



MARLENA DE BLASI

*autora de MIL DIAS EM VENEZA*

# A DOCE VIDA NA ÚMBRIA

Uma história de amor e da construção  
de um lar numa terra estrangeira



SEXTANTE

# DADOS DE COPYRIGHT

## Sobre a obra:

A presente obra é disponibilizada pela equipe [X Livros](#) e seus diversos parceiros, com o objetivo de disponibilizar conteúdo para uso parcial em pesquisas e estudos acadêmicos, bem como o simples teste da qualidade da obra, com o fim exclusivo de compra futura.

É expressamente proibida e totalmente repudiável a venda, aluguel, ou quaisquer uso comercial do presente conteúdo

## Sobre nós:

O [X Livros](#) e seus parceiros disponibilizam conteúdo de domínio público e propriedade intelectual de forma totalmente gratuita, por acreditar que o conhecimento e a educação devem ser acessíveis e livres a toda e qualquer pessoa. Você pode encontrar mais obras em nosso site: [xlivros.com](http://xlivros.com) ou em qualquer um dos sites parceiros apresentados neste link.

***Quando o mundo estiver unido na busca do conhecimento, e não lutando por dinheiro e poder, então nossa sociedade enfim evoluirá a um novo nível.***



# A DOCE VIDA NA ÚMBRIA

MARLENA DE BLASI



SEXTANTE

Título original: *The Lady in the Palazzo*

Copyright © 2007 por Marlena de Blasi

Copyright da tradução © 2012 por GMT Editores Ltda.

Publicado mediante acordo com Algonquin Books of Chapel Hill, uma divisão da Workman Publishing Company, Nova York.

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser utilizada ou reproduzida sob quaisquer meios existentes sem autorização por escrito dos editores.

TRADUÇÃO: Livia de Almeida

PREPARO DE ORIGINAIS: Rachel Agavino

REVISÃO: Ana Grillo, Ana Kronemberger e Ana Lúcia Machado

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO: Marcia Raed

CAPA: Raul Fernandes

IMAGEM DE CAPA: Jonathan Ross / Spaces Images / Corbis / Corbis (DC) / Latinstock

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO-NA-FONTE

SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

---

D337d

De Blasi, Marlena

A doce vida na Úmbria [recurso eletrônico] / Marlena de Blasi [tradução de Livia de Almeida]. Rio de Janeiro: Sextante, 2012.  
recurso digital

Tradução de: Lady in the palazzo

Formato: ePub

Requisitos do sistema: Adobe Digital Editions

Modo de acesso: World Wide Web

ISBN 978-85-7542-835-1 (recurso eletrônico)

1. De Blasi, Marlena - Residências e lugares habituais - Umbria (Itália). 2. Umbria (Itália) - Descrições e viagens. 3. Umbria (Itália) - Usos e costumes. 4. Livros eletrônicos. I. Título.

12-5396

CDD: 945.65

CDU: 913(450.55)

---

Todos os direitos reservados, no Brasil, por GMT Editores Ltda.

Rua Voluntários da Pátria, 45 – Gr. 1.404

Botafogo – 22270-000 – Rio de Janeiro – RJ

Tel.: (21) 2538-4100 – Fax: (21) 2286-9244

E-mail: [atendimento@esextante.com.br](mailto:atendimento@esextante.com.br)

[www.sextante.com.br](http://www.sextante.com.br)



Per l'amore mio, Fernando Filiberto Maria  
*Il gran bel gentiluomo di Venezia*

Per Alberto Romizi  
*Il gran bel gentiluomo di Perugia*

Per Chuck Adams  
*Il gran bel gentiluomo di Chapel Hill*

Per Alberto Bettini  
*Il gran bel gentiluomo di Savigno*

Per Rosalie Siegel  
*La gran bella donna di Pennington*

Per Edna Tromans  
*Dolcezza con occhi blu*



# SUMÁRIO

## Parte Um: A próxima casa

1. Uma vida bem vivida anda para trás
2. A verdade, dura e quente, tem seus prazeres
3. De vez em quando, deixe a vida se moldar sozinha
4. A vida é vivida em eras

## Parte Dois: Esperando por um salão de baile

5. É a Úmbria que está lá fora
6. Há um traço de glória em todos os lugares de Orvieto
7. Bombastes voltou para a cidade
8. A Úmbria é a Itália sem misturas
9. Ela diz que as pessoas precisam ficar juntas tanto quanto precisam comer
10. No fundo, todos eles têm algo de paspalhão, Chou
11. Preferi uma valsa com uma beldade a uma vida inteira com uma mulher menos rara
12. Espere até a meia-noite, se puder
13. Durmam bem e acordem cedo com a abundância dos sinos
14. A maioria de nós reside em ruínas
15. Gostaria de ficar com o cabelo da cor de fios de cobre desencapados
16. E tenham cuidado com Edgardo d'Onofrio
17. Os orvietani

18. Vamos morar num salão de baile, Fernando. Não é a coisa mais maravilhosa que você já ouviu?

19. Brahms às oito horas, do outro lado do *vicolo*

## Parte Três: Via del Duomo

20. De onde venho, convidamos os vizinhos e amigos para jantar

21. Smokings e vestidos bonitos

22. A senhora gostaria de uma valsa?

## ) Banquete

### receitas

Peras de inverno passadas na panela com pecorino e *focaccia* de nozes

*Umbrichelli* com olivada

Pernil de porco assado em fogo baixo com vinho tinto e ameixas

Polenta de castanha assada

*Gelato* de açúcar mascavo com laranjas sicilianas carameladas

Friturinhas de *sambuca*



*Era o aniversário de Don Paolo e todas as pessoas da aldeia estavam reunidas na piazza para festejar. A banda tocava, as crianças dançavam, vinho era servido e, quando ele ficou sozinho por um momento sob a pérgula, uma menininha se aproximou do sacerdote tão querido.*

- Don Paolo, você não está feliz? – perguntou-lhe.*
- Claro que estou feliz – garantiu ele para a menina.*
- Então por que você está chorando?*

Parte Um

---

A próxima casa

## Uma vida bem vivida anda para trás

As linguiças haviam sido assadas no forno mais cedo, neste mesmo dia. Agora, roliças e crocantes, ainda nos tabuleiros rasos de metal, são mantidas aquecidas sobre uma das bocas do fogão à lenha, seu aroma perfumando a *piazza* e abrindo o apetite. Perto dali, em outra mesa, há uma grande panela sobre um fogareiro a gás, cheia de litros e litros de vinho tinto produzido na região. Laranjas inteiras, espetadas com cravos, flutuam no líquido arroxeadado e uma mulher com chapéu de pele e um casaco sobre o avental, de pé em cima de uma escada, mistura o vinho com uma longa colher de pau. Quase todo mundo que passa lhe diz a mesma coisa:

– Não deixe ferver, Mariuccia. *Per carità, non farla bollire*. Pelo amor de Deus, não deixe ferver!

Mariuccia cuida de sua infusão com ciúme, sem deixar de conversar com o homem da polenta, do outro lado da *piazza*, cujo caldeirão de cobre, surrado e escurecido, está pendurado em uma armação de ferro sobre uma pilha de brasas vermelhas e brancas que ardem dentro de um pequeno círculo de pedras. Um longo avental branco cobre a calça jeans e apenas uma camiseta do U2 o protege naquela tarde no final de janeiro, o algodão fino esticando-se contra o peito enquanto ele bate sua papa apetitosa com um cabo de vassoura, mexendo sempre na mesma direção. Misturar a polenta no sentido anti-horário é flertar com a calamidade. Qualquer pessoa que more na Úmbria pode lhe garantir isso.

– *Polenta incatenata stasera* – diz ele a Mariuccia.

“Polenta acorrentada esta noite.” Ele aponta para uma grande tigela cheia de feijões-brancos que vai misturar à farinha de milho quando ela estiver grossa e lisa. Em algum século passado, uma pessoa muito criativa deve ter achado que os feijões-brancos em meio à espessa pasta amarela lembravam uma corrente. Para os úmbrios, saber como uma coisa aconteceu importa menos do que o fato de esta coisa ter sido preservada, por isso o prato será para sempre chamado de “polenta acorrentada”.

