

I doni che Rosanonna lasciò
di Michela Gaudiano
ISBN 9788864388625
Collana ZONA Contemporanea

© 2019 Editrice ZONA
Via Massimo D'Azeglio 1/15, 16149 Genova
Telefono 338.7676020
Email: info@editricezona.it
Web site: www.editricezona.it - www.zonacontemporanea.it

Illustrazioni originali: Orietta Veronesi
Impianto grafico: Serafina - serafina.serafina@alice.it

Stampa: PressUp
Finito di stampare nel mese di ottobre 2019

Michela Gaudiano

I DONI CHE ROSANONNA LASCIÒ

Illustrazioni di Orietta Veronesi

ZONA
Contemporanea

A Rosanna, il mio per sempre
A Petra, Aurora e Walter, il mio per sempre sempre

Guardo la tua mano di bambina
stretta nella mia di adulta
e penso alla mia di bambina
nella sua da giovane.
So che il tuo piccolo cuore
è triste
e il mio vorrebbe portare
il peso per tutti e due.

Avresti meritato
ancora un po di tempo con lei,
ti prometto però che farò
qualunque cosa affinché
tu non dimentichi
ciò che è stata per te.

Fu così che nacque Fata Rosanonna

1. IL FATARICETTARIO

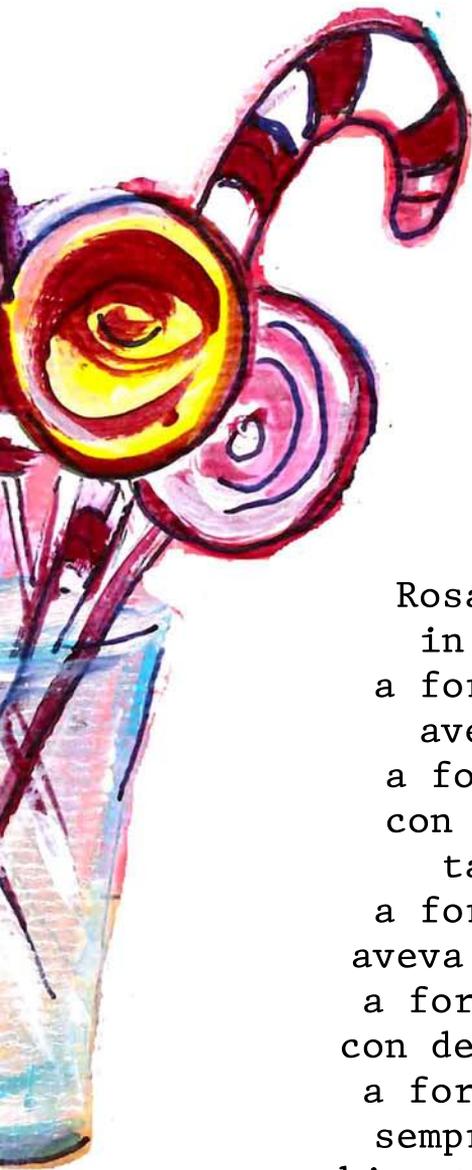
Fata Rosanonna
non era né bella né brutta.
Non era bella perché
non le importava,
non colorava
i suoi capelli d'argento
e non copriva la macchia
a forma di cuore
che aveva
sulla guancia destra.





Rosanonna
non era brutta perché
sorrideva sempre
e profumava
di cose buone,
buone come lei.





Rosanonna viveva
in una casetta
a forma di gelato,
aveva un frigo
a forma di gelato
con dentro sempre
tanto gelato
a forma di gelato,
aveva anche un forno
a forma di biscotto
con dentro una teglia
a forma di biscotto
sempre piena di...
biscotti, che altro?!





Con il suo biscoforno
e un po' di artemagia,
Rosanonna era in grado
di sfornare ogni genere di bontà:
carabelle al cioccolato,
merendotte stellocremose,
budingialli vaniglioprofumosi
e mille altre dolci magie.



A casa di Rosanonna
c'erano montagne di piatti,
pignatte, tazze, cucchiaini,
tavoli e seggioline,
ma non c'erano mai porte chiuse
così tutti potevano
entrare a gustare
i suoi famosi Magicaretti.



Quando dopo molti anni
da apprendisfata
vieni promossa Fatanonna,
il Fantaconsiglio
ti consegna la talentobacchetta
e ti chiede di scegliere
in quale artemagia
ti vuoi specializzare.



