

ORECCHIETTE DI CONTRABBANDO

RACCONTO COLLETTIVO
STUDENTI DI ITALIANO DELL'EOI DI ALMERÍA



ORECCHIETTE DI CONTRABBANDO

Racconto collettivo
Studenti del primo intermedio B2
EOI ALMERÍA



Carmen Barrera
Eva María López
Nuria del Mar López
Nicolás Ortega
María Luisa Peña
Juan Francisco Romera
Rebeca Ruiz
Studenti di italiano primo B2
Coordinati da
Elisa Altinier

Giugno 2020
Dipartimento di italiano
Escuela Oficial de Idiomas de Almería
<https://italiano.eoialmeria.es>
Persi Editori
www.librosdearena.es



Creative Commons
Attribuzione - Non commerciale 4.0 Internazionale (CC BY-NC 4.0)

L'ORECCHIETTA

Sono appena stata svegliata dal rumore delle sirene della polizia. Dove sono? È così buio che non riesco a vedere niente. Anzi, mi manca il respiro e ho un terribile mal di testa. Qualcosa puzza qui e non è soltanto quest'odore ripugnante. Come sono arrivata qui?

Il mio cervello inizia a ricordare una voce stentorea che diceva: "La signora Angela Lastella ha le mani in pasta. La Finanza ha puntato il dito contro di lei". Ma chi è questa signora Lastella? E poi, di cosa parlava? Inoltre, mi viene in mente un'altra frase detta con voce acuta: "Buongiorno Angela, vorrei un paio di chili di orecchiette, per favore". Orecchiette? Caspita, ho recuperato la mia memoria!

Questa mattina ho preso il sole e stavo benissimo. La targa "Via dell'Arco Basso" scintillava all'angolo della strada. C'era una donna che modellava con scioltezza un impasto che mi era familiare. Ma, in realtà, non sapevo mica perché. Infatti, il movimento delle sue mani mi aveva ipnotizzato. All'improvviso, un

uomo le si è avvicinato e le ha chiesto un paio di chili di orecchiette. Poi, la donna mi ha guardato con dolcezza e con una sottile carezza mi ha preso. Allora, mi ha pesato su una bilancia di ferro e alla fine mi ha messo con cura in una sorta di palla gigante di plastica. Ero sdraiata all'interno della palla quando quest'uomo mi ha sequestrato. Mamma mia!

Innanzitutto, questo malvivente mi ha portato al ristorante "Moderat". Subito, mi ha rinchiusa nella sua cucina, che era ingombra di pentole bollenti piene di salsa. Poi, ho sentito quella voce profonda che parlava e, all'improvviso, qualcosa mi ha colpito. Alla fine, mi sono svegliata in qualcosa di umido. Spero di essere riscattata prima che sia troppo tardi. Porca miseria!

DIEGO, IL PROPRIETARIO DEL "MODERAT"

Il 3 dicembre 2019 sarebbe stato un martedì qualsiasi se non fosse stato per il fatto che quel giorno è cominciato il mio incubo personale, da cui non sono ancora riuscito a svegliarmi.

Due clienti sono entrati nel ristorante e hanno chiesto un tavolo per due. Siccome non avevano fatto la prenotazione prima, ed era pieno di clienti, hanno dovuto aspettare venti minuti per essere serviti dai nostri camerieri, così gli abbiamo suggerito di bere intanto qualcosa al banco, ma hanno rifiutato. "Che uagnùne strani", ho pensato, "non li ho mai visti".

Alla fine, dopo trenta minuti, il tavolo era pronto, ma l'espressione di ognuno mi sembrava che cominciasse ad essere un po' inquieta. "Sono cose mie", ho pensato.

Le orecchiette con cime di rapa sono il nostro piatto forte, è per quello che il nostro ristorante è il più co-

nosciuto in città. “Voglio tre etti di orecchiette!”, ha detto uno. L’altro ha detto: “Anch’io!”. Allora per me perfetto.