Um dos lados da *piazza* é cercado por um muro de pedra no qual há uma porta baixa de madeira. Cruzando a porta e descendo meio lance de degraus íngremes chega-se a um *grotto*, uma espécie de adega transformada em cozinha comunitária, completa, com gerador e luzes. Um pedaço de mármore apoiado em cavaletes serve de bancada de trabalho e encontra-se coberto de farinha. Óleo borbulha em duas panelas fundas colocadas sobre um fogão à lenha. Esta noite, a cozinha é o cenário onde mulheres misturam, amassam e fritam massa de pão. Todas usam o uniforme local – avental florido, xale ou blusa de lã – e estão paramentadas para o inverno com gorros ou cachecóis de tricô. Essas mulheres moram a poucos metros da *piazza*, algumas nos apartamentos dentro dos *palazzi* localizados bem na praça. Mas em vez de cozinharem sozinhas – cada uma em sua casa –, preferem se reunir e preparar os banquetes da aldeia, fazer compotas com frutas que acabaram de cair das árvores ou com uma fartura de tomates, colocar seus queijos para amadurecer e pernis para marinar. E é possível sentir que, para elas, a cozinha também tem outro propósito, algo mais simpático, como um clube, um bar ou uma sala de carteados para seus maridos. Duas das mulheres entram nesse instante, dividindo o peso de um saco de farinha. Outras duas saem, cada uma segurando um dos lados de um caixote de vinho repleto de pães chatos chamados *tortucce*, que acabaram de sair da frigideira. Um momento depois, outra mulher sai da cozinha. Ela leva um caixote cheio de pães equilibrado de forma singular sobre a cabeça, e vai balançando os quadris largos em meio à multidão. O velho casaco azul, que ela usa aberto, revela seios dignos da deusa Juno, macios

e morenos, explodindo dos confins do vestido. Ela provoca gritos de alegria. Um homem morde a lateral do dedo, um sinal de desejo e admiração.

– *Ciao, bellezza. Ciao, Miranda, bella mia* – gritam eles.

Miranda coloca os pães perto das linguças e então, para o divertimento de todos, faz com que um dos homens mais baixos se levante e promete queimá-lo até a morte, caso ele não se comporte. Miranda tem quase 70 anos e o homem com quem ela brinca já passou dos 80. Os dois dirão que estão mais jovens agora que envelheceram, que uma vida bem vivida anda para trás. Assim como o fato de que há apenas uma forma correta de mexer a polenta, essa é outra verdade da Úmbria. A verdade número dois.

E assim se apronta o jantar de celebração de Santo Antônio. O santo é o padroeiro deste povoado e, para estas pessoas, sua presença e sua imagem são tão familiares quanto a de um tio querido. Sentem-se tão à vontade com o sagrado como uns com os outros, os dois tipos de relacionamento são mistérios que não precisam de solução. E começo a achar que essa deve ser a verdade número três da Úmbria.

Agora, todas as cozinheiras vão para a *piazza*, esfregando as mãos nos aventais, fechando os casacos, se embrulhando mais nos xales, juntando-se à centena de pessoas que anda de um lado para outro trocando cumprimentos e expectativas. Os poucos, como nós, que vieram de povoados vizinhos, tanto da Úmbria quanto da Toscana, são recebidos com prazer, levados para lá e para cá pela *piazza* para conhecer os outros. O ar está carregado. Está quase na hora. Há suspense até mesmo na luz, como se uma peça antiga de cetim tivesse sido esticada demais pelo céu e o sol poente penetrasse pelas partes esgarçadas, derramando um grande e cálido esplendor sobre a festividade, paralisando-a por um momento e sem dúvida captando-a para a eternidade, como o disparo de uma câmera antiga ou os traços de um pincel mergulhado em tinta dourada. A multidão parece formada por crianças ansiosas para que as portas se abram e a festa comece. Uma igreja cheia de gente aguardando a noiva. Esperam pelo santo e pelo fogo que vai honrá-

lo. Mas agora, sem o sol, faz mais frio e a espera começa a parecer longa demais.

A salvação chega dos fundos da praça. Três homens se aproximam segurando bem alto feixes de galhos, como se fossem espadas desembainhadas. São três gerações de uma família – um homem ladeado pelo pai e pelo filho. Os três se chamam Antônio. Vindo de outra direção, um homem pequeno, vestido com trajes púrpura, com a cabeça descoberta e brandindo uma tocha acesa, caminha até eles. É o bispo. Como coroinhas, os três Antônio se ajoelham nas pedras do calçamento, diante dele. O bispo beija o topo de suas cabeças abaixadas, acende cada um dos feixes com sua tocha e, num movimento rápido e coreografado, os quatro arremessam suas chamas em uma grande pirâmide de madeira – cepos de carvalho, partidos e encharcados com gasolina, empilhados uns sobre os outros. É um totem primitivo e terrível. Tem 18 metros de altura, porém parece ainda maior agora que o fogo, turbulento, lambe a casca negra e oleosa da madeira. A multidão é tomada por um fascínio primal e, a não ser pela ausência do cordeiro ou da virgem de pele clara para o sacrifício, as chamas ritualísticas não são muito diferentes das de seus antepassados. São como uma tribo pagã recitando salmos, a uma única voz desafiadora, na fumaça vermelha da fogueira de Santo Antônio. As pessoas lembram a si mesmas e às outras como todos nós somos pequenos diante do mundo. E essa é a verdade número quatro da Úmbria.

– *Ti piacciono, heh?* Gosta disso? – pergunta o padeiro para um homem que ataca despudoradamente um sanduíche suculento, gotejante, feito de linguiça e pão frito. – *Le ho arrostate io.* Fui eu que as assei.

– *Ma, io le ho preparate.* Mas foram feitas por mim – reclama o açougueiro.

– *Ma, guardate, ragazzi, sono io che ho ammazzato il maiale.* Ora, rapazes, fui eu quem matou o porco – diz o fazendeiro, provocando uma série de tapinhas nas costas e imprudentes batidas de copos.

Como um relicário num templo, há uma roda de queijo arrumada sobre uma mesa com toalha branca, flanqueada por velas. *Pecorino*

*ignorante*, é como o chamam. Trata-se de queijo de leite de ovelha feito à moda antiga, o que significa que foi feito “ignorando-se” as modernas leis sanitárias. Na verdade, é um pecorino ilegal, feito da maneira como deve ser, diz o pastor que o produziu, tamborilando com o nó dos dedos naquela forma, à procura de uma rachadura natural. Do mesmo modo como um escultor tenta se familiarizar com uma pedra.

Por que sempre se imagina que um pastor tenha certa idade, seja desdentado, embrulhado em peles, com um chapéu pontudo enfiado até a testa? Este talvez tenha 30 anos, com olhos verdes e claros como azeite recém-prensado, bem separados no rosto em forma de coração. Com um suéter de gola rulê cor de creme e um belo par de botas, ele faz parte da sexta geração de uma família de criadores de ovelhas e produtores de queijo e mora com seus parentes em uma casa de pedra do século XVIII, cercada por brejos e campinas onde seus rebanhos pastam. Anda em uma Harley-Davidson, mas a deixa em um abrigo nos limites de sua propriedade, para não incomodar as ovelhas. Seu queijo – uma roda de três quilos embrulhada em folhas de tabaco, envelhecida durante dois anos em uma urna de terracota que é uma relíquia de família – desfaz-se em farelos cor de bronze quando ele parte a casca com uma faca de paleta e um martelinho. As pessoas fazem fila para pegar o queijo, cada uma segurando um copo de papel contendo mel negro. Uma delas reclama seu pedaço e, antes de mordê-lo, mergulha-o no mel e come como se fosse o único alimento do mundo. Queijo ignorante, de fato.

