



*Au Fil
de l'Huile*

Histoires
DIVERS AUTEURS

Maria Lisa Clodoveo est «Ricercatore Confermato» et «Professore Aggregato» en Sciences et Technologies Alimentaires au Département Interdisciplinaire de Médecine de l'Université Aldo Moro de Bari. Elle est membre de l'«Accademia dei Georgofili» et de l'«Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio». C'est une divulgatrice scientifique ainsi que le membre du comité scientifique de la revue internationale *Grasas y Aceites*. Elle est Fondatrice et membre du Comité d'Organisation du Centre d'Etudes sur l'Olivier, l'Huile et les Olives de Table de l'Université de Bari.



Elle s'occupe du développement d'installations innovatrices basées aussi sur de nouvelles technologies d'extraction de l'huile d'olive vierge. Auteure et inventrice de deux brevets dans le domaine de la construction d'installation.

Maria Lisa Clodoveo è Ricercatore Confermato e Professore Aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento Interdisciplinare di Medicina dell'Università Aldo Moro di Bari. È membro dell'Accademia dei Georgofili e dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio. È divulgatore scientifico nonché componente del comitato scientifico della rivista internazionale Grasas y Aceites. È Fondatore e membro del Comitato Organizzativo del Centro di Studi sull'Olio, l'Olio e le Olive da Mensa dell'Università di Bari. Si occupa di sviluppo di impianti innovativi basati anche su tecnologie emergenti nel processo di estrazione dell'olio vergine di oliva. È autore e inventore di due brevetti nel campo dell'impiantistica.

Maria Antonietta Colonna est biologiste et Docteur en «Alimentation et Technologies des Elevages d'Animaux». Elle travaille au Département de Sciences Agro-Environnementales et Territoriales de l'Université Aldo Moro de Bari. Son activité scientifique concerne différentes thématiques relatives aux productions animales, comme: l'application de biotechnologies reproductives; la production de fibre cachemire; l'influence des techniques d'élevage et de l'alimentation sur les performances productives et sur la qualité des viandes chez les ruminants, les espèces aviaires et le poisson; l'analyse cytogénétique comme instrument de suivi de la qualité environnementale.



Maria Antonietta Colonna è biologa e Dottore di Ricerca in "Alimentazione e Tecnologie degli Allevamenti Animali". È in servizio presso il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università Aldo Moro di Bari. La sua attività scientifica ha riguardato diverse tematiche relative alle produzioni animali, quali: l'applicazione di biotecnologie riproduttive; la produzione di fibra cashmere; l'influenza delle tecniche di allevamento e dell'alimentazione sulle performance produttive e sulla qualità delle carni nei ruminanti, nelle specie avicole e ittiche; l'analisi citogenetica quale strumento di monitoraggio della qualità ambientale.

Carmela Ferrandes est professeur auprès du Département LELIA de l'Université Aldo Moro de Bari. Elle a été Présidente des Cours de Master de Langues modernes pour la Coopération internationale et le Développement durable de 2010 à 2013. Depuis 2015 elle enseigne la traduction spécialisée. Ses intérêts: le roman de la Contrévolutions, les rapports entre science, musique et littérature au XVIIIe siècle, l'écriture autobiographique.



Carmela Ferrandes è docente di Lingua e cultura francese presso il dipartimento LELIA dell'Università Aldo Moro di Bari.

È stata presidente dei corsi di Cooperazione internazionale e sviluppo sostenibile dal 2010 al 2013. Dal 2015 insegna traduzione specialistica. Tra i suoi interessi: il romanzo della Controrivoluzione, i rapporti tra scienza musica e letteratura nel Settecento, la scrittura autobiografica.

Michel Vergne, titulaire d'un doctorat en études italiennes de l'Université de Saint-Etienne, a suivi un double cursus en italien et en français langue étrangère. Après une brève expérience didactique en Jordanie, il vit aujourd'hui à Bari où il enseigne le français de spécialité et la traduction technique à l'Université Aldo Moro de Bari; il collabore aussi aux activités pédagogiques de l'Alliance Française et est l'auteur de *Le jeu de la loi*.



Michel Vergne ha conseguito un dottorato in italianistica all'Università di Saint-Etienne; seguendo un doppio cursus, parallelamente in italiano e in francese lingua straniera.

Dopo una breve esperienza didattica in Giordania, vive oggi a Bari dove insegna il francese settoriale e la traduzione specialistica presso l'Università Aldo Moro di Bari; collabora anche alle attività pedagogiche dell'Alliance Française ed è l'autore di Le jeu de la loi.

Au fil de l'huile

Histoires

DIVERS AUTEURS

Divers Auteurs - Au fil de l'huile
Autori Vari - A macchia d'olio

Cet ouvrage a bénéficié de l'aide du Projet de recherche COMPETITIVE - Claims of Olive oil to IMPROVE The market Value of the product, financé par AGER afin d'améliorer la compétitivité de l'huile d'olive italienne vierge extra et d'en valoriser les propriétés salutaires et nutritionnelles. Il vise également à transférer à la filière les innovations technologiques qui sont le fruit de la recherche et à appliquer les nouvelles techniques de marketing. Ager - Agroalimentare e Ricerca - est un projet de collaboration entre Fondations pour le soutien de la recherche scientifique dans le domaine agroalimentaire.

Questa opera ha beneficiato del sostegno del Progetto di ricerca COMPETITIVE - Claims of Olive oil to IMPROVE The market Value of the product, finanziato da AGER per migliorare la competitività dell'olio extravergine di oliva italiano valorizzando le sue proprietà salutistiche e nutrizionali, trasferendo alla filiera le innovazioni tecnologiche frutto della ricerca e applicando nuove tecniche di marketing. Ager - Agroalimentare e Ricerca - è un progetto di collaborazione tra Fondazioni per il sostegno alla ricerca scientifica in campo agroalimentare.

Projet graphique de la couverture: "En Provence, l'heureux mariage des oliviers et de la lavande" de Stefano Lavermicocca.

Progetto grafico di copertina: "In Provenza, il felice connubio tra ulivi e lavanda" a cura di Stefano Lavermicocca.

Impression - Stampa: Ragusa Grafica Moderna srl, Via Gladioli G/6, Modugno (BA)

Achévé d'imprimer en novembre 2018
Finito di stampare nel mese di novembre 2018

Volume hors commerce
Volume fuori commercio

©Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Tous les droits sont réservés. Aucune partie du livre ne peut être reproduite ou diffusée quel que soit le moyen, photocopies, microfilms ou autres, sans l'autorisation écrite des auteurs:

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del libro può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo, fotocopia, microfilm o altro senza il permesso scritto dei curatori:

Maria Antonietta Colonna (mariaantonieta.colonna@uniba.it)

Maria Lisa Clodoveo (marialisa.clodoveo@uniba.it)

Carmela Ferrandes (carmela.ferrandes@uniba.it)

Michel Vergne (micheljeanlouis.vergne@uniba.it)

ISBN: 978-88-6629-017-9

Introduction

Nous regardons les oliviers comme quelque chose qui nous appartient; des oliviers d'une beauté hautaine et tortueuse dans les contours de leur tronc et de leurs branches, discrète dans le vert terne de leurs feuilles. En particulier nous contemplons les oliviers des Pouilles, en pensant à la majesté douloureuse de leur tronc et de leurs branches, à leur ombre précieuse, à la qualité de leurs fruits et à cette transformation en un liquide tout-puissant. Une épithète qui n'est pas excessive, l'huile donne une sensation de chaleur à nos aliments, elle se marie avec nos saveurs et en valorise les ingrédients, mais elle est aussi capable de se suffire à elle-même, en accompagnant simplement le pain et d'adoucir les petits maux du quotidien, comme savaient le faire nos aïeux.

Il y a tout cela dans cet élégant et original recueil d'histoires *Au fil de l'huile*, rassemblées par Maria Lisa Clodoveo et Maria Antonietta Colonna, aboutissement d'un mastère réalisé au cours de l'année académique 2015-2016 à l'Università degli Studi Aldo Moro de Bari.

La même année, dans le cours de Traduction spécialisée du Département de Lettres, Langues, Arts, Etudes italiennes et Cultures comparées, les étudiants s'essayaient au langage concernant la nomenclature, la production et le marché de l'huile d'olive.

Grâce aux services d'information et de diffusion des événements, des cours et des initiatives de notre Université, ces deux réalités lointaines sur le plan didactique sont entrées en contact, étant donnée la forte motivation des professeurs et des étudiants de travailler «sur le terrain» à côté de spécialistes du secteur, tout comme le plaisir de découvrir des aspects et des termes

désuets, liés aux us et coutumes du passé et aux sédimentations linguistiques et culturelles ancestrales.

Il s'agit donc d'histoires sur l'huile. Imaginées et racontées dans les Pouilles, terre de l'huile. Lues et traduites par des étudiants intéressés et curieux de découvrir d'antiques traditions et des habitudes de vie liées aux cycles des saisons, la réponse de la terre, la solidarité paysanne. Des histoires dont la formulation linguistique, souvent en dialecte, et dont le vécu devait faire face à la clarté d'exposition de la langue française, pour certains une langue neutre par excellence.

Une sélection s'imposait, que ce soit pour la complexité de la traduction, ou pour les temps didactiques à concilier avec d'autres exigences. Un tri collectif a retenu les histoires considérées comme les plus captivantes, malgré tout le côté subjectif qui perdure dans un choix individuel, bien que confirmé par une confrontation.

Les histoires croisent et superposent traditions locales et mythe, anecdotes et fragments de narration. Les questions linguistiques sont nombreuses à commencer par la traduction du titre, la traduction littérale étant impossible: en italien «A macchia d'olio» implique la rapidité de diffusion du liquide qui se répand. Sur le fil de la métaphore et en faisant nôtre l'idée des mots fugitifs qui glissent comme l'huile, nous avons choisi la traduction «Au fil de l'huile» qui évoque «Le fil du texte» de la critique d'autrefois mais aussi par conséquent le réseau de renvois, de remémorations et de souvenirs personnels des possibles lecteurs. Il est également vrai que la langue française utilise «un fil d'huile» pour l'univers gastronomique. Des questions linguistiques complexes surtout pour rendre le dialecte et les termes locaux, le pouvoir évocateur des histoires étant immense et allant au-delà des frontières territoriales pour s'enraciner dans le

mythe de l'apparition de l'olivier sur la terre. Plante dont les fruits transformés en un liquide précieux renferment un pouvoir thaumaturgique et adoucissent les maux du corps et de l'âme, mais aussi une plante qui accompagne notre histoire et la lente réhabilitation des biens de la terre comme un bien primaire.

Enfin, nous souhaitons rappeler, pour souligner l'attrait qu'a toujours exercé ce bien précieux, que parmi les expositions sur la civilisation italienne organisées à Strasbourg par le Lycée «Marie Curie» il y a désormais vingt ans, celle sur l'*Olivier et les olives* eut un grand succès à la suite d'un projet européen Comenius de 1996 et depuis lors, deux fois par an, l'Amicale des Professeurs de ce lycée commande de l'huile d'olive des Pouilles.

Carmela Ferrandes
Michel Vergne

Etudiants qui ont collaboré à la traduction:

Ilaria Cantalice
Grazia Chiaromonte
Nataly Di Chicco
Daniela Cusano
Raffaella Lagioia
Giuseppe Locaputo
Annarita Losito
Rosanna Petta
Chiara Zambetta

Introduzione

Guardiamo agli alberi di ulivo come qualcosa la cui bellezza, altera e contorta nelle linee del tronco e dei rami, discreta nel verde spento delle foglie, ci appartiene. In particolare alla Puglia, diciamo a noi stessi: per l'imponenza sofferta del tronco e dei rami, l'ombra preziosa, la bontà dei frutti e degli stessi trasformati in un liquido onnipotente, e non sembri epiteto eccessivo, che dà un senso caldo al nostro cibo, ne sposa i sapori valorizzando gli ingredienti, ma anche capace di bastare a sé stesso, accompagnandosi semplicemente al pane, o di lenire malesseri, come sapevano i nostri anziani.

C'è tutto questo nella bella e originale raccolta di racconti *A macchia d'olio*, curata da Maria Lisa Clodoveo e Maria Antonietta Colonna, esito finale di uno Short Master realizzato nell'anno accademico 2015-2016 presso l'Università degli Studi Aldo Moro di Bari.

Nello stesso anno, nel corso di Traduzione specialistica del Dipartimento di Lettere, Lingue, Arti, Italianistica e Culture comparate gli studenti si cimentavano con il linguaggio relativo alla nomenclatura, la produzione e il mercato dell'olio d'oliva.

Grazie ai servizi di informazione e diffusione degli eventi, corsi e iniziative della nostra Università, queste due realtà lontane sul piano didattico sono entrate in contatto, dal momento che forte è stata la motivazione per i docenti e gli studenti di Lingue di lavorare "sul campo" accanto a specialisti del settore, come il piacere di scoprire aspetti e termini desueti, legati a consuetudini del passato e a sedimentazioni linguistiche e culturali ancestrali.

Racconti sull'olio allora. Immaginati e raccontati in Puglia, terra dell'olio. Letti e tradotti da studenti interessati e incuriositi nello scoprire antiche tradizioni e consuetudini

di vita legate ai cicli stagionali, la risposta della terra, la solidarietà contadina e la cui formulazione linguistica, spesso in dialetto, e il cui vissuto dovevano far fronte alla chiarezza espositiva della lingua francese, per alcuni lingua neutra per eccellenza.

Una selezione s'imponeva, vuoi per la complessità della traduzione, vuoi per i tempi didattici da conciliare con altre esigenze. Una cernita collettiva ha selezionato i racconti ritenuti più accattivanti, per quanto di soggettivo permanga in una scelta individuale, seppur alleviata dal confronto.