Mentre parlavo con questi due, gli ho spiegato l’origine delle orecchiette che usiamo per fare la ricetta. Che cuciniamo questo piatto da circa trent’anni con la pasta che è preparata ogni giorno dalle mani esperte delle donne della Bari Vecchia. Sono fatte solo con semola di grano duro, sale quanto basta e acqua.

Dopo aver mangiato la pasta quasi fino alle ultime orecchiette, i due clienti mi hanno chiesto molto gentilmente delle spiegazioni riguardo alla tracciabilità della pasta. Ad ogni loro domanda io rispondevo che le orecchiette erano fatte a mano e che erano freschissime... ma che cavolo è ‘sta tracciabilità!

Il mio stato di nervosismo era già evidente, ma lo è diventato ancora di più quando mi hanno detto che erano della Guardia di Finanza e che le orecchiette “non erano legali”. La mia faccia era completamente stupita, non potevo crederci. Ma la cosa non finiva qui, perché mi hanno chiuso il ristorante, gettato via un paio di chili di pasta e adesso devo pagare pure una multa. E la cosa che mi fa più imbestialire è che non hanno nemmeno pagato il conto!

ANGELA, LA PASTAIA

Siamo sulla bocca di tutti, tutte le pastaie di strada di Bari, ma particolarmente io.

Il mio nome è Angela Lastella, ma tutti mi chiamano signora Lastella. Sono una pastaia di strada, mai uscita da Bari in tutta la vita mia, 64 anni. Tutte le mie amiche e vicine hanno fatto la mia stessa vita, lavorare e lavorare senza sosta fin da bambine, da 10 a 15 ore al giorno, tutti i giorni.

Le nostre mamme ci insegnavano a tagliare e modellare la pasta per creare un'opera d'arte: le orecchiette. Nessuno può credere che solo due ingredienti, semola di grano duro e acqua calda, diano come risultato questa pasta così tipica. Ma il segreto sono le nostre mani esperte e agili, sono loro a creare delle serpentine di pasta, a tagliarle con precisione, trascinarle lungo il tavolo e poi in un battito di ciglia una montagna di orecchiette è ammucchiata lì, pronta per essere essiccata al sole pugliese. E sì, mi do delle arie, perché ne ho il diritto, perché nemmeno i tanto rispettabili chef sono riusciti a creare delle orecchiette come le nostre.

Loro, che guadagnano milioni, per fare una orecchietta impiegano un giorno intero. È a noi che dovevano pagare milioni, abbiamo dato da mangiare a tutta Bari e pure ai turisti, ai giornalisti che ci hanno intervistato e ai personaggi famosi. Le belle figlie di Sylvester Stallone addirittura sono venute qui per girare lo spot di Dolce & Gabbana, hanno ballato con noi e tutte le pastaie siamo diventate vere star... La gente ci amava.

Purtroppo, adesso ci dicono che dovremo pagare delle tasse, che ci deve essere una regolamentazione. Tutto perché un giorno ho venduto un paio di chili di orecchiette al proprietario del ristorante "Moderat". Sapevo che se non erano per uso domestico non si doveva fare, ma mi faceva piacere sapere che i clienti di quel bel ristorante avrebbero potuto godere delle mie preziose orecchiette...

FRANCA, LA PASTAIA

Io, Franca Fiore, ai miei 88 anni vi devo dire che anch'io sono stata molto dispiaciuta.

A Bari ce la siamo sempre cavata da sole per quanto possa ricordare. Anche a me sono venuti a fare delle ispezioni. Ma io cosa posso rispondere? Ho scrollato le spalle e poi del resto la penso a modo mio.

Io vi dico soltanto che è da tutta una vita che facciamo le orecchiette, e non è mai successo niente. E proprio adesso che ormai ce l'abbiamo fatta da sole, essendo capaci di portare avanti le nostre famiglie senza l'aiuto di nessuno, quei maledetti ci chiedono di pagare le tasse anche se non ci hanno mai dato neanche una lira per aiutarci.

