

7° PREMIO LETTERARIO NAZIONALE
“ENRICO TRIONE – UNA FIABA PER LA MONTAGNA”
PREMIO DEL PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO

FIOR E SOA CITA COALERA

Maria Teresa Cantamessa Andrina (Ivrea - Torino)

1° Classificato

Premio Comune di Torino

Fior, na bergera giovo e bela, a stasia con la granda, ant na cita casòta an montagna, lontan dal castel dël re Manfredo. Le doe crave, Mirtilla e Bianchin -a, golose dj'erbe përfumà, a j'ero tuta la richëssa ëd cole fomne ch'a trasformavo'l làit ant un formagg parèj bon tan da esse'rsercà, an manera particolar, dal cusiné dla Cort: Mentilio, bin malgrassios e sever.

Fior a intrava con piasì'nt la cusin -a'd Mentilio, famos n tut ël regn për ij sò pitansin, ch'a savìa presenteje e'rchincheje parèj bin tan da fé resté tuti a boca'mbajà da la maravija, ma gelos ëd soe arsete, a përmettìa a gnun d'esse present cand ch'a travajava. L'avìa dla fija a sarìa stàita cola d'esse na bon -a cusinera o mej, podèj preparé biscotin e torte an manera vajanta, ma coma magistra a l'avìa mach la nòna che, pòvra veja, a confondìa arsete e'mzure.

Fior a l'avìa confidà sò seugn ai sò amis: passaròt, balarin -e, scherieuuj, ghi e marmòte, tute bes -ce trovà ferie e curà e giutà da chila con tant bon cheur. Coste -sì, fin -a'ntlora, a l'avìo ringrassiala mostrandje ij pòst pì mej për la pastura dle crave, ma as na scapavo paurose da Mentilio ch'a -j dëscassava, con mal deuit, da la cusin -a con ël cassul an man perchè a vorìa gnun tra ij pé. Ma ël ghi Caparucio, motobin angignos e coragios, a l'avìa trovà la manera'd giuté Fior. Na vira, senza esse vist, a l'era stërmassé'nt ël crotin trames a le verdure dël cusiné e, a'nt ël bel mes ëd la neuit a l'avìa slargà un beucc che già a -i era'nt le muraje dël castel e ch'a dasia pròpe'nté che Mentilio a travajava. Da fòra a l'avìa scondù'l beucc an fasendje passé'nsima un brombo'd brassabòsch, për nen che'l cusiné as n'ancorzèissa e a l'avìa fajlo vèdde a Fior cand ch'a l'era'ndàita a porté'l formagg. Al bel prim la fija, tròp onesta, a'ntendìa pa dovré col sotërfugi për amprende e avantagesse, ma peui an pensand ch'a sarìa vnuje a taj conòsse chèicòs ëd pì senza esse arprocià da Mentilio a l'era lassasse convince. Përparèj, ëd sèira, la fija compagnà dal ghi e da doe marmòte, a podìa vèdde'l cusiné tan ch'a preparava j'arsete. Fior as anciarmava a vèdde con che bravura a mësc -iava la farin -a con le spessie e tan d'àutr. Chila però a l'avìa nen tuti j'atrass ëd cola cusin -a nì la cicolata o ij licor, nì le spessie pressiose.

Tutun senza dëscoragesse e'n dovrand j'erbe, le fior e la fruta ch'a jë smonià'l bòsch ant le vaire stagion, a l'avìa'mparà a preparé'd bon -e torte e'd pitansin ch'a gatijavo l'aptit fin -a ai mòrt, sempe giutà dai sò amis.

Për festegé'l compleàni dla regin -a, n'ani, oltra al sòlit torneo tra ij sivalié a -i era'dcò na gara'd cusin -a për la gent ëd col regn. N'arald, an passand da ca an ca, a'nvitava ch'i ch'a l'avèissa avù'l piasì'd pijeje part ëd presentesse al castel a ivscrivse: chi ch'a vincìa a l'avria'rseivù na cocarda e un cuciar d'argent pròpe da le man ëd la regin -a. An tut ël regn a -i era nassuje un grand arbeuj. An tanti a l'avìo acetà'd pijé part, fin -a la bergera, ma Mentilio a l'avìa nen acetala perchè, secon chiel, tròp giovo e nen a l'autèssa.

La fija, mortificà'me un can, a pensava che s'ì a l'avìa'ncor tant da amprende, tutun as sentìa portà për col mesté ch'a considerava n'art.

Un di, tan ch'a l'era'ncamin a pasturé le crave pèr na còsta, at bòt an blan a l'era rivaje un fòrt orissi e'n ròch a l'era dèstacasse dal fianch ëd la montagna drocand a val. Ma'n soa corsa a l'avìa ferì un giovò sivalié ch'a l'era cascà da caval. Ij sò lament a l'avìa sentuje Fior che a l'era corua a deje na man e a l'avìa trasportalo, con tanta fatiga, fin -a a ca e, ansema a la nòna, a l'avìa curalo e con j'arsorse'd soe pòvre proviste a cercava sempe d'anventesse'd neuv pitansin. Col fieul, con na fam da sonador, a mangiava tut con veuja e con piasì, a làudava tute le pitanse e bin prest a l'era varì. Pèr disoblighesse a l'avìa ciamà lòn ch'a l'avria podù fé pèr le doe fomne e a Fior a l'era vnuje d'istint ëd confideje soa anvìa.