I racconti intrecciano e sovrappongono tradizioni locali e mito, aneddoti e squarci di storia. I quesiti linguistici, tanti, a cominciare dalla traduzione del titolo, impossibile quella letterale, in italiano "A macchia d'olio" implicando la velocità di diffusione del liquido che si sparge. Sul filo della metafora e recuperando proprio l'idea delle parole fuggitive che scivolano come l'olio abbiamo scelto la traduzione "Au fil de l'huile" che evoca "Le fil du texte" di buona memoria e anche di conseguenza la rete di rimandi, rammemorazioni e ricordi personali dei possibili lettori. Vero è, d'altronde, che la lingua francese fa afferire "un fil d'huile" all'universo gastronomico. Quesiti linguistici complessi soprattutto per la resa del dialetto e dei termini locali, il potere evocativo dei racconti essendo immenso e oltrepassando i confini territoriali per radicarsi nel mito originario della comparsa dell'albero dell'olivo sulla terra. Pianta i cui frutti trasformati nel liquido prezioso assumono un potere taumaturgico e leniscono i mali del corpo e dell'anima, ma anche pianta che accompagna la nostra storia e il lento sdoganamento dei beni della terra come bene primario.

Vogliamo ricordare, in coda, per sottolineare il fascino che questo bene prezioso ha sempre esercitato, che

tra le mostre sulla civiltà italiana organizzate a Strasburgo dal Liceo “Marie Curie” ormai venti anni fa, grande successo ebbe quella sull’*Olivo e le olive* sulla scia di un progetto europeo Comenius del 1996 e che da allora, due volte l’anno, l’Amicale des Professeurs dello stesso Liceo ordina l’olio d’oliva pugliese.

Carmela Ferrandes
Michel Vergne

Studenti che hanno partecipato alla traduzione:

Ilaria Cantalice
Grazia Chiaromonte
Nataly Di Chicco
Daniela Cusano
Raffaella Lagioia
Giuseppe Locaputo
Annarita Losito
Rosanna Petta
Chiara Zambetta

Index

Indice

Le récit du sage	2
<i>Il racconto del saggio</i>	
L'huile de la chance	4
<i>L'olio della fortuna</i>	
Les véritables bijoux	10
<i>I veri gioielli</i>	
Que la Madone vous accompagne	14
<i>Ca' a' Maronna te accompagnù</i>	
La libellule de la veille de la Saint Jean	20
<i>La libellula della vigilia di San Giovanni</i>	
L'héritage	26
<i>L'eredità</i>	
Leçon de chimie	31
<i>Lezioni di chimica</i>	
Intense et authentique	36
<i>Intenso e genuino</i>	
Le mystère de la pyramide babylonienne	40
<i>Il mistero della piramide babilonese</i>	
La bouteille au bouchon rouge	44
<i>La bottiglia col tappo rosso</i>	
Entre Gallipoli et Alezio	50
<i>Tra Gallipoli ed Alezio</i>	
Huile de la maison	54
<i>Olio di casa</i>	
La main de l'artiste	58
<i>Il tocco dell'artista</i>	
Pain chaud et huile	62
<i>Pane caldo e olio</i>	
Le moulin du grand-père	66
<i>Il frantoio del nonno</i>	

Le récit du sage

Je suis le fils de Gaïa, la déesse Mère de la Terre.

J'ai le visage froncé et sillonné par le temps, par les intempéries, par une vie bien remplie qui se perd dans la nuit des temps.

Ma voix est silencieuse aux oreilles des êtres humains ou peut être que ce sont eux qui ont arrêté d'écouter. Hélas! Malheureusement pour eux!

Je me souviens des temps où les gens me louaient et prenaient soin de moi : j'étais beauté, j'étais richesse.

Or jaune, or vert.

Mes fruits délectaient les palais les plus fins, ils fortifiaient les membres et remplissaient les ventres des pauvres comme ceux des riches. Sans distinction. J'aimais tous ceux qui savaient écouter ma voix, mes besoins, et mes conseils.

De mes fruits, ils extrayaient de l'or: ils soignaient les gens, les rassasiaient, les nourrissaient, les parfumaient.

Des onguents fruités et parfois aromatisés.

Élixir de longue vie.

Caractère sacré. J'offrais aussi cela à l'humanité. Non seulement pendant le dimanche des Rameaux quand les gens éclaircissaient ma chevelure mais aussi pendant la période de récolte quand au lever du jour toute la famille se réunissait, et, ensemble, on commençait à travailler, mais pas avant d'avoir festoyé autour d'un feu crépitant. Pas avant d'avoir partagé quelques sourires et un morceau de pain.

Je voyais des gens heureux et unis. Je voyais l'amour. Ils m'en donnaient et je le leur rendais.

Francesca Abbatantuono

Il racconto del saggio

Sono figlio di Gea, la Grande Madre Terra.

Ho il volto corrugato e solcato dal tempo, dalle intemperie, da un vissuto che si perde nella notte dei tempi.

La mia voce è silenziosa alle orecchie degli umani, o forse sono loro che hanno smesso di ascoltare. Ahimè, ahiloro!

Rammento i tempi in cui le persone mi osannavano e si prendevano cura di me: io ero bellezza, io ero ricchezza.

Oro giallo, oro verde.

I miei frutti deliziavano i palati della gente, rinvigorivano le loro membra e riempivano le pance dei poveri come quelle dei ricchi.

Indistintamente. Amavo tutti coloro che sapevano ascoltare la mia voce, i miei bisogni, i miei consigli.

Dai miei frutti ne ricavano oro: curavano le genti, le sfamavano, le nutrivano, le profumavano.

Unguenti fruttati e talvolta aromatizzati.

Elisir di lunga vita.

Sacralità. Donavo all'umanità anche quella. Non solo durante la Domenica delle Palme quando la gente sfoltiva la mia chioma.

Anche durante il periodo di raccolta quando, sul far del mattino, la famiglia si riuniva tutta e, insieme, si iniziava a lavorare, non prima di aver banchettato intorno ad un fuoco scoppiettante.

Non prima di aver condiviso qualche sorriso e tozzo di pane.

Vedevo persone felici e unite. Vedevo amore. Me lo donavano e io ricambiavo.

Francesca Abbatantuono

L'huile de la chance

Madame Santa Caruso, veuve Aiello, était très inquiète pour sa jeune fille. Rosa, qui juste après sa naissance ressemblait à un bouton de fleur parfumé et qui en grandissant avait pris toute la beauté de la fleur éclose, avait été un réconfort et un soutien après la mort de son mari.

Depuis son enfance, elle avait appris à se rendre utile dans l'auberge familiale que monsieur Aiello avait laissée en héritage, d'abord seulement en cuisine et ensuite, une fois devenue jeune fille, en servant aux tables et en mettant les comptes en ordre. Gentille et affable, elle était appréciée de tous les clients.

Mais, depuis quelques mois, au contraire, elle semblait méconnaissable. Pensive et distraite, elle faisait des bêtises de toutes sortes. Quand elle cuisinait, elle salait des crèmes pâtisseries, sucrant des soupes et elle se trompait systématiquement sur les temps de cuissons. En faisant la vaisselle, elle oubliait de la rincer et ensuite, au moment de prendre les commandes, elle les mélangeait. Si elle s'occupait de l'addition, elle oubliait toujours quelques plats, faisant ainsi des remises assez consistantes ou bien, avec magnanimité, elle doublait la monnaie à rendre.

Quand sa mère l'envoyait faire les courses, un peu pour s'en débarrasser et un peu pour limiter les dommages, elle se perdait en route, s'absentait des heures et des heures. Mais surtout, elle était atteinte d'une faim insatiable: elle grignotait continuellement lors de la préparation des aliments, et avant de les servir, sous prétexte de devoir les goûter, elle finissait par réduire les portions de moitié, provoquant le mécontentement d'une clientèle, qui avait commencé à diminuer.

Les visites très fréquentes au cabinet médical et les soins prescrits s'étaient avérés inutiles. Au contraire, après celles-ci, l'état de la jeune fille semblait empirer, au point que Santa commençait à supposer que ce jeune homme tout juste diplômé,

L'olio della fortuna

La signora Santa Caruso, vedova Aiello, era molto preoccupata per la propria figliola.

Rosa, che appena nata somigliava al profumato bocciolo e crescendo aveva acquistato tutta la bellezza del fiore maturo, era stata per lei un conforto e un sostegno dopo la morte del marito.

Sin da piccola, aveva imparato a rendersi utile nella trattoria a gestione familiare che il signor Aiello aveva lasciato in eredità, prima solo in cucina e, poi, diventata ragazzina, servendo ai tavoli e tenendo in ordine i conti. Gentile e affabile nei modi, era apprezzata da tutti i clienti.

Ma, da un paio di mesi a quella parte, invece, sembrava irriconoscibile. Pensierosa e svanita, combinava guai di ogni tipo. Cucinando, salava creme, zuccherava minestre e sbagliava sistematicamente i tempi di cottura. Lavando i piatti, dimenticava il risciacquo e, poi, al momento delle ordinazioni faceva confusione tra le comande. Se poi si occupava del conto, si perdeva sempre qualche portata, facendo così sconti anche abbastanza consistenti oppure, magnanimamente, raddoppiando i resti dovuti. Quando, anche un po' per levarselo di torno e contenere i danni, la madre la mandava a fare compere, si smarriva per strada, mancando ore e ore. Ma, soprattutto, era affetta da una fame insaziabile: spiluccava continuamente durante la preparazione dei cibi e, prima di portarli in tavola, con la scusa di doverli assaggiare, finiva col dimezzare le porzioni, con conseguente malcontento della clientela che aveva cominciato a diradersi.

A nulla erano valse le frequentissime visite presso l'ambulatorio, né le cure prescritte. Anzi, dopo le stesse, la ragazza sembrava ogni volta peggiorare, tanto che Santa cominciava a sospettare che quel ragazzotto neo-laureato,

succédant au médecin de famille qui était parti à la retraite, manquait d'expérience et n'était pas à la hauteur de la situation.

Un des premiers soirs d'été, sous la tonnelle de jasmins parfumés, alors qu'elle marchait entre les tables préparées à l'extérieur, Rosa, comme étourdie par cette odeur intense, trébucha en plein milieu de la salle: le plateau avec les bouteilles d'huile aromatisée, spécialité de la maison, tomba à terre et la jeune fille glissa en se cognant le derrière au sol. Le basilic, la menthe et l'origan des assaisonnements parfumés se répandirent dans l'air, ajoutant à la douleur une impression de nausée.

Madame Santa était désespérée. En plus du souci pour sa fille, il fallait ajouter le regret de l'argent gaspillé et la peur du mauvais présage. Et puisque ce dernier prévalait sur tout, avant même de penser aux premiers secours, elle courut à la cuisine pour prendre le sel.

Mais quand elle retourna dehors, la lune à peine levée dans le ciel illumina son intelligence, effaçant toute sorte de superstition.

Le jeune docteur était assis dans un coin du jardin si bien caché que Santa ne l'avait pas du tout remarqué. En voyant Rosa étendue par terre, il s'était levé d'un coup et l'avait rejointe en vitesse, en glissant à l'arrivée. Les genoux trempés dans l'huile, il regardait la jeune fille avec des yeux remplis d'amour, en lui murmurant des excuses et des promesses, et sans plus aucune pudeur, il lui caressait tendrement le ventre trouvant finalement le courage, par ce geste, de révéler à tous leur amour fructueux.

L'huile versée, loin de porter malheur, avait ouvert les portes de la chance, en démêlant, comme pour une chevelure bouclée, les hésitations d'un cœur timide.

Olimpia Avellino Pantò

subentrato al loro medico di famiglia andato in pensione, man- casse di esperienza e non fosse all'altezza della situazione.

Una sera d'inizio dell'estate, mentre camminava tra i tavolini apparecchiati all'esterno, sotto la pergola di gelsomini profumati, Rosa, come ubriacata da quell'odore intenso, inciampò nel bel mezzo della sala: il vassoio con le bottiglie d'olio aromatizzato, specialità della casa, rovinò sul pavimento e la ragazza scivolò sbattendo il sedere. Il basilico, la menta e l'origano dei condimen- ti odorosi si sprigionarono nell'aria, aggiungendo al dolore anche la nausea.

La signora Santa era disperata. Alla preoccupazione per la figlia si aggiungeva il rammarico per il denaro sprecato e il terrore del cattivo presagio. E poiché quest'ultimo prevaleva su tutto, prima ancora di pensare al pronto soccorso, corse in cucina a prendere il sale.

Quando tornò fuori, però, la luna appena sorta in cielo illuminò la sua intelligenza, spazzando via ogni superstizione.

In un angolo nascosto del giardino, tanto che Santa non lo aveva affatto notato, era seduto il dottorino che, vedendo Rosa riversa sul pavimento, si era alzato di scatto e, di corsa, l'aveva raggiun- ta slittando all'arrivo. Con le ginocchia intinte nell'olio, la guar- dava con occhi zuccherini, sussurrando scuse e promesse e, senza più alcun pudore, le carezzava il ventre con tenerezza, trovando finalmente il coraggio di rivelare a tutti, con quel gesto, il loro amore fruttuoso.

L'olio versato, lungi dal portare disgrazie, aveva aperto la porta alla fortuna, sciogliendo, come fa coi nodi di una riccia chioma, le remore di un cuore timido.

Olimpia Avellino Pantò

Les véritables bijoux

Quand les deux frères allèrent chez le notaire ils restèrent bouche bée en écoutant ses paroles. Ils étaient les seuls héritiers d'un oncle éloigné qu'ils se souvenaient à peine d'avoir connu pendant leur enfance à l'occasion de leurs vacances d'été dans les Pouilles. L'héritage comprenait une ferme avec des oliveraies. Giuseppe et Marco ne s'y connaissaient pas du tout en arbres et en agriculture. Ils avaient ouvert dans le quartier le plus exclusif de Milan une bijouterie et ils s'étaient enrichis rapidement.

«Qu'allons-nous faire d'une ferme qui est si loin en plus?».

«Allons la voir, et ensuite nous déciderons. Nous la vendrons peut-être».

Giuseppe, l'aîné, convainquit Marco de faire le voyage et, profitant du week-end, les deux frères partirent pour leur terre d'origine. En effet, ils étaient nés justement dans cette région, mais comme ils avaient déménagé avec leurs parents quand ils étaient enfants, le désir d'y revenir s'était apaisé au fil du temps.

La ferme était un bâtiment de deux étages à parement. Du côté cour il y avait des pièces où des outils agricoles étaient entassés et dont les deux frères ne connaissaient même pas le nom. On était en mai et, en arpentant les champs voisins, ils remarquèrent sur les branches des oliviers des inflorescences en grappes. Des vols de pies tournoyaient dans le ciel limpide et des abeilles bourdonnaient parmi les petites fleurs blanches.

