

Restate tutti dove siete  
a cantare la corale dei miseri tra i miseri,  
la cui dura esistenza  
oggi fu rappresentata.  
La realtà, purtroppo,  
è assai diversa, si sa.  
I messi a cavallo giungono assai di rado,  
se i calpestati osano recalcitrare.  
E però non vi accanite troppo sul peccato

Bertolt Brecht  
«L'opera da tre soldi»

## RAZIONI D'ACQUA. PERÒ FIRMATE

Maria Gallo

Non può che essere naturale, per noi. Perché abbiamo respirato acqua nei nove mesi più belli della nostra vita. Perciò, anche dopo l'entrata in società, abbiamo continuato a pensare che bagnetto, gavettone e shampoo quotidiano fossero elementi naturali e indiscutibili della nostra esistenza. Triste risveglio, oggi, per gli illusi ottimisti. Per la verità bastava fare un po' più d'attenzione ai consumi e forse oggi saremmo meno spaventati all'idea di dover rinunciare al piccolo giardino artificiale che abbiamo amorevolmente costruito in casa con piante esotiche. Le piante, non hanno colpe, ma la legge della sopravvivenza è spietata: in caso di scelta l'acqua per le orchidee sarà sacrificata al lavaggio della moto del pargolo. Già perché in questi giorni ci viene chiesto di contenere il consumo dell'acqua, ma il fatto è che certi consumi non avrebbero mai dovuto essere inventati. Il mondo del design, però, è magnanimo e ha in serbo per noi

gradite sorprese. Quante lacrime abbiamo trattenuto durante la visione di film e documentari sul dopoguerra italiano? Vedere un italiano in coda per avere un po' di pane e zucchero è, per noi gente felice, uno strazio indicibile. Ora è giunto il momento per dimostrare la sincerità di questo strazio e delle relative lacrime perché, suggerisce il design contemporaneo, l'unico modo che abbiamo per risolvere il problema della carenza idrica è razionalizzare la distribuzione dell'acqua, affidando a ognuno la responsabilità dei propri consumi.

Come? Distribuendo, suggerisce Joe Velluto Design, dei piccoli sacchetti di *Razione H2O*. La parola «razione» fa correre un brivido lungo la schiena. Ma non spaventiamoci. I sacchetti trasparenti (molto piccoli, naturalmente) hanno un cartoncino allegato, dalla grafica bella e glamour, con indicazioni molto precise: *Pulizia odontoiatrica, Igiene intima e, tra i tanti, c'è perfino Stizio*



quotidiano. Emmanuel Galina, invece, pensa che l'immagine subliminale e il senso di colpa possano avere buoni effetti sui nostri comportamenti, e quindi ha progettato *Do Not Waste*. È una griglia per il foro di scarico dei nostri lavandini (da cucina), i cui buchi non sono cerchi ma lettere dell'alfabeto che compongono un ordine, più che un invito: «Do Not Waste» (Non buttare!). Per ora sono solo progetti di ricerca presentati alla galleria Opos di Milano, che ha chiesto ad alcuni designer, di occuparsi del problema acqua. Ma tra breve, tutto questo potrebbe diventare realtà, e allora forse sarà realtà anche la cartolina progettata da Paolo Ulian, sempre per la stessa mostra: un sacchetto trasparente contenente lo stesso quantitativo d'acqua di un bicchiere. Da inviare con tanto affetto alle persone bisognose, in Africa o in India, propone l'autore. Chissà che tra qualche anno non diventi un gradito pensiero anche per fidanzate e genitori occidentali.

