

IL PARADISO PRIMA DEL PARADISO

di Roberto Casagrande



Tutti gli Alpini sanno che quando uno di noi mette definitivamente lo zaino a terra non muore, ma va avanti. L'espressione 'andare avanti' è fatta risalire a Seneca, il quale in una lettera ad un personaggio della sua epoca scriveva "...la persona che secondo te è scomparsa, in realtà ti ha preceduto e allora non è da pazzi piangere chi è andato avanti?" Per restare sulla stessa linea del famoso filosofo latino per noi forse quelle due parole rappresentano una formula verbale catartica utilizzata per liberarci dall'incognita dell'aldilà, ma potrebbe anche essere un'espressione che prende spunto dalla nostra volontà, che non ci vede mai arrenderci in ogni frangente della vita, nemmeno al momento della morte. Riflessioni stupide diranno molti di voi, prodotte dal caldo dell'infuocata settimana di ferragosto. Potrebbe essere, ma le considerazioni che sto

per scrivere mi sono suggerite dalla notizia avuta da poche ore della scomparsa di un compagno di naja, un friulano con cui ho condiviso le fatiche e le gioie di un periodo indimenticabile della vita. Anche lui oggi è quindi 'andato avanti', salendo a quello che noi Alpini definiamo il Paradiso di Cantore, anche se mi piacerebbe fosse indicato con altro, non con il nome di un generale. Ma questa rimane un'opinione personale. Quella che vorrei sviluppare però è proprio l'idea di paradiso, non tanto sul piano del credo religioso, ma ampliandola ad un contesto terreno in cui quella sensazione di 'ben stare', come dovrebbe certamente essere ogni luogo che porti quel nome, rivive oggi nei ricordi, nelle immagini fotografiche, nell'aver condiviso anche solo una piccola parte della nostra vita con chi oggi non c'è più e con cui si stava appunto bene in-

sieme. Può trattarsi di un familiare in primo luogo, ma anche un amico, un collega di lavoro o un compagno di naja come nel mio caso. E' un paradiso terreno, che non è fatto solo di nostalgiche reminiscenze, ma del vissuto di un'esperienza particolare comune a tutti noi che abbiamo svolto il servizio militare di leva e da tanti che allora erano con noi e che magari oggi ci 'hanno preceduto'. Quella che è stata la dura realtà della naja ha sviluppato in molti di noi legami di solidarietà ed amicizia che il tempo non ha cancellato, ha scolpito nel nostro intimo il senso di appartenenza ad un gruppo sociale diverso da quelli in cui eravamo abituati a vivere e che la morte di un compagno di quell'avventura di vita sembra quasi rafforzare. Il paradiso allora si concretizza dentro di noi anche guardando indietro ad un'età, quella dei vent'anni, volata via troppo in fretta e ricordando i mesi trascorsi nella stessa caserma, le interminabili ore di addestramento formale, il sudore delle marce, il freddo dei servizi di guardia notturni in inverno, il rancio spesso criticato ma altre volte tanto agognato. Allora pareva l'inferno, eppure anche le esperienze di vita più dure si trasformano in un paradiso quando i pochi capelli rimasti si tingono del candore della neve e gli anni cominciano a pesare molto di più di quel 'maledetto' zaino affardellato che in tante occasioni abbiamo portato su e giù per i sentieri delle nostre montagne. Non è solo rimpianto, ma anche consapevolezza di aver potuto vivere una realtà che non esiste più insieme a dei compagni di cammino che non abbiamo mai scordato e il cui ricordo rappresenta uno spicchio del nostro piccolo, intimo paradiso personale in ognuno di noi. La trama di un noto film americano di genere fantastico, 'L'uomo dei sogni', racconta che un contadino costruisce nella sua proprietà un campo da baseball perchè sogna che vi possano giocare i fantasmi di grandi giocatori del passato e il sogno si realizza. Nel film i fantasmi dei giocatori



Paolo Piussi 90° corso AUC.