Outra mesa está posta, com nove ou 10 versões de azeite de oliva e de bolo perfumado por flor de laranjeira. Cada um tem a aparência e o gosto um pouquinho diferente dos outros, de acordo com a mão e a alma de quem o preparou. A maioria das pessoas, rendendo-se à educação e à gula, prova de todos. Enquanto isso, Mariuccia ainda está empoleirada na escada, realimentando sua panela com vinho frio antes do primeiro sinal de uma borbulha e Miranda-dos-Seios-Fartos fala dos milagres de Santo Antônio para

um grupo de crianças que soluçam e se engasgam enquanto brigam para ver quem tem o direito de ficar com um balão prateado.



Soubemos dessa festa de Santo Antônio por causa dos cartazes – escritos à mão em letras de imprensa enormes – presos em todos os postes e debaixo de todas as pontes junto da estrada que segue pela margem do lago: *FESTA DI SANT' ANTONIO ABATE, 17 GENNAIO*.

– Viu aquele cartaz? É hoje. É a noite de Sant'Antonio. Você quer ir? – arrisquei-me a perguntar, apesar da boca de meu marido estar curvada para baixo, de haver matizes raivosos em suas bochechas e de ele bater ritmadamente as mãos no volante. Estávamos voltando para San Casciano depois de outro dia perdido em busca de uma casa. *A próxima casa*, como diz Barlozzo.

Com o tempo, a gente acaba ficando imune à enganação, ao deslumbramento, ao delicado assovio de desdém que podem ser característicos do negócio de compra e venda – ou mesmo de locação – de algo tão subjetivo quanto paredes e o espaço entre elas. Mas o dia de hoje foi só de zombaria. Assim, quando Fernando não respondeu à minha pergunta sobre a festa, fiquei em silêncio. Compreendi que ele estava determinado a afastar seus pensamentos homicidas de um certo corretor de barba ruiva.

O tal corretor havia nos levado para ver o que ele chamava de “casa de campo” em uma das comunas que cercam a deslumbrante cidade de Todi, na colina. Durante todo o tempo que passamos no carro com Barba Ruiva, ele teceu comentários entusiasmados sobre a espantosa suavidade da luz e como, a qualquer hora do dia, ela tomava conta da casa que iríamos ver.

– *Luminosissima*, a mais clara das luzes – dizia, enquanto nos aproximávamos do lugar.

E era mesmo, uma vez que não havia qualquer coisa parecida com um telhado.

– Ah, sim, o telhado. Já foi providenciado... estamos só esperando pelos *permessi*, as licenças, do *Comune*, a prefeitura. Vocês sabem que essas coisas não estão sob nosso controle, mas nos garantiram que a obra pode começar dentro de uma semana. Vai ser concluída em questão de meses.

Quantas vezes ouvimos a ladainha dos *permessi*, quantas vezes nossas perguntas e perplexidades foram silenciadas pela absolvição automática dada a um corretor graças à simples menção de *Il Comune*?

– Enquanto isso, olhem: há mais dois aposentos na adega – disse ele, empurrando a porta apodrecida, que se abriu para uma caverna fétida atulhada com ferramentas e vasos, resquícios de dias melhores.

Senti-me subitamente exausta, querendo não ter mais nenhuma ligação com o Barba Ruiva ou com os *permessi*. No que dizia respeito ao grande conceito de *Il Comune*, bem...

– Vocês têm de admitir, *signori*, que é o sonho de todos os estrangeiros, não é? – prosseguiu Barba Ruiva. – Viver sob o sol italiano.

Disse aquilo enquanto arrancava pétalas secas de um arbusto de hortênsias, até ele cansado demais para a encenação. Contrariado e silencioso, levou-nos de volta ao centro da cidade, desenroscando um belo cachecol verde do pescoço no caminho. Um ator despindo o figurino. Mas Barba Ruiva fora apenas o desfecho daquele dia. O espetáculo havia começado às oito da manhã.

A primeira parada foi uma visita a *un appartamento in affitto, centro storico di Todi; terzo piano di un palazzo prestigioso del Settecento, restaurato in modo pittoresco*: apartamento para alugar no centro histórico de Todi, terceiro andar de um famoso palácio do século XVIII, restaurado de forma pitoresca. Ao chegarmos ao endereço, já ficamos inebriados ao passar pelo *portone* e entrar em um pátio. Há um longo corredor mal iluminado, com ruínas de mármore quebrado – colunas em cor de vinho e castanho-avermelhado – espalhadas por toda parte, inertes e lustrosas sob a luz empoeirada.

Com os corações disparados, sorrindo um para o outro por conta de nossa sorte, subimos os degraus rasos, mal tocando no cordão de veludo do corrimão, mal tocando nos próprios degraus da escada em curva, que sobe por três andares até terminar abruptamente diante de um par de grandes portas de madeira – entalhadas, chanfradas, decoradas com cornijas, brilhantes como uvas negras e maduras. Faço uma pausa para recuperar o fôlego. Duas cabeças de mouro em latão servem de aldrava. Bato com força uma, duas, três vezes. Recuo à espera do momento de entrar em minha nova casa, alisando o casaco, ajeitando o chapéu para que ele fique exatamente acima de minhas sobrancelhas. Onde está Fernando? Bufando, ele completa a última curva assim que a porta é aberta pelo *signore* Luca, da imobiliária. As medidas e os apertos de mão acontecem diante da porta.

Apenas a soleira separa o sublime do “pitoresco”. Tetos rebaixados, paredes de gesso perfeitas, quebra-luzes espinhosos em branco leitoso sobre lâmpadas de alta voltagem e pisos de borracha compõem a essência do *salone*, todo ele clinicamente estrangulado, vandalizado de todos os vestígios arquitetônicos e culturais, temas e sentimentos do Renascimento. Mas com certeza vai melhorar, digo a mim mesma. Sei que o corretor e meu marido gracejam atrás de mim, mas não escuto nada além de meu próprio rosnado rabugento. Abro e fecho uma porta de madeira oca após outra, a princípio devagar, depois cada vez mais depressa, até ter tocado em todas e constatar que o massacre foi completo. Os seis quartos são cubos pós-modernos, quadrados com menos de três metros de lado. Há duas banheiras com gabinetes metálicos para o chuveiro, apertadas contra um minúsculo vaso sanitário infantil. A cereja do bolo é uma cozinha pré-fabricada jogada em um canto sombrio por trás de uma meia parede de plástico amarelo-escuro com relevos. Fernando, mais educado do que eu diante da maior parte dos horrores, ouve o *signore* Luca, recitando, com um ar sonso, o potencial do apartamento.

Ele diz que poderíamos alugar quartos para estrangeiros que vêm a Todi estudar italiano, fazer cursos de música ou pintar e esculpir.

Melhor ainda, podemos estabelecer alguma espécie de *rapporto* – eufemismo para “propina” – com a gerência do teatro local, para que nos enviem atores, astros de rock e técnicos. Nós temos ideia de quantos técnicos de iluminação e som são necessários para realizar o mais simples espetáculo? Tudo o que precisamos fazer é manter nossas tarifas mil ou 2 mil libras abaixo do valor praticado pelo hotel mais barato e estaremos feitos, afirma ele, sacudindo os braços e jogando a cabeça para trás, como se estivesse regendo uma execução da *Appassionata* de Beethoven. Nem passou pela cabeça do *signore* Luca que estivéssemos procurando um apartamento para uso pessoal e que não manifestamos, para ele nem para ninguém, o menor desejo de manter uma hospedaria para músicos itinerantes.

De um cubículo detrás de uma porta em um dos quartos, surge o coadjuvante dessa encenação, Adolfo. Os dois estão determinados a alugar este lugar. *Nesta* manhã. Para nós ou para qualquer um dos 12 – eu contei – outros visitantes impressos em fonte Book Antiqua, corpo 22, numa página presa à agenda de couro de Luca. Fernando continua a demonstrar seu interesse cortês e fingido, a cabeça inclinada de forma encantadora, pensativo, sem demonstrar reação quando belisco com força seu braço. O gato e a raposa querem assinaturas, depósitos, carimbagens repetidas do cartório em pelo menos 300 páginas de formulários impressos e reunidos segundo as normas do Estado, que esperam apenas o preenchimento dos dados pessoais do locatário. Querem tudo isso antes da hora do almoço.