«Et qu'est-ce qu'on devrait faire ici?» demanda Marco à son frère.

«Les paysans? Non, ce n'est pas un travail pour nous. Vendons tout».

I veri gioielli

Quando si presentarono dal notaio, i due fratelli restarono a bocca aperta ascoltando le sue parole. Erano gli unici eredi di un lontano zio che a malapena ricordavano di aver conosciuto durante l'infanzia in occasione di una vacanza estiva in Puglia. Il lascito consisteva in un casale con annessi dei campi coltivati a ulivi. Giuseppe e Marco non si intendevano affatto di alberi e di agricoltura. A Milano avevano aperto una gioielleria nel quartiere più esclusivo della città e, ben presto, si erano arricchiti.

«Che ce ne facciamo di un casale, per di più così lontano?».

«Andiamo a vederlo, poi decideremo. Magari lo vendiamo».

Giuseppe, il maggiore, convinse Marco a intraprendere il viaggio e i due, approfittando del fine-settimana, partirono alla volta dei loro luoghi di origine. Infatti erano nati proprio in quelle zone ma, trasferitisi con i genitori da bambini, con il tempo il desiderio di ritornarvi si era sopito.

Il casale era un fabbricato a due piani in paramano. Sul cortile si affacciavano alcuni locali dove erano accatastati attrezzi agricoli di cui i due nemmeno conoscevano il nome. Era maggio e, perlustrando i campi vicini, notarono sui rami degli ulivi delle infiorescenze a grappolo. Stormi di gazze volteggiavano nel cielo terso e alcune api vibravano tra i piccoli fiori bianchi.

«E qui che cosa ci dovremmo fare?» chiese Marco al fratello.

«I contadini? No, non è lavoro per noi. Vendiamo tutto».

Dans l'avion, pendant le voyage du retour ils restèrent silencieux, tous les deux étaient pensifs.

Quelques mois passèrent. En octobre ils revinrent dans les Pouilles pour confier à une agence la tâche de vendre la ferme et le terrain mais, quand ils arrivèrent sur place, ils semblèrent l'avoir oublié et passèrent deux journées se promenant parmi les oliviers, s'attardant à observer les petits fruits d'un vert intense qui avaient remplacé les petites fleurs. Dans une grande pièce au sous-sol de la ferme, ils trouvèrent un moulin et un pressoir dont ils ignoraient le fonctionnement. Ils se regardèrent sans parler et de retour à Milan ils se consacrèrent pendant quelques semaines à l'étude de l'oléiculture.

Quelques années ont passé. Aujourd'hui, Giuseppe et Marco vivent à l'endroit où ils sont nés. Ils se sont reconstruit une nouvelle vie en apprenant à aimer et à honorer la terre : la légèreté des mottes de terre humides entre leurs doigts, l'effort joyeux de l'émondage, le soin envers les fruits de la nature. Ils attendent que le printemps soit bien avancé pour admirer les fleurs de l'olivier. En été ils s'extasiaient devant les changements des petits fruits qui varient de couleur et grandissent avec reconnaissance. Les jours du broyage et du pressurage sont les plus heureux. Le liquide jaune d'or obtenu est le résultat d'une passion secrète que les événements de la vie ont fait apparaître.

Il n'est pas rare de les voir ensemble, au coucher du soleil, s'attarder au milieu des oliviers et embrasser leurs troncs tordus et noueux. Le soleil qui baisse doucement en caresse les feuilles argentées et c'est là, entre le feuillage bas et ombreux que les deux frères trouvent chaque jour leurs véritables bijoux.

Irene Barbagallo

In aereo, durante il viaggio di ritorno, rimasero in silenzio, entrambi assorti.

Trascorsero alcuni mesi. A ottobre ritornarono in Puglia per affidare a un'agenzia il compito di vendere casale e terreno ma, quando furono sul posto, sembrarono dimenticarsene e trascorsero due giornate camminando tra gli ulivi, soffermandosi a osservare i piccoli frutti di un verde intenso che avevano preso il posto dei fiorellini. In un grande locale seminterrato del casale trovarono un frantoio e un torchio, di cui ignoravano le funzioni. Si guardarono senza parlare e, tornati a Milano, si dedicarono per alcune settimane allo studio dell'olivicoltura.

Sono trascorsi alcuni anni. Oggi Giuseppe e Marco vivono nel luogo in cui sono nati. Hanno ricostruito una nuova vita imparando dalla morbidezza delle zolle umide tra le dita, dalla fatica gioiosa della potatura, dalla cura verso i frutti della natura, ad amare e a onorare la terra. Aspettano la primavera inoltrata per ammirare le mignole. In estate si estasiavano dinanzi ai mutamenti dei piccoli frutti che cambiano colore e crescono grati. I giorni della frangitura e della torchiatura sono i più felici. Il liquido giallo oro ottenuto è il risultato di una passione nascosta che le occasioni della vita hanno fatto emergere.

Non è raro vederli al tramonto, insieme, soffermarsi tra gli ulivi e abbracciarne i tronchi contorti e nodosi. Il sole che cala lieve ne accarezza le foglie argentate ed è lì, tra quelle fronde basse e ombrose, che i due fratelli ritrovano ogni giorno i loro veri gioielli.

Irene Barbagallo

Que la Madone vous accompagne

«Mes frères, j'ai une communication importante à vous faire. Je vous prie de me rejoindre dans le réfectoire».

Père Rocco semblait avoir eu une illumination. Son attitude grave et sérieuse ne correspondait pas aux éclairs de lumière qui, comme des étincelles, sortaient de ses yeux. Il semblait pris par la frénésie de voir se matérialiser, le plus tôt possible, l'idée que le Saint Esprit lui avait inspiré.

Une fois arrivés dans le réfectoire, les frères, silencieux et étonnés par cette convocation inhabituelle attendaient la révélation. Père Rocco était arrivé récemment à Naples, envoyé par le Pape pour occuper la fonction de «Missionnaire citoyen». Les peines et les misères de la ville étaient si nombreuses qu'il fallait une intervention. La Curie devait réussir là où Ferdinand avec ses gardes et son armée n'étaient pas en mesure d'arriver.

Arrêter la séquence d'horreurs et de crimes qui se déroulaient dans les rues à la faveur de la nuit.

«Mes chers frères, comme vous le savez, j'ai été convoqué par le Roi Ferdinand. L'accueil que notre Souverain m'a préparé n'a pas été le meilleur. Vous devez savoir qu'il nous accuse des dégâts que ses travaux d'éclairage ont subi. Au cours des derniers mois, le Roi avait ordonné que tous les recoins et les portes d'entrée des édifices publics soient éclairés pendant la nuit pour assurer l'ordre et la sécurité. Malheureusement, l'initiative n'a pas plu à tous ces pécheurs qui n'attendaient que l'obscurité pour commettre des agressions, des vols, des violences et faire

Ca' a' Maronna te accompagni

«Fratelli, ho da farvi una comunicazione importante. Vi prego di raggiungermi nel refettorio».

Padre Rocco pareva aver avuto un'illuminazione. Il suo atteggiamento grave e serio non si conciliava con i lampi di luce che, come scintille, guizzavano fuori dalle orbite degli occhi. Sembrava preso dalla frenesia di vedere quell'idea che lo Spirito Santo aveva ispirato nella sua mente materializzarsi il prima possibile.

Giunti nel refettorio, i confratelli, silenziosi e stupiti da quella inconsueta convocazione, attendevano la rivelazione. Padre Rocco era giunto da poco a Napoli mandato dal Papa a ricoprire l'incarico di "Missionario cittadino". Erano così tante le pene e le miserie della città che occorreva un intervento. La curia doveva arrivare lì dove Ferdinando con le guardie e il suo esercito non era in grado di giungere. Arrestare la sequela di orrori e delitti che si consumavano per le strade con il favore delle tenebre.

«Cari Fratelli, come sapete sono stato convocato alla presenza di Re Ferdinando. L'accoglienza che il nostro Sovrano mi ha preparato non è stata delle migliori. Dovete sapere che incolpa noi dei danni che le sue opere di illuminazione hanno subito. Negli ultimi mesi il Re aveva ordinato che tutti gli angoli e i portoni dei palazzi pubblici fossero illuminati durante la notte per garantire ordine e sicurezza. Purtroppo, l'iniziativa non è piaciuta a tutti quei peccatori che non attendono altro che sia buio per trarre profitto da aggressioni, rapine, furti, violenze

du commerce illégal. Et ainsi l'huile a été volée et les lampes ont été détruites. Ferdinand est convaincu que la raison de ces méfaits réside dans notre incapacité à instruire le peuple à propos des dangers que l'âme court quand elle s'éloigne du chemin de Dieu. Pour cette raison, il demande à notre Curie de dédommager des dégâts et de restaurer le système d'éclairage. Vous, vous connaissez mes plans. Nous ne pouvons gaspiller de l'argent en achetant des outres d'huile d'olive précieuse pour éclairer les rues. Nous avons le devoir de subvenir aux hospices et aux hôpitaux pour les pauvres et les malades de la peste; nous ne pouvons subir également la menace du Roi qui consiste à prendre pour lui de l'argent provenant des quêtes et des dons. D'ailleurs je vous confesse que j'ai épié ce qui se passe dans les rues, et l'huile d'olive n'est certainement pas volée par de dangereux malfaiteurs, mais par de pauvres femmes qui n'ont qu'un souhait, celui de donner à manger à leurs enfants rachitiques. Comment puis-je condamner à la damnation éternelle ceux qui prennent un peu d'huile parce qu'ils ont faim? Et ainsi, mes chers frères, j'ai passé une nuit sans sommeil le cœur lourd invoquant le Paraclet pour qu'il envoie en rêve à Ferdinand un ange afin de le faire changer d'idée. Vous savez que Dieu nous offre des solutions qui sont souvent bizarres et au-delà de notre capacité d'imagination. Je ne vous dirai rien d'autre, mais je vous prie de travailler activement pour peindre des icônes de notre Mère Céleste et de tous les Saints. En temps voulu, je vous expliquerai».

e mercimonio. E così l'olio è stato rubato e le lampade sono state distrutte. Ferdinando è convinto che la ragione risieda nella nostra incapacità di istruire il popolo sui pericoli che l'anima corre quando si allontana dalla strada di Dio. Per questo chiede alla nostra curia di risarcire il danno e ripristinare le opere. Voi sapete quali sono i miei piani. Non possiamo sperperare i soldi comprando otri di prezioso olio di oliva per illuminare le strade. Noi abbiamo il dovere di provvedere ad ospizi e ospedali per i poveri e malati di peste, non possiamo subire anche la minaccia del Re di attingere risorse per sé dai nostri proventi di questue e donazioni. Tra l'altro, vi confesso che ho spiato cosa accade per le strade, e l'olio d'oliva non è certo rubato da pericolosi malviventi, ma da povere donne che non sperano altro che dare un po' di nutrimento ai loro bambini rachitici. Come faccio a condannare alla dannazione eterna chi prende un po' d'olio per fame? E così cari fratelli, con il cuore pesante ho trascorso una notte insonne invocando il Paraclito di mandare in sogno a Ferdinando un angelo che potesse fargli cambiare idea. Voi sapete che le soluzioni che Dio ci offre sono spesso bizzarre e al di là della nostra capacità immaginativa. Non vi dirò oltre, ma vi prego di lavorare alacremente per dipingere icone della nostra Madre Celeste e di tutti i Santi. A tempo debito, vi spiegherò».

Comment dire non au Père Rocco? Et ainsi, la Curie fut transformée en un véritable atelier d'art sacré. Ils n'avaient qu'un seul mois. Père Rocco avait convoqué une assemblée de fidèles dans la cathédrale.

Chaque famille qui avait reçu une grâce pourrait recevoir une sainte image à mettre à l'extérieur de sa propre maison.

Les frères de Père Rocco pensèrent qu'il s'agissait d'une idée formidable pour revigorer la foi du peuple et pour inspirer un comportement vertueux aux citadins. Et donc, lorsque le travail fut presque fini, ils ne purent s'empêcher de faire l'éloge de cette idée devant son promoteur, qui, cependant, ne pouvait que sourire devant leur naïveté.

«Mes chers Frères, mais vous croyez vraiment qu'il suffit d'une image de la Vierge pour changer les mœurs des gens? Mon ambition, bien qu'inspirée par le Tout-Puissant, a un but "plus terre à terre" comme on dit à Naples! J'ai pensé que ce sera la dévotion qui rendra les rues plus sûres. Tous ceux qui ont reçu une grâce ne pourront que se sentir obligés de remplir d'huile à leurs frais les lampes votives. D'autre part, qui est si audacieux pour voler l'huile aux Saints? Vous verrez comment est le peuple à Naples: ils se battront pour allumer les lampes à la Vierge! En espérant que la Madone nous accompagne et que Ferdinand change d'idée».

Maria Lisa Clodoveo

Come dire di no a Padre Rocco? E così la curia fu trasformata in una vera e propria officina di arte sacra. C'era un solo mese di tempo. Padre Rocco aveva convocato un'assemblea di fedeli al Duomo. Ogni famiglia che aveva ricevuto una grazia avrebbe potuto ricevere un'immagine santa da porre all'esterno della propria casa.

I confratelli di Padre Rocco ritennero si trattasse di un'idea formidabile per rinvigorire la fede del popolo e ispirare una condotta retta nei cittadini. E così, quando l'opera fu quasi conclusa, non poterono fare a meno di elogiare l'idea alla presenza del proponente, il quale, però, non poté non sorridere della loro ingenuità.

«Cari Fratelli, ma davvero credete che basti l'immagine della Madonna per cambiare i costumi di vita della gente? La mia ambizione, per quanto ispirata dall'Altissimo, si pone scopi, come direbbero a Napoli, "più terra terra"! Ho pensato che sarà la devozione a rendere le strade più sicure. Chi ha avuto la grazia non potrà fare a meno di riempire d'olio, a proprie spese, le lampade votive. D'altro canto chi volete che sia così ardito da rubare l'olio ai Santi? Vedrete com'è il popolo a Napoli: faranno a gara a chi accende più lampade alla Vergine! Con la speranza che la Madonna ci accompagni e Ferdinando cambi idea!».

