volo economico per trascorrere insieme un week end lì a Berlino

*Mamma Carla
gennaio 2024*

Caro Roberto,

come cambiano i tempi! Un secolo fa andare all'estero era partire e non ritornare, era un *ramo* che si spezzava dal *tronco* della famiglia. Per i parenti era un distacco molto doloroso anche se, come dice un vecchio proverbio, il genitore è l'*arco* che scaglia la *freccia* (figlio) lontano da sé.

Ecco, noi siamo questi genitori che hanno teso l'arco e la freccia è caduta... lontano.

Siamo genitori orgogliosi di te: hai saputo affrontare sicuramente delle difficoltà, hai dovuto adattarsi a un altro stile di vita, hai scelto una strada nuova, portando le tue conoscenze, il tuo bagaglio personale culturale, le tradizioni della tua terra e soprattutto gli insegnamenti dei padri.

Grazie alla tecnologia moderna, i nostri contatti sono frequenti, immediati e appaganti.

Come i latini possiamo concludere con un *ubi bene, ibi patria*.

Mamma Maria Assunta e papà Vittorio

Caro Domenico,

siamo venuti a trovarti in Olanda dove ti sei trasferito con la tua ragazza da qualche anno, dopo un lungo periodo in Spagna. Abbiamo appreso, aimè con un certo rammarico, almeno da parte mia, perché il papà è sempre più possibilista, che fra non molto vi trasferirete ben più lontano per “conoscere sul posto”, come dici tu, altri popoli e altre culture. Eppure il posto ti piaceva, il lavoro anche, lo stipendio era adeguato, eri “contento” (domanda che ogni volta ti facciamo io e papà), ma neanche l'Olanda ti è sembrata una buona terra per mettere radici e fare famiglia e figli magari (ma questo, capisco, è il sogno mio non tuo e della tua ragazza, almeno per ora.)

So per certo che non stai fuggendo dalla tua famiglia e dalle tue amicizie italiane, con le quali mantieni buoni rapporti e alle quali torni volentieri appena puoi, però continui a ripetere come un mantra “ovunque, ma non in Italia”. E noi, tuoi genitori, ci sforziamo di capire ma, dico la verità, il vero senso di questa ansia di essere altrove non ci è molto chiaro.

Dopo la calda e vivace Spagna delle Baleari, pensavamo di trovare in Olanda un paese triste e uggioso, ma abbiamo dovuto ricrederci. A parte la fioritura dei tulipani, che da sola vale il viaggio, le grandi e piccole città che abbiamo visitato, sono belle, ordinate, verdi. I numerosi canali e le strade costruite a misura di e percorse dalle infinite biciclette rendono anche i luoghi più trafficati molto più silenziosi e la vita degli abitanti sembra meno frenetica della nostra. Quando si dice biciclette, si devono intendere anche dei trabiccoli lunghi tre metri (incomprensibile come facciano a guidarli con tale agilità) che davanti alla ruota anteriore montano delle specie di carrozzine con cappotte dove infilano bambini, cani, gatti borse della spesa. La sera, all'ora dell'aperitivo, le piazzette attorno alle quali si trovano i localini e i bar sono il deposito di decine e decine di biciclette. Ci siamo chiesti come facciano a trovare e riprendere la propria sotto quegli enormi cumuli. E neanche nei parcheggi di biciclette, a due piani, che si

trovano nei pressi della stazione ferroviaria, la ricerca sembrava più facile. Se cammini a piedi devi stare molto attento perché i padroni delle strade sono le bici. Le macchine sono pochissime, in città, e anche i collegamenti tra città sono garantiti da un'efficientissima rete di autobus, tram e treni. Muoversi è facile. Il biglietto si paga strisciando la carta di credito in salita e discesa dalle vetture o ai tornelli in entrata e uscita dalle stazioni, attrezzate con cartelli come negli aeroporti.

