

Ucraina, metti una sera a cena la solidarietà a Rivoli

di Anna Paschero

Ciò che colpisce in Nathalia, sua sorella Maria e sua figlia Lidia è il volto dai tratti da bambina e la serenità che vi traspare. Sono qui, a Rivoli da più di un mese, ospiti di famiglie che con grande generosità le hanno accolte e le stanno aiutando in un momento così terribile della loro vita. Ho trascorso con loro una giornata davanti ai fornelli per preparare la cena di solidarietà alla quale hanno risposto un centinaio di rivolesi. E ce ne sarebbero stati molti di più, ma il salone del Circolo dei Sardi, sia pure ampio, non avrebbe potuto contenerli tutti.

I discorsi sono scivolati dalle ricette di cucina, ai parenti rimasti in Ucraina, a questa orribile guerra che non finisce sta e miete vittime, giorno dopo giorno. Nathalia ha lasciato la sua casa di Leopoli a rifugiarsi: sono sei in una casa per quattro, ma li sono più al sicuro rispetto ad altri posti, anche se le bombe arrivano lo stesso. Ed ha lasciato a Leopoli i suoi genitori e una zia, molto malata, forse terminale. Non manca di chiamarli tutti i giorni. È l'unica che parla italiano perché ha vissuto per alcuni periodi in Italia, in diverse regioni, l'ultima volta è stata nel Veneto. Sua figlia Lidia e sua sorella Maria parlano solo ucraino, ma ci capiamo, attraverso i gesti consueti del cucinare. Abbiamo sul fuoco pentoloni dove stanno bollendo 40 chili di patate per fare gnocchi e 100 uova.

Basteranno per tutti? Sono cento commensali, forse qualcuno di più, oltre a noi che stiamo cucinando. Devono essere sufficienti per tutti. Ma poi bisogna preparare le polpette con il grano saraceno. Sono curiosa di carpire i segreti della loro cucina e scopro che la base di alcune preparazioni è simile alla nostra, forse più elaborata. Insieme sbucciamo e schiacciamo le patate cotte e poi sgusciamo le uova. Sempre chiacchierando. Nathalia ha lavorato come badante. Si capisce

che ha avuto a che fare con persone anziane e fragili perché è molto dolce e conciliante. Sono sicure che l'Ucraina vincerà la guerra e che torneranno a casa. Sono coraggiose e fiere e le paragono ai cosacchi, stirpe di cui sono degne eredi. Sorridono e annuiscono. Il termine "cosacco" in lingua turcomanna significa uomo libero, senza vincoli. I cosacchi di Ucraina, i più antichi, furono guerrieri temibili, per molti secoli liberi e indipendenti nelle vaste distese delle pianure ucraine.

Parliamo dell'epilogo della seconda guerra mondiale e della liberazione del campo di sterminio di Auschwitz da parte dell'Armata rossa: i primi soldati ad arrivare furono quelli ucraini. A 75 anni dalla scoperta di quegli orrori stiamo vedendo immagini altrettanto terrificanti con il massacro di civili inermi nelle città ucraine, con la scoperta di fosse comuni dove i cadaveri dissepoliti portano i segni di torture. Nathalia ci racconta di violenze sulle ragazze da parte dei militari russi. Ma anche di giovani militari russi uccisi i cui corpi non saranno mai restituiti alle loro famiglie.

Abbiamo messo sul fuoco le cipolle e la pancetta che serviranno a condire gli gnocchi di patate. Bisogna mescolare in continuazione il composto per non farlo bruciare. Maria mi dice che è pronto quando la cipolla sarà dorata. Intanto arrivano due ceste di pane, donate da un panificatore di Rivoli. Anche altri ingredienti ci sono stati donati, come la carne, il vino, e altri generi alimentari da cucinare, in una gara straordinaria di solidarietà e generosità da parte di produttori locali. Non ci aspettavamo tanto.

Lidia intanto sta preparando le uova ripiene e le chiedo di farsi fotografare, ma si rifiuta. Solo le "yaytsya", (uova) mi dice. Sua madre mi dice che non vuole farsi fotografare e che posta sui social solo le foto del suo gatto, che ha dovuto lasciare a Leopoli. Le faccio vedere la foto delle mie gatte e così riesco a strapparle un sorriso. Mentre prepariamo i tavoli rivestendoli di carta azzurra e gialla arriva la sorpresa più grande della serata: le suore della scuola professionale "Salotto Fiorito" ci hanno mandato i loro allievi del corso di cameriere per servire ai tavoli, e quelli del corso di pasticciere con al seguito una grande torta che affianca lo stemma della città di Rivoli alla bandiera azzurro gialla dell'Ucraina. Siamo stupiti e commossi allo stesso tempo.

È la conclusione di una giornata che si avvia al termine con un appuntamento conviviale che unirà culture e tradizioni diverse in uno spirito comune di amicizia e fratellanza che, sono certa, rimarrà per molto tempo nel cuore di ognuno di noi.