Maria Lisa Clodoveo

La libellule de la veille de la Saint Jean

Pendant le solstice d'été on jouit du jour le plus long de l'année, puisque le Soleil atteint une inclinaison positive maximale par rapport à l'Équateur céleste, pour reprendre ensuite le chemin inverse.

Pour tout le monde c'est le début de l'été mais pour moi c'est seulement la nuit la plus brève, celle que j'ai toujours aimée dès mon enfance, quand on se préparait pour la veille de la Saint Jean et qu'on allumait le feu de joie autour duquel on dansait pendant toute la nuit, en attendant l'aube du nouveau jour.

Cette nuit-là était toujours précédée d'un jour de grande agitation, pendant lequel on se démenait pour récupérer de vieilles chaises, des balais abîmés, des tables auxquelles il manquait un pied, des caisses, des branches et de vieux journaux qu'on empilait dans la cour. La pile devait être haute, plus haute que celle de l'année précédente, afin que les flammes, s'élevant vers le ciel, puissent laisser échapper les esprits malins, les sorcières et les démons, jamais satisfaits de leur désir de tourmenter les pauvres gens.

Les filles savaient que cette nuit-là serait propice à l'amour parce que, dans les histoires transmises de mère en fille, on contait que la veille de la naissance de Baptiste était la nuit des «épousailles». Le Soleil et la Lune se rencontraient, et à partir de leur union des énergies positives étaient générées avec des effets bénéfiques sur toute la Terre, sur les champs cultivés, sur les bêtes, dans les étables et dans les cœurs de ceux qui, cette nuit-là, étaient ouverts à l'amour.

La raison de ma joie était différente: c'était la seule nuit de l'année pendant laquelle on pouvait rester éveillé tard dans la nuit. Depuis toujours, j'étais la dernière à m'endormir et la première à me réveiller: je n'ai jamais supporté les moments qui précèdent le sommeil, ni le laps de temps avant la veille.

La libellula della vigilia di San Giovanni

Nel giorno del solstizio d'estate si gode del dì più lungo dell'anno, poiché il Sole raggiunge la sua massima inclinazione positiva rispetto all'Equatore celeste, per poi riprendere il cammino inverso.

Per tutti comincia l'estate ma per me è solo la notte più breve, quella che ho sempre amato sin da bambina, quando ci preparavamo per la vigilia di San Giovanni e si accendeva il falò intorno al quale si ballava per tutta la notte, aspettando l'alba del nuovo giorno.

Quella notte era sempre preceduta da un giorno di gran fermento, in cui ci prodigavamo per recuperare vecchie sedie, scope spelacchiate, tavoli senza una gamba, cassette, rami e vecchi giornali che venivano accatastati nell'aia. La catasta doveva essere alta, più di quella dell'anno precedente, affinché le fiamme, salendo in cielo, potessero mettere in fuga gli spiriti maligni, le streghe e i demoni, mai paghi nel dare tormento alla povera gente.

Le ragazze sapevano che quella notte sarebbe stata propizia all'amore perché, nelle storie tramandate da madre in figlia, si narrava che la vigilia della nascita del Battista era la notte dello "sposalizio". Sole e Luna si incontravano, e dalla loro unione si generavano energie positive con effetti benefici su tutta la Terra, sui campi coltivati, sulle bestie, nelle stalle e nei cuori di chi, quella notte, fosse aperto all'amore.

Per me il motivo di gioia era diverso: era l'unica notte dell'anno in cui si poteva star svegli fino a tardi.

Da sempre, ero l'ultima ad addormentarsi e la prima a svegliarsi: non ho mai sopportato quei momenti che precedono il sonno, né lo spazio prima della veglia.

Cette nuit-là, finalement, était comme je la désirais: libre de contraintes et d'obligations.

Mais cette journée ne fut pas comme je l'avais imaginée: j'aurais vivement voulu danser, sauter et crier tout le temps comme mes autres copains, mais contrairement à ma nature, je m'étais affaissée près du feu. J'avais la tête étourdie et une frénésie nerveuse traversait mon corps. Puis, mes yeux devinrent lourds face à la danse des langues de feu et des étincelles du feu de joie et lentement, sans que je m'en aperçoive, ils se fermèrent. L'attente que j'avais cultivée, celle d'être une partie de la danse d'amour, s'était dissoute sans que ma volonté ne puisse rien faire pour s'y opposer.

Au sommet de mon sommeil le plus profond, je sentis une main noueuse et rugueuse frôler la peau de mon visage. Je me réveillai, en me frottant les yeux encore endormis, au son d'une voix rauque qui répétait avec insistance mon prénom: «Libel! Libel! Vite, réveille-toi, le temps presse! Nous devons tout faire avant le lever du soleil!». C'étaient la main et la voix de Lula, la femme âgée qui vivait près du puits, dans les environs.

Elle m'emmena chez elle et, en silence, elle versa l'eau limpide et cristalline dans la seule assiette émaillée de blanc qu'elle possédait encore. Puis, de la main gauche, elle prit la bouteille d'huile, mit un doigt de la main droite dans le goulot et la retourna. Ce liquide parfumé, vert et brillant, recouvrit la phalange et se cacha sous l'ongle. Un filet coula le long de son poignet. Elle sortit le doigt et, avec des mouvements rapides et nets, elle laissa tomber les gouttes dans l'assiette. Contrairement à toutes les lois de la physique, les gouttes d'huile, au lieu de rester unies et compactes, se mêlèrent à l'eau jusqu'à disparaître complètement. Soudain, j'eus l'impression qu'une ombre

Quella notte, finalmente, era come la desideravo: libera da vincoli e obblighi.

Quella giornata non fu però come l'avevo immaginata: avrei fortemente voluto ballare, saltare e urlare tutto il tempo come gli altri miei compagni, ma contrariamente alla mia natura, mi ero accasciata vicino al fuoco. Sentivo la testa frastornata e una frenesia nervosa percorreva il mio corpo. Poi i miei occhi si fecero pesanti di fronte alla danza delle lingue di fuoco e delle scintille del falò e lentamente, senza che me ne accorgessi, si chiusero. L'aspettativa che avevo coltivato di essere parte della danza d'amore si era dissolta senza che la mia volontà potesse far nulla per opporsi.

Nel culmine del sonno più profondo sentii una mano nodosa e ruvida sfiorare la pelle del mio volto. Mi svegliai, stropicciandomi gli occhi ancora assonnati, al richiamo di una voce rauca che ripeteva insistentemente il mio nome: «Libel! Libel! Presto, svegliati, non c'è più tempo! Dobbiamo fare tutto prima che nasca il Sole!». Erano la mano e la voce di Lula, l'anziana donna che viveva vicino al pozzo, poco lontano da lì.

Mi portò in casa sua e, in silenzio, versò l'acqua limpida e cristallina nell'unico piatto che possedeva ancora smaltato di bianco. Con la mano sinistra, poi, prese la bottiglia dell'olio, infilò il dito destro nel collo e la capovolse. Quel liquido profumato, verde e lucido, ricoprì la falange e si nascose sotto l'unghia. Un rivolo scivolò lungo il polso. Estrasse il dito e, con movimenti rapidi e netti, lasciò cadere le gocce nel piatto. Contrariamente a tutte le leggi della fisica, le gocce d'olio, anziché rimanere coese e compatte, si sciolsero nell'acqua fino a scomparire del tutto. All'improvviso ebbi l'impressione che un'ombra

apparaissait devant moi: tout d'abord petite, ensuite de plus en plus grande, jusqu'à se dissoudre en perdant peu à peu ses contours dans l'obscurité.

«Libel! Libel! Tu as vu? Quelqu'un t'envie! Des yeux jaloux et méchants t'ont regardée et ont jeté sur toi un terrible mauvais œil! Je m'en étais aperçue, tu sais? Tu n'étais plus la même! Le visage pâle, les yeux brillants, le sourire éteint... Grâce à Dieu maintenant, avec l'huile, je peux le conjurer! Passe-moi les ciseaux qu'on le coupe et qu'on le chasse une fois pour toute!».

Longtemps après cet événement, même si je ne sais ce qu'il y avait de réel dans ce rituel mystérieux, je m'étonne de penser que l'intervention de Lula, cette étrange nuit-là, a dénoué un nœud que j'avais au-dedans. À partir de ce moment-là la libellule, qui était encore enfermée en moi, fut libre de voler dans cet univers impénétrable entre rationalité et mystère.

Maria Lisa Clodoveo

mi comparisse davanti: prima piccina, poi via via più grande, fino a dissolversi perdendo pian piano definizione nell'oscurità.

«Libel! Libel, hai visto? Qualcuno è invidioso di te! Occhi gelosi e cattivi ti hanno guardato lanciando su di te un terribile malocchio! Me n'ero accorta, sai? Non eri più tu! La faccia pallida, gli occhi lucidi, il sorriso spento... Grazie a Dio ora, con l'olio, posso scioglierlo! Passami le forbici che lo tagliamo e lo scacciamo via una volta per tutte!».

A distanza di tanto tempo da allora, pur non sapendo quanto ci fosse di reale in quell'arcano rito, mi sorprende a pensare che l'intervento di Lula quella strana notte abbia sciolto un nodo che sentivo dentro.

Da quel momento la libellula, che era ancora chiusa in me, fu libera di volare in quell'universo imperscrutabile tra razionalità e mistero.

Maria Lisa Clodoveo

L'héritage

Lors de la dernière réunion de rédaction, le directeur avait défendu, enthousiaste, la proposition hebdomadaire de Giancarlo. Il s'agissait d'une publication spéciale de dix pages concernant la fuite des cerveaux. Je fus impliquée dans ce projet, même si cette idée ne m'enthousiasmait pas du tout. Nous aurions dû chercher des cerveaux, nés, grandis et formés dans les Pouilles, qui avaient réussi à l'étranger. En donnant à tout cela une dimension strictement économique: combien leur formation avait coûté à l'Italie, combien de richesses ils produisaient en terres étrangères, combien en perdait l'Italie etc.

Ce fut à cette occasion que je me retrouvai face au curriculum et à l'étrange personnage de Francesco Montanaro. Effectivement, il s'agissait bien d'une personne appartenant à la fuite des cerveaux, mais son voyage avait prévu aussi le retour au pays. Je l'appelai pour organiser une interview. Voix aigüe, ton calme, rythme lent. Pédant, prétentieux, arrogant. Je m'énervai à plusieurs reprises, j'aurais voulu lui dire qu'il n'avait encore gagné aucun prix, et encore moins le Nobel pour l'économie. Il me dit que nous aurions pu nous voir le surlendemain dans son domaine: de nombreux hectares se trouvant à une quarantaine de kilomètres des bruits et de la pollution de la ville. Sans veste, ni cravate.

Il se présenta à moi vêtu d'un polo à manches courtes, le visage et les bras hâlés par le soleil et sur les mains les marques du travail aux champs. L'homme pédant, prétentieux et arrogant avait disparu, il s'était dissout, cassé en mille morceaux. Il me dit qu'il n'avait pas de bureau et que nous aurions parlé d'une manière plus confortable sous l'un de ses oliviers séculaires. Là, à son aise, il commença à me raconter son histoire.

L'eredità

Durante l'ultima riunione di redazione, il direttore aveva appoggiato, entusiasta, la proposta settimanale di Giancarlo. Uno speciale di dieci pagine sui cervelli in fuga. Fui coinvolta, anche se l'idea non mi entusiasmava per niente. Avremmo dovuto cercare cervelloni, nati, cresciuti e formati in Puglia, che avessero sfondato all'estero. Il tutto in taglio strettamente economico: quanto era costata la loro formazione all'Italia, quanta ricchezza producevano in terra straniera, quanta ne perdeva l'Italia e bla bla bla...

Fu in quell'occasione che incappai nel curriculum e nello strano personaggio di Francesco Montanaro. Era sì un cervello in fuga, ma il suo viaggio aveva previsto anche il ritorno in patria. Lo chiamai per fissare un'intervista. Voce stridula, tono pacato, ritmo lento. Saccente, presuntuoso, arrogante. Mi innervosì a più riprese, avrei voluto dirgli che non aveva vinto ancora nessun premio, né tanto meno il Nobel per l'economia. Mi disse che avremmo potuto vederci due giorni dopo nella sua tenuta: tanti ettari distanti quaranta minuti dai rumori e dallo smog della città. Senza giacca, né cravatta.

Mi si presentò davanti in polo a maniche corte, il viso e le braccia colorate dal sole e sulle mani i segni del lavoro nei campi. Il saccente, presuntuoso e arrogante era sparito, dissolto, frantumato. Mi disse che non aveva un ufficio e che sotto uno dei suoi ulivi secolari avremmo parlato meglio. Lì, a suo agio, cominciò a raccontarmi la sua storia.

Une licence en économie, une autre en Informatique, une carrière soudaine et des dollars, avec de nombreux zéros. Une décennie de succès américains avant le coup de fil qui lui aurait changé ce que l'on pouvait définir comme une vie parfaite. Un accident le rendait à la fois orphelin et héritier des terres de famille.

«Je mis une fraction de seconde pour décider que ces oliviers avaient besoin de moi. J'ai appris le métier de mon papa et de mon grand-père, quand désormais, ce qui me restait d'eux n'était que le nom et l'entreprise familiale. Et maintenant, je cultive les oliviers, je conduis et j'utilise le tracteur, j'organise la récolte des olives et je produis l'huile».

Pendant qu'il parlait, ses yeux s'illuminaient. Je n'ai jamais vu personne capable de transmettre une telle passion tout simplement en décrivant son propre travail. Chaque jour il contrôlait toutes les étapes de la filière de production à la recherche d'une amélioration même infime.

En peu de temps l'huile Montanaro avait conquis les plus grands marchés européens, elle s'apprêtait à débarquer outre Atlantique et, encore plus tôt, elle avait ramené dans les Pouilles le jeune manager faisant carrière et prêté provisoirement à l'Amérique.

Santa Colella

Una laurea in Economia, un'altra in Informatica, una carriera repentina e dollari, con tanti zeri. Un decennio di successi americani prima della telefonata che gli avrebbe cambiato quella che si definisce una vita perfetta. Un incidente lo rendeva contemporaneamente orfano ed erede delle terre di famiglia.

