



MIL DIAS NA TOSCANA

MARLENA DE BLASI



SEXTANTE

*Para Jill Foulston, uma beleza que, como os anjos de Abraão,
parou aqui uma noite e, com sua presença,
mudou as coisas, enobrecendo-as para sempre.*



*Porque estar aqui é muito e porque tudo
o que é daqui, tão efêmero, parece precisar de nós
e estranhamente nos dizer respeito.*

– RAINER MARIA RILKE, “NONA ELEGIA”, *ELEGIAS DE DUÍNO*

Prólogo

— **C**e l'abbiamo fatta, Chou-Chou, nós conseguimos – diz ele, usando o apelido que me deu, agarrando o volante do velho BMW com as duas mãos, os cotovelos para fora como asas, os ombros levantados e o corpo inclinado para a frente de tanta animação, dando uma risada conspiratória e ofegante.

– É. Nós conseguimos – digo, com apenas uma ponta de desdém ao pronunciar o “nós”.

Desvio o olhar e observo pela janela as luzes da Ponte della Libertà. O dia ainda dorme. Reflexos levemente amarelados do sol que começa a despertar envolvem a lua pálida que se põe no azul úmido e escuro de um céu que parece uma lagoa. Sua alegria infantil e o zumbido da estrada embaixo de nós são os únicos rastros em meio ao silêncio. Começo a chorar. Por mais que eu tente refreá-las, as lágrimas escorrem quentes e rápidas. Não quero ir embora de Veneza. Ainda assim, sorrio ao pensar no nome da ponte, tão apropriado. Liberdade. Que outra estrada seria melhor para uma fuga? Mas aquela é a fuga *dele*, o novo começo *dele*. Ah, sei que também é meu. Nosso. E uma grande parte de mim está exultante com a perspectiva de morar no deslumbrante interior da Toscana. Além disso, a viagem até Veneza leva apenas uma manhã. Ficaremos indo e voltando. Sei que será assim. Mas agora preciso evocar a nômade tolerante que há dentro de mim e torcer para que ela me atenda.

Meu marido veneziano rompeu todos os laços com sua cidade.

Depois de pedir demissão e vender nossa casa, ele está rasgando os resquícios do passado como se fossem uma carta de condenação, atirando os pedacinhos no mar. Essa transformação intencional aconteceu – às vezes a passo lento; outras, a galope – nos mil dias desde que nos conhecemos. Com seu destino selado, ele diz que *agora* pode se tornar um iniciante. Embora propenso à melancolia, Fernando acredita que os inícios são, por natureza, passagens alegres e floridas, nas quais a dor é proibida. Ele acredita que os velhos fantasmas não encontrarão o caminho da Toscana.

Quando chegamos a terra firme e atravessamos Marghera para pegar a *autostrada*, ele desvia rapidamente os olhos cor de mirtilo para mim, acariciando minhas lágrimas com as costas da mão. Olhos antigos, distantes, moldados por tristezas e perdas. Foram aqueles olhos a primeira coisa que amei. Os olhos e o sorriso tímido como o de Peter Sellers. *Inesperada*, foi o que disseram da nossa história – inesperada, improvável, um conto de fadas. É uma terça-feira chuvosa em Veneza; ele – que já não é mais jovem – está sentado no fundo do pequeno salão de um restaurante e vê uma mulher – que já não é mais jovem – que muda alguma coisa dentro dele, na verdade, muda tudo. Isso acontece apenas alguns dias antes de ele começar a mudar tudo dentro dela. Chef, escritora, jornalista encarregada de viajar pela Itália e pela França em busca de pratos e bebidas perfeitas, ela junta o que pode da sua vida muito agradável e solitária, se despede dos dois filhos já crescidos e bem encaminhados e vai viver com aquele estranho à beira do mar Adriático. Em meio às chamas de 100 velas brancas e à fumaça de incenso almiscarado, eles se casam em uma pequena igreja de pedra em frente à lagoa. Pegam o trem noturno para Paris e comem sanduíches de presunto e bolo de chocolate no leito superior da cabine. Vivem esse amor. Brigam e riem. Cada um tenta aprender o idioma e conhecer o jeito do parceiro, mas logo percebem que nunca haverá tempo suficiente para descobrir tudo o que desejam saber um sobre o outro. Nunca há.

Verão

As maravilhas que elas estão cozinhando são flores de abobrinha

O aroma é capaz de causar uma emoção rápida e aguda em uma pessoa com fome. Belezinhas fumegantes, elas repousam em uma grande e desordenada pilha sobre o linho branco. O amarelo das flores transparece sob a camada dourada e crocante que as recobre. “Uma pele fina como vidro veneziano”, penso. Mas estou longe de Veneza. Agora moramos na Toscana. Desde hoje de manhã, moramos na Toscana. Digo essas palavras a mim mesma despreocupadamente, como se tudo tivesse se resolvido em apenas um dia. Ontem, Veneza. Hoje, San Casciano dei Bagni. E, seis horas depois da chegada, já estou aqui dentro de uma cozinha: a pequena e enfumaçada cozinha do bar local, observando duas cozinheiras com chapéus brancos e aventais azuis que preparam *antipasti* para o que parece ter se tornado um festival do vilarejo.

