

Francesca Dello Sbarba

LE FIABE DEL MONDO DI DENTRO



C'ERO UNA VOLTA IO

Edizioni Miele

ISBN 978-88-6332-128-9

Francesca Dello Sbarba

LE FIABE
DEL MONDO DI DENTRO

C'ERO UNA VOLTA IO

Edizioni Miele

“Lupus in Fabula”

*A Giulia dallo spirito felino,
a Gaia dall'animo sensibile,
a Ginevra dal regale portamento,
a Greta dal sorriso di luce.
La nostra è la favola più bella.*

Paco il pasticciere e la torta più buona del mondo

Il piccolo Paco aveva sempre avuto un sogno: fare il pasticciere e realizzare la torta più buona del mondo.

A dire la verità, all'inizio aveva più che altro avuto il desiderio di mangiare la torta più buona del mondo, perché era un bambino davvero goloso.

Quando usciva con la sua mamma a passeggiare, Paco le chiedeva sempre di portarlo alla pasticceria del signor Vito.

Lì si facevano dei meringati da leccarsi i baffi.

A Paco piaceva tanto anche fermarsi davanti alla vetrina, a guardare estasiato le torte esposte e ad intuirne il delizioso sapore concentrandosi su quell'odorino che usciva fuori dal negozio.

Fu così che cominciò a interrogarsi su come nascevano certe opere d'arte.

Lo chiese alla mamma, che gli spiegò che dentro un dolce ci sono tanti ingredienti e Paco chiese allora che cosa fossero gli ingredienti.

“Sono gli elementi che devi mescolare assieme per ottenere il risultato finale” gli spiegò la mamma.

Paco annuì col capo fingendo di avere capito, ma, in realtà, aveva capito molto poco.

Quando furono a casa la mamma, che se ne era accorta, mostrò a Paco il cacao, la farina e il latte.

Paco rimase stupito.

Come poteva dalla granella del cacao, dalla polvere della farina e dal liquido del latte, elementi così poveri all'apparenza, scaturire quel trionfo di crostata che aveva visto nella vetrina del signor Vito?

“Bisogna saper scegliere bene gli ingredienti, saperli dosare e mescolare assieme” gli spiegò la mamma.

“Ho capito. Tutto dipende dagli ingredienti!” esclamò Paco.

“Dagli ingredienti e dal modo in cui il pasticcere riesce a lavorarli”.

Fu in quel momento che Paco decise che sarebbe diventato pasticcere e che avrebbe realizzato la torta più buona del mondo.

Da quel giorno cominciò a chiedere alla mamma continuamente informazioni su tutti gli ingredienti per dolci che lei conosceva.

“Vedi Paco” gli disse un giorno la mamma “non è poi così importante conoscere tutti gli ingredienti del mondo. E’ più importante saper valorizzare quelli che conosci. E non lo puoi fare se non li conosci bene”.

“Ma io conosco bene la farina, il latte e il cacao. Me li hai fatti vedere tante volte”.

“A volte ci sembra di sapere tutto di una cosa ma non è così, Paco. Per esempio, mi sapresti dire che sapore ha la farina?”

“Che sapore ha la farina?... Non lo so mamma, non l’ho mai assaggiata”.

“Vedi: credevi di sapere tutto sulla farina e, invece, non sai che sapore abbia”.

“Mamma, ma che importa sapere che sapore ha la farina se la devo mescolare assieme agli altri ingredienti. E’ importante il sapore del tutto, non quello di ogni singolo elemento”.

“Ti sbagli di grosso, Paco. Non conoscerai fino in fondo nemmeno il sapore del tutto se non riuscirai a capire quello dei singoli ingredienti. Anche il tutto, a quel punto ti sembrerà solo un ingrediente”.

Paco, un po’ indispettito, si diresse allora verso la

cucina. Portò una sedia fino alla dispensa, ci salì sopra, scostò l'anta e prese il sacco della farina.

Lo aprì, ci infilò un dito, lo tirò fuori e se lo leccò.

“Blè. Non sa di niente”.