Quando toccò a lei scegliere,
Rosanonna non esitò
un solo momento,
agitò la talentobacchetta
e disse:
"Voglio diventare
una fata Cuciniera!".



Ci fu un "ohhh" generale,
infatti in pochissime
sceglievano Cucineria,
di solito le fate preferivano
le altre artimagie,
il Cantoincanto,
la Sculturallegria,
l'Arcobalenpittura,
l'Architettocomodità
o l'Abitobellezza.





Le fate, si sa,
sono un po' vanitose
e a loro dispiace
che nessuno possa indossare,
ammirare, ascoltare o conservare
una loro opera
per sempre.







La Cucineria è la più generosa
delle artimagic: per fare
un Magicaretto, infatti,
ci vuol lo stesso tempo,
la stessa armonia, fantasia,
dedizione, passione e studio
che per tutte le altre artimagic,
ma le opere create non durano
che il tempo di un banchetto.



Così come la sua casa,
anche il cuore di Rosanonna
aveva sempre le porte aperte,
e per questo sempre più apprendisfate
frequentavano la sua casetta.
Pur avendo amore per tutti, però,
il posto d'oro del suo cuore
apparteneva alla piccola Fiordaurora.



Un giorno Fiordaurora
disse a Rosanonna:
"Quando dovrai andare via
per sempre io piangerò
ogni giorno,
perché non sentirò più
i profumi
del tuo biscoforno
e il sapore dei tuoi dolcetti".



"Cara Fiordaurora
- le rispose Rosanonna -
nessuno va mai via completamente,
io non porterò con me
il mio Fataricettario
così in ogni pagina
che abbiamo letto insieme
ritroverai ciò che ti serve:
da come si fa un budingiallo
al perché si devono lasciare
le porte aperte".



2. IL MEGAMELONE

Fata Rosanonna
non si perdeva mai.
Non si perdeva mai
non perché avesse un armadio
pieno di mappe, maniche a vento,
bussole, seguanatre,
tracciaorme e segnavia,
ma perché amava talmente
conoscere posti e persone nuove
che in qualunque luogo
giungesse trovava il senso
della strada percorsa.