As maravilhas que elas estão cozinhando são flores de abobrinha, grandes e aveludadas, quase tão largas e compridas quanto lírios. E a coreografia do processo de fritura é precisa: passar uma flor rapidamente pela mistura para empanar quase líquida, deixar o excesso escorrer de volta para a tigela, pôr a flor gentilmente na frigideira larga e baixa com óleo quente, escaldante. Depois outra flor e mais outra. Doze de cada vez em cada uma das quatro frigideiras. As flores são tão leves que, à medida que uma crosta vai se formando em um dos lados, elas se inclinam no óleo e ficam se revirando várias vezes até

que uma escumadeira entra em cena para salvá-las, colocando-as por um instante sobre um papel marrom e grosso. Depois, o papel é usado como apoio para transportar as flores até uma bandeja forrada de linho. Uma das cozinheiras enche uma garrafa vermelha de vidro com água morna salgada, encaixa um borrifador no gargalo e, segurando a garrafa com o braço esticado, asperge as flores douradas. As crostas quentes sibilam e o aroma das flores fritas sobe e é levado pela úmida brisa de junho.

Comida que sai “da panela para a mão e da mão para a boca”. Esse é o alimento para os 12 minutos de intervalo até o jantar, então, quando as primeiras 100 flores estão prontas, a cozinheira que se chama Bice me passa a bandeja:

– *Vai, vá* – diz sem levantar os olhos.

Uma instrução de cozinha de uma colega para outra, de uma chef para outra. Ela a pronuncia com familiaridade, como se trabalhássemos juntas há anos. Mas esta noite não sou a chef. Acho que sou uma convidada – ou, quem sabe, a anfitriã? Não sei ao certo como essa festa começou, mas fico contente que tenha começado.

Ainda sem ter tomado banho depois da viagem da manhã e do trabalho da tarde, estou feliz e salgada como as flores de abobrinha que ofereço às pessoas, que as aceitam sem cerimônia. Sinto a mesma familiaridade à medida que cada um sorri ou me dá um tapinha nas costas, dizendo “*Grazie, bella*, obrigado, minha linda”, como se eu tivesse lhes servido flores de abobrinha quentes e crocantes a vida toda. Gosto disso. Por um instante, penso em sair correndo com a cesta para um canto escuro da *piazza* para devorar eu mesma as flores restantes, os olhos semicerrados em um êxtase sensual em meio às sombras. Mas não faço isso. Algumas pessoas não conseguem esperar que eu chegue até elas e se aproximam, pegam uma flor enquanto tomam um gole de vinho ou falam com alguém olhando para trás. As pessoas estão se reunindo à minha volta, aves de rapina que só param de dar seus rasantes quando sobram apenas migalhas crocantes e ainda quentes, as quais recolho com a ponta do dedo antes de levá-lo à boca.

Dirijo-me a um pequeno grupo que está elogiando o dono da fazenda onde aquelas delícias foram colhidas pela manhã. Ele diz que haverá mais no dia seguinte, que, se alguém quiser pegar algumas, vai deixar um carregamento de flores na casa de Sergio às sete horas. Seguem-se três conversas separadas e simultâneas sobre a melhor maneira de preparar flores de abobrinha. Recheá-las ou não? Recheá-las com *mozzarella* e anchovas salgadas, recheá-las com uma pequena fatia de *ricotta salata*, recheá-las com ricota fresca e algumas folhas de manjericão, preparar a mistura para empanar com cerveja ou com vinho branco, acrescentar azeite ou não? E a pergunta mais importante de todas: fritar as flores em óleo de amendoim ou em azeite extravirgem? Distraída por essas conversas, não ouço alguém me chamando do outro lado da pequena *piazza*.

– Chou-Chou – diz Bice, batendo exasperadamente o pé esquerdo na entrada do bar, com outra bandeja sobre os braços esticados.

Dessa vez, navegando por entre a multidão com mais agilidade, distribuo as flores fumegantes em tempo recorde. Embora eu não tenha sido apresentada à maioria daquelas pessoas, todas parecem saber que Fernando e eu acabamos de nos mudar para a casa dos Lucci, descendo a colina. Essa informação é apenas um primeiro indício da eficiência do sistema de comunicação interna do vilarejo, ativado, sem dúvida, pelo pequeno batalhão de *san cascianesi* que se reuniram mais cedo na porta de nossa casa para nos dar as boas-vindas. Uma coisa leva a outra, mas... como um aperitivo de boas-vindas se transformou num grande jantar e por que estou segurando com tanta força esta bandeja vazia?