Aproveito a deixa de Fernando. Paro com os beliscões e com minhas repetições nem tão a *sotto voce* de xingamentos em inglês, francês e espanhol. Também inclino a cabeça. Se isso vai nos tirar daqui mais rápido do que xingamentos cochichados, é o que farei. Tudo o que desejo é descer correndo as escadas majestosas, atravessar aquele pátio esplêndido e sair para o frio crepitante do inverno da Úmbria. Depois, gostaria de tomar um *espresso*.



Estamos sentados em um *caffè*, as xícaras vazias afastadas para o lado. Sei que meu marido se prepara para fazer uma declaração, em voz baixa, sobre postura cultural.

– Aqui, deixe-me ler o anúncio para você outra vez.

É o que ele faz, com sua voz astuta. E, no mesmo tom, explica que cada uma daquelas palavras é verdadeira. O apartamento não fica no centro histórico de Todi? Não se encontra no terceiro andar de um famoso palácio do século XVII? E, uma vez que estilo é algo subjetivo, podemos aceitar que a restauração do espaço foi feita de forma pitoresca. “Pitoresco”, enquanto expressão, não promete que uma coisa será pitoresca para ninguém além do restaurador.

– O fato de você ter ficado louca com o que fizeram com o apartamento não significa que estavam tentando enganá-la. Foram suas expectativas que a frustraram. Alguém, algum dia, vai chegar e achar que aquele lugar é absolutamente satisfatório. As decisões sobre a arquitetura de exteriores são o domínio dos planejadores urbanos, dos guardiões do patrimônio. Mas o que um proprietário faz no interior de seu imóvel não interessa aos administradores municipais. O conceito de restaurações *abusivi* se aplica apenas à fachada de um *palazzo*. Esquadrias de janelas, inclinação de telhado ou a altura de uma chaminé: nenhum detalhe exterior pode ser “ajustado” de uma forma minimamente evidente ou invasiva. Mas o interior, do ponto de vista arquitetônico, é uma tela em branco. Se aceitar isso como verdade absoluta, a procura de uma casa nessa parte do mundo se tornará mais fácil para você. – Ele encerra o discurso com um movimento horizontal das mãos. Como se estivesse puxando um caramelo. Sinal de que não há mais nada a ser dito. Pelo menos, por mim.

Fico ali sentada, assimilando o que posso do discurso, juntando os fragmentos de verdade sobre o mercado imobiliário italiano com os quais me conformei muito tempo antes dessa manhã. De fato, a coerência nacional é maior com relação aos imóveis do que em qualquer outro setor da cultura italiana. No país inteiro é a mesma coisa. Pode-se comprar uma ruína e a restaurar, ou alugar uma antiga ruína restaurada, com amor e dedicação, por outra pessoa

que já não pode arcar com as despesas, mas que detestaria se desfazer da casa. No entanto, a maioria das propriedades que recaem nesta última categoria só está disponível para locações sazonais. É cada vez mais raro encontrar um lugar restaurado de forma honrada para se alugar a longo prazo. Os melhores apartamentos, casas na cidade ou no campo e *villas* são alugados no verão por valores exorbitantes, que diminuem apenas um pouco em outras épocas do ano. Nossa experiência dessa manhã é uma variação sobre o tema do que está disponível para aluguel de longo prazo, não apenas em uma cidade nas colinas da Umbria ou da Toscana, mas em toda a Itália.

No entanto, até o racionalidade de Fernando se desgasta com o passar das horas, dissolvendo-se finalmente sob a luz de janeiro. Barba Ruiva havia embolsado o que restava da boa vontade do veneziano. Agora ele está agitado, faz as curvas com mais velocidade do que deveria, vilipendiando a península inteira com toda a sua população. Não tento reconfortá-lo. Ele é italiano e o dia lhe forneceu todos os motivos maravilhosamente legítimos para estar atormentado. Vai se enfurecer e praguejar na privacidade do carro, tendo somente a mim como plateia. Há alegria no *sfogo*, desabafo, e ele terá a sua, sem interrupções. Fernando desfrutou dos acontecimentos do dia com prazer, ou pelo menos quis que todas as testemunhas acreditassem nisso, sem que sua *bella figura* – boa imagem – apresentasse um vinco sequer. Eu, porém, reagi da maneira como me sentia, invocando a *figuraccia* – imagem ruim – a cada passo. Fernando se preocupa com a forma como os outros o veem. Eu me importo com o que *sinto*. Sei que vai haver pelo menos mais uma pancada no volante, com a mão espalmada. E talvez haja tempo para outra jura de *vendetta*. Então me pergunto se ele não estaria pronto para uma fogueira e um pouco de linguíça assada, uma taça de vinho quente temperado com especiarias. Ele estava. Assim, o fogo e a comida, o vinho quente de Mariuccia, a gentileza de desconhecidos, tudo isso contribuiu para acalmá-lo. Mais uma vez, Fernando está apaixonado por seu país e por seus conterrâneos.



Sem suas roupas oficiais púrpura, substituídas agora por calças de veludo cotelê e colete, o bispo pede atenção. Está chegando a hora de sortear o prêmio da noite. Um carrinho de mão – um modelo preto e reluzente, emprestado pela loja de ferramentas – está forrado com uma desbotada toalha de mesa amarela muito bem passada. Dentro dele, empilhados de forma precária, há salame, prosciutto e queijo, fieiras de figos secos e folhas de louro, romãs, caquis ainda em seus galhos, sem as folhas. Massas caseiras embrulhadas em toalhas de cozinha dividem espaço com massas secas, em caixas de papelão. Pães, bolos, tortas de geleia e *biscotti* derramam açúcar sobre tudo. E há jarros e mais jarros de vinho caseiro. Cada item foi doado por um aldeão, sua “tarifa” pela noite. Além disso, cada um compra um bilhete da rifa, que custa 5 mil libras, mais ou menos 2,50 dólares. A renda da venda dos bilhetes é entregue às mulheres da aldeia, que usam o dinheiro, quando necessário, para bancar o festival e, com o que sobra, graças à sua parcimônia, podem realizar um ou outro jantar improvisado. Gosto do fato de nada no carrinho de mão estar separado, do modo como a fruta fica sobre o queijo desembulhado, como os bolinhos cambaleiam à vontade, como todo o conjunto é um estudo natural sobre a abundância.

Outro estudo natural sobre a abundância é o vencedor. É um menino pequeno, gorducho, com grandes olhos castanhos e manchas avermelhadas nas bochechas morenas. A princípio, parece tímido, puxando a mão de sua mãe, querendo a companhia dela quando vai reivindicar o prêmio. Percebendo sua hesitação, o bispo empurra o carrinho para o garoto e a multidão urra em sinal de aprovação. As mãos do menino, cobertas por luvas marrons, assumem o carrinho e, depois de consultar rapidamente a mãe, ele o empurra pela *piazza*. Após decidir dividir suas riquezas com a multidão, pede às pessoas que escolham o que quiserem. Às vezes, o garoto para e explica como cozinhar alguma coisa, como fatiá-la

ou servi-la. Com frequência, revira os olhos ante o delírio causado por suas descrições e sugestões.

Pergunto à mãe envaidecida qual é a idade do menino. Vai completar 10 anos em breve. Ela está corada e com os olhos marejados, ajeitando o agasalho, passando a mão nos cachos de seu cabelo negro e cheio. Ninguém, muito menos ela, vai falar a respeito do círculo de generosidade que acabou de se fechar com seu filho aqui, numa cidadezinha da Úmbria, sob a luz do fogo de Santo Antônio.