El sivalié a l'era partiss -ne al galòp con sò caval ma, chèich temp dòp, a l'era presentasse n'arald con na bërgamin -a'nté ch'a -i era scrit ël nòm ëd la fija; a concorìa a la gara e a podìa dispon -e d'un banch gròss, ma a dovìa espon -e tute le pitanse ch'a l'avìa preparà pèr ël sivalié ferì. Fior a savìa pì che dì; a l'avìa dovrà nen àutr che le fior ëd gasìa, l'amel, j'euv, ël làit, ël butir, la fior dël làit e'l formagg, con ij bolè, j'ampole, j'ambrun -e e le fròle, jè spinass e j'erbe servaje, tuta ròba pòvra.

El di dla gara, Fior con tuti ij sò amis, a l'avìa prontà sël banch, archincà da margarite e gensianele, tute le pitanse sugerìe tan che j'àutri partessipant e an manera particolar Mentilio, a la vardavo con n'aria da pijela'n gir. Ant j'àutri banch as vèddìo montagne'd porchèt rustì, ëd fasan an crosta, ëd levr an sive tra feuje'd lauro, ëd rosmarin, festonà da sàutisse e'd torte àute vaire pian.

Fior a l'avìa nen fàit na piega; ij fricieuj ëd gasìa, ëd farin -a'd castagne e fi sèch, ij fior ëd cossa pien ëd formagg ëd crava al pèrfum ëd sèrpol e menta, la supa d'ajoche e, dzortut, la torta'd castagne quatà da la fior ëd làit montà a fiòca, guarnìa da violètte candie, a j'ero stàit tòst tastà da tute le dame dla Cort che, entusiaste, a l'avio'nvità a sagé ëdcò ij sivalié. E tuti a l'avio decretala vincitriss e portala an trionf ansema a soa coalera d'amis.

Fior, contenta e dèstornà as ciamava nen mach coma ch'a l'avìa fàit a vince, ma'dcò coma ch'a l'era stàit possibil sodisfé tuti con la soa ròba, vist ch'a l'avìa nen fané'n granda quantità.

Col miràcol a l'era stàit compì da la faja dël bòsch, (ch'a conossia'l bon cheur ëd la fija, e a savìa ch'a l'era sempe pronta a giuté coj ch'a n'avio pì damanca): pèrchè j'òmo a podèisso dèsheuvre lòn che'd bel e bon la montagna a smonìa a lor. Sòssì a l'avìa confidajlo peui, an tut segret e a dovìa tens -lo mach pèr chila, ël ri ciaciarin tan ch'a sautèrlava trames ij pra pèrfumà e Mirtilla e Bianchin -a a béivìo soa eva frësca e genita.

La fija soens a trovava'n soa stra col giovò sivalié: a l'era stàit chiel a ciameje al re sò cusin ëd fela partessipé a la gara, pèr ringrassielà'd tut lòn ch'a l'avìa fàit pèr chiel; dess però ël sivalié, pèr Fior, a sentia chèicòs ëd pì che la riconsensa e as anventava tute le scuse pèr ancontrela...

FIORE E IL SUO PICCOLO ESERCITO

Maria Teresa Cantamessa Andrina (Ivrea - Torino)

1° Classificato

Premio Comune di Torino

Fiore viveva con la nonna, sui monti, in una piccola casa isolata lontano dal castello di re Manfredo. Unica ricchezza le caprette Mirtilla e Bianchina, ghiotte di erbe profumate e dal loro latte, nutriente e particolare, le due donne ricavano un ottimo formaggio, ricercato soprattutto dal cuoco di corte: il burbero e severo Mentilio.

Fiore andava volentieri nella cucina di Mentilio, famoso in tutto il regno per i suoi squisiti manicaretti, decorati magnificamente, ma talmente geloso delle sue ricette da non permettere a nessuno di essere presente quando dosava gli ingredienti. Il sogno della ragazza era di poter diventare una buona cuoca, anzi una grande pasticcera, ma non aveva altra maestra che la nonna, anziana e stanca, la quale spesso e volentieri confondeva ricette, ingredienti e dosi.