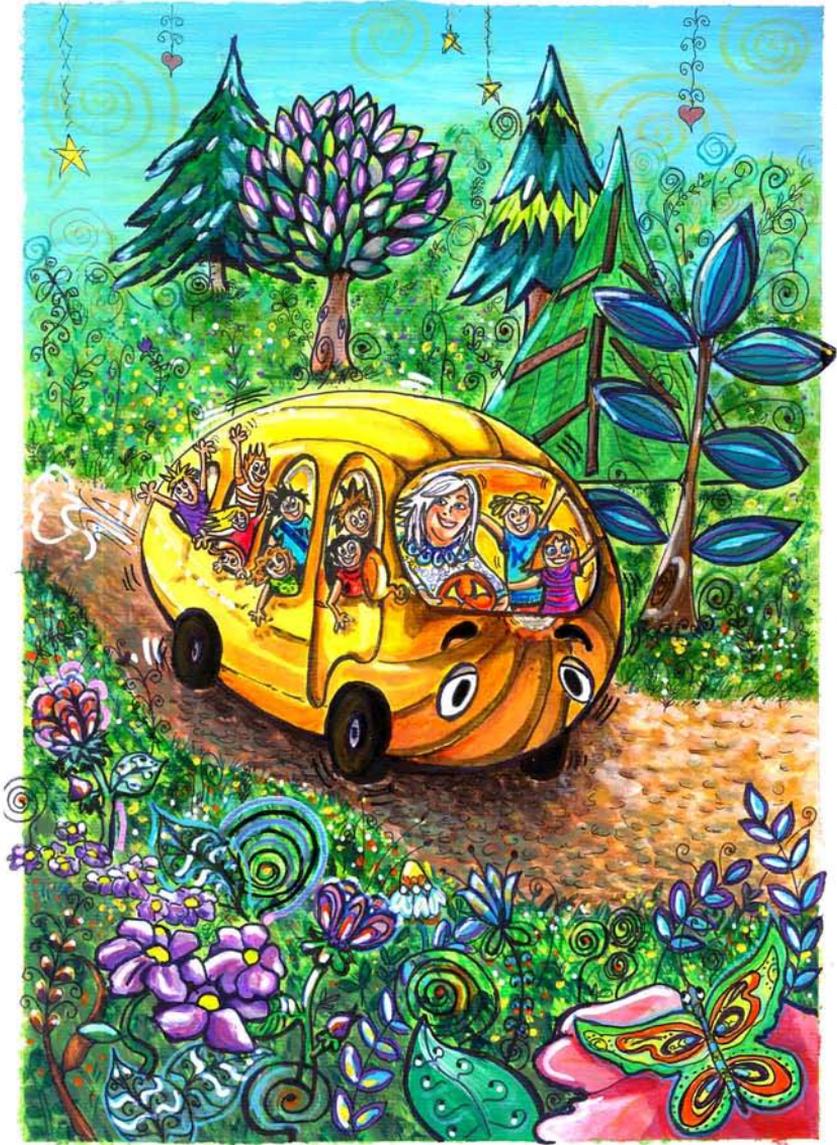


Rosanonna guidava da sempre,
il suo papà Pippi Viaggiamondo
possedeva la gusciomobile
più grande di tutto il paese:
era un guscio di megamelone
che aveva trasformato
nel più veloce e confortevole
guscioscuolabus
che si fosse mai visto.



Fata Rosanonna amava così tanto
il gusciomobile che da bambina
lo guidava di nascosto nel cortile
sotto casa e, quando finalmente
ebbe l'età giusta
per prendere la gusciopatente,
chiese a papà Pippi di poter essere
lei l'autista del guscioscuolabus.





Da quel giorno, tutte le mattine,
quando apriva la scuola
e tutti i pomeriggi quando chiudeva,
il paese intero si fermava
per veder sfrecciare il megamelone
di Fata Rosanonna
carico di magiscolari frullati,
ma felici come sulle montagne russe.



Fata Rosanonna non si fermava mai
e, quando la scuola chiudeva
per le vacanze, trasformava
il megamelone in una vera e propria
casa viaggiante, e partiva
per qualche avventura.



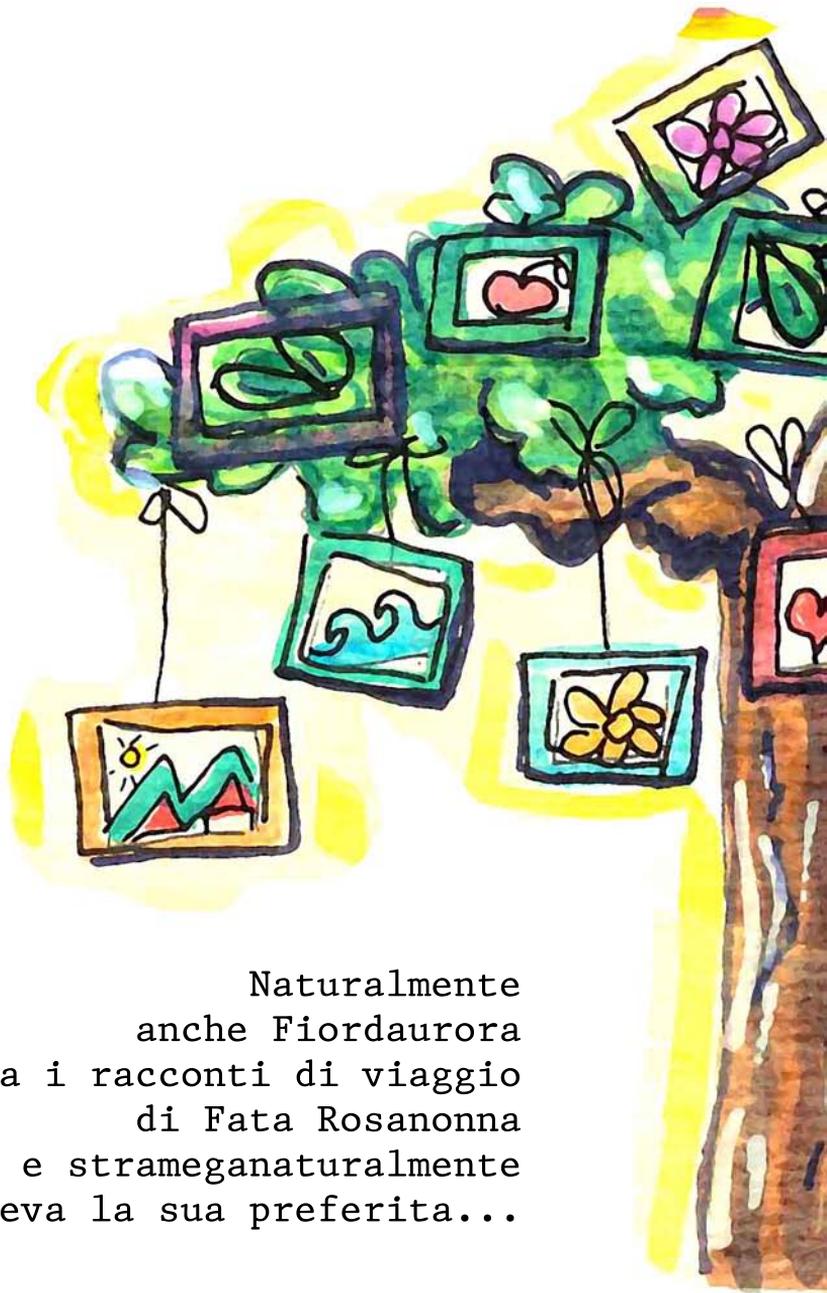
Ogni volta che faceva ritorno
era una gran gioia
perché portava regali per tutti,
nuove magiricette da sperimentare
e soprattutto magnifiche storie
da ascoltare.