Deixamos Veneza para trás sob a luz pálida e violácea da aurora e seguimos os quatro albaneses amontoados no grande caminhão azul da Gondrand que transportava todos os nossos bens materiais. Estamos nos mudando para a Toscana. A 11 quilômetros do nosso destino, um grupo de elegantes *carabinieri* usando botas altas e

carregando metralhadoras automáticas fez nosso pequeno comboio parar no entroncamento com a estrada 321. Fomos detidos, interrogados e revistados durante quase duas horas. Dois dos quatro albaneses, sem documentos, foram presos. Dissemos à polícia militar que estávamos nos mudando para uma das casas de fazenda dos Lucci e que precisaríamos da ajuda – e da força – de todos os quatro. Eles entraram em sua van e falaram pelo rádio. Ficaram muito tempo lá dentro. Quando saíram do veículo, conversaram mais uma vez, no acostamento.

Alguns dizem que os *carabinieri* são escolhidos por causa de sua beleza física, que eles representam a glória do Estado italiano. Aqueles policiais certamente faziam jus a essas afirmações; suas sobrancelhas escuras e olhos claros foram uma distração estética durante a espera. Finalmente, um deles disse:

– Muito bem, mas é nosso dever acompanhá-los.

Formando agora uma carreta mais grandiosa, despertamos a desconfiança dos poucos veículos de fazenda com que cruzamos até o grande caminhão azul e o furgão da polícia pararem atrás do nosso velho BMW no quintal da casa. Mãos à obra.

Fizemos um acordo bastante claro com a *signora* Lucci de que a casa estaria limpa e vazia. Mas ela não está nem uma coisa nem outra. À medida que os albaneses clandestinos começam a trazer nossos pertences para dentro, peço que os *carabinieri* me ajudem a levar para fora os presentes de boas-vindas da *signora*, todos ingenuamente sob a forma de lixo: armários com portas amassadas, mesas e cadeiras que, para ficarem em pé, estão engenhosamente apoiadas umas nas outras. Há seis beliches. Deixamos tudo no celeiro. No nosso quarto, estou tirando o pó de uma bela gravura de uma estradinha ladeada por ciprestes com uma moldura de cobre batido. O quadro balança em sua alça de arame e atrás dele descubro um cofre embutido na parede. Esta casa – um estábulo que mal foi restaurado, sem aquecimento central, sem telefone e com uma instalação elétrica que não é suficiente nem para um eremita cego – tem um cofre. E não é um daqueles pequenos, encontrados em quartos

de hotel, mas um objeto grandioso, de aparência formal, com duas fechaduras e um relógio. Chamo Fernando para dar uma olhada.

– Obviamente é novo, algo que os Lucci instalaram durante a reforma. Acho que não devemos usá-lo – diz Fernando.

– Mas para que eles precisariam de um cofre aqui? Um na vila onde moram não seria suficiente? Acho que deve ser para uso dos inquilinos. Vamos ver se conseguimos abri-lo.

Mexemos aqui e ali, giramos e empurramos os botões, até que Fernando diz:

– Está trancado e, sem o segredo, nunca vamos abri-lo. Se quisermos usá-lo, teremos de pedir a combinação. Além do mais, o que colocaríamos aí dentro?

Pensamos por meio minuto e começamos a rir da nossa escassez de bens: documentos enfiados numa pasta de couro caramelo, um rosário que foi da avó de Fernando, o relógio de bolso do pai dele, as pulseiras de nascimento dos meus dois filhos e algumas joias.

– Eu colocaria chocolate aí dentro. Não um qualquer, mas minhas barras com 90% de cacau. E meu vinagre balsâmico de 50 anos – digo, mas meu plano é interrompido por um dos albaneses, o que fica levando as caixas de um cômodo para outro, aparentemente a seu bel-prazer.

Mais uma vez, explico o sistema de numeração das caixas e desço para ver como o restante da equipe está se saindo. Um dos *carabinieri* parece estar à toa, então peço que ele me ajude a levar um sofá indesejado para o celeiro. Fernando me fuzila com um olhar que diz “você não pode mandar um policial militar italiano levantar um dos lados de um sofá de veludo marrom mofado que pesa 200 quilos e puxá-lo de costas por uma escadaria estreita e curva enquanto você empurra o outro lado com toda a força, fazendo com que ele cambaleie e quase perca o equilíbrio, apoiando-se nos calcanhares de suas lustrosas botas pretas”.

