

**Vincenzo Pepe**

**Una storia d'altri tempi**

*Capitolo III - Nicolino Ascione -*



Per tutte le cose che si sono dette sopra Simone, questo il nome del nostro protagonista, si vedeva costretto a lasciare il suo lavoro alla barberia, e a trasferirsi altrove, anche se non sapeva ancora dove. Quello che sapeva, però, era che la nuova destinazione non doveva essere lontana, o, almeno, non tanto lontana dal suo paese da impedirgli di tornare spesso a casa, a riabbracciare e confortare il padre. Questo era per lui altrettanto essenziale che la realizzazione stessa del suo sogno.

Con la morte della moglie, e in assenza di altri figli, il vecchio genitore aveva fatto di lui l'unica ragione di vita. Stravedeva per lui, e solo da un amore immenso per quell'unico figlio, del resto, poteva trarre ancora le energie necessarie a mandare avanti, nonostante gli acciacchi invalidanti, un piccolo negozio di frutta in uno dei quartieri più popolosi di Pagani. Dopo iniziali difficoltà, questa attività commerciale aveva cominciato a rivelarsi redditizia, e i risparmi, dei quali il padre non aveva tardato a metterlo al corrente, venivano messi da parte proprio allo scopo di realizzare i suoi sogni ed i suoi progetti.

L'affetto del genitore era da lui ricambiato, e arricchito, anzi: perché alla naturale pietà filiale egli aggiungeva un forte senso di quella solidarietà che lega due esseri soli. Timido e introverso, il carattere sognante e riflessivo scavava ancora di più il solco dell'isolamento dal quale sembrava circoscritta e ancora più rimpicciolita la sua non prestante figura di giovane pallido, di bassa statura, e dalle spalle cascanti; col risultato che, se pochissime erano le sue compagnie maschili, inesistenti erano quelle femminili, e non per il fatto che in quei tempi le amicizie tra ragazzi e ragazze erano inconcepibili. Perché le ragazze in genere non lo degnavano di uno sguardo nemmeno di sfuggita; da quando, poi, avevano saputo che era stato anche riformato alla visita di leva, lo evitavano, come se avesse avuto la peste.



E così, alla fine della giornata di lavoro alla barberia, e perfino la domenica pomeriggio, egli evitava qualsiasi diversione, per andare diritto a casa, sicuro di trovare nel retrobottega del negozio di frutta, e nella amorevole sollecitudine del padre, quanto gli era necessario a rasserenarlo, e a dare sostanza ai suoi vagheggiamenti.

Non si sbagliava neanche quel giorno. La tavola, ricoperta dalla tovaglia bianca, era apparecchiata per due, al centro una caraffa di cristallo ricolma di vino di Tramonti. Il senso di intimità che lo accoglieva in quell'ambiente era accentuato dal calore del vapore della immancabile pentola sbuffante sul fuoco, e dal profumo delle caldarroste che, già cotte e ricoperte da un panno inumidito, avrebbero concluso la cena e conciliato la conversazione. Ma a riscaldare e illuminare la scena, ancora più della luce della lampada a petrolio che pendeva dal soffitto, era il sorriso del padre, e, lì nell'angolo, il cavalletto. Verso di questo egli si diresse subito fermandosi a studiare per qualche istante, visibilmente compiaciuto, la figura sulla tela alla quale stava lavorando. Era un volto di donna. Solo abbozzato, invero, anzi impreciso e vago nei tratti e nelle linee generali; ma volutamente; perché gli occhi erano invece finiti, e riusciti anzi, almeno a giudicare dalla loro espressività e dalla pienezza della tonalità di azzurro che era riuscito a ottenere. Era come se quel volto fosse solo quegli occhi, come se si risolvesse e annullasse nella loro bellezza. Sì, gli piaceva come erano venuti; sembravano attrarre come calamita i suoi, e quasi tuffarli nella profondità inebriante di un mistero.



“Tengo buone notizie”, gli disse il padre senza staccare gli occhi dalla pentola. “Siediti che ne parliamo con calma. La pasta è quasi pronta... il tempo che la scolo”. Incuriosito, scostò una sedia dalla tavola e si sedette, aspettando che il genitore ultimasse le operazioni alle quali era intento. Non poté fare a meno di notare la cura con cui, assicurati i manici alle estremità di uno straccio, sollevasse la pentola dal fuoco versandone il contenuto nello scolapasta, e, di lì, nel tegame della salsa preparata con pomodoro in bottiglia. Quando la nube di vapore si fu dissolta mettendo allo scoperto una piccola massa di paccheri cotti a puntino, sentì crescere in sé la curiosità suscitata già dall’annuncio delle “buone notizie”, perché anche il particolare tipo di pasta che il vecchio genitore aveva “buttata” preludeva a una piacevole sorpresa: nella mente del cuoco i paccheri erano i soli maccheroni degni di celebrare le occasioni importanti. Sapeva che il modo migliore per “farlo contento” non era tanto mostrare apprezzamento per la qualità del vitto da lui cucinato, quanto mangiarne in grande quantità, e perciò permise che gliene scodellasse una sostanziosa razione senza reclamare. Il profumo era inebriante, ma non bastò a distrarlo e, poiché il padre indugiava, chiese ansioso di che si trattasse.



“Ho quella risposta da Torre del Greco”, fece il genitore mentre si sedeva facendosi il segno di croce. “Mio cugino Giovanni mi ha fatto sapere che ha parlato di te al maestro Nicolino Ascione. Gli ha detto che vuoi conoscerlo, e lui ha risposto che puoi andare a trovarlo quando vuoi tu. Quando decidi di farlo, dimmelo, che mi procuro una spasella di mele annurghie di quelle buone, e ci andiamo insieme. Non dobbiamo presentarci con le mani in mano. Poi... ci sarebbe anche un salone bene avviato, proprio nel centro. Il proprietario si vuole ritirare perché non sta troppo bene. Vuole cento lire a fondo perduto e cinque lire al mese. Penso che il prezzo è buono”.

*Immagini: Nicola Ascione (1870-1957)*