“Ecco Paco. Hai appena imparato una cosa importantissima sugli ingredienti. Una cosa che pensavi di sapere e che invece non sapevi: anche quelli che sembrano inutili, perché di per sé pare che non possano apportare niente al risultato finale, proprio quelli sono spesso gli ingredienti più importanti. Ogni dolce ha una base di farina, eppure la farina sembra non avere sapore. La farina, che non ha sapore, è alla base del sapore di ogni dolce”.

Paco rimase senza parole. Ma per orgoglio non disse alla madre che aveva ragione. Preferì spostare il discorso sul latte.

“E va bene, non sapevo che sapore avesse la farina, però so che sapore ha il latte”.

“Ne sono sicura. Ma tu sai quanti tipi di latte esistono?” gli disse la mamma.

“Che domanda” rispose Paco “uno: quello bianco”. La mamma scoppiò in una fragorosa risata e lui ne rimase offeso.

“Non conosci nemmeno il latte, Paco”.

“Non mi dire che esiste anche il latte colorato, mamma”.

“No. Però esiste il latte di mucca, quello di capra, quello d'asina. E poi può essere intero o scremato”.

“Non lo sapevo” ammise Paco sempre più indispettito.

“E così, Paco, hai imparato un'altra cosa importantissima sugli ingredienti che già pensavi di conoscere. Anche quelli che sembrano essere sempre uguali a se stessi, quelli che sembrano non avere caratteristiche particolari, spesso, nella loro apparente

immutabilità, nascondono un milione di varianti. Se non le conosci, penserai che un latte sia uguale all'altro solo perché ti baserai unicamente sulla sua apparenza e finirai con l'utilizzare il latte meno adatto alla tua torta”.

“E va bene, mamma. Non conoscevo neanche il latte. Sul cacao, però, so tutto. So che è marrone e so che è dolce”.

“Paco, devo dirtelo...”

“Ho capito, mamma. Lo dico io al posto tuo: non conosco neppure il cacao, anche se è il mio ingrediente preferito...”

“E' proprio così, piccolo mio. Perché, vedi, il cacao non è sempre dolce, può essere anche amaro, anzi amarissimo. E scegliere un ingrediente ritenendolo dolce per poi scoprire, a torta finita, che invece, era amaro, è un vero peccato e una grossa delusione. Non ti dovrai mai far condizionare da quello che credi di sapere, assaggia sempre, anche quando sarai convinto di non poterti sbagliare. Non dare mai niente per scontato. Dietro ciò che sembra essere in un modo si può celare una verità completamente diversa”.

“Hai ragione mamma” disse allora Paco che non era più arrabbiato, ma riconoscente. Capiva di aver ricevuto una grande lezione di cucina e, forse... qualcosa di più.

Fu così che Paco, per molti giorni, non chiese più alla mamma di fargli conoscere nuovi ingredienti e passò tutto il suo tempo a cercare di conoscere meglio quelli che pensava di conoscere già.

Mangiò la farina cruda, tostata e riscaldata.

Bevve il latte di mucca, di capra, d'asina, intero e scremato.

Fece grandi scorpacciate di cacao e scoprì che anche

quello amaro, in fondo, non gli dispiaceva.

Poi cominciò a mescolare insieme i suoi ingredienti e, conoscendoli ormai bene, non sbagliava mai le proporzioni.

Sapeva quante gocce di latte servivano a rendere più malleabile la farina e meno forte il sapore del cacao. Sapeva quanti grammi di farina erano necessari a far addensare il latte e a stemperare il cacao.

Sapeva quanti cucchiaini di cacao ci volevano per insaporire il latte e colorare la farina.

Un giorno, quando ebbe pronto l'ennesimo composto, chiese alla mamma di poterlo mettere nel forno.

La mamma lo portò in cucina.

Paco era convinto che stesse per spiegargli come si usa il forno e invece lei aprì la dispensa.

“Mamma, forse non hai capito. Io voglio cuocere il mio dolce, non metterlo via”.

“Non metteremo via il tuo dolce, Paco. Gli aggiungeremo un altro ingrediente”.

“Non ho bisogno di un altro ingrediente, mamma, perché ho saputo usare benissimo quelli che conoscevo già. Ora sono pronto per ottenere il risultato finale”.