Le apprendifate erano capaci
di ascoltarla per ore
e continuamente la incalzavano:
"Ci racconti di quella volta
che scalasti la Torreferro
per recuperare il Mangiabulloni
che non sapeva più scendere,
o di quando hai spostato indietro
le lancette del Big Don Dan
per far sì che la Regina
non arrivasse in ritardo per il tè,
o di quella volta che
per inseguire un ladro
il Megamelone si incastrò
nel Montemango
e ci vollero quattro affettamonti
per allargare il passaggio
e farlo uscire dell'altra parte?".





Naturalmente
anche Fiordaurora
amava i racconti di viaggio
di Fata Rosanonna
e strameganaturalmente
aveva la sua preferita...

"Mi racconti
- le chiese un giorno -
di quando in Magigaskar
attaccasti ai rami
di un Baobab piangente
tutte le cartoline variopinte
che avevi raccolto nei tuoi viaggi
affinché non si sentisse
troppo diverso dagli altri alberi
pieni di foglie
e di fiori colorati?".

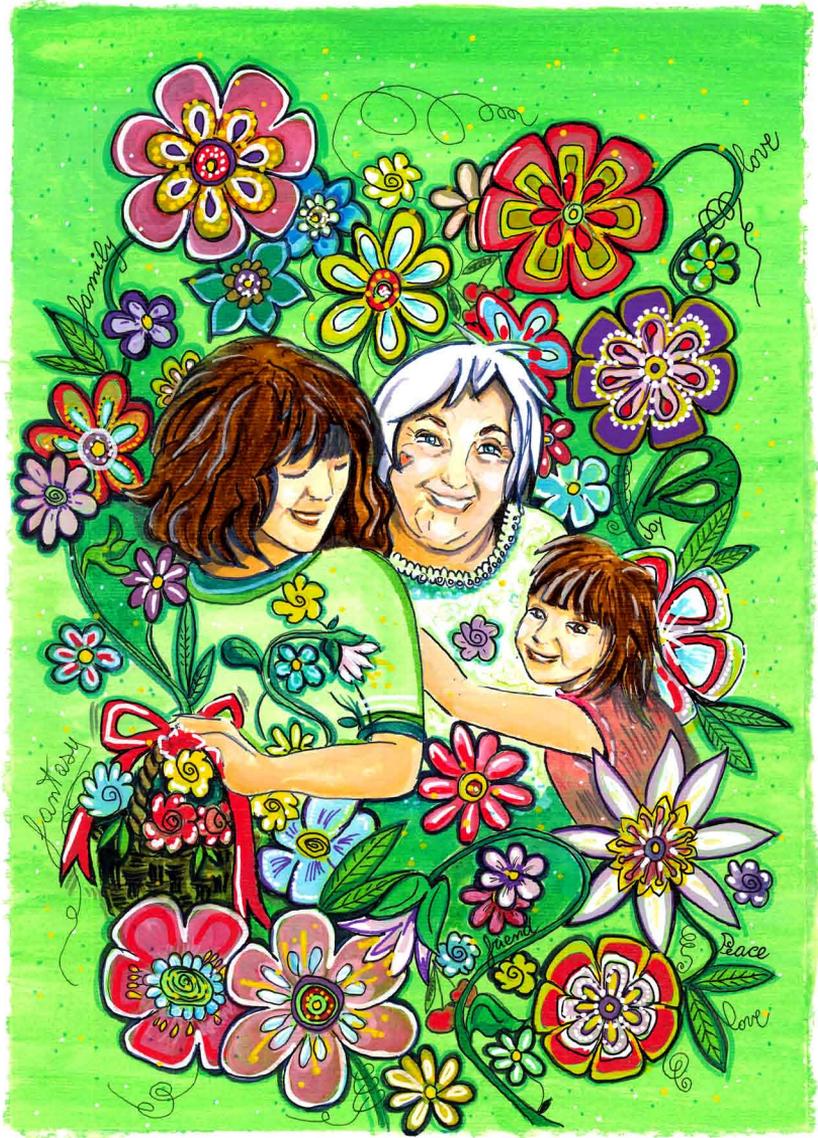




Ala fine del racconto,
vedendo Fata Rosanonna stanca,
Fiordaurora le disse:
"Quando dovrai andare via per sempre
io piangeró ogni giorno,
perché non sentirò
più i tuoi racconti
e non vivrò più le tue avventure".



Fata Rosanonna l'accarezzó e disse:
"Fiordaurora, nessuno va mai via
completamente, io lascerò qui
le mie mappe e la mia gusciomobile
così ogni estate
potrai seguire le mie tracce,
potrai creare ricordi nuovi