Há danças acontecendo no salão da igreja. Num palco improvisado – uma mesa precariamente equilibrada, enfeitada com papel vermelho para a ocasião –, um acordeonista e um tecladista tocam de olhos fechados, entoando palavras diferentes. Não há lugar ali em cima para o trombonista, que desliza e bufa embaixo deles. Tocam uma espécie de polca caribenha e tenho vontade de dançar. Fernando diz que tudo de que ele precisa para encerrar o dia é ter que aguentar minha dança. Falo para ele não olhar.

As pessoas, em sua maioria crianças e mulheres mais velhas, giram e galopam com sobriedade, arriscando-se a estalar os dedos de vez em quando. O resultado é uma espécie de *beguine* arrastado. Fico no cantinho, perto dos dançarinos, esperando ser convidada, mas quando ninguém me chama, pego a mão de uma mulher, que, sem perder o ritmo, me puxa para dentro do grupo. Imito o que eles fazem por algum tempo, depois, aos poucos, começo a criar meus próprios passos. E então eles repetem o que estou fazendo, até que caímos todos na gargalhada e nos juntamos para um último rodopio.

Encontro Fernando fora do salão, com um dos cotovelos apoiado na parede de um *palazzo*. Ele tem no rosto um sorriso torto e balança a cabeça de um jeito que parece dizer “eu não acredito que você fez isso, mas fico feliz que tenha feito”. Depois, dá uma tragada no cigarro e junta os lábios em um beijo. Caminho até ele. Fernando me puxa para junto de si e ficamos ali, observando. Penso em como

essas pessoas são revigoradas tanto pela fragilidade quanto pela eternidade das coisas. Penso de novo na verdade número quatro da Úmbria: *lembrar a si mesmo e aos outros de como somos pequenos diante dos grandes planos do mundo*. Humildes mestres da perspectiva, eles encenam espetáculos caseiros não para esquecer, mas para lembrar.

As mulheres da cozinha estão desfilando juntas, uma espécie de cortejo da vitória diante da multidão. Miranda-dos-Seios-Fartos diminui o ritmo ao passar por nós, para e nos pergunta se estamos gostando da festa. Como se este fosse nosso plano desde o início, começamos a caminhar com ela, atrás das heroínas de avental. Miranda nos conta que é da cidade de Orvieto, na colina, viúva de um homem do povoado, onde morou por 20 anos. Quando o marido faleceu, ela voltou para Orvieto para cuidar dos pais idosos.

– Eles já se foram há quase 10 anos – diz –, mas continuei em Orvieto. Não estou pronta para abrir mão da casa onde passei a infância, que também foi onde minha mãe e a mãe dela cresceram. Não consigo me desvencilhar de toda essa história. Venho aqui visitar os amigos quase todos os domingos, *ma io sono nata orvietana e morirò orvietana*. Mas nasci em Orvieto e em Orvieto morrerei.

Diz que é uma *tuttofare*, empregada para todo tipo de tarefa, que trabalha para a família para quem a mãe cozinhou durante 50 anos e de cujo jardim o pai cuidou por mais tempo ainda. Aperta nossas mãos, nos olha como se quisesse dizer mais alguma coisa, talvez fazer uma pergunta, mas apenas sorri e sai para se reunir às amigas.

– Gosto dela. Se um dia eu abrisse minha pequena *taverna* com uma única mesa de 12 lugares, ia querer convidá-la para trabalhar comigo – digo para Fernando, enquanto observo Miranda rebolando em meio à multidão.

– Não vai haver nenhuma *taverna* em nossas vidas. Pelo menos, não tão cedo. Primeiro, precisamos encontrar um lugar para *morar*.

– E por que o lugar onde vamos *morar* não pode ser também nosso lugar de *trabalho*?

– Porque existem coisas como autorizações, zoneamentos e regulamentações. Todas aquelas chatices que não têm o menor interesse para você. Mesmo assim, a menor infração traria a *finanza* direto para a nossa porta.

– Eu abriria a porta e os convidaria para jantar. Até homens que carregam pistolas e usam botas de cano longo sentem fome. Todo mundo lhes dá dinheiro. Eu lhes daria pão de milho com nozes quentinho e um ensopado escuro, com vinho.

– O que realmente me assusta sobre suas ideias é que são quase tão brilhantes quanto insolentes. A maioria delas provavelmente funcionaria.

Não digo mais nenhuma palavra, guardo os comentários para outra ocasião. Ele também fica quieto, acho que desgostoso por sua pequena concessão. As nuvens e o fogo baixo agora deram os braços e, quando o vento sopra, folhas tremulam e estrelas aparecem como cristais pendurados na noite. Mas há um novo perfume vindo da cozinha. Alguma coisa está sendo frita e açucarada. Deve ser só minha imaginação. Estamos prontos para pegar a estrada sinuosa de volta para casa, mal nos lembrando do Barba Ruiva ou da casa sem telhado. Estamos dizendo “até logo”, “obrigado” quando uma das mulheres da cozinha oferece um saco – quente, decorado com delicadas manchas de óleo.

– *Ciambelle di Sant’Antonio* – diz.

Parece que Santo Antônio também tinha um fraco por rosquinhas.

## A verdade, dura e quente, tem seus prazeres

Quase um ano se passou desde a morte de Floriana. Vivemos esse tempo em paz, embora de uma forma um tanto solitária, em nossa antiga casa na colina. Como se reservássemos um lugar à mesa para Elias, estamos sempre em casa quando batem as badaladas das quatro horas, para o caso de Barlozzo aparecer. Quando ele vem – o que é raro e a intervalos cada vez maiores –, sorri, bate em nossos ombros, diz que estamos com ótima aparência. Continua indiferente. Passa quase todo o tempo trabalhando nas ruínas que finalmente comprou, transportando escombros de um lado para outro, substituindo telhas quebradas, consertando fiações elétricas. Está replantando um vinhedo. A princípio, nós o seguíamos até lá, prontos para sermos úteis, prontos para dar continuidade aos planos que ele havia nos apresentado. Mas Flori era o centro desses planos e agora – assim como tantas coisas, sem ela – eles parecem fragmentos, irrecuperáveis. Ele trabalha pelo simples movimento, a inquietação é a forma de seu luto. Em vez de construir um lar, ele arruma pedaços de desespero.

Como nenhum de nós tem um telefone, deixamos recados na Centrale: *6 de junho – Você vem jantar hoje? Carne assada com purê de feijão-branco. Sem sobremesa. 20h30. Com amor, Chou.* O sistema é falho, diante das imprevisíveis idas e vindas de Barlozzo. Fica dias na ruína, dormindo na caminhonete ou ao lado da lareira, na cozinha de verão, onde está reconstruindo um fogão à lenha. Uma fera tristonha recolhida em sua toca. Trabalha até ficar cansado

demais para voltar a San Casciano, ou até mesmo para comer ou se despir. Cansado demais para sentir falta dela. O banho não é um problema para o velho duque. Em mais de uma manhã, sem ter notícias dele, contornamos, desnoroados, as curvas que se inclinam sobre o lago Corbara, passando pelas águas matinais do Tibre, de um dourado reluzente – cappuccino esfriando num copo de papel, pão e presunto num saco –, para encontrá-lo, enrolado em posição fetal, ainda adormecido, em meio a cobertas e almofadas fedidas, bens herdados do antigo proprietário. Como se a partida dela o estivesse consumindo, ele agora é essencialmente ossos, cobertos por uma camada de pele pálida e esticada, fina como o luar. Tudo o que sobrou são seus olhos, grandes e negros, onde flutua a prata. E, mesmo quando ri, a dor ainda ruge ali, no lugar em que a visão dela, não obscurecida, permanece viva. Florì partiu, mas não totalmente.

– Ela não vai embora, Chou. Tento apagar seu rosto, mas quando ousar olhar outra vez, ela está de volta como uma teia de aranha. Então às vezes acordo no meio da noite e não consigo encontrá-la, não consigo juntar todas as partes de seu rosto e acho que a perdi para sempre. E aí é pior. Escute, não sou a melhor companhia para vocês agora. E não sei se vou voltar a ser tão cedo, nem se isso vai acontecer algum dia. O que sei é que este é o momento certo para vocês saltarem dessa ponte onde estão morando.