“No, Paco. Ora sei pronto per aggiungere un altro ingrediente”.

“Ma io avevo capito che non mi sarebbe servito un altro ingrediente”.

“E avevi capito male, piccolino” gli disse la mamma accarezzandogli la testa “Prima non ti serviva un nuovo ingrediente perché ancora dovevi capire l'importanza di quelli che pensavi di conoscere ma non conoscevi. Ora che sai che cosa sono e come vanno utilizzati non sei ancora pronto per cuocere il tuo dolce, sei pronto per sapere che cosa è possibile aggiungere alla base della torta per renderla più

buona. Sei pronto per conoscere lo zucchero”.

Così dicendo, la mamma tirò fuori dalla dispensa un barattolo azzurro, lo aprì, ci infilò dentro un cucchiaino e lo porse a Paco.

“Assaggia”.

E Paco assaggiò.

“Mmmmm. E’ buonissimo mamma!!! Ancora più buono del cacao. Ne metterò tantissimo in tutti i miei dolci”.

“Perché?”

“Perché i dolci devono essere dolci e lo zucchero è dolcissimo”.

“Vedi, Paco. Sbagli se credi che all’interno di una torta possa esserci un ingrediente che la definisce più degli altri”.

“Non capisco”.

“Non devi pensare che se lo zucchero è dolce, allora un dolce non è un dolce se non lo contiene. Non esiste al mondo un ingrediente così tanto importante”.

“Un dolce è un dolce anche se contiene poco zucchero?”

“Anche se non ne contiene affatto”.

“Ma allora è meglio se smettiamo di chiamarli ‘dolci’”.

“Potrebbe essere una soluzione. Oppure possiamo smettere di pensare che il modo in cui chiamiamo le cose sia una gabbia dalla quale non possiamo uscire. I nomi delle cose sono la loro forma, non la loro sostanza. Quindi tu puoi continuare a chiamare ‘dolce’ una torta anche se non contiene lo zucchero”.

“Anche se è amara?”

“No, non se è amara. Ma tra il dolce e l’amaro ci sono infinite sfumature. Non esistono solo gli estremi

opposti: in mezzo a loro c'è un universo di possibilità. E ogni torta può essere dolce a suo modo. E sarà dolce in modo diverso a seconda della persona che l'assaggerà”.

“Ma come faccio a sapere se il modo in cui la sento dolce io è lo stesso in cui la sentono dolce gli altri?”

“Non lo potrai sapere mai, Paco”.

“Ma allora la mia torta potrebbe, in realtà, piacere solo a me”.

“Potrebbe, Paco. Ma non sarà così se tu eviterai di pensare solo a te stesso mentre la preparerai”.

“E a chi dovrò pensare, mamma?”

“Dovrai pensare anche alle persone a cui la vorrai far assaggiare, con cui la vorrai condividere. E se tu conoscerai bene loro come io ti sto insegnando a conoscere bene i tuoi ingredienti allora non potrai sbagliare”.

“E come farò a conoscere bene le persone a cui vorrò far assaggiare la mia torta? Come farò a intuire i loro gusti?”

“Per questo, Paco, sarà necessario che tu impari a “sentire” i tuoi ingredienti, così che tu possa capire che cosa avrebbero desiderio di “sentire” gli altri nel mangiare la tua torta”.

“Ma io so già sentire gli ingredienti. So sentire il loro sapore, il loro odore, il loro peso...”

E la mamma lo interruppe.

“Non intendevo questo con imparare a “sentire”, intendevo dire imparare a capire la sensazione che suscita in te ogni ingrediente quando lo mangi. Tu hai imparato a riconoscere gli elementi di una torta con i sensi: il tatto, l'olfatto, la vista e il gusto. Ora devi provare a capire che cosa accade in te ogni volta che assaggi un ingrediente. Solo così potrai provare a capire che cosa accadrà negli altri

assaporando la tua torta”.

E così Paco, che credeva di conoscere ormai benissimo la farina, il latte, il cacao e ora anche lo zucchero, capì che, in realtà, non li conosceva fino in fondo, perché non conosceva se stesso in rapporto a loro.

