



# Storia di Laura

Fulvia Fiorino Dotoli



**MACABOR**



*Il filo di Arianna*  
Collana di narrativa

1



FULVIA FIORINO DOTOLI

**Storia di Laura**

MACABOR

2021 – MACABOR

Prima Edizione

Francavilla Marittima (CS)

macaboreditore@libero.it

www.macaboreditore.it

In copertina: Ettore Tito, *Con la rosa tra le labbra* (1895)

Elaborazione grafica di Giorgio Ferrarini

## Prima parte



*La casa di Andria*

“Vieni in casa a prepararti; sta arrivando la signorina Ida” chiama dall’interno Orsolina con voce risoluta.

“Ancora un po’, mamma” risponde dalla terrazza la bambina con voce lagnosa.

“Vieni subito! Si sta facendo tardi!”

La piccola rientra in casa non senza aver lanciato lontano stizzosamente la palla con cui si divertiva parecchio.

Nella sua casa alla periferia del centro abitato, Laura trascorreva un’infanzia felice. I suoi genitori l’amavano e talvolta arrivavano a viziarla, anche perché l’avevano avuta dopo molti anni d’attesa, il che non aveva consentito la nascita d’un altro figlio.

L’abitazione, che risaliva all’Ottocento, era molto vasta e si estendeva fino a un frutteto, che portava frutti in tutte le stagioni.

Dal cancello alla villa, un viale sinuoso correva tra una siepe di lavanda a destra, e border e aiuole curatissime a sinistra, mentre la costruzione, alla quale si accedeva per mezzo di una scalinata elicoidale dalla balaustrata inaspettatamente irregolare e discontinua, presentava nella parte anteriore una spaziosa loggia tripartita, coperta in muratura, con piante ornamentali tra cui spiccavano annose muse e verdissimi filodendri.

Nella parte posteriore un bel leccio ombreggiava un piazzale su cui si affacciavano querce e quercioli, oltre i quali si estendeva il frutteto piantato a meli, peschi e un unico ciliegio, che in giugno era la delizia di Laura.

L’agrumeto era delimitato da un basso muro che lo proteggeva dai rigori e dal freddo, mentre il vigneto, che portava uve delle qualità più disparate, anche intensamente profumate, che si crogiolavano al sole di Puglia, occupava gran parte della proprietà, la quale



era definita sul fondo da un filare di pini d'Aleppo d'un bel verdone intenso con possenti fusti giganteschi.

La grande e robusta fabbrica era stata costruita verso la fine dell'Ottocento dal nonno di Laura, e si ergeva col suo torrino d'angolo nel territorio di Andria, in una contrada che si perdeva in un esteso avvallamento, nei cui scoscendimenti e crinali giungevano d'estate i profumi delle erbe aromatiche, flagellate da venti tenaci durante la stagione invernale.

Fino al compimento dei cinque anni, la bambina era sempre vissuta a contatto con la natura, in compagnia degli animali che venivano allevati in un gallinaio e in una specie di trullo attiguo, dove galline, tacchini e qualche coniglio si rincorrevano su vecchie chianche sconnesse, tra gli attrezzi da lavoro del massai.

La figlia del massai, Marinella, era la compagna di giochi di Laura. Insieme si trastullavano con bambole e bambolotti, organizzavano spedizioni nella campagna circostante, e col massai Ciccio, nella stagione propizia, andavano in cerca di funghi.

Quando in inverno le due bambine scorrazzavano all'aperto, indossavano pesanti cappottini di lana grezza e cappucci contro il vento.

Frequentando la scuola elementare, cui Laura arrivava ogni mattina accompagnata dal padre, la scolaretta godeva il pomeriggio della compagnia della madre che l'aiutava nello svolgimento dei compiti, mentre una governante tutt'fare badava al ménage familiare e le dava lezioni di cucito e di ricamo.

Grazie a Ciccio, la famiglia si riforniva di latte appena munto, e a colazione troneggiavano una napoletana per il caffè della giornata, e un bel bricco di ceramica pugliese con latte caldo. Col latte avanzato nel capiente recipiente, spessissimo Orsolina si dilettava nella preparazione di torte e biscotti, aggiungendo marmellate di uva e frutta varia che non mancavano mai nella dispensa.

A Laura piaceva tantissimo, il mercoledì verso la controra, assistere in casa di Ciccio alla preparazione del formaggio, di ricotte e ricottine, e di mozzarelle di vario tipo.

Quando Marinella la chiamava sotto la grande scala, la giovinetta si rivolgeva alla madre con sguardo implorante.

“Va bene! Ti accontento anche oggi! Ma, mi raccomando, metti il grembiulone lungo e non sporcarti come l'altra volta!”

“Grazie, mamma! Sei sempre buona tu.”

“Quando rientri, devi riprendere il centrino a punto pieno.”

Laura si precipita con l'amica verso l'abitazione di lei e qui, nella grande cucina, la madre di Marinella, con un cucchiaino di legno, sta già rimestando una grande quantità di latte munto appena la mattina in un grosso paiolo di rame poggiato su un treppiedi.

Tegami e tegamini si aggiungono all'attrezzatura che, tra l'altro, si compone di un gran termometro per misurare la temperatura del latte nelle varie fasi della preparazione.

Dopo aver messo il caglio, a un certo punto la massa si compatta.

“Volete provare anche voi?”

Prima Laura, e dopo Marinella, mettono le mani sulla massa pastosa e si compiacciono felici nel costatare che non affondano nella massa corposa.

Dopo un po' Marinella, accanto alla mamma, le porge mestoli e pentolini nelle varie fasi della cagliata.

Laura vorrebbe aiutare anche lei, ma Maria esclama: “Signorina, ti puoi scottare! E la signora non sarebbe d'accordo.”

È avanzata una certa quantità di latte che viene messo a bollire, e dopo averlo fatto intiepidire, Maria suggerisce a sua figlia di gustare il buon dito di panna formatosi in superficie.

“Prendete due cucchiaini, assaggiatelo!”

Laura e Marinella prendono avidamente la panna e bevono con gusto, ognuna un bicchiere di latte, che trovano buonissimo.

Le mani e gli avambracci di Maria affondano nella pasta casearia, dopo che la cagliata è stata rotta.

Dal tutto vengono fuori due ricotte, che vengono sistemate nei fiscali.

Maria continua a lavorare la massa rimasta, e lavorando per un bel po' a forza di braccia, vien fuori un bel formaggio grande, che

viene sistemato anch'esso in un fuscello più grande; quindi viene salato e messo in un recipiente, a perdere acqua e asciugare.

Il giorno successivo verrà capovolto, ancora salato e messo definitivamente a seccare nel magazzino, stanzone fresco e aerato.

Per le mozzarelle, Maria dovrà attendere una mezza giornata, quindi rinvia all'indomani mattina.

Aggiungerà alla cagliata una certa quantità di siero d'innesto. Il tutto diventerà una sostanza filante e si potranno quindi annodare nodi e nodini, trecce e treccine di varie misure, che saranno la gioia di Laura e Marinella le quali si divertiranno tanto nell'impresa.

Ogni tanto Maria produrrà anche burro e scamorze che, quando può, lavora in modo tale che esse contengano una parte di burro. Si tratta allora delle manteche.