Suas metáforas sempre me pegam desprevenida e, por um momento, tento pensar onde ficaria a tal ponte. Enquanto isso, percebo que a voz dele também está diferente nos últimos tempos. A gárgula que havia nele foi embora. Fala como se cantasse: alto e baixo, alto e baixo, suave e depois forte, gutural, desesperado, até que a voz desaparece em um sussurro quando ele perde o fôlego. Quando recomeça, sua voz está mais jovem, quase tímida. E toda a cantilena se repete.

– Na verdade, isto é tudo o que a vida em San Casciano devia ser: uma ponte de Veneza para, sei lá, *o próximo lugar*. Mas estou preocupado que vocês fiquem por minha causa. Ou que eu comece a querer que façam isso. Amo você, Chou. Você e aquele seu

marido. O sangue é a parte menos necessária do amor e vocês são meus filhos. É por isso que quero que partam. Vocês já superaram este lugar. E acho que isso quer dizer que vocês também me superaram. Pelo menos a parte física, cotidiana, do que somos uns para os outros. Se ficarem demais, não vão conseguir partir. Vão acabar se tornando aquele casal excêntrico que mora lá em cima, na curva Celle. Vocês tiveram sucesso em escapar do banco e das lagoas, têm uma coleção de lembranças gorduchas e doces como ameixas de setembro. Peguem-nas e fujam. San Casciano está mudando e não do jeito que vocês querem. A reconstrução do velho spa dificilmente atrairá damas em saias rodadas, que chegarão em carruagens adornadas com luz de gás cintilando. O que vai haver serão grandes carros pretos cheios de mulheres e homens queimados de sol, usando sapatos de 700 dólares, sem meias. Sabe o que quero dizer; aqueles homens que parecem ter gastado todo o dinheiro nos sapatos, sem que sobrasse nada para as meias. São eles que vão frequentar o lugar. Tomarão conta de tudo como Aníbal. Uma invasão opulenta de guerreiros que acreditam que lama quente e champanhe gelado vão dar conta do recado, seja lá qual for o recado que quiserem, mas vai ser uma invasão de qualquer maneira. Se ficarem, vão ter que mudar de estilo, Chou. Você vai precisar acompanhar os tempos ou será confundida com uma bizantina.

– Eu sou bizantina.

Seus olhos começam a rir, mas ele se recupera rápido como a língua de uma serpente.

– Todo comerciante vai querer enriquecer, os preços das casas vão quadruplicar e até os farrapos do passado que temos mantido de uma geração para outra e chamado de tradição, até eles, caso vocês não tenham reparado, estão se esfarelando em suas mãos. Sabe o que eu acho? Que vocês aproveitaram o melhor. O final do melhor, quer dizer. Está na hora de partir. Além do mais, vocês estão pagando um aluguel muito mais caro do que este lugar vale. Acho que os Lucci ainda ficam sentados à beira de sua nobre lareira, com a borra de seu nobre vinho e riem de vocês.

– Já lhe disse que você é a criatura mais exagerada da minha vida? – pergunto a ele, levantando dos degraus dos fundos, onde estávamos sentados ao sol. Quero ficar de pé diante de Barlozzo, olhar para ele. – Você não está indo um pouquinho depressa demais? San Casciano não vai desaparecer da noite pro dia só porque o spa vai ser reaberto. Algumas das mudanças podem ser boas. Por que você faz parecer que precisaremos levantar acampamento e nos refugiar no mato? Eu não tenho muito medo de grandes carros pretos e de homens sem meias.

– Mas você não tem receio de ficar além do tempo em que serão bem recebidos?

– O que você quer dizer? Bem recebidos por quem? Por você?

– Não. Não por mim. Refiro-me àquela recepção calorosa que vocês sentiram ao chegar. O que aconteceu com o seu elegante senso de *timing*? De saber a hora de chegar e de partir? Você sentiu falta de um final, Chou, um final natural, que podia ter sido essa manhã ou há um ano. Não tenho certeza. O que sei é que você já ficou demais. Mesmo sem o maldito spa. Simplesmente não consigo acreditar que este é o *último lugar* para vocês dois. Não há razão para que fiquem.

Ele me cutuca como se eu fosse um braseiro, e tenta reavivar as chamas. Tenta me fazer dançar.

– Não entendo – digo. – Você pode começar explicando que objetivo existe em qualquer coisa. E quem disse que era o *último lugar*? Fernando e eu nunca pensamos em passar o resto de nossas vidas no Palazzo Barlozzo. Mas ainda parece bom ficar por aqui, não estamos nos escondendo nem fingindo. Não estamos aqui por sua causa. Estamos aqui por nossa causa. E por você. – Digo a última frase com a voz mais baixa, olhando para ele com intensidade.

– Faz tempo que não temos uma boa briga, Chou. A verdade, dura e quente, tem seus prazeres. Senti sua falta. Mas não estou sugerindo que você se mude para a Tasmânia. Estou falando de um apartamento, uma casa, em uma cidade minimamente maior, uma cidade toscana, se essa for a sua vontade, algum lugar em que haja mais.

– Mais o quê?

– Mais gente, mais estímulos, mais possibilidades, imagino. E, depois de um par de invernos vivendo sem ele, acho até que você gostaria de ter aquecimento. E uma cozinha.

– Gosto da minha cozinha.

– Você se *acostumou* com sua cozinha. E é o que vocês dois têm feito em relação a tudo o que há de errado naquela casa. E nessa vida. Vocês *se acostumaram* com tudo.

– Talvez ele tenha razão. E se tiver? O que há de errado em *se adaptar*? *Compensar*? Morar aqui parece bom.

– Você está escrevendo?

– Ele nunca me pergunta sobre o trabalho ou sobre os pequenos progressos, se terminei um livro ou estou começando outro. Nem sobre o tipo de programa que estamos planejando para nossos convidados, nem mesmo se temos convidados. Por isso sou pega desprevenida. A resposta é quase taquigrafada.

– Segundo livro quase pronto para ser enviado. Meus editores falam sobre um livro de memórias, a seguir. A história de meu encontro com Fernando. Sobre como foi deixar uma cultura, uma vida. Como foi abandonar o barco, vender a casa, deixar para trás tudo que era familiar, me juntar a um desconhecido na beira do mar Adriático. Esse tipo de coisa.

– Pelo que sei, esses livros de culinária que você escreve não são bem livros de culinária, estão mais para livros de memórias. Não vai ser necessária uma mudança muito grande, não acha?

– Como sempre, ele me surpreende com seu preciso conhecimento de coisas que não foram conversadas. Não reveladas.

– E o dinheiro? Você está comendo regularmente? E Fernando, como ele está?

– Apenas balanço a cabeça, de forma afirmativa. Ele fica em silêncio por um momento e acho que está recuperando o fôlego, até que compreendo que são as palavras que ele não consegue encontrar.

– Quando estiver pronto, por favor me diga o resto – peço.

- O que você acha que vai ser o resto?
- Acho que talvez seja alguma coisa sobre você. Apenas sobre você.

Outro silêncio.

– Queria ter feito o que você fez – sussurra. – Queria ter amado alguém mais do que a mim mesmo. Eu que, com o tempo, não conseguia mais me diferenciar da minha tristeza. Como se fosse *feito* de tristeza e não adiantasse tentar mudar isso. Assim, me *acostumei* a ela. Passei a apreciá-la. Como se obedecesse a um rei, eu a segui por onde ela me levou. Achei que precisava proteger o passado. Mantê-lo vivo a todo custo. Uma fogueira na chuva. A não ser por Flori e pela bela trégua que ela representou, minha vida foi feita pelas vidas de outras pessoas. Queria ter feito o que você fez e reivindicado uma vida para mim mesmo. É por isso que estou lhe dizendo que proteja a sua, que lhe dê forma e a dirija com a mesma coragem que teve quando deixou Veneza. Não se acomode, Chou. Você se lembra do perigo que vem do comodismo?