Anzi, lo fanno sapendo che questo mestiere non soltanto è parte della nostra tradizione ma anche l'unico sostegno economico che entra in casa. Ma della disoccupazione invece non ne vogliono parlare. Quello che gli interessa sembra sia solo ficcare il naso nei nostri affari per prendere quattro soldi, quattro soldi che ci

guadagniamo con dieci ore di lavoro al giorno e che ci bastano appena per arrivare alla fine del mese.

Siamo noi stesse, le pastaie, a occuparci di controllare che sia tutto a posto. Noi abbiamo molta cura della nostra produzione perché sappiamo che quello che è in gioco sono i nostri guadagni. Non abbiamo bisogno di ispettori di sanità né di regolamenti.

Se fossero stati loro ad aiutarci quando c'era la fame, capirei se adesso venissero a chiedere qualcosa in cambio. Ma siamo state noi, le donne di Bari, ad arrangiarci per sostenere l'economia della città. Io ho imparato da bambina all'età di sette anni a fare la pasta, mia madre mi ha insegnato a nutrire mio padre e quattro fratelli, e anch'io ho insegnato alle mie figlie a fare delle buone e belle orecchiette. Grazie al nostro lavoro, che è molto impegnativo, siamo riuscite a fare di Bari un posto turistico apprezzato a livello internazionale. Le orecchiette sono il nostro segno di identità. E adesso vogliono pure le ricevute!

LE ORECCHIETTE DI BARI VECCHIA: UN CASO DI CONTRABBANDO NELLA GASTRONOMIA ITALIANA?

Dal quotidiano "La Repubblica", 11 dicembre 2019

di Alberto Ortica

L'elaborazione della pasta nella zona di Bari è ben nota, poiché viene eseguita da persone che non dispongono di una licenza per la produzione alimentare. Tuttavia, le orecchiette baresi sono famose per la loro qualità tradizionale (fatte a mano, generalmente da persone anziane che hanno bisogno di un reddito extra).

Il confine tra economia legale e contrabbando non è così chiara, poiché la produzione artigianale di pasta in Italia è un'attività tipica, radicata nel territorio; pertanto, la produzione industriale regolamentata sarebbe in contrasto con quelle tradizioni che hanno reso la gastronomia italiana unica al mondo. Allo stesso tempo, l'economia moderna richiede licenze di produzione per alimenti come la pasta. Ciò causa situazioni

complicate da affrontare per gli artigiani della pasta che non hanno una licenza specifica e per il governo che riscuote le tasse.

Un caso ben noto si verifica nella zona di Bari Vecchia, dove diverse donne anziane sono state accusate di appartenere a un gruppo di contrabbandiere, e non proprio per la gestione di sostanze illegali come le droghe, ma per la produzione e la vendita di pasta tradizionale in quantità che potrebbero essere considerate superiori a quelle del consumo domestico. La produzione delle orecchiette è stata effettuata senza la licenza e senza pagare le tasse. Inoltre, la controversia non è di poco conto, dal momento che le istituzioni promuovono il turismo gastronomico della zona, citando questa produzione artigianale come un arricchimento della cultura locale. Pertanto non è facile qualificare come contrabbando un'attività che viene definita nelle promozioni turistiche dal governo stesso come "d'interesse culturale".

"LA POSTA DEI LETTORI".

Dal quotidiano "La Repubblica", 15 dicembre 2019



Egregio Direttore,

sono una fedele lettrice spagnola della Sua testata giornalistica. Da due anni sono anche cittadina di Bari e soprattutto un'appassionata delle orecchiette. Vorrei parlarLe dell'articolo pubblicato l'11 dicembre scorso intitolato "Le orecchiette di Bari Vecchia: un caso di contrabbando nella gastronomia italiana?". Ho letto con sorpresa e un certo dispiacere che hanno puntato il dito contro le pastaie di strada per la vendita di orecchiette all'ingrosso al padrone del ristorante "Moderat".