Aveva sempre considerato gli ingredienti come elementi della torta, da scegliere solo in base alla ricetta.

Ora capiva che la torta più buona del mondo l'avrebbe realizzata se fosse riuscito a scegliere gli ingredienti che lo rendevano felice.

Oltre agli ingredienti, avrebbe, quindi dovuto conoscere bene se stesso, poiché altrimenti avrebbe finito per non sapere come fare.

La mamma gli spiegò che ogni ingrediente è come un dito che preme un tasto del nostro pianoforte interiore.

E siccome il nostro cuore è pieno di tasti, bisogna saper ascoltare ogni singola nota che il dito produce per poter evitare sia le note troppo acute che quelle troppo gravi e per poter essere in grado di comporre una bella melodia.

La torta più buona del mondo, Paco l'avrebbe realizzata se fosse riuscito a sentire, assaggiandola, la più armoniosa delle melodie.

Fu così che Paco prese il sacco della farina, la bottiglia del latte, la scatola del cacao e il barattolo dello zucchero e si rinchiuse in camera sua.

La mamma lo lasciò andare senza dire una parola. Perché questa volta Paco avrebbe dovuto essere da solo. Avrebbe dovuto capire da solo. La mamma avrebbe potuto soltanto aspettare.

E aspettò.

Aspettò un giorno e una notte.

Finalmente, al mattino successivo, Paco uscì fuori dalla sua stanza e le andò incontro.

La mamma lo abbracciò e dentro quell'abbraccio lo sentì più grande.

Poi gli prese il viso tra le mani e lo guardò.

Gli guardò le guance tutte bianche di farina, i baffi di latte sopra la bocca, i granelli di zucchero appiccicati fin nelle sopracciglia e la punta del naso ancora sporca di cacao e sorrise.

Era ancora il suo piccolo Paco. Non avrebbe mai smesso di esserlo. Sarebbe sempre stato il suo bambino, se lei lo avesse lasciato diventare uomo.

“Mamma, sono riuscito a sentire i miei ingredienti. Ora so come fare. Prima sbagliavo le proporzioni. Ora riuscirò a trovare l'equilibrio. Sarà una torta buonissima. E la faremo insieme, mamma”.

“No, Paco. La farai da solo”.

“Ma io voglio farla insieme a te”.

“In questo modo non sarà la tua. Ti prometto, Paco, che sarò la prima ad assaggiare la tua torta quando sarà pronta. Ma ora va”.

“Dove devo andare, mamma?”

“Devi andare a cercare tutti gli altri ingredienti. Ora sei pronto. Li saprai riconoscere. Saprai scegliere quelli che andranno bene per la tua torta e quelli che, invece, farai meglio a non mescolare con gli altri”.

E così dicendo la mamma gli porse uno zaino.

“Che cosa c'è dentro?”

“Ci sono quattro sacchetti pieni, Paco. Dentro ciascun sacchetto c'è uno degli ingredienti che ti ho insegnato a conoscere”.

“Questo grande zaino per soli quattro ingredienti?”

“Sì Paco. E per quelli che sceglierai viaggiando e che potrai conservare nei sacchetti vuoti che ho

messo nello zaino assieme a quelli pieni. Ti chiedo solo un favore, figlio mio. Porta anche a me un po' degli ingredienti che troverai. Una madre può imparare dal viaggio del figlio molto più di quello che lei stessa è stata in grado di insegnargli".

Fu così che Paco prese lo zaino e partì.

Una volta fuori, però, cominciò a dimenticare gli insegnamenti della mamma.

Pensò che per capire quali fossero gli ingredienti da trovare fosse sufficiente capire che cosa le persone mangiassero più volentieri. E così, concentrandosi sui gusti degli altri, iniziò a dimenticare i propri.

Passava le proprie giornate nei bar e nelle pasticcerie. All'inizio ordinava qualcosa per sé e poi si sedeva al tavolo ad osservare che cosa mangiassero le persone che entravano. Si concentrava su quello che sceglievano e sull'espressione che si stampava sul loro viso fin dal primo morso.

Poi, cominciò a non ordinare più niente per sé e ad osservare solamente.

E si rese conto che a moltissime persone piacevano le torte con le mandorle.