«Impiegai una frazione di secondo a decidere che questi ulivi avevano bisogno di me. Ho imparato il mestiere di papà e di nonno, quando ormai, di loro, mi era rimasto solo il cognome e l'azienda di famiglia. E adesso, coltivo gli ulivi, guido e uso il trattore, organizzo la raccolta delle olive e produco olio».

Mentre parlava, i suoi occhi si illuminavano. Non ho mai visto nessuno trasmettere così tanta passione semplicemente descrivendo il proprio lavoro. Ogni giorno passava in rassegna tutti gli step della filiera di produzione in cerca di un miglioramento seppur minimo.

In poco tempo l'olio Montanaro aveva conquistato i più grandi mercati europei, si apprestava a sbarcare oltre oceano e, ancor prima, aveva riportato in Puglia il giovane manager in carriera provvisoriamente prestato all'America.

Santa Colella

Leçon de chimie

Suivre les cours de chimie organique pendant la deuxième année d'Université était très astreignant, surtout pour moi. La nouvelle s'était répandue que mes prises de notes étaient meilleures que le manuel et, donc, j'eus la responsabilité de transcrire les cours pour ensuite passer le matériel recueilli aux autres étudiants du cours qui, pendant ce temps, se sentaient libres de se distraire. Je m'asseyais toujours entre les mêmes camarades: à ma gauche, un activiste politique qui feuilletait *l'Unità* et, à ma droite, une étudiante paresseuse qui gribouillait sur son cahier, en pensant avec nostalgie à son dernier amour.

Ce jour-là, le cours porta sur la saponification des acides gras. À ce point, moi aussi, je me distrayais. En un instant, je voyageai par l'esprit de cette salle universitaire à la maison de mes grands-parents, où, il y a plus de 10 ans en arrière, sans m'en rendre compte, j'avais acquis de nombreuses notions de chimie appliquée que j'étais en train de recomposer comme un puzzle, entre savoirs scientifiques et coutumes.

Pour mes aïeux, c'était la couleur de l'huile qui en déterminait l'usage.

Verte, comme les drupes âpres, c'était l'huile «nouvelle», celle de la dernière année, piquante et amère, utilisée pour assaisonner les crudités et les légumes verts, conservée dans une huilière en aluminium à long bec.

Jaune, comme l'or, utilisée pour les sauces ou les fritures, stockée dans une bouteille au verre sombre, dont ma grand-mère savait habilement en doser le flux avec le pouce, pour ensuite se lécher le doigt.

Je me souviens de la préparation des *panzerotti* comme un moment de grande joie dans la famille auquel participaient toutes les générations.

Lezioni di Chimica

Durante il secondo anno di università, seguire le lezioni di chimica organica era molto impegnativo, soprattutto per me. Si era sparsa la voce che i miei appunti fossero migliori del libro di testo e, quindi, fui investita dalla responsabilità di trascrivere le lezioni per poi passare il materiale raccolto ai colleghi di corso che, nel frattempo, si sentivano liberi di distrarsi. Sedevo sempre tra gli stessi compagni: alla mia sinistra, un attivista politico che sfogliava l'Unità mentre, alla mia destra, una collega svogliata scarabocchiava sul quaderno, pensando con nostalgia all'ultimo amore.

Quel giorno la lezione riguardò la saponificazione degli acidi grassi. A quel punto mi distrassi anch'io. In un attimo, viaggiai col pensiero da quell'aula universitaria a casa dei miei nonni, più di dieci anni indietro nel tempo, dove, inconsapevolmente, avevo imparato tante nozioni di chimica applicata che ora stavo ricomponendo come un puzzle, tra sapere scientifico e consuetudini.

Per i miei avi, era il colore dell'olio a suggerirne l'impiego.

Verde, come le drupe acerbe, era l'olio "nuovo", quello dell'ultima annata, piccante e amaro, usato per condire a crudo e per le verdure, conservato nell'oliera di alluminio a becco lungo.

Giallo, come l'oro, usato per i soffritti o la frittura, stoccato nella bottiglia scura di vetro, da cui nonna sapeva abilmente dosarne il flusso col pollice, per poi leccarsi il dito.

Ricordo la preparazione dei panzerotti come un momento di grande gioia in famiglia che coinvolgeva tutte le generazioni.

Elle, elle pétrissait la farine et l'eau, maman étendait la pâte, ma tante farcissait le *fritelle* et ensuite, nous les enfants, nous entrions en scène, pour les fermer, en coupant la pâte en excès tout autour avec la roulette dentelée. La friture suivait tout un culte chimiquement fondé : il fallait repérer, approximativement, la bonne température de l'huile avant d'immerger les *panzerotti* dans la poêle.

Noire, c'était l'huile usagée. À la maison circulait une burette en zinc avec un petit bec, que grand-mère utilisait pour huiler la machine à coudre ou les portes qui grinçaient, une cause de litiges vifs avec mon grand-père qui la lui volait en cachette, pour huiler les engrenages de son vélo et de la presse, au moment des vendanges.

Avec ce qui restait de l'or noir on préparait à la maison le savon. Ma grand-mère achetait de la soude caustique chez Don Saverio, le pharmacien, à dissoudre à chaud dans une grosse marmite faite exprès. Elle versait, ensuite, cet amalgame dans une petite caisse en bois traversée verticalement et perpendiculairement par de petits morceaux de planches de façon que, en le démoulant, on puisse obtenir de nombreux pains de savon, de même dimension.

Quelques heures plus tard, c'est moi qui intervenais : avec un poinçon, je m'amusais à graver de petites fleurs sur les savonnets, pour les embellir, en montrant avec orgueil mes petites créations.

À la maison on ne jetait rien : l'huile usagée qui restait on la donnait à Peppinello, - qui passait une fois par mois dans les petites rues du village en poussant à la main une charrette - avec lequel on finissait toujours par se disputer

Lei impastava acqua e farina, mamma stendeva "la massa", zia farciva le frittelle e poi entravamo in scena noi bambini, a sigillarle, tagliando la pasta in eccesso "torno torno" con la rotella dentellata. La frittura aveva tutto un culto chimicamente fondato: bisognava individuare, ad occhio, la temperatura giusta dell'olio prima di immergere i panzerotti nella "frisola".

Nero era l'olio esausto. In casa circolava una pompetta di zinco col beccuccio sottile, che nonna impiegava per lubrificare la macchina per cucire o le porte cigolanti, motivo di acerrimi litigi col nonno che gliela rubava di nascosto, per ungere gli ingranaggi della bicicletta o del torchio, al momento della vendemmia.

Con il resto dell'oro nero si preparava in casa il sapone. Nonna comprava la soda caustica da Don Saverio il farmacista, da sciogliere a caldo in un pentolone apposito. Versava, poi, quell'amalgama in una cassetta di legno traversata "croce e scroce" con pezzi di tavola in modo che, sformandola, si potessero ottenere tanti panetti di sapone, tutti uguali tra loro.

Qualche ora dopo entravo in gioco io: con un punteruolo mi divertivo ad incidere fiorellini sulle saponette, per abbellirle, mostrando con orgoglio le mie piccole creazioni.

In casa non si buttava via niente: gli avanzi dell'olio esausto si davano a Peppinello, che passava una volta al mese per le viuzze del paese spingendo a mano un carretto, con cui si finiva sempre a litigare

pour convenir d'un troc équitable, balais, seaux et bassines en plastique. Une fois, ma grand-mère reçut en échange une poupée en chiffon, pour moi toute seule, avec laquelle joue maintenant ma fille, avec le même amour que je montrais alors, bien qu'elle soit décolorée par le temps et par son utilisation.

Malgré ce moment de distraction, l'examen fut un succès. Je courus à la maison et la retrouvai à la cuisine; j'exhibai avec orgueil mon carnet de notes, je lui montrai cet incroyable 20 sur 20. À ce moment-là elle était en train de pétrir la *focaccia*, les mains sales d'huile, elle m'embrassa et me mit affectueusement de l'huile sur le bout du nez, me félicitant.

«C'est bien ma fille, c'est bien!».

Maria Antonietta Colonna

per concordare un baratto equo con scope, secchi e bacinelle di plastica. Una volta, nonna ricevette in cambio una bambola di pezza, tutta per me, con cui ora ci gioca mia figlia, con lo stesso amore con cui lo facevo io allora, nonostante sia scolorita dal tempo e dall'uso.

Malgrado quel mio momento di distrazione, l'esame fu un successo.

Corsi a casa, raggiungendola in cucina e, sventolando con orgoglio il mio libretto, le mostrai quello sfolgorante "trenta e lode". In quel momento stava impastando la focaccia, con le mani sporche di olio, mi abbracciò e mi unse affettuosamente la punta del naso, complimentandosi.

«Brava a quella figghia, bra'!».

Maria Antonietta Colonna

Intense et authentique

Lino rentrait chez lui, Margherita était serrée contre lui sur la moto. Les couleurs de l'été étaient désormais vives, les parfums intenses. Il prit la route parallèle et ralentit, il tourna à droite, Margherita s'accrocha plus fort et il se sentit heureux, plus heureux que lorsqu'il était parti, il y a quelques années, convaincu que la liberté se trouvait à l'intérieur des villes enfumées. Ils parcoururent d'autres routes, plus internes, ils se perdirent dans l'azur intense de l'horizon, la terre rouge et sèche les recouvrit de poussière, jusqu'aux murets en pierre blanche qui gardaient les arbres séculaires. Certains d'entre eux, par leur aspect, semblaient implorer de la compagnie, alors ils descendirent et enlevèrent leurs casques. Le vent fut une caresse sur leurs visages rougis et dans leurs cheveux.

«Alors, est-ce qu'elle te plaît?» dit Lino, mais il ne s'attendait pas au regard fasciné de Margherita face à l'olivieraie.

«C'est magnifique! Je ne me l'imaginai pas comme ça».

Ils s'approchèrent d'un tronc, il lui prit les mains et ils touchèrent ensemble l'écorce.

«Est-ce que tu sais que c'est un cadeau des dieux?»

«Qu'est-ce que tu veux dire?».

Lino sourit.

«Voilà, cette plante précieuse fut extraite de la terre à l'occasion d'une compétition que Zeus avait organisée entre ses fils, là-haut dans l'Olympe, et qui avait comme récompense la souveraineté de l'Attique. À la fin seulement Athéna et Poséidon restèrent en lice. Alors le dieu de la mer fit émerger de l'écume des vagues un cheval splendide, mais quand Zeus vit cette nouvelle plante dans les mains de la déesse de la sagesse il n'eut pas d'hésitation: elle serait plus importante que tout autre chose pour les hommes. Donc...».

Intenso e genuino

Lino tornava a casa, Margherita stretta a lui sulla moto. I colori dell'estate ormai accesi, i profumi intensi. Infilò la complanare e rallentò, curvò a destra, Margherita si aggrappò più forte e lui si sentì felice, più felice di quando era partito qualche anno prima, illudendosi che la libertà si trovasse tra il chiuso di città fumose. Percorsero altre strade, più interne, si persero tra l'azzurro carico dell'orizzonte, li impolverò la terra rossa e secca, fino ai muretti di pietra bianca a custodire alberi secolari. Alcuni col loro aspetto parevano implorare compagnia, così scesero e si sfilarono i caschi. Il vento fu carezza sui volti arrossati e tra i capelli.

«Allora, ti piace?» disse Lino, ma non si aspettava lo sguardo incantato di Margherita al cospetto dell'uliveto.

«Magnifico, non me lo immaginavo così».

Si avvicinarono a un tronco, lui le prese le mani e insieme toccarono la corteccia.

«Lo sai che questo è un dono degli dei?».

«Che vuoi dire?».

Lino sorrise.

«Ecco, questa pianta preziosa fu tratta dalla terra in occasione di una gara che il padre Zeus aveva indetto tra i suoi figli, lassù nell'Olimpo, per premio la sovranità dell'Attica. Alla fine rimasero in lizza solo Atena e Poseidone. Il dio del mare allora fece emergere dalla spuma delle onde uno splendido cavallo, ma quando Zeus vide la nuova pianta tra le mani della dea della sapienza non ebbe esitazioni: sarebbe stata più importante per gli uomini di qualsiasi altra cosa. Quindi...».

«Donc?».

Margherita comprit que quelque chose de beau allait arriver dans sa vie. Lino fouilla dans la poche de son jean, il lui remit l'écrin bleu.

«J'ai pensé qu'il n'y avait pas un meilleur endroit pour cela».

Son regard lui sembla plus ardent que la terre sur laquelle ils marchaient et profond comme le ciel au-dessus d'eux.

Elle observa émue le petit anneau en or, c'était exactement celui qu'elle lui avait indiqué un jour, pour plaisanter, dans la vitrine d'une bijouterie, un jour désormais lointain et flétri. Elle eut l'impression que leur amour était en train de grandir avec la même puissance que cet arbre, l'émotion la fit rester sans voix. Il lui mit la bague au doigt et la tint dans ses bras jusqu'à ce que la lumière ne change d'intensité.

«Maintenant, qu'est-ce que t'en penses si on va manger une bonne bruschetta?» dit-il ensuite d'un air à la fois sérieux et amusé.

Voilà comment était Lino, pensa Margherita, identique à sa terre et à l'huile qu'il produisait, intense et authentique. Parfois un peu piquant.

Et elle l'aimait aussi pour cela.

Lidia Del Gaudio

«Quindi?».

Margherita sentì che qualcosa di bello stava per succedere nella sua vita. Lino si frugò nella tasca dei jeans, le consegnò l'astuccio blu.

«Ho pensato che nessun posto fosse migliore per questo».

Il suo sguardo le sembrò ardente più della terra che calpestavano e sgombro come il cielo sopra di loro. Osservò commossa il cerchietto d'oro, proprio quello che gli aveva indicato un giorno, per scherzo, nella vetrina di un negozio, ormai lontano e scolorito. Le sembrò che il loro amore stesse crescendo con la stessa potenza di quell'albero, l'emozione le tolse le parole. Lui le infilò l'anello e la tenne abbracciata fino a quando la luce non cambiò sostanza.

