

Paola Manco aveva una esistenza agiata. Poi il tracollo e l'illuminazione: ciò che è perduto si può ricreare con fantasia e un po' di lievito. Così la disfatta si trasforma in un trionfo. Come quello del suo celebre banco al mercato Testaccio di Roma



A desso non è che tutti e tutte sanno amare così. Quindi facciamo silenzio e ascoltiamo, questa ex quattordicenne innamorata da sempre di un ex sedicenne. Lei italo-inglese con gli occhi verdi, lui romano atletico e biondo. Crescono insieme, sotto l'ala della famiglia di lui, guidata da un padre costruttore con il culto del bello. La vita sorride come quando a Monopoly innalzi alberghi su Parco della Vittoria. Il primo scarto che potrebbe far deragliare il convoglio è un problema di vista che rischia di far perdere un occhio ad Andrea. Paola gli è accanto quando lui, provato, interrompe gli studi universitari; poi decidono che gli farà bene cambiare aria e Andrea va a fare la tesi a Palermo; ma prima, per darsi quanto sono importanti l'uno per l'altra, il futuro architetto e la studentessa di psicologia si sposano. Vivranno in una sorta di comune di studenti fino alla laurea di lui. Superata la peripezia, la vita torna a svolgersi intorno al bello, all'agio e all'amore. Nascono tre figli, Paola alla fine non si è laureata ma che importa,

CHI È

Di origini italo-inglesi, Paola Manco (in foto) ha sposato il suo primo amore, Andrea. I due sono cresciuti insieme. Dopo aver affrontato un periodo di difficoltà economiche, con gli ultimi risparmi hanno aperto «Casa Manco», banco al Mercato di Testaccio, a Roma.

di **Ro Corradin**
foto di Tommaso Ausili/Contrasto



LA VITA POTEVA ESSERE UNA PIZZA?



«Non ho mai seguito una ricetta, ma ho letto centinaia di libri di cucina come se fossero romanzi pronti a ispirarmi»

è lì che dispensa amore. Andrea segue progetti in Italia e in Europa, prende l'aereo la mattina e rientra la sera, come altri prendono il bus. Un giorno, il tracollo. Improvviso, inatteso. Si trovano a vendere casa, gli aerei prendono il volo da soli e una famiglia resta a terra. I due figli più grandi sono avanti con gli studi, ce la fanno; a Paola si stringe il cuore quando deve andare nella scuola del piccolo a dire che lo deve ritirare perché non può più pagare la rata. La suora imperterrita obietta: «Ma cosa dici, Paola mia? La rata la mette Dio». E davvero quel Dio evocato si presenterà ogni mese per provvedere. Ma sono tempi duri. Ogni volta che presenta un curriculum, Andrea vede teste che si scuotono e labbra che scandiscono la parola «sovracqualificato». Considerano di trasferirsi in Inghilterra, ma significa dividere la rete di zii-cugini-nonni. Zia Silvana, sorella di suo padre rien-

trata dall'Iran con il marito, la ascolta e consiglia. Da lei, ottima cuoca, Paola ha preso la passione per le cucine, di tutte le nazionalità. In casa Manco si cucina, molto e bene. «Non ho mai seguito una ricetta, ma ho letto centinaia di libri di cucina come se fossero romanzi pronti a ispirarmi» racconta Paola. Ed è proprio la cucina che indica la via. Il forno dove comprano il pane cerca personale e non obietta che Andrea è sovraqualificato: basta si presenti puntuale alle cinque del mattino. Funziona: Andrea torna a casa il pomeriggio tutto infarinato, ma ha di nuovo la luce negli occhi. A casa si rimette in cucina e prova impasti per la pizza. Non è mai contento, prova e riprova insieme a Paola, finché un giorno entrambi sorridono. Hanno trovato il loro impasto. Adesso bisogna trovare un posto. Un giorno, al mercato di Testaccio, Paola sta provando un jeans, Andrea entra

