



**Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar
Idegen Nyelvi Központ – Olasz Nyelvi Munkacsoport – Nyelvvizsgaközpont – Nyelviskola**

A 2015/16-os tanévben megrendezésre kerülő **FESTIVAL D'ITALIANO** országos középiskolai olasz nyelvi verseny alkalmából a **BME GTK – Idegen Nyelvi Központ** pályázatot hirdet olasz nyelvet tanuló középiskolások számára **műfordítás** kategóriában.

Rina Gatti: Stanze vuote - Ricordi di una bambina che cresce nell'Umbria contadina di ieri

c. regényének egy részletét kell magyar nyelvre fordítani. A részletet itt olvashatjátok el, illetve elküldjük csatolt file-ban is:

<http://www.edizionithyrus.it/Brani%20di%20lettura/Stanze%20vuote.htm>

Az műfordítás pályázat menete és határideje:

- Ne felejtsetek el a nevet és az iskolát feltüntetni a pályamunkán.
- Az elkészült műfordítást küldd el Csuvar Erzsébetnek, a BME Olasz Nyelvi Munkacsoport Bíráló Bizottsága elnökének a csuvarerzsebet@gmail.com címre.
- Beküldési határidő: **2016. március 01.**

Díjak:

1. díj: **20.000 Ft.** értékű utalvány
2. díj: **15.000 Ft.** értékű utalvány
3. díj: **10.000 Ft.** értékű utalvány

A nem névre szóló utalványok egy éven belül válthatók be a **BME Nyelvvizsgaközpont** (<http://www.bmenyelvizsga.bme.hu/>) vagy a **BME Nyelviskola** (<http://www.nyelviskola.bme.hu/>) által kínált szolgáltatások (nyelvvizsga, nyelvtanfolyam vagy kiadványok) bármelyikére, tetszőleges nyelvből, tetszőleges szinten.

Eredményhirdetés:

a Veres Péter Gimnáziumban a **FESTIVAL D'ITALIANO** végén. A nyertes pályaművek megtekinthetőek lesznek a **BME GTK – Idegen Nyelvi Központ** honlapján (<http://www.nyi.bme.hu/>).

Rina Gatti:

Stanze vuote

Ricordi di una bambina che cresce nell'Umbria contadina di ieri

Capitolo III

Un focolare per venti persone

Eppure allora tu mi sembravi davvero la casa più bella del mondo. Questa cucina vuota, con i calcinacci lungo le pareti, allora mi sembrava enorme, e infatti era l'ambiente più grande della casa. Aveva un odore inconfondibile, di pane e di madia, che noi chiamavamo "mattra"; un lungo tavolo la percorreva da cima a fondo, costeggiato da due panche e qualche seggiola di paglia. Tutto fatto in casa. Da veri tuttofare, i nostri adulti non si spaventavano per nulla, ed erano in grado di fare i falegnami, i fabbri, i muratori, i calzolai e anche i veterinari; tutto tramandato di generazione in generazione.

Ma il punto più importante della cucina, e forse di tutta la casa, era il focolare. Più o meno funzionava tutto l'anno, per cucinare e per riscaldare, o per cucinare solamente. E cucinare d'agosto davanti al focolare, vi garantisco che non è uno scherzo. C'era sempre un "caldaro" a bollire appeso sopra il fuoco, e vi si cuoceva di tutto, vi si bollivano le verdure, le patate, vi si cuoceva la pasta la domenica. Poi si stendeva la brace in avanti, e sopra al braciere si metteva la pignatta di coccio per cuocere i legumi, fagioli, ceci, farro. I due lati coperti del focolare, i cantoni, erano riservati ai vecchi, i nonni della famiglia che passavano lì i momenti più lunghi, e si occupavano della cottura, di ravvivare il fuoco, di avvertire la cuoca della situazione.