escono da un campo di mais vicino, giocano tra loro e svaniscono poi tra le alte piante di granoturco. Ma lo scopo di quella strana partita era per il contadino quella di reincontrare il padre, anch'egli famoso giocatore di baseball, scomparso da anni e con il quale non aveva mai avuto buoni rapporti. L'ultima scena vede quindi protagonista il contadino con il fantasma del padre e tra i due inizia una breve conversazione che termina con una domanda che il figlio rivolge al padre: "esiste il paradiso?" e il padre prima di andarsene gli risponde: "il paradiso esiste dove i sogni si realizzano!" Ecco allora che, anche per attenuare un giorno il dolore per la perdita di un amico o di un proprio caro andato avanti, ognuno di noi dovrebbe imparare a godere, anche quando sembra impossibile, di quel particolare paradiso personale, in cui con le persone a noi vicine si realizza una parte di quel grande, meraviglioso sogno che è la nostra vita. Per l'altro paradiso c'è sempre tempo...almeno finché non toccherà a noi andare avanti! Ciao Paolo, grazie di aver fatto parte del mio paradiso terreno.

STAGIONE GIUSTA PER RICETTARIO A BASE DI SELVAGGINA.

Ricordo mio papà quando partiva la mattina di buon'ora, armato di doppietta e del suo fedelissimo segugio Tell, nell'intento di portare a casa almeno una lepre. Mio babbo ce l'aveva nel sangue la caccia, ma non uccideva per piacere ma bensì per procurare della carne per sfamare la famiglia.

Poi ci pensava mia mamma a cuocerlo, insaporirlo e prepararlo per tutti noi per la rigorosa cena de "polenta e gevero"

Ricetta tramandata da nonna, a mamma e alla nuora Giovanna.



Ingredienti:

- Un gevero (lepre)
- Burro
- Olio
- Cipolla
- Vino bianco
- Aglio
- Fegato dello stesso
- Prezzemolo

In un tegame (preferibilmente in alluminio) mettere; olio e burro, cipolla tritata, imbiondire, quindi aggiungere la carne a pezzetti.

Rosolare bene con pazienza, senza fretta, salare e pepare, aggiungere vino bianco secco caldo, (l'ideale per questa ricetta sopra una stufa a legna).

Il tutto si lascia cuocere per circa tre ore a fuoco lento, avendo cura di aggiungere noci di burro e vino caldo, (burro circa 200 gr. e vino sui 2 lt.).

Le quantità sono approssimative per la grandezza e la durezza della carne della lepre.

A parte; pentolino con burro, olio, cipolla e aglio tritati, rosolare e mettere il fegato della lepre (se scarso aggiungere un pò di vitello) a pezzettini, prezzemolo e far cuocere con l'aggiunta di vino bianco caldo per una mezz'oretta, aggiustando di sale e pepe. Una volta cotto, frullare il tutto e amalgamare alla lepre circa a fine cottura.

Naturalmente le dosi de nà òlta erano un po' a òcio, poi si impara con l'esperienza.

E àdès tuti coi pie sot la tòla, buon pranzo.

Ennio Pavei

PROMOZIONE!

**Volete eliminare la vasca e sostituirla con un'ampia doccia?
Dovete ristrutturare il vecchio bagno?**

**Approfittate del nostro servizio "chiavi in mano":
consulenza e progettazione - ampia scelta di materiali e finiture - servizio di posa con personale qualificato**

assistenza pratica per usufruire delle agevolazioni fiscali
BONUS RISTRUTTURAZIONI 50%

www.lineacasa.info | email: info@lineacasa.info

- **SALCE PRESSO**
IL CENTRO COMMERCIALE
orario 9.00/12.00 - 15.00/19.00
chiuso il lunedì mattina
- **BUSCHE VICINO AL BAR BIANCO**
orario 9.00/12.00 - 15.00/19.00
chiuso il lunedì
SABATO APERTO MATTINA
E POMERIGGIO
tel. 0437 296954

LINEACASA