Lembro-me da primeira vez que vi o apartamento de Fernando no Lido. Despojado de qualquer futilidade, era a toca de um asceta, a cabana rústica de um acólito. Savonarola poderia ter morado

naquele lugar onde tudo sugeria a adoração a um verniz medieval intocado pela passagem do tempo ou de qualquer pessoa empunhando um espanador. Isto aqui é bem mais fácil.

A esta altura, um pequeno grupo de aldeões se reúne no jardim com as mãos para trás ou os braços cruzados. Depois de cumprimentá-los e de me apresentar, dizendo como estamos felizes por sermos novos *san cascianesi*, me aproximo da única mulher que está com as mãos nos quadris. Ela parece pronta para entrar em ação. Pergunto se ela poderia indicar alguém que tivesse disponibilidade para nos dar uma ajuda hoje.

– *Buongiorno, signora. Sono molto lieta di conoscerla.* Bom dia, senhora. É um prazer conhecê-la – digo, estendendo a mão.

– *Il piacere è mio. Mi chiamo Floriana.* O prazer é meu. Meu nome é Floriana.

– *Ci serve un pò di aiuto.* Precisamos de uma ajudinha.

– *Ci mancherebbe altro.* É o mínimo que podemos fazer – diz ela, como se nos ajudar já estivesse em seus planos.

Temos duas vassouras novas, um balde de plástico, um esfregão e pelo menos um frasco de cada gel, espuma, spray e cera que promete acabar com a sujeira doméstica deixando um agradável aroma de pinho. Isso não é nada. Nossos vizinhos desaparecem e logo voltam com suas próprias armas. Garrafas de um litro de álcool cor-de-rosa, sacolas plásticas cheias do que parecem ser panos imundos, esfregões e vassouras de dimensões industriais.

Logo surgem três lavadores de janelas, um varredor em cada andar e vários ajudantes a postos, armados com esfregões. A reforma terminara havia menos de um mês e a desordem era, em sua maior parte, estética. Em menos de quatro horas, tudo melhora significativamente. As janelas cintilam, o chão está um pouco mais limpo, os eletrodomésticos foram areados, as paredes estão sem nenhuma poeira e os banheiros brilham. As caixas cuidadosamente numeradas estão empilhadas nos cômodos certos. Floriana estende lençóis limpos, vinho com bordas rendadas, em nosso *baldacchino* de madeira amarelo-clara, montado por Fernando e os dois *carabinieri*. E

a esquadra teve de sobreviver apenas com água Ferrarelle à temperatura ambiente, trazida de Veneza e servida em copos de papel.

Fernando e eu confabulamos e, como já são quase seis da tarde, convidamos todos a nos acompanhar ao Bar Centrale, para tomar uns *aperitivi*. A esta altura, os policiais parecem dispostos a ficar o tempo que for preciso, sem demonstrar a menor pressa de ir embora. Só os albaneses são evasivos, sinalizando rotas de fuga com os olhos. Os policiais, agora mais benevolentes, deixam que isso aconteça, já tendo decidido que estarão olhando para o outro lado quando os estrangeiros forem embora. Subimos a colina até o vilarejo, alguns de nós caminham, outros vão de carro, mas estamos todos exaustos e satisfeitos, cada um a seu modo. Fizemos um mutirão, o que justifica a sede e a fome que sentimos.

Campari e soda dão lugar a vinho branco e em seguida alguém começa a servir um tinto. E o que poderia ser melhor para depois de tigelas de azeitonas pretas carnudas e salgadas do que uma pilha de *bruschette* – pão tostado à lenha, banhado com o ótimo azeite local, polvilhado com sal marinho e que se come com as mãos? Mesmo assim, ninguém parece pronto para dizer *arrivederci*.

Seguem-se mais confabulações, dessa vez entre Fernando, eu e as duas cozinheiras que trabalham no bar, Bice e Monica. Nosso grupo aumentou para 17 pessoas. Elas conseguem alimentar todos nós? Em vez de responder com um simples “sim” ou “não”, Monica nos lembra que cada uma daquelas 17 pessoas tem pelo menos mais um parente e que estão sendo esperadas em casa na meia hora seguinte para jantar ou preparar a refeição. Mas não preciso me preocupar. Floriana assume o comando exatamente como fez lá em casa. Algumas mulheres se dispersam. Outras vão para o pequeno terraço, juntam mesas e, sobre elas, estendem toalhas plásticas e arrumam pratos, talheres, copos e grandes jarras de vinho. Mais mesas são desenterradas do porão da prefeitura, que fica ali perto, e logo toda a *piazza* é transformada numa sala de jantar *al fresco*.

O *fornaio*, padeiro, foi convocado e, como um centauro reluzente de suor, com o chapéu branco coberto de farinha e os joelhos apare-

cendo por baixo do avental, pedala sua bicicleta colina acima, alterando toques de buzina e de sino. Observo o padeiro e os outros e fico pensando como algo tão simples pode inspirar aquela felicidade.