Acho que foi aí que começou – a conversa sincera entre mim e Fernando sobre sair de San Casciano. Com certeza um de nós dois já havia tocado no assunto antes de Barlozzo. Nosso novíssimo negócio caseiro, em que guiamos visitantes de língua inglesa – aqueles propensos, de forma exuberante, a comer e beber enquanto atravessam as cidades nas colinas –, prospera aos poucos e de forma constante. Mas San Casciano em si, até a reabertura do spa, parece corresponder pouco ao sonho toscano dos viajantes, que exige mais do que pedras antigas de um vilarejo medieval pisadas por agricultores que cuidam de sua vida rural. Por isso, usamos como base para nossas viagens uma ou outra das cidades mais sedutoras das colinas, acomodando nossos convidados em belos *palazzi* no interior de seus muros ou em *villas* localizadas nas imediações. Entre outros lugares, nossos convidados querem estar em Montepulciano, Montalcino, Pienza, Siena, San Gimignano,

Volterra, nos povoados vinícolas da região de Chianti – e todos ficam um tanto distantes de San Casciano. Sabemos que seria melhor morar e trabalhar no mesmo lugar e que, se conseguíssemos arrumar nossas vidas desse jeito, teríamos condições de oferecer mais intimidade a nossos hóspedes, quase como se os convidássemos para ficar na nossa casa. Do jeito que as coisas estão, nós também somos viajantes, mesmo quando precisamos percorrer apenas uns 50 quilômetros de estrada pela montanha.

Mas, se nosso trabalho é um motivo para partir, o duque é um motivo para ficar. Ou era o que pensávamos até agora, até a conversa incisiva dessa manhã que incluiu pontes, finais naturais, mulheres expostas ao sol e o casal excêntrico da colina. *Última casa. Próxima casa.* Talvez seja hora de partir.



Se pedíssemos ao duque que nos ajudasse a procurar a próxima casa, a busca em si poderia fornecer uma forma de passarmos mais tempo juntos, de levá-lo conosco, do ponto de vista emocional. Assim, nossos sábados agora são compostos, meio a meio, por artimanha e missão.

Como nos velhos tempos, tomamos café da manhã juntos na Centrale, recolhemos um saco cheio de pizza branca do forno, *due etti di prosciutto* – duzentos gramas de presunto –, um pedaço de pecorino fresco e partimos. Um sábado para Montalcino, o seguinte para Montepulciano. Aonde quer que vamos, o padrão é o mesmo. Uma visita ao escritório do corretor de imóveis, uma conversa sincera com um ou dois *baristas*, cada um dos quais tem uma cunhada ou um primo que estão pensando em alugar um espaço. Um vendedor de frutas que conhece um agricultor que tem uma casa maravilhosa na saída da cidade e que está disponível. Quer dizer, se o filho decidir não se casar. Vamos três semanas seguidas para Pienza, acreditando no corretor que diz em todas as ocasiões que, mais uma vez, é inconveniente para *la padrona* do apartamento anunciado nos receber. *Dispiaciuta*, ela estava desolada,

*terribilmente dispiaciuta*, garante ele. E, num sábado, tivemos certeza de ter encontrado o lugar perfeito em Siena.

Ficava em uma rua escura e torta, no segundo andar de um grande *palazzo* com jeito trágico, do tipo que ficaria maravilhosamente lastimável sob a chuva ou ao luar. Um aglomerado de corredores e de pequenos pátios nos conduziu à porta do apartamento. Entramos direto em um *salone* – as paredes forradas em tafetá verde-claro – e eu estava pronta para assinar o contrato, abafando gritos de descrença diante dos pisos de mármore negro que se espalhavam sob meus pés velozes e diante dos tetos abobadados, cobertos de afrescos. Cada cômodo era concebido de forma magnífica e pensei que, com certeza, o dono devia ser o decorador de Aga Khan. Ou talvez fosse ele mesmo um príncipe magiar. Havia uma lareira de mármore vermelho *na cozinha*. Olhei de novo a lista de propriedades que tínhamos planejado ver naquela manhã, conferindo o preço daquela. Custava por mês 200 mil liras menos do que pagávamos pelo Palazzo Barlozzo. É a nossa casa, falei. Barlozzo e Fernando ficaram em silêncio – uma espécie de silêncio de gato e lobo.

Eu estava a ponto de começar a cantar, de me lançar sobre o peito coberto de caxemira do corretor para implorar por uma caneta, quando o duque disse:

– E a falta de janelas? Você não acharia isso perturbador, Chou? Sei que o tafetá ganha muitos pontos com você e sei também que você se virou bem sem aquecimento e eletricidade, mas você conseguiria mesmo viver numa casa sem janelas?

– O que você quer dizer com “sem janelas”? Claro que tem...

Não havia uma janela sequer. De uma forma astuciosa, o apartamento havia sido montado em um espaço interno, talvez a partir de um ou dois amplos cômodos. Não havia uma parede externa. Como aquelas bonecas russas que diminuem de tamanho, era um apartamento contido no interior de outro, um recurso arquitetônico egípcio, intencional ou ilícito. Comecei a fazer perguntas para o corretor, mas Fernando me afastou dali, agradecendo. Barlozzo já estava na rua.

Depois de mais de três meses de jornadas aos sábados, o duque começou a se ausentar da busca, preferindo voltar a se dedicar, em tempo integral, a seu império arruinado entre videiras e ovelhas.

– Mantenham-me informado – pediu-nos. – Com certeza, vocês logo vão encontrar alguma coisa. O único lugar que falta visitar na Toscana é Elba. Talvez Napoleão tenha deixado algo bom por lá. Um lugar cheio de querubins e seda desbotada. Sigam em frente. Vocês vão saber quando tiverem encontrado. Além do mais, sempre podem se mudar para cá, para ficar comigo...

## De vez em quando, deixe a vida se moldar sozinha

Mais meses se passam até nos convenceremos de que só falta tentar em Elba. Ampliamos a área de busca e, além da Toscana, incluímos a Úmbria, a região vizinha. Depois de Todi, de Barba Ruiva e da casa sem teto, houve Perúgia e Spoleto. Houve Gubbio, Foligno, Bevagna, Spello e Assis. A esta altura, o ritmo da busca parece quase litúrgico, cada acontecimento das manhãs de sábado já previsto. Dirigir até o *centro storico*, localizar a *agenzia immobiliare*, contar nossa história para o corretor, que mal finge nos ouvir, balançar nossas cabeças exatamente no mesmo ritmo enquanto ouvimos seu lamento, oferecer e aceitar cigarros, soltar fumaça pelo nariz numa depressão coletiva, tolerar suas tentativas de nos vender uma igreja desconsagrada ou de nos alugar alguns cômodos em um castelo que está sendo restaurado por um grupo de viciados em recuperação – um projeto penal do Estado que precisa de fundos. Recusamos e nos preparamos para sair. Ele então vai dizer, como se fizesse uma oração, que acabou de se lembrar de *algum lugar glorioso, que acabou de ser reformado de forma esplêndida, século XVI ou XVII? Não importa, é um desses tesouros que só aparecem no mercado uma vez na vida de um corretor e vou procurá-los assim que... d'accordo?*

*D'accordo*, respondemos, pendendo perigosamente em direção à derrota.

Certa manhã, o destino chega à Centrale na forma de um holandês. Um pintor que mora em Roma. Está acompanhado por uma inglesa, também pintora, e fizeram uma parada em San Casciano esta manhã, a caminho do vilarejo de Castelviscardo, na Úmbria, onde acabaram de comprar uma fazenda. Jan se apresenta de forma espontânea, como os expatriados geralmente fazem entre si no país que escolheram para morar. Sua companheira não é tão loquaz e está sentada folheando um *London Sunday Times*. É quarta-feira.

Quando mencionamos para Jan que também estamos procurando um lugar para morar, ele estufa o peito largo, engole o resto de sua cerveja das oito da manhã e saca da carteira um imenso cartão de visita.