Ognuno in casa aveva un compito, che finiva per essere quello in cui dimostrava più abilità, e noi in cucina ci eravamo affidati alla zia Marietta. Era una cuoca bravissima, capace di organizzarsi molto bene e di far rendere al massimo le povere cose con cui ogni giorno doveva tirar fuori il necessario per tutti. Ricordo quante volte l'ho aiutata rimanendo vicino al fuoco, girando la polenta nella grossa pignatta di rame. Lei ci metteva tutto il suo impegno e la sua fatica perché venisse bene, senza appallottolarsi, e girava e girava con il mestolo mentre io tenevo fermi i manici della pignatta. Poi si asciugava la fronte con il grembiule e andava a preparare la tavola per le venti persone che ogni giorno la riempivano. La sua polenta era famosa, e ancora più successo aveva "la maritata", la polenta cioè mischiata con i fagioli. Se penso alle famiglie di oggi, non sembra vero che allora, con venti persone sotto lo stesso tetto, fosse così facile andare d'accordo. Nella mia famiglia c'era una grande armonia, che derivava certo anche dall'accettazione di una certa gerarchia. C'erano gli anziani che comandavano finché rimanevano attivi, e i più giovani ubbidivano attendendo il loro turno. Ma subito dopo la Guerra non fu più così.

Gli uomini che contavano nella mia famiglia erano mio padre e i suoi due fratelli. Lo zio Peppino era il più grande, e non sopportava di stare chiuso in casa, lui era felice quando al mattino prendeva la sua zappa e la sua vanga per andare nei campi. E controllava tutte le colture e le piante, accudiva ogni campo come fosse un figlio, era bravo a potare, a fare gli innesti, a capire lo stato del terreno.

Lo zio Mariano era un ottimo bifolco, aveva una passione per gli animali e si prendeva cura dei buoi e delle mucche, che erano il vero patrimonio di ogni casa contadina. Passava notti intere nella stalla quando qualche bestia stava male, e si ingegnava a trovare rimedi e soluzioni a ogni problema. Conosceva i buoi uno per uno, e quando li portava a lavorare la terra o a fare qualche trasporto, sapeva come accoppiarli. Tra i buoi c'era sempre qualcuno più volenteroso e qualcuno che invece faceva solo finta di tirare, o quello che spingeva più da un lato che dall'altro. E c'erano poi animali che non si potevano vedere, che avevano già litigato e che non perdevano occasione per scontrarsi di nuovo, e il bravo bifolco non si faceva mai prendere di sorpresa. Li guidava con sicurezza, con parole di incitamento o semplici schiocchi di lingua, sembrava comunicare meglio con loro che con i cristiani.

Infine c'era mio padre Giocondo, buono come il suo nome. Non si arrabbiava mai, nemmeno se lo provocavano; tanto che qualcuno pure se ne risentiva. Ricordo ancora la zia che gli diceva "Non so come fate", gli adulti si davano tutti del voi, "siete Giocondo di nome e di fatto. Per voi tutto va sempre bene".

Lui era adatto per fare le commissioni, per trattare con il padrone e i vicini. Ci volevano tante cose per la famiglia, lui andava a portare il latte tutte le mattine, casa per casa, a tutto il vicinato. E tutti gli volevano bene, specie quelli più poveri, per i quali le porzioni erano sempre abbondanti nei misurini d'alluminio. Aveva anche imparato a fare le iniezioni e così doveva correre notte e giorno nelle case di quelli che venivano a chiamarlo. E, buono com'era, finiva per trattenersi, se c'era bisogno, a consolare e curare per notti intere, con i rimedi che aveva imparato dai miei nonni e bisnonni.

Adesso è venuto fuori un sole improvviso, e, fuori dalla finestra, rivedo la sua luce dorata. Lo stesso sole, nella stessa posizione di allora, dalla stessa finestra. Ma tu, casa, non sei più la stessa, così malandata, trascurata come la campagna intorno, come l'aia divorata dai rovi e dalle erbacce, come la porcilaia dal tetto sfondato. Quella bella campagna verde, uguale e silenziosa non c'è più, i miei occhi stanchi non vedono più fiori e frutti ma solo strade e capannoni. Non è solo nostalgia, ma questa campagna era davvero stupenda, su questa piatta striscia di terra che arriva laggiù, dove il Chiascio e il Tevere si incontrano.