Ele descarrega dos cestos presos à garupa pães do tamanho de rodas de carroça, os coloca sobre a mesa e dá alguns passos atrás para admirá-los, dizendo que um era para a *osteria* em Piazzè e os outros para o pessoal do castelo em Figline.

– Eles que comam pão dormido – diz o padeiro, montando outra vez na bicicleta e gritando para guardarmos três lugares à mesa para ele.

Após breves incursões em suas próprias cozinhas, garimpando o que havia sido preparado para o jantar de suas famílias, as mulheres que tinham saído voltam ao bar. Trazendo a reboque suas mães, seus filhos e maridos, elas chegam com tigelas e bandejas embaixo de um dos braços enquanto a mão livre ajeita as mechas de cabelo que fogem do lenço. Como um bando barulhento de pequenos pássaros, sua tagarelice aguda perturba o suave fim do dia. Com aventais floridos – usados a qualquer hora do dia ou da noite, como eu logo descobriria – sobre saias azul-marinho de corte reto e os pés enfiados em pantufas, elas se movimentam com facilidade entre o seu espaço privado e o domínio público da *piazza*. Ambos pertencem a elas.

Um homem chamado Barlozzo parece ser o chefe do vilarejo, caminhando por entre as mesas, arrumando pratos, servindo vinho e dando tapinhas nas costas das pessoas. Com mais de 70 anos, Barlozzo é alto e magro, seus olhos são tão negros que emitem reflexos prateados. Ele parece ser corajoso. Fascinante. Muito depois, vejo como aqueles olhos se suavizam, assumindo o mesmo tom cinza do céu antes de uma tempestade, seja ela uma manifestação divina ou uma tormenta mais pessoal. Seus cabelos grossos e macios são brancos e louros e anunciam que ele é ao mesmo tempo muito jovem e muito velho. Enquanto eu conviver com ele, nunca saberei ao certo se o tempo o está puxando para trás ou o empurrando para a frente. Um cronista, um contador de histórias, um fantasma. Barlozzo é um mago. Esse velho vai se tornar minha inspiração, meu *animatore*, a alma das coisas para mim.



Logo após o triunfo com as flores de abobrinha, Bice e Monica voltam carregadas de bandejas de *prosciutto* e salame – *cose nostre*, coisas nossas, dizem, uma expressão que significa que suas famílias criam porcos e transformam artesanalmente cada parte da carne, da pele e da gordura do animal em algum tipo de salsicha ou presunto. Há também *crostini*, pequenas fatias redondas de pão com um lado torrado e o outro mergulhado em caldo morno e com uma grossa camada de pasta de fígado de galinha, alcaparras e casca de limão ralada bem fina. Duas grandes tigelas de *pici* – fios de massa grossos, irregulares, enrolados à mão – são trazidas da cozinha, presas nos braços de Bice e apoiadas em seu quadril. O molho dos *pici* é feito simplesmente de tomates verdes crus amassados, alho picado, azeite e manjericão. Maravilhoso.

Muitas das mulheres trouxeram algum tipo de sopa. Na Toscana, é mais comum que o *primo*, a entrada, seja sopa, e não massa. Ninguém parece preocupado com o fato de as sopas estarem na mesa enquanto devoramos os *pici*. Geralmente, a sopa é servida em temperatura ambiente com um fio de azeite e um pouco de *pecorino*, queijo de ovelha, ralado.

– O sabor é mais intenso *quando la minestra è servita tiepida*, quando a sopa é servida morna – me diz Floriana do outro lado da mesa, com uma voz ao mesmo tempo pedante e paciente. – Quem insiste em tomar sopa quente queima a boca e precisa que a comida esteja cada vez mais quente para tentar sentir o gosto de alguma coisa – acrescenta ela, como se sopas quentes demais fossem a causa de todo o sofrimento humano.

Há uma sopa feita de arroz e *farro*, um antigo grão semelhante ao trigo; outra, de pão dormido amolecido em água e aromatizado com alho, azeite, alecrim e pimenta-do-reino moída na hora; outra ainda, de grandes feijões brancos temperados com sálvia e tomate; e, por fim, uma de ervilhas com caldo de carne e lascas de verduras frescas.

Os pratos principais também são humildes. Floriana tira a tampa de uma panela de ferro oval para mostrar um *polpettone*, um híbrido de bolo de carne e patê.

– Um pedaço de vitela, um de galinha e outro de porco, além de uma fatia grossa de mortadela, são moídos à mão pelo menos três vezes até a carne se transformar numa pasta macia – explica. – Depois, acrescenta ovos, queijo parmesão, alho e salsa antes de formar um retângulo com a pasta de carne, que então é coberta por fatias de salame e ovos cozidos. Depois, enrola tudo como se fosse um rocambole. Cozinhe com a abertura voltada para baixo até o aroma abrir seu apetite. Você sabe, até o cheiro dizer que está pronto.