di colpo nel camerino: «Ho trovato, il macellaio vende». «Ma non ha la canna fumaria». «Solo perché nessuno ci ha ancora pensato». Sono gli ultimi risparmi, tutto quel che resta. Li puntano su «Casa Manco». Si chiamerà così in omaggio a zia Silvana, che intanto si è spenta per una malattia; ma ogni mattina, per i primi tre mesi, una farfalla entra nel mercato e vola sopra il banco. Pensare che sia lei che viene a salutarli vuol dire credere nelle favole; ma del resto di cosa è fatta una favola se non di vite principesche, difficoltà impervite, trionfi grazie a ingegno, coraggio, amore e un aiutante magico come una farfalla che ti scalda il cuore? La morale di questa favola è «Casa Manco», il banco al mercato di Testaccio che ridefinisce la pizza al taglio e l'amore. Per chi sa amare così, la vita non può essere una pizza; e se lo è, che sia una pizza sublime.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RISO TAHDIG CON POLLO ALLO ZAFFERANO



Foto Blessed Brands, styling Stefania Aledi. Crediti: La Fornacina Keramik Studio, Toniolo Ceramiche, Novità Home, C&C Milano

Quando zia Silvana tornava in Italia, cucinava con Paola questo riso. Ingredienti per 4-6 persone: 300 g di riso basmati, 4 cipolle, 8 sovracosce di pollo, 5 pistilli di zafferano, q.b. di olio e sale, 1 cucchiaino di curcuma, 35 g di burro, 2 cucchiaini di chicchi di melagrana. Mettete il riso in ammollo 2 ore in acqua salata. Fate un infuso con mezzo litro d'acqua bollente e zafferano. Rosolate in padella sovracosce di

pollo, cipolle tagliate fini, olio e curcuma. Salate, unite l'infuso pian piano, coprite e stufate a fuoco basso, mescolando. Unite altro infuso se la salsa si asciuga. Lessate il riso scolato 10 minuti in acqua poco salata. Scolate. Cuocete un'ora a fiamma bassa in pirofilla imburrata, col coperchio avvolto in un canovaccio. Capovolgete il riso sul piatto di portata. Unite al pollo i chicchi di melagrana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA STORIA NEL PIATTO ANDARE IN BRODO DI GIUGGIOLE

di Paola S. Trifirò

«E sono andato in brodo di giuggiole», così chiude il suo racconto un amico piuttosto giovane durante una cena. Non sentivo questa espressione dai tempi del nonno, che la usava nel suo significato più comune: essere al colmo della soddisfazione, se non della felicità. Mi resi conto di saper ben poco sulle giuggiole e scoprii che la tavolata ne sapeva ancor meno: com'è nato questo modo di dire? Cosa sono le giuggiole? La curiosità rivelò storie divertenti. Le giuggiole sono il frutto di un albero, il giuggiolo, noto dall'antichità come ziziphus (*Ziziphus jujuba*), probabilmente originario della Cina e del Medio Oriente, importato dai romani al tempo di Augusto dal Nord Africa, come racconta Plinio. L'albero, della famiglia delle Rhamnaceae, può crescere anche in giardini e terrazzi ed è piacevole alla vista. I rami sono spinosi, i frutti (composti da drupe) compaiono in autunno e sono di colore fra il rosso e il giallo: alcuni sono grandi come piccole mele, più noti però sono quelli simili a olive. Il frutto era conosciuto per le qualità curative ed era usato per decotti contro la tosse e per dare sollievo ai bronchi. È sempre stato

importante nella medicina erboristica cinese: si ritiene allunghi la vita, nutra il sangue, migliori il sonno ed è ancora utilizzato per fare il pane. Il sapore ricorda il dattero, dolce e amabile, tant'è che se ne fanno confetture (famoso quelle dei Colli Euganei). La storia racconta che la famiglia Gonzaga offriva una bevanda a base di giuggiole, mele cotogne, melograni e uva con zucchero e scorze di limone agli ospiti nella loro residenza sul Garda. Ancor oggi si produce un liquore ottenuto da giuggiole appassite, in special modo nella zona di Arquà Petrarca. C'è però anche una versione diversa: sembra che l'espressione «andare in brodo di giuggiole» derivi dalla precedente «andare in brodo di succiole», dove le «succiole» erano le castagne bollite con la buccia, come ricorda la Crusca, mentre è solo dalla fine del Settecento che prende piede la versione odierna. Versare del liquore «brodo di giuggiole» potrebbe essere un'occasione per offrire ai propri ospiti un pezzo di storia, rendendoli letteralmente felici come la bevanda promette.

© RIPRODUZIONE RISERVATA