«Mo' che dici se ci andiamo a mangiare una bella bruschetta?» disse poi tra il serio e il divertito.

Ecco com'era Lino, pensò Margherita, uguale uguale alla sua terra e all'olio che produceva, intenso e genuino. A volte un po' piccante.

E lei lo amava anche per questo.

Lidia Del Gaudio

Le mystère de la pyramide babylonienne

«Nabo abandonna les enceintes sacrées – il marchait avec les hommes dans le désert jusqu'à la mer , aux îles de la mer grande, il trouva refuge au nord et là il y construisit un temple, une maison pour Amar-Ud». [Traduction d'un ancien texte babylonien Enuma Nabo Shamatu].

Sur les collines de Gallura les cigales poussent des cris aigus. Le vent sec souffle entre les rangs de deux armées différentes.

La première, nombreuse et primitive, avec des lames de silex, défend sa maison et ses enfants.

La deuxième, composée de vieux guerriers, en fuite de la plus mystérieuse et péremptoire défaite, cherche, au contraire, une maison pour Amar-Ud ou Maduk: leur Dieu.

Il y a seulement un jeune et orgueilleux olivier qui les sépare.

Les représentants des deux camps s'affrontent sous l'arbre. Cachée sur une branche, la cigale la plus insistante de toutes sort du chœur en remplissant l'air de silence.

Les lances babyloniennes en tueraient beaucoup mais pas autant qu'il y a d'adversaires. La lutte ne convient à personne, mais le vieux sarde a peur.

Qui sont ces hommes?

D'où viennent-ils?

Le Babylonien tente d'expliquer qu'ils n'ont pas d'intentions hostiles, qu'ils veulent seulement construire un temple. Mais la langue obscure augmente les distances et les yeux se plissent. Moins ils se comprennent, et plus la tension augmente. Des gouttes de sueur glissent sur les corps dans les deux formations. Les mains serrent les armes. Les muscles se tendent alors que la salive est déglutie.

Il mistero della piramide babilonese

“Nabo i sacri recinti abbandonò – nel deserto con gli uomini camminava, fino al mare, alle isole del grande mare a nord trovò rifugio e vi costruì un tempio, una casa per Amar-Ud”. [Traduzione da Enuma Nabo Shamatu, antico testo babilonese]

Sui colli della Gallura stridono le cicale. Il vento secco soffia tra le file di due diversi eserciti.

Il primo, numeroso e primitivo, con lame di selce, è in difesa della propria casa e dei propri figli.

Il secondo, fatto di guerrieri antichi, scappato dalla più misteriosa e perentoria delle disfatte, cerca, invece, una casa per Amar-Ud o Maduk: il loro Dio.

C'è solo un giovane e rigoglioso ulivo a separarli.

I rappresentanti dei due schieramenti si affrontano sotto l'albero. Camuffata su un ramo di questi, la più insistente tra tutte le cicale esce dal coro, riempiendo l'aria di silenzio.

Le lance babilonesi ne ucciderebbero tanti, ma non tanti quanti sono gli avversari. La lotta non conviene a nessuno, ma l'antico sardo ha paura.

Chi sono quegli uomini?

Da dove vengono?

Il Babilonese prova a spiegare che non hanno intenzioni ostili, che vogliono solo costruire un tempio. Ma la lingua oscura aumenta le distanze e gli occhi tremano. Più non si capiscono, più la tensione cresce. Gocce di sudore scivolano sui corpi, in entrambe le formazioni. Le mani stringono le armi. I muscoli si tendono mentre si deglutisce saliva.

Les battements de cœur s'accélérent. Le combat est imminent.

Une olive, comme une idée, tombe de l'arbre.

L'homme arrête de parler. Il fait un signe aux arrières et le guerrier lui amène une outre d'huile. Il l'offre.

Le vieux sarde observe le liquide, de l'index il recueille une goutte et la goûte. Ses pupilles se dilatent d'étonnement. Il prend l'olive au sol et à l'aide de ses mains il demande à l'autre si son intuition est correcte. Si cette boisson-là vient de ce fruit. Le babylonien hoche la tête.

L'homme comprend que dans cette offre de paix il y a le germe de la prospérité. Il sourit. Il prend un peu du vieux pain qu'il a dans la ceinture, il le plonge dans l'huile et court vers ses frères. Dès qu'ils le goûtent, ils parlent entre eux, enthousiastes. L'homme retourne sous l'olivier, il arrache une petite branche et l'offre à l'autre. La paix est scellée.

Les Babyloniens iront sur le Mont d'Accoddì pour construire leur temple, alors que l'olivier est encore là, après quatre mille ans environ, seul témoin d'une histoire que peut-être personne ne connaîtra jamais.

Carmine Del Mondo

Il battito accelera. Lo scontro è imminente.

Un'oliva, come un'idea, cade dall'albero.

L'uomo smette di parlare. Fa un cenno nelle retrovie e un guerriero gli porta un otre di olio. Lo offre.

L'antico sardo osserva il liquido, con l'indice raccoglie una goccia e lo assaggia. Le pupille si dilatano per lo stupore. Prende l'oliva da terra e con le mani chiede all'altro se la sua intuizione sia corretta. Se quella bevanda derivi dal frutto. Il Babilonese annuisce.

L'uomo capisce che in quell'offerta di pace ci sono i semi della prosperità. Sorride. Prende un po' dell'antico pane che ha nella cintola, lo immerge nell'olio e corre dai suoi fratelli. Appena questi lo provano, entusiasti parlano tra loro. L'uomo torna sotto l'ulivo, strappa un piccolo ramo e lo dona all'altro. La pace è suggellata.

I Babilonesi andranno sul Monte d'Accoddì per costruire il loro tempio, mentre l'ulivo è ancora lì, dopo quasi quattromila anni, unico testimone di una storia che nessuno, forse, conoscerà mai.

Carminè Del Mondo

La bouteille au bouchon rouge

Rosa avait beaucoup peiné pour attraper la poule et, maintenant, elle courait vite vers le pressoir avec la volaille qui gloussait sous son bras. Elle regrettait de s'en défaire, mais Gino aimait tellement les bruschettas avec la nouvelle huile.

Elle prit la bouteille pleine, au bouchon rouge qu'elle avait mis pour la reconnaître, et elle l'échangea contre la poule.

Sur le chemin du retour elle rencontra Marta qui pleurait, désespérée, au bord de la rue.

«Pourquoi tu pleures?».

«J'ai fait tomber l'huile que nous devons donner à maître Pasquino. Papa va me tuer».

Cela fendit le cœur de Rosa. Eprouvant de la peine, elle pensa à son Gino qui aurait coupé inutilement des tranches de pain. Elle prit la bouteille de son panier et elle la donna à Marta. «Tiens!» dit-elle, «Va-t-en et apporte celle-ci. Change le bouchon et personne ne s'apercevra de rien».

Marta sécha ses larmes.

«Et vous?».

«Oh, personne ne me tuera».

Marta l'embrassa et s'en alla chez elle, en tenant son cadeau serré contre elle.

Maître Pasquino était déjà à la maison devant la porte, et l'huile, encore fermée avec le bouchon rouge, passa directement entre ses mains.

L'homme, sur ses gardes, pénétra dans les petites rues du village, il s'arrêta sous la fenêtre de Tecla et il entendit le rire aigu qui remplit le cœur de joie. «Tecla!» l'interpella-t-il à voix basse. Deux seins plantureux se montrèrent à la fenêtre.

«Pasquì, maintenant je ne peux pas, mon mari est ici» dit-elle, «Viens plus tard».

La bottiglia col tappo rosso

Rosa aveva faticato non poco ad acciuffare la gallina e, ora, correva spedita verso il frantoio col pennuto strepitante sottobraccio. Le dispiaceva liberarsene, ma Gino desiderava tanto le bruschette condite con l'olio nuovo.

Ritirò la bottiglia piena, col tappo rosso che aveva messo per riconoscerla, e barattò la gallina.

Lungo la via di casa incontrò Marta, che piangeva disperata, sul ciglio della strada.

«Perché piangi?».

«Mi è caduto l'olio che dovevamo dare a mastro Pasquino. Papà mi ammazzerà».

A Rosa si rimpicciolì il cuore. Con dispiacere pensò al suo Gino che avrebbe tagliato inutilmente le fette di pane. Prese dalla sporta la bottiglia e la diede a Marta.

«Tieni» disse, «va' e porta questa. Cambia il tappo e non si capirà nulla». Marta si asciugò le lacrime.

«E voi?».

«Oh, a me non mi ammazzerà nessuno».

Marta l'abbracciò e si avviò verso casa, tenendo stretto il suo regalo.

A casa di Marta c'era già Mastro Pasquino davanti alla porta, e l'olio, ancora chiuso col tappo rosso, passò direttamente nelle sue mani.

L'uomo, guardingo, entrò nelle viuzze del paese, si fermò sotto la finestra di Tecla e sentì la risata squillante che gli allargò il cuore.

«Tecla!» gridò a bassa voce. Si affacciarono due seni prorompenti.

«Pasqui', ora non posso, c'è mio marito» disse, «vieni più tardi».

Il lui tendit son cadeau, elle étendit les bras et en faisant étalage de ses seins d'un geste plein de promesses, elle prit la bouteille. Tecla l'enveloppa avec une feuille de journal et la donna à son mari.

«Serafi, aujourd'hui, avant d'aller à la campagne, tu dois apporter ça à père Giusto, comme ça il va nous absoudre de nos péchés».

«Mais nous n'en avons pas de péchés».

«Tout le monde en a!».

Serafino apporta le paquet à père Giusto qui le remit à sa bonne. Elle ouvrit la porte et appela un garçon dans la rue.

«Eh! Apporte cette bouteille à Madame Clorinda et dis que c'est père Giusto qui l'envoie, ainsi elle lui coudra enfin sa nouvelle soutane».

Le garçon soupira, puis il exécuta l'ordre et il gagna trois bonbons. Clorinda ouvrit le paquet.

«Quelle merveille!» s'exclama-t-elle en regardant le liquide jaune comme l'or. «Mais il vient de la maison de père Giusto, il a dû se couvrir de péchés et a dû devenir mauvais» pensa-t-elle, en le refermant à toute vitesse.

«Commère Rosa, prenez cela avec la poule que vous trouverez dans le jardin avec les pattes attachées. C'est le *trappitaro* (l'huilier) qui me l'a envoyée, mais ça me dégoûte de lui tordre le cou. Demain vous m'aidez à nettoyer le grenier».

Une fois les travaux ménagers terminés, Rosa revint chez elle et elle libéra la poule. Dans la cuisine, elle trouva Gino avec le pain déjà grillé.

«Et l'huile?» elle ne répondit pas et pria Dieu que son mari ne soit pas trop déçu.

Elle déroula le paquet que Madame Clorinda lui avait donné et elle vit avec surprise la bouteille au bouchon rouge. Elle la serra contre sa poitrine et remercia le Ciel.

«Voilà, mon amour» dit-elle à Gino qui était debout avec les tranches de pain entre les mains, «Voilà, la nouvelle huile».

Franci Gi

Lui le tese il dono, lei allungò le braccia e, strizzando i seni in un gesto carico di promesse, afferrò la bottiglia. Tecla la avvolse con un foglio di giornale e la diede al marito.

«Serafi', oggi, prima di andare in campagna, devi portare questa a Don Giusto, così ci assolve dai peccati».

«Ma noi non ne abbiamo peccati».

«Tutti ne abbiamo!».

Serafino portò l'involto a Don Giusto che lo consegnò alla perpetua. Lei aprì la porta e chiamò un ragazzino sulla strada.

«Ehi! Porta questa bottiglia a Donna Clorinda e di' che la manda Don Giusto, così finalmente gli cuce la tonaca nuova».

Il ragazzino sbuffò, poi eseguì la comanda e guadagnò tre caramelle.

Clorinda aprì il pacchetto.

«Che meraviglia!» esclamò guardando il liquido giallo come oro.

«Però arriva dalla casa di Don Giusto, si sarà riempito di peccati e sarà diventato cattivo» pensò, richiudendolo in fretta e furia.

«Comare Rosa, prendete questo insieme alla gallina che trovate in giardino con le zampe legate. L'ha mandata il trappitaro, ma io mi schifo di tirarle il collo. Domani mi aiutate a pulire la soffitta».

Rosa, finiti i lavori, tornò a casa e liberò la gallina. In cucina, trovò Gino col pane già tostato.

«E l'olio?» lei non rispose e pregò Dio che il suo Gino non si dispiacesse troppo.

Srotolò l'involto che le aveva dato Donna Clorinda e vide con sorpresa la bottiglia col tappo rosso. La strinse al petto e ringraziò il Cielo.

«Ecco, amore mio» disse a Gino che stava in piedi, con le fette di pane tra le mani, «ecco l'olio nuovo».

Franci Gi

Entre Gallipoli et Alezio

En me frayant un chemin dans les broussailles, je vis le vieux moulin à huile au crépi brûlé par la blancheur d'une lumière impossible. Plus loin, parmi les oliviers, l'énorme et triste maison d'où les hirondelles prenaient leur envol en sortant par les volets abîmés.

Je ne fis aucun effort pour y entrer, la porte s'ouvrit toute seule, comme si elle devinait l'impulsion de mon désir, quelqu'un ou quelque chose m'attendait. Je descendis dans l'hypogée par un escalier érodé de pierres vives, comme si je devais suivre, circonspect, un tapis rouge de mélodrame, usé par des hommes forcés de se rendre à la meule.

En ce lieu sombre, il y avait quelque chose de sacré. Je sentais le même caractère sacré qui m'envahit un jour lorsque j'étais en train de prier dans l'abside de la cathédrale, et en respirant la cruauté d'une chaîne de montage. De là, la vie avait jailli pour des centaines d'hommes grâce à cette huile, couleur or, précieuse et parfumée comme le pain que l'on partage.