da portare a casa
e trovare case nuove in ogni luogo".



3. IL MANUALE DI FATAGIARDINAGGIO

Fata Rosanonna non perdeva mai
il filo del discorso.

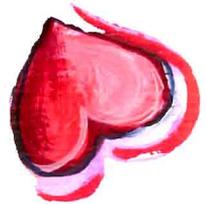
Non perché avesse studiato
formulomagia alla magiscuola
o perché leggesse montagne
di fantalibroni, ma perché
le parole che usava
le coltivava lei stessa
nel suo meravigliorto.

Non si perdeva mai perché -
tecnicamente - se la meta
non ha importanza
ogni strada è quella giusta.





Fata Rosanonna amava ripetere:
"Puoi comprare le melottere,
i carciofiocchi e persino
i cavolcuori dal fruttivendolo,
ma se vuoi delle vere fattoparole
le devi coltivare da te!",
ed è per questo
che aveva uno tra i meravigliorti
più belli e grandi del paese.



Le fattoparole non sono facili
da coltivare, se non sono curate
nella maniera giusta muoiono o,
nella migliore delle ipotesi,
restano solo parole.

La prima cosa da imparare
è come scegliere i semi buoni
e soprattutto
sapere dove si possano trovare.





Alcuni dei semi migliori
si trovano nascosti tra le pagine
dei racconti, delle favolose
o delle fantasticopedie,
bisogna essere curiosi e pazienti
per scovarli e vanno scelti
uno a uno, senza lasciarsi ingannare
dai semi delle falsoparole.

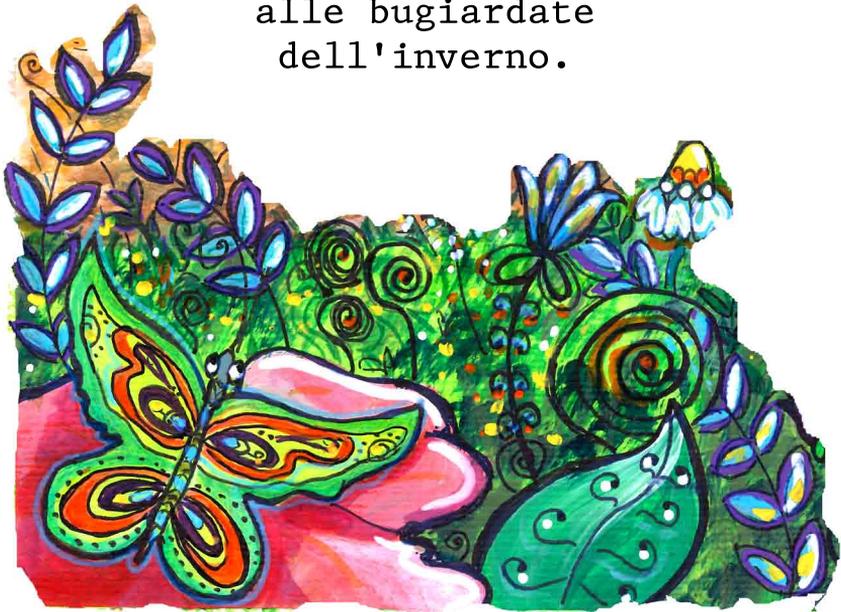


Altri ottimi semi
si ricavano dalle confidenze
o stando attenti alle magilezioni.