### Compay Segundo e il suo gruppo

sabato 19 luglio  
in edicola con l'Unità  
il Cd a € 5,90 in più

# orizzonti

idee | libri | dibattito

### Compay Segundo e il suo gruppo

sabato 19 luglio  
in edicola con l'Unità  
il Cd a € 5,90 in più

LUOGHI DI SOSTA/2

# Dacci oggi la nostra pizza quotidiana

Segue dalla prima

«E adesso?»  
«E adesso niente. Ce ne andiamo».  
«Ma com'è possibile che questi chiudono di domenica? Qua non chiude mai nessuno...»  
«Saranno morti. Sarà stata la camorra. Troppe tangenti...»  
«No, Andrea, tu con questa camorra la devi finire! La camorra sopra, la camorra sotto, la camorra secondo te è Dio. Ma te la sognassi pure la notte?»  
«Sì, fai il pagliaccio, tu. E intanto la criminalità...»  
«E intanto niente pizza frita di Carminiello, questa è la storia».  
E Luca comincia a descrivere quella pasta soffice e dorata come un fiore, senza umidità nonostante il ripieno di ricotta e mozzarella, cresciuta in ogni piccola piega e gonfia ma non intrisa d'olio.  
«E in questo posto fetente farebbero qualcosa di buono? Ma per favore! Il fatto è che a te la fissazione che qui c'è ancora il popolo, che la modernità non è arrivata e tutte le tue manie, ti hanno fatto diventare scemo...»  
Andrea si volta su se stesso e si avvia verso la macchina, borbottando che almeno non se la sono fregata e che la prossima volta piuttosto che venire in quell'incubo di posto si spara.  
«Tu te la sei sognata, la pizza frita di Carminiello, questo è. Il vecchio che frigge, le piastrelle come negli anni '50, l'odore del popolo: ti sei sognato tutto...»

Mentre scendiamo col mare di traffico per la calata Capodichino verso la città, nessuno ha voglia rispondergli. Ma qualche mese dopo siamo seduti a uno dei tavoli di finto marmo senza tovaglia di Carminiello, e stiamo parlando con Massimino. Ha un po' di pancetta anche se è giovane, gli occhi sono infossati per il caldo soffocante che c'è nel locale e prende le ordinazioni e fa i conti senza taccuino, a memoria. L'unica cosa che lo fa somigliare a un cameriere è il fatto che porta sempre una camicia semibianca a righe e un pantalone vagamente scuro. Ai piedi ha un paio di scarpe da ginnastica, come i ragazzini.  
«Io mi trovo bene, qua. È una famiglia, avete capito?»  
«A fatica è assai, ma il primo a faticare è don Luigi, e quello tiene più di settant'anni! Si fa sempre tardi, minimo minimo l'una di notte, e certe giornate pure più tardi, però la domenica non si lavora, e mi posso vedere le partite...»  
«Massimino, ma com'è che chiudete la domenica?»  
È tardi, e la solita folla di Carminiello si è ridotta a due fidanzati indecisi nella scelta e a una specie di rappresentante che mangia lento e padronale una pizza con la mozzarella di bufala. O sarà un magnaccia?  
«Quello il fatto è che don Luigino è cattolico, ma cattolico assai! E la domenica s'adda senti 'a messa, e dice che chi lavora la domenica offende il Signore». Massimino rifiuta la sedia, si appoggia con le palme delle mani sul tavolo e

Don Luigi  
De Lucia  
figlio  
di Carminiello  
nella sua  
pizzeria  
a  
Secondigliano



*A Secondigliano  
don Luigi prega ogni  
sera nella stanza  
dove lievita la pasta  
E nella sua pizzeria tutti  
trovano un posto: «Tutti  
devono mangiare»*

abbassa la voce.  
«Don Luigi prega...»  
«Massimino, e non si può pregare? Che ci sta di strano?» ride Andrea.  
«No, non mi sono spiegato. Prega, dice 'e preghiere dentro alla stanza d' pasta cresciuta...»  
Nella stanza dove c'è la pasta per le pizze e le frittelle, spiega Massimino, c'è un vero e proprio altare con Gesù e la Madonna circondati da rose di plastica. E là don Luigi si chiude all'ultima ora di notte per dire le sue preghiere.  
«È lui l'ultimo, sempre. È prima di spegnere tutto e andare a dormire, fa certi segni strani 'ncoppa 'a pasta...»