Floriana me dá essas informações sem que eu peça, fala do *polpettone* como se fosse alguma maravilha arquitetônica local, admirando-o com a cabeça um pouco inclinada.

Toda a sua criação não pesava mais do que meio quilo e estou me preparando para a multiplicação dos pães e dos peixes quando duas outras mulheres mostram suas próprias versões de *polpettone*. Elas cortam fatias finas como folhas e fazem circular as bandejas; mesmo assim, somos 30 pessoas à mesa. Porém, logo outros pratos são apresentados.

A mulher do padeiro oferece *faraona*, galinha-d'angola assada com azeitonas pretas e verdes. Tem também um *arista*, lombo de porco recheado com ervas e assado sobre ramos de funcho selvagem, uma caçarola, com a tampa ainda fechada, de tripa com tomates, cebolas e vinho branco, assada o dia inteiro em fogo baixo. Há todo tipo de pequenos assados e guisados, em porções reduzidas, suficientes para satisfazer dois, talvez três apetites moderados. No entanto, o pessoal come com os olhos, geme e protesta.

– *Ma chi può mangiare tutta questa roba? Che spettacolo!* Mas quem dá conta de comer tudo isso? Que espetáculo!

Cada pessoa come um ou dois bocados do prato que está mais perto e tira uma fatia ou um pedacinho do que passa na sua frente. Todos mastigam, molham pedaços de pão no que sobrou do molho, bebem vinho, agitam os braços em *allegro*, como se fizessem um discurso aca-

lorado – me pergunto se essa é uma versão toscana de *A roupa nova do rei*. Eles estão realmente convencidos de que essa reunião de seus jantares é *la grande bouffe*? Passam as bandejas e os pratos com grande cuidado e perguntam, confirmam e voltam a perguntar se alguém quer mais. Muitas pessoas aqui parecem ter mais de 50, algumas até 20 ou 30 anos mais. Há pouca distinção entre as gerações. Uma garota de cerca de 17 anos se levanta para fazer o prato da avó, diz para ela tomar cuidado com os ossos no cozido de coelho e pergunta se tomou seus remédios. Um garoto que não tem mais do que 10 anos fatia o pão e diz para o irmão mais novo ficar longe, para ele nunca brincar perto de alguém que esteja usando uma faca. Um indício de calma e harmonia imprime àquele quadro uma aura antiga. 1920? 1820? Imagino qual a diferença entre esta noite e uma outra noite de junho, quando o homem mais idoso aqui presente era jovem. Faço essa pergunta a Floriana, que já tem uma certa idade, mas não é velha. Ela fica em silêncio por um instante antes de repetir a pergunta para todos à mesa. As pessoas respondem, mais para si mesmas do que para os outros.

Em meio à balbúrdia, Barlozzo diz:

– A diferença é que hoje ninguém vai dormir sem jantar.

Movendo seu corpo comprido para se sentar de lado em sua cadeira, ele cruza as pernas e acende um cigarro. A risada que se segue é aguda e tem o som de lembranças.

Com o rosto enrugado e a camisa engomada, um homem presunçoso resgata o bom humor.

– A mulher que fez o cozido de cordeiro será minha próxima noiva.

As risadas recomeçam, então Floriana olha para mim, aponta com a cabeça para o senhor de rosto enrugado e explica:

– Ele tem 93 anos e enterrou quatro esposas. Ninguém mais quer correr o risco de se casar com ele. A última mulher tinha apenas 63 anos quando morreu. Era um pouco gorda, mas perfeitamente saudável. Um dia, Ilario foi catar cogumelos, voltou para casa e fez uma fritada para a mulher no almoço. Uma hora depois, ela estava morta. Alguns dizem que foi o coração, mas todos nós sabemos que foram os cogumelos.

– Ele também comeu a fritada? – quero saber.

– A única pessoa viva que sabe essa resposta é Ilario, mas ele nunca vai falar.

Fico sentada, partindo meu pão em pedaços, molhando-o no vinho. Noto três pessoas. Olho para Fernando, sentado do outro lado da mesa, afastado de mim, sorrindo e, ao que parece, sendo o centro das atenções dos homens e das mulheres à sua volta. Eles estão comparando dialetos, os toscanos tentando imitar a escorregadia cadência veneziana de Fernando, mas só conseguindo produzir uma estranha pronúncia arrastada. Aplaudem e riem a cada nova frase que meu marido diz. Sua voz está em sintonia com seu rosto bonito e corado por causa do vinho. Floriana se levanta, anda em volta da mesa, arrumando coisas, juntando migalhas com as mãos, dando broncas e brincando enquanto passa. Ela atrai o meu olhar, ou eu atraio o seu, e ela quase sussurra, como se estivéssemos sozinhas:

– *Tutto andrà bene, Chou-Chou, tutto andrà molto bene. Vedrai.* Vai dar tudo certo, Chou-Chou, muito certo. Você vai ver.