La popolazione olandese è veramente multi etnica, ma non è difficile capirsi, non solo perché ovunque vai trovi sempre un italiano a cui chiedere informazioni ma anche perché tutti, anche il macellaio e l'operaio dei cantieri, parla un po' di inglese. La maggior parte delle persone incontrate, per lo più giovani, ci hanno detto di aver trovato facilmente lavoro. Il lavoro è adeguatamente pagato e nessuno ti chiede di fare più delle otto ore pattuite e le ferie sono garantite. Ottenere un prestito cospicuo, ad esempio per comprare casa, è abbastanza semplice e veloce e non sono richieste che minime garanzie, e questo per voi giovani è una cosa buona, ma soprattutto, come ci ha detto una barista italiana che abbiamo incontrato, ti fa percepire la fiducia che la società (almeno economica) ha nei giovani e lavoratori. I negozi chiudono presto la sera e la domenica è giorno di riposo per tutti. Anche i bar che solitamente, nei giorni feriali aprono alle 8.30, la domenica aprono ancora più tardi. Sembra un ritmo di vita più a misura d'uomo. In giro si vedono molte famiglie con bambini che pranzano e più ancora cenano fuori. Come dici tu, l'amore per la buona cucina, che sa di casa, non è nello stile degli olandesi. Cucinano poco e male, al lavoro si portano dietro quasi sempre panini e neanche quelli buoni. So che questo ti manca, non solo perché sei un buongustaio e ti piace cucinare, ma soprattutto perché, da buon italiano vivi il gusto del mangiare assieme, cose buone, preparate con cura, come un momento per ritrovarsi, curare le relazioni, rappacificarsi dallo stress della giornata. Quello delle relazioni, a quanto ci dici, è forse il punto più dolente della tua esperienza olandese. Cortesi, corretti nei rapporti di lavoro ma mai sei stato invitato a casa loro, né hai

ospitato da te qualche olandese, collega di lavoro, vicino di casa. Non si usa neanche tra colleghi andare a bere una birra assieme. Non parliamo poi di condividere pensieri, passioni o altro. È una freddezza che alla lunga pesa, ti fa sentire estraneo anche in un paese che all'apparenza accoglie tutti. Per fortuna però è abitato da molti stranieri e sappiamo che hai fatto amicizia con alcuni indonesiani che appartengono alla comunità cattolica di una chiesa che frequenti a Den Haag (L'AIA).

Ci fa piacere che tu continui a frequentare la chiesa e non trascuri la tua vita di fede, nella quale ti abbiamo educato. Ci avevi detto che, capitato per caso, in questa piccola chiesa gestita da frati, frequentata da pochi fedeli, olandesi ma di origine asiatica, avevi intravisto un organo che ti sei offerto di suonare durante le celebrazioni. La proposta è piaciuta e da subito sei diventato l'organista ufficiale (unico) della chiesa nonché maestro del piccolo coro che si è formato. Sei riuscito ad inserirti bene in questa comunità. Abbiamo capito che ti sei fatto benvolere perché quando siamo andati con te alla Messa, tutti ci hanno accolto come se fossimo conoscenti e amici. Siamo stati fieri di te e ci ha fatto piacere poter cantare la Messa degli Angeli, in latino, che tu avevi insegnato, assieme a quelle persone che mai avevamo visto prima. Sarà stato il canto, la celebrazione, l'accoglienza, ma ci siamo sentiti veramente in una famiglia, come dovrebbero essere tutti i cristiani. Ci racconti che da quando suoni e canta il coro, le persone che partecipano alle celebrazioni sono triplicate. Questo è molto bello! Sai, Domenico, quando mi domandavo che cosa avrei voluto come mamma per te (vale anche per i tuoi fratelli), pensavo sì alla tua felicità, alla tua realizzazione personale, qualunque fosse il progetto che Dio ha pensato per te, ma soprattutto desideravo che tu diventassi una persona buona, che faccia del bene, là dove si trova, uno che faccia piacere avere come vicino di casa, collega di lavoro, amico o parrocchiano. Mi dai buoni motivi per sperare che il sogno si avveri.

*Mamma fiduciosa
aprile 2025*

Caro Andrea,

ora che sei in Vietnam, mi balzano in mente tanti ricordi legati al tuo percorso di vita che ora ti vede lontano lontano.