Je supportai la nostalgie de la mer, pas trop loin. Je vis des oiseaux étranges qui entraient par les fissures aveuglantes sur le mur et qui volaient près de mes mains et dans mes cheveux. C'étaient des esprits inquiets qui surveillaient la meule. L'huile sacrée de la vie. J'observai les pierres rondes où de sombres hommes mangeaient. Je perçus la fatigue qu'ils éprouvaient pour vivre ; des couvertures éparpillées sur le sol depuis toujours pour se couvrir du froid de la nuit, comme des représentations de Mantegna, il me sembla voir des tableaux de héros et percevoir le bruit de la pale éternelle du vent. J'étais un privilégié qui avait connu le secret caché de l'être: dans ce moulin à l'huile sainte, je compris le sens de la vie, de la justice, ou peut-être de l'injustice.

Tra Gallipoli ed Alezio

Facendomi strada tra la sterpaia vidi il vecchio frantoio con l'intonaco arso dal bianco di una luce impossibile, più in là, tra gli olivi, la casa enorme e triste. Attraverso le persiane scheggiate picchiavano le rondini.

Non feci forza per entrare, la porta si aprì da sola come se intuisse l'impulso del mio desiderio, qualcuno o qualcosa mi attendeva. Scesi nell'ipogeo per una scala consunta di pietra viva come seguissi circospetto un tappeto rosso da melodramma consumato da uomini costretti alla macina.

C'era qualcosa di sacro in quel posto buio. La stessa sacralità che mi pervase un giorno pregando nell'abside della chiesa madre e respirando la crudeltà di una catena di montaggio. Da lì era sgorgata la vita per centinaia di uomini a forma di olio, dal colore dell'oro, prezioso e fragrante come il pane da condividere.

Sopportai la nostalgia del mare poco lontano, vidi strani uccelli entrare dalle fessure accecanti sul muro e volarmi tra le mani e nei capelli. Erano spiriti inquieti che custodivano la loro macina. Il sacro olio della vita.

Osservai le pietre rotonde dove uomini cupi mangiavano, percepii la loro fatica di vivere; coperte sparse sul terriccio da sempre per coprirsi dal freddo notturno, come figure di Mantegna mi sembrò di vedere quadri d'eroi e avvertii il rumore della pala eterna del vento. Ero un privilegiato che aveva conosciuto il segreto recondito dell'essere: in quel frantoio di olio santo compresi il senso della vita, della giustizia o forse dell'ingiustizia.

Au-delà de la fenêtre, je regardai la terre rouge qui me semblait un énorme cratère, la bouche d'un volcan éteint qui réclame son tribut de sang. Je trouvai le courage de me rapprocher de la meule et de la caresser, les hirondelles volèrent en de lents cercles concentriques comme si elles voulaient m'éloigner de la pierre sauveuse des pauvres en m'emmenant vers la mer. En réalité c'étaient les âmes d'hommes enchaînés qui me poussaient.

Je restai fasciné par ce sanctuaire où le mystère de la Miséricorde avait eu lieu, j'éprouvai l'envie de m'agenouiller au milieu des décombres de mon histoire, je serrai les poings et j'embrassai cette terre qui était encore imprégnée de l'huile sacrée et de la sueur de nombreux êtres qui furent humains.

Antonello Giurgola

Oltre la finestra guardai la terra rossa e mi parve un enorme cratere, la bocca di un vulcano spento che reclama il suo tributo di sangue. Trovai il coraggio di avvicinarmi e accarezzare la macina, le rondini volarono in lenti cerchi concentrici come volessero allontanarmi dalla pietra salvifica dei poveri e portarmi verso il mare. In realtà erano le anime di uomini in catene a spingermi. Rimasi affascinato da quel santuario dove si era consumato il mistero della Misericordia, provai l'impulso di inginocchiarmi tra le macerie della mia storia, strinsi i pugni e baciai quella terra ancora impregnata del sacro olio e del sudore di tanti esseri che furono umani.

Antonello Giurgola

Huile de la maison

Un pas et puis un autre, le portail qui grince, des couches de vert résistent aux années, la rouille mange tout, tout comme fait le temps. La cour faite de pierres, des touffes d'herbe qui poussent partout. Le puits en plein milieu. C'est la maison déserte, désormais sans voix. Le lieu est central, là tout près, une petite place, le clocher et la Madone.

Une gare: des trains qui sont déjà partis, et d'autres qui arrivent.

Une femme, sa dernière âme. Sa vie est restée là, enterrée entre les pierres, l'herbe, les escaliers en tuf, les murs décolorés. La porte endommagée. L'énorme cuisine en pierre avec une surface de carrelages qui ont perdu leur couleur. Sur la droite des ustensiles et des poêles en cuivre encore accrochés au mur. Des clous, de la poussière et des toiles d'araignées. Un matelas abandonné, là, par terre. Une poussette cassée, des bouteilles de bière vides, des mégots écrasés par des chaussures, des cartons de vin bas de gamme et un biberon taché de lait. On dit que, maintenant, quelqu'un y habite et y trouve refuge. Des réfugiés, peut-être, ceux qui sont arrivés par la mer et puis par la terre.

Des trains qui sont déjà partis, et d'autres qui arrivent

On est dans les années 70, la seule fille a émigré en Allemagne pour tenter sa chance; elle a seize ans et son homme n'en a que dix-huit. La petite fille est restée avec sa grand-mère. La maison est modeste mais rien ne manque, la cuisine a des carreaux bleu clair comme la porte de derrière qui donne sur le jardin. Une étendue de fraises rouges à arroser tous les soirs.

Trois oliviers.

Olio di casa

Un passo e due, il cancello che cigola, croste di verde resistono agli anni, la ruggine mangia tutto, proprio come fa il tempo. Il cortile fatto di pietre, ciuffi d'erba che spuntano ovunque. Il pozzo nel mezzo. È la casa deserta, senza più voce. Il posto è centrale, lì vicino una piccola piazza, il campanile e la Madonna.

Una stazione: treni già andati e altri in arrivo.

Una donna la sua ultima anima. Il suo vissuto è rimasto lì, seppellito tra i sassi, l'erba, gli scalini di tufo, le pareti sbiadite. La porta divelta. La cucina enorme di pietra con il piano di piastrelle che hanno perso il colore. Sulla destra attrezzi e padelle di rame ancora attaccate al muro. Chiodi, polvere e ragnatele. Un materasso abbandonato lì a terra. Un passeggino sfasciato, bottiglie vuote di birra, cicche schiacciate da scarpe, cartoni di vino scadente e un biberon sporco di latte. Si dice che qui, ora, qualcuno ci vive e trova riparo. Profughi forse, di quelli arrivati per mare e poi terra.

Treni già andati e altri in arrivo.

Anni '70, l'unica figlia femmina è emigrata in Germania a cercare fortuna, sedici anni lei, appena diciotto il suo uomo. La bambina è stata lasciata alla nonna. La casa è umile ma non manca mai niente, la cucina ha piastrelle celesti come la porta sul retro che dà sul giardino. Una distesa di fragole rosse da annaffiare ogni sera.

Tre alberi di ulivi.

Un arbre se distingue des autres, il a un grand ventre, prêt à accueillir et la petite fille, qui n'a même pas trois ans, y trouve refuge. Elle est là, dans les jambes de sa grand-mère qui cueille ses fruits mûrs, alors que maman et papa sont en train de faire la plonge dans un restaurant de Stuttgart. Elle entre et sort de la cavité et regarde souvent vers l'allée, en attendant que quelqu'un vienne la chercher. Sa grand-mère fait de l'huile, elle la conserve dans un bidon avec un robinet, elle fait le signe de croix sur son front et sourit, sa fille va revenir à la maison.

Des trains qui arrivent et d'autres qui sont déjà partis.

Sa fille est revenue, peu de réussite et encore de la misère, ils prennent une maison, elle et son homme, petite et manquant de tout. Elle attend le soir, alors que sa mère va à la messe et, suivie par sa petite fille, elle ouvre le portail vert et s'y faufile. Elle suit la cour de pierres, entre dans la cuisine et elle sort une bouteille de son sac en raphia, elle ouvre le robinet et la remplit d'huile, ensuite elle regarde autour d'elle, en prenant soin de ne pas laisser de traces de son passage elle sort, ferme le portail et s'en va. Elle parcourt rapidement le chemin, en trainant sa petite fille qui, à chaque cour, à chaque portail n'arrête pas de crier: "Tu as volé dans ma maison, tu as volé dans ma maison".

Un pas et puis un autre, la porte de derrière est à peine poussée, le jardin est un désastre, seulement les trois oliviers plantés depuis des siècles résistent. Il n'y a pas de trace des intrus, effrayés, peut-être, par le va-et-vient des maçons prêts à démolir. Ils vont trouver peut-être un autre endroit où rester.

Les bulldozers sont prêts, mais ils ne vont pas toucher le puits, ni les arbres: des morceaux de mémoire à garder.

Ma grand-mère, la dernière âme. Moi, la petite fille.

Maria Iervolino

Uno si distingue dagli altri, ha un grande ventre pronto ad accogliere, e la piccola, nemmeno tre anni, spesso vi trova rifugio. È lì, tra i piedi della nonna quando questa raccoglie i suoi frutti maturi, mentre la mamma e il papà lavano i piatti in un ristorante a Stoccarda. Entra ed esce dalla cavità e guarda spesso verso il vialetto, in attesa di qualcuno che venga a riprenderla. La nonna fa l'olio, lo conserva in una latta col rubinetto, si segna la fronte e sorride, la figlia sta tornando.

Treni in arrivo e altri già andati.

La figlia è tornata, poca fortuna e ancora miseria, prendono casa, lei e il suo uomo, piccola e sguarnita di tutto. Aspetta la sera, quando sua madre va a messa e con la bimba al seguito, apre il cancello verde e si intrufola. Percorre il cortile fatto di pietre, entra in cucina e da una borsa di rafia tira fuori la bottiglia, apre il rubinetto e la riempie di olio, poi si guarda intorno, attenta a non lasciare segni del suo passaggio, esce, chiude il cancello e va via. Percorre la strada a passo veloce, tirandosi dietro la bimba che ad ogni cortile, a ogni cancello, continua a urlare: «hai rubato a casa mia, hai rubato a casa mia».

Un passo e due, la porta che dà sul retro è appena accostata, il giardino è un disastro, resistono solo i tre ulivi piantati secoli prima. Non c'è traccia degli intrusi, spaventati forse dal via vai dei muratori pronti ad abbattere. Troveranno magari un altro posto in cui stare.

Le ruspe sono pronte, ma non toccheranno il pozzo, né gli alberi: stralci di memoria da conservare.

Mia nonna l'ultima anima. Io la bambina.

Maria Iervolino

La main de l'artiste

Le violon rendit ses dernières notes dans la salle de bal désormais presque vide. Dans les esprits perdurait la nostalgie que la musique avait éveillée. Des yeux noirs, ardents de curiosité, observaient avec adoration les mains du musicien tandis qu'il rangeait son instrument dans l'étui en carton.

Le tavernier se rapprocha et, tendant le cachet en nature, il demanda s'ils avaient besoin d'un coup de main.

« On va se débrouiller maître Beppe. Tano va m'aider, c'est un petit homme maintenant, n'est-ce pas Tanuzzo? ».

En entendant ces mots l'enfant s'illumina.

« On se revoit samedi prochain maître Giacomo ». L'homme esquissa un salut de la main et ramassa les vivres dans un panier, puis il tendit la main longue et blanche vers la main menue de son fils. Hors de la salle il redistribua tout dans deux autres sacs pour répartir le poids et permettre au petit garçon de participer. De cette façon il se sentait important et il paraissait incroyable à Tano de jouir d'autant de considération. Etant le dernier de trois enfants, il se sentait souvent inutile et trop petit pour toute chose.

Ils chargèrent l'ânesse et commencèrent à marcher lentement, la nuit cédait le pas aux premières lueurs du jour qui, habilement, dessinait les contours de l'île. Vingt minutes n'étaient même pas passées que Giacomo, ayant pitié du pas fatigué et mécanique de son fils, le prit dans ses bras et le mit à califourchon sur le dos de l'ânesse.

« Tiens bien le panier Tanuzzo, il contient tout ce qu'il nous faut pour vivre ». L'enfant serra contre lui le précieux butin avec l'intention de ne pas céder au sommeil mais l'écho des vagues brisées sur les écueils produisait une musique irrésistible et douce, presque autant que celle que son père jouait.

Il tocco dell'artista

Il violino esalò le ultime note nella sala da ballo ormai quasi vuota. Negli animi permaneva la nostalgia che la musica aveva suscitato. Occhi neri, accesi di curiosità, osservavano con adorazione le mani del musicista mentre riponeva lo strumento nella custodia di cartone.

L'oste si avvicinò e, porgendo il compenso in natura, chiese se avessero bisogno di una mano.

«Ci arrangiamo mastro Beppe. Mi aiuta Tano che ormai è un ometto, vero Tanuzzo?».

Il bambino si illuminò a sentire quelle parole.

«Ci vediamo sabato prossimo mastro Giacomo». L'uomo accennò un saluto e raccolse i viveri in una cesta, poi tese la mano lunga e bianca verso quella minuta di suo figlio. Fuori dalla sala ridivise tutto in altre due sacche per distribuire il peso e permettere al ragazzino di fare la sua parte. In tal modo lo faceva sentire importante e a Tano non pareva vero godere di tanta considerazione. Essendo l'ultimo di tre figli si sentiva spesso inutile e troppo piccolo per qualsiasi cosa.

Caricarono l'asina e presero a camminare lentamente, la notte cedeva il passo alle prime luci dell'alba che, con maestria, disegnava i contorni dell'isola. Non trascorsero venti minuti che Giacomo, impietosito dal passo stanco e meccanico del figlio, lo prese in braccio e lo mise a cavalcioni sul dorso dell'asina.

«Reggi la cesta Tanuzzo che dentro c'è tutto quello che ci serve per vivere». Il bambino strinse a sé il prezioso bottino ripromettendosi di non cedere al sonno ma l'eco delle onde infrante sugli scogli produceva una musica irresistibile e dolcissima, quasi quanto quella che suonava suo padre.

Les paupières se fermèrent cédant à la fatigue et aux émotions de la journée, les pensées se mêlèrent aux clapotis du ressac et le corps se pencha vers le cou de l'animal, s'abandonnant au repos. «Réveille-toi Tanuzzo, l'huile se renverse!». Il ouvrit les yeux et vit son père avancer absorbé par ce qui était devant lui. Le bidon de l'huile était en train de se renverser désastreusement sur la route. Tano l'attrapa en le mettant en lieu sûr, son père ne s'était aperçu de rien. Il remercia la voix mystérieuse qui l'avait empêché de causer des ennuis et de trahir la confiance qui lui avait été donnée.