Rivedo l'aia piena di polli, oche, anatre, risento le mucche lamentarsi perché è l'ora di allattare i vitellini, rivedo la bocca rovente del forno da dove usciva il pane una volta la settimana, croccante, profumato. Risento l'odore forte, di chiuso, della cantina, dove si andava col vicino o col compare a spillare il vino novello, o si regalava una bottiglia all'ospite venuto a trovarci dal paese.

Rivedo passare con la sua camminata decisa la zia Natalina, la massaia di casa. Era bravissima nel suo ruolo, era la più anziana delle nuore, e teneva il controllo di tutta la casa; l'altra zia Marietta, e mia madre Teresa, la rispettavano e un po' la temevano, così doveva essere. Zia Natalina era una donna molto forte di carattere, sapeva sempre quello che faceva, e incuteva rispetto a tutti, anche noi le ubbidivamo più che alle nostre rispettive madri. Anche perché per qualunque cosa dovevamo ricorrere a lei, lei stabiliva a chi spettava biancheria nuova o vestiti nuovi, lei decideva cosa comprare al mercato. E amministrava con una saggezza e un'equità che tutti le riconoscevano.

Dovevamo ricorrere a lei anche per cuocere un uovo, e lei faceva parti uguali per tutti, inclusi i suoi cinque figli maschi. Tanto che, uno di essi, che aveva una vera passione per le uova crude, visto che la madre non lo favoriva affatto, escogitò un trucco riuscendo a non farsi mai sorprendere. Appena si accorgeva di un uovo non ancora raccolto, lo prendeva e con un ago lo forava alle due estremità. Così riusciva a succhiarlo tutto senza rompere il guscio, che poi rimetteva, vuoto, al suo posto mentre ancora la gallina tutta orgogliosa cantava per annunciare il frutto del suo lavoro.

E questa grande camera, adesso nuda e scalcinata, era la camera di zia Marietta. Che tristezza questo vuoto e queste travi tarlate. Son sicura che le pareti mi ricordano ancora, riconosco là il segno dov'era la Madonna di Pompei. In cima al letto matrimoniale, l'unico ornamento della nostra casa spoglia dove anche gli armadi erano un lusso che non ci potevamo permettere. Le camere erano tante, ma mal divise, o troppo grandi o troppo piccole, così si dormiva un po' tutti insieme, con letti naturalmente fatti in casa. In questa stanza la zia e lo zio avevano una bella lettiera di ferro, unico regalo di nozze, ma, come noi, avevano al posto del materasso un sacco di foglie secche.

Noi venivamo separati tra maschi e femmine, e io dormivo in questa camera con la mia sorellina e una cuginetta. Il nostro letto era messo in fondo, al lato opposto a quello degli zii, era molto semplice, fatto con tre banchetti di legno su cui era appoggiata una tavola grande abbastanza, e, sopra, un bel sacco di foglie. Alla fine dell'estate si mettevano da parte le foglie del granturco, che sono belle lunghe, sottili, e anche asciutte conservavano una buona elasticità. Poi, quando ce n'era bisogno, le donne si mettevano con il fuso a filare la stoppa, che faceva un filo resistente, color paglia. In casa non poteva mancare il telaio, con cui si faceva la maggior parte della biancheria e si intessevano anche quei grandi sacchi di stoppa che dovevano servire da materasso.

Devo dire che io ci dormivo molto bene, erano abbastanza caldi, l'unico inconveniente era che le foglie secche erano rumorose, per cui anche il più piccolo movimento provocava uno scricchiolio come quello di un sacchetto di patatine fritte. Non tutte le notti erano quindi ugualmente silenziose, specialmente in queste camere comuni dove si dormiva insieme a coppie di sposi ancora giovani che solo nella notte avevano gli unici momenti di pace, di riposo e di intimità. Oppure poteva capitare che qualche animaletto, o qualche topo riusciva a infilarsi dentro il sacco, e, nel silenzio assoluto di quelle notti in campagna, si sentivano rumorini misteriosi e prolungati proprio sotto di noi.