Un giorno decise, allora, di assaggiarne una. Non ne rimase favorevolmente colpito.

La trovava un po' stucchevole. A suo gusto, non avrebbe mai inserito le mandorle nella ricetta di un dolce.

Ma se molte torte erano fatte con le mandorle e se a molte persone le mandorle piacevano, allora avrebbe dovuto imparare a mescolarle agli altri ingredienti che già conosceva.

Andò al mercato della frutta secca, estrasse dal suo zaino uno dei sacchetti vuoti che la mamma gli aveva dato e se lo fece riempire di mandorle dal signor Luigi, il titolare del negozio.

“Ti piacciono le mandorle eh?” disse il signor Luigi al piccolo Paco.

“Non particolarmente” rispose lui.

“E allora perché le compri?”

“Le compro perché ho visto che piacciono tanto agli altri e siccome voglio realizzare il dolce più buono del mondo ho bisogno degli ingredienti che piacciono di più”.

“Il dolce più buono del mondo... beh, a me piacciono tantissimo i canditi. Prendine uno, senti com'è”.

Paco prese il candito che il signor Luigi gli stava offrendo e lo portò alla bocca.

“Non mi piace per niente” disse appena lo ebbe assaggiato.

“Strano, perché molte persone vengono qui al mio negozio proprio per comprare i canditi”.

“Non riesco a capirne il motivo”.

“Il motivo è che li usano per fare i dolci, i cannoli, ad esempio”.

“I cannoli?”

“Sì, e la pastiera e il panforte. Vuoi fare il pasticciere e non conosci né i canditi né le torte che con i canditi si possono fare?”

E così dicendo, il signor Luigi scoppiò in una crassa risata che sembrò scuotere tutto il mercato. Come se anche il mercato ridesse di Paco insieme a lui.

Paco diventò completamente rosso. Si sentì così tanto umiliato che provò l'irrefrenabile impulso di scappare, di allontanarsi dal signor Luigi e dal dolore che la sua risata gli stava provocando.

Il dolore fortissimo che si prova quando ci si sente dire che non si è all'altezza di propri sogni.

Paco, però, non scappò, e nel tentativo di dimostrare al signor Luigi e a se stesso che lui era all'altezza

del suo sogno fece ciò che da quel sogno lo avrebbe allontanato più di ogni altra cosa.

Comprò i canditi anche se non gli piacevano e se ne fece riempire un sacchetto.

Comprate le mandorle, che lo nauseavano e i canditi, che non gli piacevano, Paco decise di tornare a casa convinto di avere gli ingredienti giusti per la torta più buona del mondo.

Quando la mamma lo vide arrivare, si stupì non poco.

“Paco, che ci fai già a casa?”

“Mamma, sono pronto per realizzare il mio dolce. Ora ho la farina, lo zucchero, il cacao, il latte, le mandorle e i canditi”.

La mamma non disse niente. Si limitò a mettergli a disposizione una bilancia, un mestolo e una terrina. E Paco pesò i suoi ingredienti e li mescolò tra loro. Quando il composto gli sembrò pronto, chiese alla mamma di accendere il forno.

La mamma non disse niente e accese il forno.

Paco ne fu felicissimo, perché era la prima volta che la mamma gli permetteva di usare il forno.

Questo, forse, voleva dire che anche la mamma era convinta che la sua torta sarebbe stata un vero successo.

La mamma, che continuava a non dire niente, aprì il forno e lasciò che Paco ne ricavasse la prima scottatura della sua vita.

Perché le madri non possono sempre impedire che i figli si brucino. Possono però essere lì quando questo accade, pronte con la pomata per alleviare il dolore e curare la ferita.

Paco infilò il suo composto nel forno e si mise davanti al vetro ad aspettare.

Aspettò per quasi un'ora.

Ma questo capita a tutti. L'importante è saper ripartire dai propri ingredienti e provare a percorrere un'altra strada, guidati, questa volta, da un nuovo e importantissimo insegnamento”.

“Quale insegnamento? Da tutta questa storia io non ho imparato niente”.