Quando volevi iscriverti all'università ci hai messo molto tempo a scegliere. Dopo un anno e mezzo a San Pietroburgo, influenzato da quella ricchissima cultura, eri tentato dalla facoltà di letteratura. La società vietnamita però ti aveva fatto appassionare a qualcosa di più pratico legato all'economia. Alla fine ti sei iscritto a Taiwan ad un master in Lingua e letteratura inglese. Dopo la laurea sei tornato in Vietnam, a Danang, dove per una stanza d'albergo in riva al mare si paga molto meno dell'affitto di un appartamento a Taipei (nell'isola di Taiwan). Il cibo costa pochissimo sia a Danang che a Taipei.

Tu, da quando vivi fra Vietnam e Taiwan, hai sempre mangiato cibo comperato per strada. Sostieni che a Taiwan molte case siano prive di una vera cucina proprio perché lo "street food" è l'abitudine dei più. La colazione a Taiwan, per un italiano è piuttosto improponibile, in quanto tipicamente cinese. In Vietnam, invece, la presenza dei colonialisti europei ha lasciato un po' il segno nelle abitudini alimentari, mi dici che si trova quasi ovunque la colazione a base di caffè e croissant, per fortuna.

Apprezzo molto gli aneddoti che mi raccontavi legati alla cultura locale. Un giorno una ragazza ti ha informato che il caffè vietnamita è talmente forte da "ubriacare", sì, ha usato proprio questo termine. Da allora, ogni volta che vieni in Italia, ti porti via qualche moka per regalarla ai tuoi amici vietnamiti che la gradiscono molto perché così possono farsi un buon caffè senza "ubriacarsi".

Qualche tempo fa sei rimasto per circa un anno in quella città che noi chiamiamo ancora Saigon e che ora, dopo tanto dolore, ha trovato una nuova vita oltre che un nuovo nome: Città Ho Chi Minh (HCMC). Mi sono sempre chiesta se fra i discendenti dei collaborazionisti e degli oppositori agli invasori franco/americani siano rimasti quei forti rancori che

dividono ancora noi italiani dopo 80 anni dalla fine della nostra guerra civile.

Mi racconti che ti trovi bene lì, ti fai capire parlando l'inglese o il francese o il russo. La loro lingua è facile dal punto di vista grammaticale ma esistono addirittura sei toni per pronunciare le parole ed ognuno di questi serve ad esprimere un concetto diverso; questa musicalità si può acquisire solo ascoltandola per anni e anni. Loro non si fanno problemi e si sono adattati ad imparare tutte le lingue degli stranieri che si sono avvicinati in questo vivacissimo Paese.

Non mi chiami molto spesso ma quando lo fai cerco di capire perché, dopo tanto vagabondare, tu abbia scelto di fermarti nuovamente lì, forse perché la gente è talmente intraprendente che, perfino tu, forte della consapevolezza della stima che i vietnamiti concedono agli europei, ti sei messo a fare un po' l'imprenditore; condividi la proprietà di una palestra. Mi diverte sapere che a volte, nella gestione del personale dipendente, ti fai aiutare da amiche vietnamite che sanno essere molto più decise ed autorevoli di te. So che ti piacciono le ragazze vietnamite perché sono indipendenti, studiano e seguono la loro strada con pragmatismo e determinazione, condividono la tenacia che contraddistingue questo popolo.

Mi complimento perché hai saputo adattarti al clima: ci sono dei periodi dell'anno in cui si muore per il caldo eppure la gente non si ferma mai. Lì nessuno mendica o si piange addosso, ma si danno da fare, si rimboccano le maniche e risollemano sempre la testa. Le ragazze sono carine e si curano sia nell'aspetto che nell'abbigliamento. Tu, che sei piuttosto basso e magro, in Germania faticavi a trovare vestiti della sua taglia. In Vietnam, oltre ad essere in linea con l'altezza del resto della popolazione, hai scoperto che farsi fare abiti o scarpe di ottima qualità su misura, costa davvero poco. Scegli la stoffa, spieghi qual è la tua idea del modello da eseguire e in un giorno il lavoro è bell'e fatto. Discutendo con i calzalai e i sarti, ti sei perfino appassionato al loro mestiere. Vai a lezione da una sarta vietnamita che, come mi racconti, non perde l'occasione di prenderti in giro per

la tua scarsa capacità manuale e si diverte a bacchettare un europeo.