Innanzitutto, ritengo che queste lavoratrici siano eccezionali: il loro lavoro è una manifestazione artistica oltre ad un'antica tradizione. La prima volta che ho camminato per la Via dell'Arco Basso sono restata a bocca aperta per la sua bellezza particolare, stretta e popolata da queste donne abili. Sbalordita, ho visto come hanno fatto questa pasta saporita. Sono rimasta così colpita dalla visita che subito ho deciso di trasferirmi a Bari. Mi sono innamorata delle sue strade labi-

rintiche, delle sue porte con le tende e particolarmente delle amichevoli conversazioni tra vicini mentre si prepara la pasta fresca.

Per quanto mi riguarda, fare delle orecchiette, tagliare la pasta in piccoli pezzi e schiacciarli con il dito come fanno loro, è una missione impossibile. Mi mancano l'agilità, il vigore, la forza e la velocità delle mani di queste donne. La loro competenza resta nei loro geni, nelle loro esperienze d'infanzia, nelle loro gioie e nei loro problemi quotidiani. Di tutto questo sono fatte le orecchiette.

Non possiamo non alzare un dito. Dalle pagine di questo giornale voglio chiedere alle autorità di aiutare queste donne che rendono unica questa città, anzi non soltanto alle autorità ma anche ai cittadini e visitatori che vengono a comprare questa pasta prelibata.

Cordiali saluti,

N. M. L.

LEA, LA POLIZIOTTA

Sono Lea Aputini, vicequestore della polizia di Bari, ho quarant'anni e ora mi trovo seduta su una sedia di sparto e legno, qui nella città vecchia. Come sono arrivata qui? Voglio essere coinvolta in questo caso?

Questa è la mia storia. Sono nata e cresciuta nel quartiere Ceglie del Campo e lavoro presso la questura di Via Giovanni Palatucci. La mia bisnonna, donna gracile dalla pelle olivastra, con gli occhi a mandorla abbastanza espressivi, faceva la pastaia di strada quando il mio bisnonno era disoccupato e doveva dare da mangiare a sette figli, tra cui anche mio nonno. Sono queste signore l'essenza di Bari, quelle che hanno fatto andare avanti la città (anzi le sue famiglie) con i loro affari fuori dai libri contabili. Loro sono la tradizione più antica di Bari, sono le ultime vestigia di una Bari scomparsa.

Con questi precedenti, come mi sono vista coinvolta in questa causa? Il nuovo sindaco vorrebbe eliminare i pregiudizi che ha il resto d'Italia nei confronti dei ba-

resi. E quale sarebbe il modo più facile di farlo? Mettersi contro la gente più debole, le donne che lavorano quindici ore al giorno per potersi guadagnare il pane. Per questo il sindaco fa pressione sul questore e lui, come direbbe Rocco Schiavone, mi fa venire (sì, proprio a me) una “rottura di coglioni, livello 8”.

Così mi trovo in questo posto, su questa sedia ma con la testa nella Basilica di San Nicola dove la mia bisnonna fu battezzata. Come avrebbero potuto sopravvivere i miei antenati se il vicequestore dell'epoca avesse fatto quello che io devo fare a queste donne? Sono qui perché i colleghi vedono le mie rimostranze di cattivo occhio, hanno un cuore di ghiaccio. Io non sono uno stinco di San Nicola ma non posso fare una cosa del genere a queste signore, sapendo di aver giocato sotto i loro tavoli da lavoro, tra le loro gambe, da bambina, ed ancora meno posso farlo qui a Bari.

Come direbbe Lucio Battisti “Chiudo gli occhi e penso a te” (cara bisnonna), mi prendo le orecchiette e vado via. Nessuno ha visto nulla.