Barlozzo está em pé atrás de Floriana, fumando e bebendo vinho como se seu turno de vigia tivesse terminado por aquela noite e, agora, ele pudesse se afastar um pouco de tudo. Quer dizer, de tudo e de todos, com exceção de Floriana. Durante toda a noite, ele não fixou o olhar em nada que não fosse ela por mais do que alguns minutos. Uma castelã discreta? Um amante galanteador? Barlozzo certamente ouviu o que Floriana me disse. Nada foge à sua percepção. Olho para ele. Observo-o. E ele também não deixa de perceber isso.

Bice põe um pequeno prato à minha frente, uma linda *panna cotta*, uma sobremesa de creme de leite cozido, desenformada e servida sobre calda de morangos amassados. Estou prestes a escavar a sobremesa com minha colher quando um homem que se apresenta como Pioggia, Chuva, se senta ao meu lado e pergunta se já conheci Assunta.

– Acho que não – digo e olho à minha volta.

– Bem, é a melhor vaca de Piero – continua ele e aponta para um homem corpulento e razoavelmente jovem usando jeans e camiseta.

– Ela tem olhos azuis. É a única vaca de olhos azuis que já vi.

Pioggia interpreta minha expressão boquiaberta como descrença e atenua um pouco a história da incrível beleza de Assunta:

– Bem, os olhos dela não são exatamente azuis, mas também não são castanhos. São cinza e castanhos com pequenos pontos azuis. São maravilhosos. Depois de tê-la ordenhado hoje de manhã, trouxe o leite direto para Bice. Faço isso só com uma parte do leite da Assunta, todo o resto vai para a cooperativa para ser pasteurizado e arruinado. Não dá para fazer uma boa *panna cotta* com leite pasteurizado. Pelo menos é o que Bice diz. Então, três vezes por semana ou sempre que ela precisa, lhe trago um latão de seis litros com o leite que tiro da Assunta pela manhã. *Prova, prova* – incentiva.

Retraio-me por um instante diante da revelação das manipulações mais íntimas de Assunta. De suas tetas até minha colher, passando apenas pelo latão de Pioggia e a panela de Bice. Isso redefine meu conceito de “fresco”. Então, provo o leite da Assunta de olhos azuis, ordenhado por um homem chamado Chuva. É delicioso. Lambo os dois lados da minha colher e raspo o prato vazio. Pioggia abre um sorriso.

Una crostata, uma torta, está ao meu alcance, mas Pioggia me observa e temo que, se eu a tocar, ele vá de alguma forma antropomorfizar os damascos que, amontoados em sua própria calda, repousam sobre uma fina camada de massa crocante. Sei que aquelas frutas devem ter sido colhidas da única árvore na Toscana onde moram druidas.



Enquanto dizemos *buonanotte*, notamos os *carabinieri* curvados sobre um mapa, o iluminando com lanternas, dando instruções para que os albaneses voltem a Veneza. Eles vão voltar a Veneza. Nós não.

Nesses três anos em que Fernando e eu estamos juntos, nossas viagens sempre terminaram com um retorno sobre a água para a nossa pequena e excêntrica casa à beira-mar. Porém não temos mais uma casa na praia à nossa espera. Nós a trocamos por um estábulo.

E, embora as calorosas boas-vindas que recebemos hoje pareçam um bom prenúncio da vida nestas colinas, o que poderia realmente se comparar aos últimos mil dias que passamos em Veneza? Ainda não está claro para mim *por que* largamos as saias da Princesa, *por que* deixamos para trás suas glórias para saltar para terra firme e enfrentar mais um recomeço.

Sei que este início é diferente. Desta vez, soltamos nossas amarras. Não temos casa nem emprego, apenas uma vaga ideia de como vamos dar forma a essa nova era. Muitos aspectos dessa nova vida sugerem uma reafirmação de nossos votos: “Na alegria e na tristeza, na riqueza e na pobreza.” Fernando continua inebriado pelo entusiasmo e pelas expectativas descontroladas. Ele é uma criança que fugiu de casa, um homem que fugiu da desilusão, dos torpores provocados por uma vida sem questionamentos e de sofrimentos antigos e ainda tortuosos.

Enquanto subimos a íngreme escadaria de pedra até a porta da nossa nova casa, fico calada, absorvendo a alegria dele, mas eu mesma demonstrando pouco entusiasmo, salvo por uma risadinha ou outra quando penso em Assunta. Delicio-me com o prazer que Fernando sente ao dar aquele novo passo, mas questiono meu lado aventureiro. Será que posso reavivá-lo mais uma vez? Será que ele ainda é flexível, que vai se readaptar, com elegância e beleza, à sua velha coragem?