Sa mère attendait ces quelques biens comme une manne, dans leur pauvre cuisine les ingrédients se mélangeaient et gagnaient en saveur grâce à ses mains magiques. Parfois, quand elle était d'humeur à faire des confidences, elle lui enseignait ses secrets. Il suffisait d'un peu d'huile et d'une gousse d'ail pour donner de la saveur à n'importe quel légume, pour faire une sauce, y mettre les pâtes dedans, les malaxer avec du *cacio* et une pincée de poivre, puis frire les poissons ou les aubergines. Dans la cuisine l'huile avait la même valeur que le violon entre les mains de son père.

On peut jouer d'un instrument ou mélanger quatre ingrédients mais c'est la main de l'artiste qui sait enchanter par deux accords les oreilles des anges et apporter à table les couleurs de la mer, les saveurs de la terre et les odeurs du vent en transformant la vie en une expérience mémorable.

Patrizia Rallo

Le palpebre si abbassarono cedendo alla stanchezza e alle emozioni della giornata, i pensieri si mescolarono allo sciabordio della risacca e il corpo si piegò verso il collo dell'animale, abbandonandosi al riposo.

«Svegliati Tanuzzo che l'olio si versa!». Aprì gli occhi e vide suo padre avanzare assorto davanti a lui. La latta dell'olio era in procinto di versarsi rovinosamente sulla strada. Tano la afferrò mettendola in salvo, suo padre non si era accorto di nulla. Ringraziò la voce misteriosa che gli aveva impedito di combinare un guaio e tradire la fiducia concessagli.

Sua madre attendeva quei pochi beni come una manna, nella loro povera cucina gli ingredienti si mescolavano e prendevano sapore grazie al tocco magico delle sue mani. Qualche volta, quando era in vena di confidenze e di buon umore, gli insegnava i suoi segreti. Bastava un po' d'olio e uno spicchio d'aglio per insaporire qualsiasi verdura, per fare un soffritto, buttarci dentro la pasta, mantecarla con il cacio e un pizzico di pepe, per friggere i pesci o le melanzane. L'olio aveva in cucina lo stesso valore del violino tra le mani di suo padre.

Si può suonare uno strumento o mettere insieme quattro ingredienti ma solo il tocco di un artista sa incantare con due accordi le orecchie degli angeli e portare in tavola i colori del mare, i sapori della terra e gli odori del vento trasformando la vita in una esperienza indimenticabile.

Patrizia Rallo

Pain chaud et huile

Je m'abandonne sur ton ventre. Tes yeux limpides dans mon âme. Cela a été un jour intense, commencé dans le silence de la nuit, quand j'ai senti que tes bras pouvaient m'accueillir. Ton cœur bat fort. Je plisse les yeux et je respire. Ton parfum m'enivre. Le soleil passe à travers ta chevelure créant un jeu de lumières et d'ombres légères sur moi. Entre les plis de tes racines, je peux m'abandonner en toute sérénité. Le temps est un médicament miraculeux. Il laisse tout dans le passé et colore les souvenirs seulement de ses nuances les plus belles.

Autrefois je courais heureuse et sans soucis. L'été était loin. C'était une journée merveilleuse. Le ciel limpide et le soleil au zénith, au maximum de sa splendeur. On respirait un air de fête. Anna enfournait le pain et Maria préparait les huilières. Tout était prêt. Les amis ne tardèrent pas à arriver. C'est beau de se retrouver tous ensemble chaque année chez Anna et Maria pour la «Fête de l'Huile d'olive». La première est toujours un peu piquante, intensément verte et encore pleine de toutes les odeurs de la terre. Le pain qui vient de sortir du four et l'huile: un délice inoubliable. Qui aurait jamais pu penser que tout cela finirait rapidement! Anna coupait le pain et Maria le trempait d'huile. Tout à coup, un éclair perça le ciel. Tous commencèrent à courir vers la vieille ferme. Mais Anna n'y arriva jamais. Son cœur s'arrêta. Il y a un moment dans la vie où tout s'arrête. Au début on reste incrédule. L'esprit n'accepte pas la fin. Et quand une jeune vie s'en va, alors on se trouve décontenancés.

Aujourd'hui je reviens ici. Je m'étends entre les bras tressés de tes racines. Je ferme les yeux et je respire profondément. Ici, seulement ici, je peux sentir ton parfum. Il ne s'agit pas de la nostalgie du temps qui est passé.

Pane caldo e olio

Mi adagio sul tuo ventre. I tuoi occhi limpidi nella mia anima. È stato un giorno pieno, iniziato nel silenzio della notte, quando ho sentito che le tue braccia potevano accogliermi. Il tuo petto batte forte. Socchiudo gli occhi e respiro. Il tuo profumo mi inebria. Il sole filtra dalla tua chioma creando un gioco di luci e ombre leggere su di me. Tra le pieghe delle tue radici, posso adagiarmi serena. Il tempo è una medicina miracolosa. Si lascia tutto alle spalle e colora i ricordi solo delle sfumature più belle.

Un tempo correvo felice e spensierata. L'estate era lontana. Era una giornata meravigliosa. Il cielo limpido e il sole in alto, al massimo del suo splendore. Si respirava un'aria di festa. Anna infornava il pane e Maria preparava le oliere. Tutto era pronto. Gli amici non tardarono ad arrivare. Che bello ritrovarsi insieme ogni anno a casa di Anna e Maria per la "Festa dell'Olio di oliva". Il primo è sempre quello un po' piccante, intensamente verde e ancora pieno di tutti gli odori della terra. Pane appena sfornato e olio: una bontà indimenticabile. Chi lo avrebbe mai potuto pensare che a breve tutto sarebbe finito! Anna tagliava il pane e Maria lo bagnava di olio. All'improvviso, un lampo squarciò il cielo. Tutti cominciarono a correre verso il casolare. Ma Anna non arrivò mai a quel casolare. Il suo cuore si fermò. C'è un momento nella vita dove tutto si ferma. All'inizio si resta increduli. La mente non accetta la fine. E quando una giovane vita va via, allora ci si trova spiazzati.

Oggi ritorno qui. Mi sdraio tra le braccia intrecciate delle tue radici. Chiudo gli occhi e respiro profondamente. Qui, solo qui posso sentire il tuo profumo. Non è nostalgia del tempo andato.

C'est seulement quelque chose en moi qui s'est cassé. J'ai besoin de me retrouver.

Nous avons vécu des années intenses. Nous avons grandi ensemble. Nous avons rêvé de rencontrer un grand amour et de vivre toujours unies comme des sœurs. Quand tu nous as abandonnés, Maria n'a pas eu de doute. Sous cet arbre d'olivier, seulement ici tu aurais pu trouver ton repos. Parce que toi, Anna, tu as toujours été liée à ta terre. Moi, je n'ai jamais eu de racines. Avec toi, j'ai appris qu'il y a un arbre auprès duquel chacun de nous est entièrement soi-même. Un arbre ayant des bras, des mains, des racines. C'est toi qui a été mon arbre. C'est en toi que j'ai trouvé une étreinte et un grand cœur où j'ai appris à respirer. Je ne sais si jamais je ne réussirai à trouver le bon chemin. Je te respire. Je suis ici. Je suis en vie.

Antonella Rossello

È solo che qualcosa in me si è spezzato. Ho bisogno di ritrovarmi. Abbiamo vissuto anni intensi. Siamo cresciute insieme. Abbiamo sognato di incontrare un grande amore e di vivere sempre unite come sorelle. Quando ci hai lasciato, Maria non ha avuto dubbi. Sotto questo albero di ulivo, solo qui tu avresti potuto trovare il tuo riposo. Perché tu, Anna, sei sempre stata legata alla tua terra.

Io non ho mai avuto radici. Con te ho imparato che c'è un albero in cui ognuno di noi è pienamente se stesso. Un albero fatto di braccia, di mani, di radici. Il mio albero sei stata tu. In te ho trovato un abbraccio e un cuore grande dove ho imparato a respirare. Non so se mai riuscirò a trovare la strada giusta. Ti respiro. Sono qui. Sono viva.

Antonella Rossello

Le moulin du grand-père

L'entrée du moulin se trouve derrière la clairière. Une file interminable d'oliviers bordent la route, taches vertes sur la terre rouge. Le long muret délimite la ligne de propriété. C'est un muret bas parce qu'ici, dans le Sud, les frontières sont relatives. De loin, les contours de la *masseria* ont quelque chose de mystérieux et de fascinant.

Matteo est pensif, il a peur: c'est la première fois que son grand-père l'emmène dans son endroit secret. La porte est entrouverte. Juste au-delà du seuil, il y a un monde fait de roches et de sueur. Ils entrent tous les deux et un petit couloir les mène à une salle. Le jeune garçon est effrayé mais, en même temps, intrigué. La pièce semble un antre sombre, la grotte d'un dragon antique. Au centre de la salle il y a un grand bac en pierre avec une énorme roue au-dessus. Par une ouverture latérale un liquide dense sort du bac, vert comme les champs de blé. Son odeur remplit l'air. Le grand-père prend une tranche de pain, la trempe dans l'huile qui vient d'être faite et l'offre à Matteo. Le palais savoure ce goût : il est intense, il sent les fleurs.

Ils se regardent dans les yeux, son grand-père lui tend la main, grande et forte, marquée par le labeur et par la fatigue. Puissante et douce, en même temps.

Le jeune garçon la prend et lui fait confiance.

Au fond de la salle, une ouverture mène au niveau inférieur.

La lumière devient plus faible, puis tout à coup, elle augmente. Une lanterne contre le mur éclaire le lieu. Ils descendent tous les deux en se tenant par la main. L'escalier est étroit et sombre; la poigne du grand-père se fait plus forte. Un grand salon silencieux semble sortir du néant. Adossée contre le mur, une infinité de jarres de toutes formes et de toutes tailles.

Il frantoio del nonno

L'ingresso al frantoio è dopo la radura. Una fila interminabile di ulivi costeggia la strada, macchie verdi sulla terra rossa. Il lungo muricciolo delimita il confine di proprietà. È un muretto basso perché qui al sud i confini sono relativi. In lontananza i contorni della masseria hanno qualcosa di misterioso e affascinante.

Matteo è pensieroso, ha paura: è la prima volta che il nonno lo porta nel suo luogo segreto. L'uscio è socchiuso. Appena oltre la soglia c'è un mondo fatto di roccia e di sudore. I due entrano e un breve corridoio conduce a una sala. Il ragazzo è impaurito ma al tempo stesso incuriosito. La stanza sembra un antro oscuro, la caverna di un antico drago. Nel centro della sala c'è una grossa vasca in pietra, con sopra un'enorme ruota. Da un'apertura laterale della vasca esce un liquido denso, verde come i campi di grano. Il suo odore riempie l'aria. Il nonno prende una fetta di pane, la intinge nell'olio appena fatto e la offre a Matteo. Il sapore delizia il palato: è intenso, profuma di fiori.

Si guardano negli occhi, il nonno gli porge la mano grande e forte, segnata dal lavoro e dalla fatica. Possente e tenera al tempo stesso. Il ragazzo la afferra e si affida.

In fondo alla sala un'apertura porta al livello inferiore. La luce si fa più fioca, poi d'improvviso aumenta. Una lanterna appoggiata al muro illumina l'ambiente. I due scendono tenendosi per mano. La scala è stretta e scura; la presa del nonno si fa più forte. Un grande salone silenzioso emerge dal nulla. Appoggiate al muro un'infinità di giare di ogni forma e dimensione.

Un trésor caché aux senteurs merveilleuses. Émerveillement et incrédulité se mélangent à la joie et à l'enthousiasme.

Le regard du grand-père est heureux, ses yeux ont oublié les préoccupations d'une vie. On dirait qu'il est revenu au temps de son enfance quand il accompagnait son père dans ce lieu. D'une étagère il prend une bouteille vide et la pose sur une table en bois. Il se penche, attrape une petite jarre et transvase le contenu dans la bouteille. Ses gestes sont lents, comme si le temps s'est arrêté. Des gestes millénaires, pleins d'histoire et de tradition.

Matteo regarde perplexe l'huile parce qu'elle n'est plus verte.

Son grand-père devient sérieux, puis il éclate de rire.

«L'huile, en vieillissant, devient jaune comme les rayons du soleil. La terre fait partie de nous et nous sommes une partie d'elle».

Matteo n'a plus peur. Maintenant il sait qu'il est chez lui. Dans les racines du cœur on trouve le bonheur.

Davide Serafini

Un tesoro nascosto dall'odore meraviglioso. Stupore e incredulità si mischiano a gioia ed entusiasmo.

Lo sguardo del nonno è felice, i suoi occhi hanno dimenticato le preoccupazioni di una vita. Sembra essere tornato bambino, a quando accompagnava il padre in questo posto. Da uno scaffale prende una bottiglia vuota e l'appoggia su un tavolo in legno. Si piega, afferra una piccola giara e travasa il contenuto nella bottiglia. I suoi gesti sono lenti, come se il tempo si fosse fermato. Gesti millenari, pieni di storia e tradizione.

Matteo guarda l'olio perplesso perché non è più verde. Il nonno si fa serio, poi esplode in una risata.

«L'olio maturando diventa giallo, come i raggi del sole. La terra è parte di noi e noi siamo parte di essa».

Matteo non ha più paura. Ora sa di essere a casa. Nelle radici del cuore si trova la felicità.

Davide Serafini

Index des auteurs

Indice degli Autori

Abbatantuono Francesca	2-3
Avellino Pantò Olimpia	8-9
Barbagallo Irene	12-13
Clodoveo Maria Lisa	18-19, 24-25
Colella Santa	28-29
Colonna Maria Antonietta	34-35
Del Gaudio Lidia	38-39
Del Mondo Carmine	42-43
Franci Gi	48-49
Giurgola Antonello	52-53
Iervolino Maria	56-57
Rallo Patrizia	60-61
Rossello Antonella	64-65
Serafini Davide	68-69



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

ISBN 978-88-6629-017-9