«Ma che segni?»  
«E io che ne scaccio? Tipo come 'o segno della croce...»  
Insomma don Luigi benedice la pasta, la famosa pasta elastica che si gonfia poi nelle pizze al forno, nelle zeppole di pasta cresciuta e nelle difficili pizze fritte. E non è tutto.  
«Ma perché, che altro fa?»  
«Eh, dice che la prima frita s'adda fa sempre con lo stesso numero di pezzi...»  
E Massimino spiega che la prima frita della giornata prevede quarantuno panzarotti, quarantuno zeppole, quarantuno palle di riso, quarantuno pezzi di polenta e quarantuno pizze fritte.  
«E voi le dovete contare ogni volta?»  
«È certo! Chillo sta là e controlla, non ci sta niente da fare. Dice che se no la frittura verrà male per tutta la giornata...»  
«Ma perché quarantuno?»  
Massimino abbassa ancora di più la voce, come un sacrestano in chiesa.  
«Perché otto vuol dire la Madonna, e trentatre sono gli anni di Cristo: e otto e trentatre fanno quarantuno...»  
«È entrata una coppia nuova, e Massimino ci fa cenno che deve andare, ci vediamo dopo. Guardo verso il forno piastrellato, dove il pizzaiolo si sta asciugando il sudore con un fazzoletto a quadri: don Luigi non c'è. Avrà cominciato a recitare le sue preghiere? È già l'ora per il segno di croce sulla pasta, o bisogna

aspettare che l'ultimo avventore esca e i camerieri tornino a casa? E per un lunghissimo momento lo vedo, nel locale angusto dove la pasta cresce e si spacca lievitando, sollevare le mani e imporre sull'impasto di acqua e farina: la faccia infossata di don Luigi balena di colpo come se tutte le rughe si fossero distese, il corpo curvo e divorato dai fumi della frittura si raddrizza allungandosi smisuratamente, i baffetti bianchi e la piega dei capelli che vengono da un altro secolo si riflettono nelle piastrelle e poi di colpo non riesco a vedere più niente. Una sera ci siamo arrivati io e Peppe dopo esserci quasi persi in una serie di giri e rigiri e frasi insensate, così annoiati e scontenti del mondo e di noi da dimenticarci che era l'8 marzo.  
«E adesso che facciamo?»  
«E che vuoi fare, proviamo. Tanto se non riusciamo a mangiare qua, non mangiamo da nessuna parte».  
Qui l'otto marzo le pizzerie e le discoteche sono requisite da gruppi di donne, e i maschi sono tagliati fuori come al tempo della Grande Madre e dei suoi riti. Al più le donne accettano la presenza di spogliarellisti o gente che suona, e a sentire chi ci è stato quello che succede a tarda notte è al di là di ogni descrizione. Ma da Carminiello le cose non sono mai come negli altri posti. Stasera la folla si accalca più soffocante del solito, ma è una folla mista. C'è la famiglia di padre e madre con la figlia ventenne

incinta e il marito ragazzino che sembra un fidanzato; c'è un gruppo di vecchie e vecchi e bambini silenziosi, assorti nella masticazione e come impassibili nel vociare che cresce di minuto in minuto; c'è il gruppo di ragazze e ragazzini vestiti tutti di nero, con i giubbini a chiodo e che ridono in continuazione per qualsiasi cosa.  
«Che dici, ce ne andiamo?»  
Stiamo per uscire riattraversando la calca che di minuto in minuto si infittisce, quando Massimino ci blocca.  
«Aspettate, che mo' il posto esce...»  
Stiamo in piedi pigiati al punto che i camerieri con i piatti devono contorcersi come equilibristi per passare, e la gente continua ad affluire e a premere fuori all'entrata. Il posto esce?  
«Qua, sì, sedetevi qua...»  
Massimino ci indica un mezzo tavolino infilato al centro della stanza, dove quando ci sediamo le gambe si sfregano con quelle dei vicini, e dove quelli in piedi si appoggiano ogni tanto sulle nostre spalle per reggersi.  
«Come hai detto?»  
«Non sento niente! È inutile...»  
Il chiasso è tale che comincio a sentirmi come coperto dal mare, in una tempesta di voci e richiami. A fianco, in piedi, ho una ragazza che masticava un chewing-gum fasciata in un pantalone leopardato che sembra scoppiare, e dietro di me un donnone a lutto che soffia continuamente il naso a un bimbetto. Al tavolo