Mi piace sapere che hai un sacco di amici soprattutto a Saigon. Ti sei comperato uno dei loro vestiti tipici con il quale ogni tanto ti fai vedere in giro suscitando l'interesse e anche la gratitudine delle persone. HCMC è una città caotica e piuttosto disordinata, ma dopo il COVID, mi racconti che si è saputa dare molte regole, migliorando notevolmente la vivibilità.

Verrò a trovarti quest'estate e mi porterai a visitarla. So bene che questo ti preoccupa un po': temi che io mi perda o che mi faccia investire per strada. Attendo di vedere i colori del Vietnam, i suoi templi e le sue spiagge. Le sue spiagge sono quasi deserte, per questo penso che le apprezzerò molto. È strano, ma la gente lì non va in spiaggia ad abbronzarsi, anzi, tendono a coprirsi perché dicono che il sole accentua il colore "giallo" della loro pelle. Spero che prima o poi riusciranno a scrollarsi di dosso l'idea che gli occidentali sono migliori.

Mamma lontana
marzo 20025

Carissima figlia,

io e papà siamo sul volo di ritorno dopo aver condiviso 2 settimane di vita con te. Ho tempo e vorrei scriverti questa lettera per parlarti ancora un po'. È un'occasione speciale poter condividere il nostro tempo adesso che sei grande, vivi a chilometri di distanza, parli un'altra lingua e attorno a te ci sono persone di tutto il mondo!

È un'occasione speciale anche quando torni in Italia e riprendiamo in mano i fili delle nostre esistenze e rivedi parenti e amici come se li avessi visti il giorno prima! Saperti lontano ha sempre un sapore un po' amaro, ma se penso ai nostri parenti che sono partiti per l'America o per altri posti lontani senza la tecnologia che oggi ci permette di vederci e sentirci in un attimo, penso che siamo proprio fortunati! Fortunati di poter fare scelte libere e poterle comunque condividere!

Quando non ci si vede per qualche tempo, riabbracciarsi diventa un momento di tale intensità che diventa un momento unico, non scontato, un istante di eternità e ti siamo grati per restare nostra figlia e contemporaneamente una donna matura con la propria vita, i propri affetti, il proprio lavoro, le proprie decisioni!

E le avventure che possiamo vivere in questo mondo nuovo, così diverso da qui da lasciarci sempre a bocca aperta! E viverle con te, con il tuo compagno, con i tuoi amici che arrivano da ogni parte del globo è un'esperienza a cui tu hai aperto le porte, così come abbiamo sempre tenuto aperte le porte di casa quando eri nella tua casetta!

Allo stesso modo è un'avventura quando torni per un po' e ci coccoliamo tutti sul divano e ci raccontiamo tutte le ultime novità e organizziamo feste con amici e parenti!

Ci fa sempre effetto stare insieme con i vostri amici che ci trattano come se fossimo anche i loro genitori perché, ci hai detto, quando si vive da expat, fuori dal proprio paese, i genitori che arrivano sono i genitori di tutti! E lo senti subito ed è incredibile questa emozione, come quan-

do abbiamo ospitato altri ragazzi e ragazze che ci chiamavano mamma e papà: è quasi scioccante all'inizio, ma un attimo dopo entri nella dimensione di genitore e cerchi di coccolare tutti! Che strane esperienze ci avete permesso di vivere, tu e tuo fratello da quando siete arrivati! E adesso che siete grandi, ancora di più!

Chi avrebbe immaginato il tuo lavoro in mezzo all'arte e alla bellezza, arte che apre le porte e che parla senza parole, comunicando con un linguaggio universale! Arte che è anche fatica e lavoro e impegno e organizzazione se si vuole farla conoscere e farla parlare, vero?! Quanto lavoro dietro a tutto questo eh! Anche vivere fuori dal proprio paese, lontano dalle sicurezze, camminando con passi nuovi è un grande grandissimo impegno, ma puoi essere ben felice di saper portare l'Italia e l'Arte fuori dai confini! E a volte riportarla da dove è partita, come il Progetto a Pordenone con Efasce e gli altri expat in giro per il mondo!