“Hai imparato che non devi assecondare ciecamente i gusti degli altri e che anche il fallimento fa parte della vita. Che anche quello è fonte di consigli per chi riesce ad ascoltarli. Un domani, quando sarai riuscito a realizzare la tua torta, ti guarderai indietro e sarai riconoscente alla vita per averti dato questo giorno di tristezza. Oggi, capendo i motivi della tua infelicità, hai compiuto un passo importante verso la tua felicità”.

Paco ascoltò la mamma con molta attenzione e quando lei ebbe finito lui si sentì profondamente sollevato.

Cominciò a farsi strada in lui una nuova forza, un nuovo entusiasmo.

Sì, voleva ancora fare il pasticciere e voleva ancora realizzare la torta più buona del mondo.

La mamma, che lesse tutto questo nei suoi occhi, raccolse lo zaino e glielo porse nuovamente. Poi prese un quadernetto e gli porse anche quello.

“Che cos'è mamma?”

“E' il diario sul quale segnerai tutte le tue ricette, a partire da quella di oggi”.

“Ma quella di oggi mamma non è una ricetta da conservare, è una ricetta da dimenticare”.

“No, Paco. Dovrai ricordare sia le ricette buone che quelle cattive. Dovrai fare tesoro sia delle une che delle altre. Potresti, altrimenti, ritrovarti un giorno a non saper rifare il dolce che ti è venuto bene e a rifare, invece, il dolce che ti era venuto male perché

INDICE

Paco il pasticciere e la torta più buona del mondo.....	7
C'era una volta un castello.....	49
La storia di Camelia e Orchidea.....	79

Un piccolo pasticcere cerca la perfezione della sua torta e trova, invece, qualcosa di molto più importante. In uno strano castello vivono sei principi e sei principesse che lo renderanno davvero incantato. E, infine, due bambine, un fiore di campagna e un fiore di foresta, proveranno a vivere di un solo profumo. I personaggi delle tre storie, che sembrano appartenere ad un mondo diverso, vivono tutti nel mondo interiore di ognuno di noi.

Francesca Dello Sbarba è nata a Livorno nel 1971. Ha quattro figlie, di 13, 9, 6 e 2 anni. Si è laureata in giurisprudenza nel 1994 ed esercita come avvocato dal 2000. Nel 2004 ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca presso l'Università di Pisa ed è autrice di numerose pubblicazioni in diritto costituzionale, diritto pubblico e diritto amministrativo su Riviste del settore editate da Giuffrè e Ipsoa. Nel 2009 ha pubblicato con Giappichelli il volume dal titolo "I servizi pubblici locali. Modelli di organizzazione e di gestione". Nel 2010 è risultata vincitrice del concorso letterario indetto dalla trasmissione radiofonica Melog (Radio 24) dal Salone del libro di Torino con il racconto "Il grande viaggio del piccolo pomodoro". Il racconto è ora in corso di pubblicazione con la Cult Editore di Firenze. Si tratta di una delle tante storie che si trovavano nel cassetto e che ora, una ad una, cominciano ad uscire. L'idea di fondo nasce dal dialogo con le bambine e dalla scoperta del bisogno fortissimo che loro sentono di indagare il proprio mondo interiore e di trovare lì i personaggi delle avventure. Da qui il tentativo di scrivere fiabe che parlino del "mondo di dentro".



Edizioni

MIELE

EDITORIA IN MOVIMENTO

«Non leggete, come fanno i bambini, per divertirvi o, come gli ambiziosi, per istruirvi. No, leggete per vivere.»
[Flaubert - Lettera a Mille de Chantepie, 1857]

Il nostro slogan?

"Editoria in Movimento"

che ci identifica come casa editrice dinamica, in continua evoluzione.

Sfogliando le nostre pagine troverete numerose informazioni su di noi, sulla nostra filosofia editoriale, sulle nostre collane e sulle opere da noi pubblicate, oltre che uno spazio sempre aggiornato su Concorsi Letterari ed Eventi periodicamente organizzati.

Agli autori è dedicato lo spazio "invio manoscritti" e ai nostri affezionati lettori una vetrina in continuo aggiornamento delle opere pubblicate.

www.edizionimiele.it

e-mail: edizionimiele@alice.it