Qualche volta,
se si è anche un po' fortunati,
si raccolgono per caso dalle labbra
di uno sconosciuto.

I semi delle fattoparole,
una volta raccolti,
vanno piantati in una terra fertile,
bene nel profondo altrimenti
il dimenticavento li spazza via.

Una volta piantati i semi
bisogna curarli con amore,
lasciarli riposare nel silenzio
e, quando il primo germoglio
spunta dalla terra,
va accolto nella meraviglia.
Quando le fattoparole
sono ancora piccole
vanno protette a ogni costo,
perché sono indifese,
pertanto facile preda
di pessimisti e invidiogeni,
e sono esposte
alle bugiardate
dell'inverno.



Con il passare del tempo
e con un po' di pratica si impara
a riconoscere facilmente
le fattoparole dalle falsoparole,
che vanno estirpate e dimenticate.

Se tutti i passaggi
saranno eseguiti con attenzione
le piante di fattoparole
cominceranno a dare ottimi frutti,
che si possono conservare
e utilizzare al momento giusto
con la persona giusta,
permettendole così
di rifiorire
per sempre.





L'ultimo dono
che Fata Rosanonna lasciò
fu il suo prezioso manuale
di Fatagiardinaggio.
Fiordaurora lo trovò
sul biscoforno
dopo che Rosanonna partì
per il suo persempreviaggio.





Nella prima pagina
lesse una dedica.
"Cara Fiordaurora,
nessuno va mai via completamente:
sul tavolo, dentro al cuorbarattolo,
troverai i semi delle mie
fattoparole d'amore per te...
Falle germogliare".



- NON FINE -
Love replaces fear



DAL FATARICETTARIO DI ROSANONNA

I Biscofrolliprofumosi

INGREDIENTI

2 cuorrotondi dell'uovo
(nel tuo mondo, tuorli)
100 gr di zucchero
(bianco o scuro, come ti piace)
200 gr di cubolattescivoloso
(nel tuo mondo, burro)
300 gr di polvere del mugnaio
(nel tuo mondo, farina)
Ingrediente a sorpresa:
Q.B. Quello Buono
(nel tuo mondo, quanto basta)



Prima di tutto lava le mani
e aggiungine alle tue
almeno altre due.

Vanno bene di tutte le misure,
quelle grandi e nodose del nonno
o quelle piccole e paffute di amici
e fratellini, e di tutti i colori,
perché cucinare in compagnia
raddoppia l'allegria.

Metti i cuorrotondi nella ciotola
e aggiungi lo zucchero quindi gira,
gira, gira fino a quando vedrai
una crema colordelsole
o, come dite voi, di un sol colore.



Questo è il momento di scegliere
l'ingrediente segreto,
ma stai attento, non sarà facile.
Un cucchiaino di caffè
che piace al nonno
o uno di limoncello
che piace alla nonna?
Le nocciole tritate
che fanno impazzire
la tua migliore amica
o zenzero e cannella
che spargono profumo
per tutta la casa?
Lo sciroppo di rose della zia
o quello di amarene
che è il preferito del maestro?

Pensa a chi ti ha fatto il sorriso
più bello questa settimana
e aggiungi l'ingrediente segreto
che hai scelto.



Taglia, anzi fai tagliare,
il cubolattescivoloso a pezzetti
piccoli piccoli e aggiungili
nella ciotola, prendi una forchetta
e schiaccia, schiaccia, schiaccia,
fino a quando diventa un'unica
pappamollecubolattescivolzuccherosa
(da voi: amalgama gli ingredienti).
Aggiungi la polvere del mugnaio
un po' per volta fino a quando
l'impasto si trasforma
da pappamollecubolattescivolzuccherosa
in pallalisciaprofumosa:
mettila in frigo per venti minuti.

Se hai il frigo a forma di gelato
come Rosanonna è perfetto, altrimenti
va bene anche a parallelepipedo.



Fai piovere sul tavolo
un po' di polvere del mugnaio
e poi stendi la pallalisciaprofumosa
col pazzarello,
da voi detto mattarello,
fino a quando diventa
una macchia alta un dito
(dito di bambino non di gigante).
Divertiti con le formine a creare
tanti biscofrolli e mettili
su una teglia coperta di carta forno.
Prima di infornarli rimettili
nel frigo per qualche minuto.

Inforna nel biscoforno
e guarda dal vetro fino a quando
non saranno di un bel color marrone.
Se dal forno esce fumo,
o ti sei addormentato
o hai sbagliato marrone!!!

*Se non esce fumo,
sforna
e condividi!*