E chi avrebbe potuto immaginare che avremmo abbracciato cammelli, camminato nel deserto, cotto la carne su un fuoco in mezzo alla sabbia nella sera piena di stelle, mangiando e raccontando storie di serpenti di tutto il mondo! O volato su una mongolfiera sopra il deserto mentre sorgeva l'alba e la luce mostrava gli animali che correvano sotto di noi! O ascoltato musica in un bar nel deserto! O volato a vedere vecchie civiltà sulla via dell'incenso! Infinite trame tessute da chi ci ha preceduto e che ricamiamo un po' anche noi!

Figlia amatissima, appena scenderemo dall'aereo questa lettera ti sarà recapitata con una velocità come mai prima e ti farà compagnia mentre saliamo sulla nostra auto che ci aspetta, da dove potremo comunque parlare con te e anche vederti e arriveremo alla nostra casetta, con le porte sempre aperte! E l'Italia e l'Europa, che tu ami, sono sempre qui ad aspettare di riabbracciarti, come noi!

Un abbraccio forte fortissimo da mammy, papi e i parenti tutti già con le braccia aperte!

settembre 2024

Ai miei FIGLI per il MONDO

Penso a voi cittadini di questo mondo e vi dedico i miei pensieri, *le mie perle* come voi li chiamate in tono scherzoso.

Si dice *mettere al mondo* un figlio, significa darlo alla luce non per sé, ma per il mondo, significa curarlo perché impari a curare, amarlo perché cresca nella consapevolezza di contare, di essere importante per sé e per gli altri e riesca a dare il proprio contributo al mondo.

Queste sono belle parole e bei principi, poi, di fatto, quando i figli se ne vanno, è un pezzo di te che parte e sono mille i pensieri che ti restano, *dove va, chissà chi incontrerà, come farà e poi anche perché...* e poi devi mettere da parte la tristezza e fidarti dell'uomo e donna che sono diventati... anche grazie a te.

Ed è così che ve ne siete andati, tornati, andati e rimasti via, tornati e ripartiti.

L'ultima, Eleonora, sei andata via due anni e mezzo fa. Tu, tuo marito e i vostri due bambini... prima di partire mi hai confidato di essere preoccupata per i bambini, temevi che soffrissero per la mancanza degli amici, per la lontananza dei cugini, ecc. Io, con convinzione, ti ho detto che i vostri figli sarebbero stati bene dovunque foste stati bene voi, i loro genitori, ma quanta ansia e quanta tristezza e nostalgia alle stelle ancora prima che partiste.

Poi sono venuta in Australia a trovarvi, così avevo fatto anche con tue sorelle, a Londra, in Brasile, a Parigi.

Ed è così che, nella mia mente e nel mio cuore, quando vedo dove siete, come vi siete sistemati, la scuola dei bambini, gli amici che avete conosciuto, l'italianità e anche la *friulanità* che conservate in voi e che distribuite a chi vi sta vicino, i giochi vecchi e nuovi dei bambini, le cene con tanti amici a base di frico e tiramisù... allora sorrido e anche le mie ansie si placano e divento con tutti voi cittadina del mondo.

Attualmente siete in due a vivere all'estero, ma tutti voi fratelli avete fatto esperienze più o meno lunghe nel mondo, avete conosciuto luoghi, culture, usanze, persone e personaggi. Qualcuno di voi è rimasto via, qualcuno è tornato, la cosa bella è che ognuno, ogni volta, riporta a casa la sua storia ed è come se tutti viaggiassimo.

Quando eravate ancora alle superiori e partivate per brevi esperienze estive di lavoro o di volontariato, al vostro ritorno eravamo soliti fare con gli amici una *cena etnica*, preparando e condividendo le ricette imparate. Queste ricette sono poi diventate capisaldi della cucina di famiglia: la crema di melanzane della Romania, il pao de queijo del Brasile, le patate delle suore del Kenia, i biscotti burrosi della Nuova Zelanda ecc... e naturalmente il frico e il tiramisù.

Tuttora, farle e dividerle è diventato il nostro modo di stare al mondo.

Grazie a tutti voi

mamma Luisa
maggio 2025

