La piccola New York



Luca Bianchini ne **'Le ragazze di Tunisi'** (Mondadori, 2026), attraverso le vicissitudini delle donne della sua famiglia, narra un episodio della storia italiana poco noto: le famiglie siciliane emigravano in nord Africa alla ricerca di *una piccola New York con sogni più piccoli.*

Tunisi negli anni Cinquanta e Sessanta era il luogo del cuore per chi decideva di emigrare non troppo lontano dal proprio paese. Nella città nordafricana in quel periodo tutto era possibile: era una città multietnica in cui tunisini, ebrei e maltesi convivevano pacificamente con i francesi che allora governavano.

Il romanzo è ambientato in questa cornice cosmopolita.

Siamo a Tunisi nel dicembre 1959. Là incontriamo le donne della famiglia Brancata (il ramo materno di Bianchini): Maria e le sue tre figlie, donne forti e pragmatiche. È quasi sempre sola, suo marito lavora in campagna e rientra raramente. L'uomo ha una personalità molto dura e autoritaria. *Lavorava in una fattoria a Naassen, a una ventina di chilometri da Tunisi, e per tutti era da sempre Nannuccio* (a pagina 22 del libro).

La famiglia vive nel quartiere di Borgel, in una palazzina affacciata sul cortile dove la vita dei vicini si intreccia con quella degli altri: tutti si conoscono e osservano le storie altrui.

Maria contribuisce al bilancio familiare con lavori di piccola sartoria: confeziona abiti per un ebreo del suk. Al piano di sopra vive un vedovo francese, silenzioso, che la corteggia con discrezione, ma lei è troppo occupata a seguire la crescita delle figlie e la casa.

Anna la primogenita adora leggere e guardare le navi all'orizzonte. Le vede passare salendo sul tetto della casa, sogna altre mete. Frequenta una delle migliori scuole della città grazie all'aiuto di zio Joio che le paga gli studi. Per Anna l'amore è qualcosa di irraggiungibile, ma con l'aiuto della sua cara amica francese Marinette conosce un mondo diverso dal quartiere in cui vive, pieno di stimoli: cinema, bei vestiti e passeggiate in Avenue de France. La famiglia dell'amica è benestante, il padre è un medico. La vita della ragazza si divide tra la scuola, l'amica Marinette, il lavoro sartoriale (asole e bottoni) e le sorelle minori: Vitina, che in apparenza pensa solo a cantare e a fare ginnastica, e Pupetta, considerata il grillo parlante della famiglia.

Un giorno casualmente Anna scopre un segreto che la madre serba ben nascosto.

Intorno c'è una città vivace piena di colori, profumi e atmosfere.

Tunisi ha segnato la vita delle donne di quella famiglia. *La Tunisia per me era sempre stata solo una serie di stranezze legate alla famiglia di mia madre e di prelibatezze sconosciute alla maggior parte dei miei amici: fricasseè, couscous, brik, sfingi e merguez preparate da nonna Maria. Tavolate di parenti che si salutavano ogni volta come se dovessero separarsi per sempre.*

Il cibo che unisce è una delle chiavi di lettura. Quello narrato è un mondo multietnico che contiene una idea semplice e potente: la diversità può essere un arricchimento.

Dopo colazione, Maria chiese alle figlie di andare a comprare dei dolci a casa di una signora di Trapani, che friggeva le famose sfingi per mezza comunità siciliana (a pagina 147 del libro).

Luca Bianchini racconta uno spaccato del nostro tempo con il suo stile leggero e appassionato. Un romanzo coloratissimo e vivo come un suk, un romanzo che suscita una forte emozione, un romanzo che è malinconia del tempo passato.
Leggere le pagine è come entrare a far parte della sua famiglia. Alla fine della lettura la sentiamo anche un po' nostra.

Trovi il il romanzo in sala **Leggerissimo** alla collocazione **NAR 853.92.BIA.A.10**



Nel bistrot cucino i golosi **sfingi siciliani**, dolci fritti della tradizione isolana che vengono preparati per le feste di Natale o per il Carnevale. Sono soffici frittelle di pasta lievitata, fritte e poi passate in un mix di zucchero semolato e cannella. Come avviene per tutte le ricette della tradizione popolare, ne esistono numerose varianti, giacché ogni famiglia ha una propria versione del dolce. C'è chi arricchisce l'impasto con uvetta sultanina e chi aggiunge patate lesse alla pasta.
La ricetta preparata nel bistrot è quella classica: prevede l'utilizzo di farina, acqua, olio, lievito e sale. Una volta lievitato, friggo delle cucchiaiate d'impasto nell'olio caldo. Dopo che gli sfingi sono dorati, in entrambi i lati, li tolgo dalla padella e li sistemo sopra un foglio di carta fritti, per fare assorbire un po' di olio di cottura. Poi li passo nello zucchero aromatizzato.
Si gustano ancora caldi.
Per coloro che vogliano cimentarsi ai fornelli e non sono 'Mastri Fornai', consiglio di comprare la pasta lievitata al supermercato (è facilmente reperibile).

Tornando al romanzo, è una storia tutta al femminile fatta di partenze, ritorni, segreti, crescita e formazione. Un racconto di vita che non è ristretto solo alla famiglia Brancata.
Quelle ragazze, in sintesi, parlano anche di noi.
MRC