no in due quasi non ci stiamo, ma Massimino ci spiega, a gesti, che se ci stringiamo un poco, ci entrano anche due donne anziane vestite a festa. Intanto sono arrivare le nostre pizze fritte, con le signore che le guardano e commentano la cottura. «Come la fanno la pizza qua, giuvino?» chiede una, e l'altra: «Scusate, ma noi qua nun ce simmo mai venute. È bona, 'a pizza?»  
Peppe fa cenno di sì con la testa ingoiando un boccone, poi ne taglia un triangolo grande e lo offre alla vecchia. Quella dice no grazie, ma Peppe insiste, e alla fine la vecchia piega il triangolo e comincia a mangiare. Ormai la pizzeria sembra un solo grande tavolo, la mensa di una fabbrica in festa, un banchetto in campagna per un matrimonio o un fidanzamento, ma a un tratto scoppia un litigio.  
«So' arrivato prima io!»  
«Ma quando mai?»  
«Stu strunzo...»  
«A chi 'è ditto strunzo? A me?»  
In mezzo alla confusione si vedono i due gruppetti che agitano i pugni, poi Massimino si avvicina e riesce ad attirare l'attenzione su di sé. È calmo e serissimo, e per un attimo sembra quasi che il brusio si sia azzittito.  
«La dobbiamo finire! Mi sono spiegato? Che è 'stu casino vengo prima io vieni prima tu? Qua simmo tutte eguali, e dobbiamo mangiare tutti...» Sull'ultima frase riesce a allargare le braccia come un predicatore, e nel silenzio improvviso ripete solenne: «Qua dobbiamo mangiare tutti!». La rissa che stava cominciando si scioglie, abbiamo capito che nessuno sarà escluso da questa cena. Le due vecchie al nostro tavolo sollevano il bicchiere di plastica con la birra e ce lo offrono, sorridenti. La folla si è placata, e il frastuono aggressivo e la lotta per il posto si sono trasformati nel chiacchierico festivo, nel tintinnio delle posate e in calde risate di gola. E io non voglio più andarmene, so che sto partecipando all'unica comunione che la mia epoca sfregiata mi può concedere, e vorrei che non finisse più, che ci fossero sempre queste adolescenti troppo truccate che si abbracciano goffe e felici, questa mamma giovane e un po' imbronciata che pensa a chi sa cosa, queste vecchie donne al mio fianco che fissano il cibo con occhi che assaporano sapienti il piacere: la grande famiglia che non abbiamo avuto e che forse non è mai esistita, la vita che scorre nella sua forza ed è capace di amare o travolgere tutto, il sogno di generazioni di antenati che ripeterono nelle feste e nelle sciagure «dobbiamo mangiare tutti», un mondo di lente albe e tramonti traboccanti di bene e male e sudore e fatica e pianto e riso ma poi sono di nuovo fuori, fuori dai corpi stretti in un solo sudore, nella notte umida, per il corso Secondigliano semideserto, e mi avvio senza voglia di parlare, le mani in tasca, nel buio rotto dai fari delle automobili, almeno per stanotte meno solo, almeno per stanotte meno morto.

Giuseppe Montesano

### la serie

**luoghi di sosta, insomma, luoghi dove fermare il corpo e lo spirito. Hall, camere, tavolini che hanno ospitato personaggi celebri e non: negli angoli più sperduti o nelle piazze più affollate. Il nostro viaggio è cominciato all'hotel Oloffson ad Haiti (Maurizio Chierici, 9 luglio) che ha visto tra i suoi clienti Graham Green, Orson Welles, Truman Capote. Ripartiamo oggi, per Secondigliano, per una sosta alla pizzeria Carminiello.**

**Alberghi, hotel, ristoranti, bar:**