Fico sozinha do lado de fora por um instante, brincando com minha saudade de Veneza. Digo a mim mesma: “Veja a paisagem toscana. Este é o lugar onde todo mundo gostaria de morar. Não há ciprestes em Veneza. Nem oliveiras, vinhedos, ovelhas, prados, campos de trigo, girassóis ou ao menos um único campo de papoulas. Também não há sequer uma braçada de lavanda suficientemente alta atrás da qual você poderia se esconder.” Tento não pensar no mar, na luz rosada e na beleza de Veneza que não deixaram de me fascinar um dia sequer. Este lugar com 200 almas é um bom ponto de onde recomeçar. O lugar, as almas e agora nós perdidos no tempo. O lugar, as almas e agora nós agarrados a um antigo pedaço de

terra no qual a Toscana, a Úmbria e o Lácio se encontram. Ouço Fernando remexer nas coisas, tropeçar nos caixotes restantes. Ele está cantando e os sons que produz são muito doces.

Entro e vou direto para o banheiro coberto de azulejos marrom-avermelhados para encher a banheira. Enquanto estamos sentados em meio à espuma com cheiro de baunilha, pergunto:

– Será que dá para *pintar* os azulejos?

– Pelo amor de Deus! – exclama Fernando. – Acabamos de chegar e você quer pintar os azulejos novos em folha? Que *fogo* é esse que você tem para mudar as coisas?

– Não gosto de marrom-avermelhado – respondo.

– Não gosta de quê?

– Da cor desses azulejos. Uma combinação de marrom, verde e roxo. Detesto marrom, verde e roxo misturados. Na verdade, poderíamos simplesmente tirar os azulejos e substituí-los por algum tipo de terracota escura. Ou poderíamos voltar ao preto e branco que tínhamos em Veneza. Sim, é isso. Confesse, você acabou adorando aquele banheiro, não é? Isso vai nos fazer nos sentir mais em casa aqui. Diga que sim. Podemos pôr as arandelas e os espelhos barrocos, pendurar a pequena lanterna que ficava na entrada e, com cestos de belas toalhas, sabonetes e velas, ia ficar apetitoso.

Mas já havia um tom de derrota em minha voz.

– Por que um banheiro deveria ser apetitoso? Um bolo com glacê é apetitoso. Belas mulheres são apetitosas – diz ele, puxando forte, com as duas mãos, o cabelo úmido sobre minhas têmporas.

Há algo estranho com a cama. Parece torta, como se o dossel estivesse mais alto de um lado. Mas os lençóis e meu marido dão uma sensação de frescor e maciez. Como é bom descansar depois de um dia como esse. Repousar o corpo em um lugar, quase qualquer lugar, em que alguém está esperando para abraçar o que é jovem e o que é velho em você. O que acabou de lhe acontecer e o que lhe aconteceu há muito tempo. Você por inteiro.

Enquanto Fernando dorme, fico deitada pensando em nossa fuga ao amanhecer, que já parece ter acontecido em outra vida. Foi real-

mente nessa manhã? Sinto falta do mar. Desejo uma única carícia aveludada e azul do denso ar salgado. E uma caminhada, uma corrida em ritmo de trote sobre a areia úmida à beira-mar, com a espuma gelada fazendo redemoinhos em volta dos meus tornozelos. É inútil. Não consigo dormir. Levanto, visto o roupão de Fernando e vou me sentar na varanda.

“Até o céu é diferente aqui”, penso. O céu perto do mar é como uma cúpula, delicadamente suspensa e quase ao nosso alcance. Este céu é mais distante, como se o telhado da noite tivesse sido levantado a um milhão de quilômetros. O lamento da buzina de um barco era minha canção de ninar veneziana. Agora, é o balir de ovelhas recém-nascidas.

Os sinos da igreja da aldeia soam à meia-noite e quinze. Meu primeiro amigo toscano é um sino que toca quatro vezes a cada hora, o dia inteiro. Lealdade. E o que mais há entre os escassos recursos de que disponho? Além dos sinos, das ovelhas e do amplo céu, tenho minha própria história. Tenho o amor dos meus filhos e eles têm o meu. O homem que amo de todo o coração está dentro de casa, dormindo na cama de madeira amarelada. Tenho minhas duas mãos, que são mais velhas do que eu. E tenho aquele frisson silencioso. O sussurro de uma ondina em meu ouvido – em parte ameaça, em parte convite – me penetra com avidez inclassificável. Um espinho caído em algum lugar no fundo da minha mente que me arranha com suavidade e urgência, que me mantém curiosa e renovada. Essas são as coisas com as quais posso contar. São meus consolos. Meus encantos.