Fiore aveva confidato questo suo desiderio ai suoi amici: passeri, cutrettole, scoiattoli, ghiri e marmotte, tutte bestiole raccolte ferite, curate e soccorse dal buon cuore della ragazza. Esse finora l'avevano ringraziata scovando i migliori pascoli per le caprette, ma fuggivano alle vicinanze di Mentilio che le cacciava, minaccioso, dalla cucina con il mestolo perché non sopportava intrusioni di sorta. Però Ciuffetto, un ghiri intraprendente e particolarmente audace, trovò una soluzione e una volta, di soppiatto, si intrufolò nella dispensa e si nascose, a notte fonda, allargò un forellino preesistente nel muro del castello proprio a livello della cucina, così che, dall'esterno, si poteva sbirciare il piano di lavoro del cuoco. Nascose il foro deviando un tralcio d'edera e quando Fiore si recò a portare il formaggio al cuoco glielo fece notare. La ragazza, onesta e leale, non voleva ricorrere a quel sotterfugio per imparare e migliorarsi, poi pensò che avrebbe potuto servirsi di qualche spunto senza essere cacciata in malo modo da Mentilio. Così di sera, accompagnata sempre dal ghiri e da due marmotte, osservava le manipolazioni del cuoco da quella postazione. Fiore si incantava nel vedere la sua grande abilità. Però la ragazza non possedeva gli attrezzi particolari di cui la cucina regale era fornita, né tanto meno i molteplici ingredienti del cuoco: non poteva fare torte al cioccolato né usare liquori, né spezie esotiche.

Tuttavia non si scoraggiò e usando erbe, fiori e frutti raccolti nel bosco a seconda delle stagioni, riuscì poco a poco a preparare squisite torte e manicaretti, sempre aiutata dallo stuolo dei suoi amici.

Avvenne che, per il compleanno della regina fu annunciato oltre al torneo tra i cavalieri di corte anche una gara di cucina fra tutti i sudditi. Un araldo, passando di casa in casa, invitava coloro che intendevano parteciparvi a presentarsi al castello ed a iscriversi: il vincitore, o la vincitrice, avrebbe ricevuto in dono, direttamente dalle mani della regina, una coccarda ed un cucchiaino d'argento. In tutto il reame serpeggiò un gran fermento. In tanti si iscrissero, anche la pastorella aderì, ma Mentilio non l'accettò come concorrente perché era troppo giovane e a suo parere inesperta.

La ragazza ne rimase delusa; certamente era poca la sua esperienza tuttavia si sentiva predisposta per quel lavoro, che considerava arte.

Un giorno, mentre stava pascolando le caprette in una radura, scoppiò improvviso un violento temporale e un masso si staccò dalla montagna precipitando a valle. Nella sua corsa urtò un giovane cavaliere che, disarcionato, cadde in malo modo. I suoi lamenti vennero uditi da Fiore la quale, prontamente accorsa, lo aiutò e trasportò, a fatica, fino a casa e con la nonna si prodigò a curarlo e, con le risorse della loro povera dispensa, cercò di inventarsi sempre nuovi manicaretti.

Il giovane divorava tutto con gran gusto, elogiando ogni piatto e ben presto guarì. Chiese come poteva mai sdebitarsi dell'attenzione ricevuta dalle due donne e Fiore le confidò il suo grande desiderio.

Il giovane cavaliere ripartì al galoppo sul suo destriero ma, poco tempo dopo, arrivò un araldo recando una pergamena sulla quale era scritto il nome della ragazza; come concorrente alla gara aveva diritto ad una grande bancarella per esporre tutti quei manicaretti che aveva preparato al giovane cavaliere che aveva ospitato. Fiore era confusa, non aveva usato altro che fiori di acacia, miele, castagne, uova, latte e i suoi derivati, funghi, lamponi, mirtilli e fragoline di bosco, spinaci ed erbe selvatiche.

Il giorno della gara Fiore, con i suoi inseparabili amici, allestì la bancarella con tutti i manicaretti consigliati, la adornò di margherite e di genzianelle sotto gli occhi ironici degli altri concorrenti e soprattutto di cuoco Mentilio.

Montagne traboccanti di maialetti arrostiti, di fagiani in crosta, di lepri in salmì, di torte a più ripiani, erano in bella mostra sulle altre bancarelle adornate di alloro, rosmarino e festoni di salsicce.

Fiore non si scompose, le frittelle di acacia, di farina di castagne e fichi secchi, i fiori di zucca ripieni di formaggio di capra agli odori di timo e mentuccia, la zuppa di aiucche e, soprattutto, la torta di castagne ricoperta di panna montata, contornata da violette candite, ben presto vennero prese letteralmente d'assalto da tutte le dame di corte, entusiaste al punto tale da invitare all'assaggio anche i cavalieri. All'unanimità la ragazza venne decretata vincitrice e portata in trionfo seguita dal suo esercito di piccole bestiole festanti.

Fiore felice e frastornata si chiedeva non solo come aveva potuto vincere la gara, ma anche come i suoi manicaretti fossero bastati per tutti, visto le poche quantità disponibili.

Era stata la fata del bosco, che conosceva la sua grande generosità e abnegazione verso i più deboli, a far sì che le porzioni tagliate ricrescessero a sufficienza da bastare per tutti i presenti; perché gli uomini potessero scoprire i grandi doni e prelibatezze che la montagna offre loro. Questa cosa gliela confidò poi, in segreto, il ruscello canterino scorrendo saltellante tra i pascoli di erbe profumate, mentre Mirtilla e Bianchina si dissetavano con la sua fresca acqua.

La ragazza rivide ancora il giovane cavaliere che per ringraziarla di tutte le sue premure, era riuscito ad ottenere dal re, suo cugino, la pergamena per la partecipazione di Fiore alla gara. Ora, però, attratto da lei, cercava ogni occasione per incontrarla e stare in sua compagnia.