– *Samuele Ugolino*. Meu corretor em Orvieto. É a pessoa certa. Conhece tudo. Um conde Monaldeschi, aliás. Tão honrado quanto podem ser os condes – diz, içando suas formas volumosas da cadeirinha do *caffè* e erguendo a mão para se despedir.

Mas agora sua companheira quer falar.

– Não importa o que façam, não pensem em morar lá no alto da pedra – ordena, com o queixo praticamente apontado para o peito, os óculos deslizando pela ponta do nariz. – Aliás, meu nome é Katherine.

– Marlena. Muito prazer – digo, levemente intrigada por sua ferocidade.

– Se vocês vão conversar sobre Orvieto, vou tomar outra cerveja – anuncia Jan ao convidar Fernando para se dirigir com ele a uma mesa no terraço. Fernando me encara, revirando os olhos.

– Vai levar só um momento – digo.

– Você já esteve em Orvieto? – Katherine quer saber.

– Sim, claro. É linda, não é?

– Provavelmente é a cidade *mais* bonita das colinas. Da Toscana e da Úmbria. Flutuando lá no alto daquela grande rocha achatada, parece enfeitada. E do ponto de vista demográfico, bem como do espacial, é de dimensões perfeitas. Grande o suficiente, mas pequena o bastante. Do ponto de vista arquitetônico, é bem raro

que haja vestígios romanos entre os palácios medievais e renascentistas. Você sabia que foi a segunda sede da nação etrusca? Pois é. Seus indícios pré-romanos são insuperáveis na Itália central.

Não consigo dizer se é seu lado artístico que está falando ou se ela aspira a um cargo na prefeitura. Depois de sua advertência apavorante, eu não esperava tantos elogios.

– Eliminamos Orvieto de nossa lista – digo a ela. – Depois pusemos de volta e eliminamos de novo. Além da beleza, também é famosa por ser cara.

– É verdade, mas não é só isso que há de errado com ela. É fechada, pretensiosa, *una isola infelice*. Alugamos uma casa em uma das comunas rurais de Orvieto alguns verões atrás, depois voltamos para a mesma fazenda no inverno passado, quando estávamos à procura de uma propriedade para comprar. Fomos à cidade quase todos os dias para fazer compras e caminhar e, apesar de ser tão linda, nunca me senti à vontade. Sentia-me rejeitada, como Ester. Só os vendedores sorriem. E só para aqueles que abrem as carteiras. A riqueza lubrifica o lugar. E tem muita gente tentando fazer com que ela cresça mais ainda, acumulando dinheiro sob suas camas do século XV. Vou lhe dizer uma coisa, até nos mercados aquelas mulheres envoltas em casacos de pele pechinham como árabes. Imagine uma mulher vestida de lince até o calcanhar pedindo *qualcosa in omaggio*, qualquer coisa de graça, a uma outra que tenta se manter aquecida no casaco do marido? Vivem em pequenas tribos familiares, e mantêm suas portas fechadas; só socializam nos bares ou na rua. Os *orvietani* são uma raça estranha. Morei em várias partes do país e posso garantir que eles não se parecem com outros italianos. Nem com os do Sul, nem com os do Norte. Também não gostam de si mesmos. Preferem passar por cima de seu corpo moribundo a estender a mão. Essencialmente, Orvieto não passa de um prédio de contabilidade medieval.

Com isso, e dando uma forte batida com seu jornal de três dias atrás sobre a mesa, Katherine me deixa.

A não ser pela parte medieval, Orvieto-segundo-Katherine parece muito com Santa Barbara. Não me espanto mais com o vigor com

que os expatriados condenam a Itália. Todas as vezes que ouço uma reclamação, me pergunto por que a pessoa continua aqui. Voltem para Cotswolds, para Berlim. Voltem para Nova York. E como uma pessoa que se estabelece em outro país pode ridicularizar ou desprezar a cultura desse lugar? A história de Katherine a respeito das extorsões da orvietana com casaco de pele me faz lembrar de uma veneziana que conheci. Ela também desfilava com sua riqueza.

Ela também provocava os agricultores, saía da barraca de cada um deles com um punhado de ervas dadas de presente, uma pera perfeita de casca marrom para o almoço, mais dois longos e finos alhos-porós para dar sabor à sua sopa, além daqueles pelos quais ela pagava. Era mais cruel com os peixeiros. E também era ela – com delicadeza – que pagava para que mais de um de seus filhos estudasse violino com um professor em Pádua, ou conduzia a tortuosa rota da candidatura de um deles a uma vaga no conservatório Benedetto Marcello. Na verdade, apreciava tanto suas relações do mercado quanto elas a apreciavam, cada lado demonstrando afeto de uma forma aceita culturalmente. *La Veneziana* se comportava como esperavam que ela se comportasse, tomando e oferecendo de acordo com os refinamentos da civilidade veneziana. Quando um forasteiro se escandaliza com o comportamento em outra sociedade é porque faz uma comparação com seu próprio conjunto de expectativas culturais – em geral idealizadas –, como se fossem universais. A nova sociedade precisa se adaptar a ele, e não o contrário. Uma abordagem colonial, a arrogância que nos mantém separados. As Katherines cuidam disso.

– Temos um encontro com o *signore* Ugolino no final da tarde, às seis. Jan marcou. Com certeza não custa conversar com ele, não é?

– O que você sabe sobre Santa Barbara?

– Apenas que ela é a protetora dos marinheiros. Você está se preparando para navegar?

– *Touché.*

– Fica em algum lugar da França?



Mais um lance de escadas de mármore até o escritório de outro corretor. São seis da tarde em Orvieto. Samuele Ugolino abre a porta, com os olhos protegidos por óculos escuros de aviador, as mãos ajeitando cabelos desarrumados pelo sono, negros como azeviche, tênis Converse azuis de cano alto, desamarrados. Tem um lugar perfeito para a gente. Não há a menor dúvida. Ele diz isso antes de termos falado uma palavra sequer. Antes da troca de cigarros, antes do lamento. Antes de tudo. Samuele diz que tem a nossa casa.

Mesmo que não faça mais nada, ele já revigorou nosso ânimo; nos fez rir. *Mas conte a respeito, mostre uma foto, a planta. Onde fica, qual o tamanho, de quando é? Quanto custa? É para alugar ou para vender?* A cada pergunta ele reage com um leve aceno de sua cabeça de corvo. Claramente, estamos nos comportando de forma impertinente. Precisamos apenas ficar calmos e tudo vai se revelar. A impaciência é o trabalho do diabo. Ele diz tudo isso com voz rouca, como se tivesse acabado de acordar. Porque ele de fato acabou de acordar. Convocando o indispensável rapaz da indispensável sala ao lado, Samuele lhe entrega duas chaves penduradas em um cordão preto – uma delas longa e enferrujada como a de uma fortaleza – e lhe diz para nos acompanhar pelos poucos metros que separam o escritório do endereço na Via del Duomo, número 34. Nosso acompanhante se chama Nicola. Cílios fartos como a crina de um pônei emolduram seus olhos castanho-claros e, na luz vacilante de uma tempestade que se aproxima, ele caminha entre mim e Fernando, oferecendo um canto de seus braços a cada um de nós. O trovão murmura como um vidente.

Uma *tabac*, uma pequena mercearia, uma joalheria artesanal, uma loja que vende pizzas para viagem e uma *trattoria* compõem o pavimento térreo do *palazzo* que se encontra no número 34.

– Chama-se Palazzo Ubaldini – diz Nicola. – Originalmente, era a casa de veraneio de uma família de nobres romanos na Idade Média.

Fernando e eu ficamos em silêncio. Paramos e observamos a cena corriqueira de uma tarde na Via del Duomo. As pessoas entram e saem de uma pequena capela a dois metros do Palazzo Ubaldini. As

portas estão escancaradas e o cheiro de incenso derrama-se pela rua, misturando-se com o aroma de café *espresso* e vinho que emana do minúsculo bar ao lado. Sacos de verduras pendurados nos punhos, caixas de bolos presas por fitas de papel, os moradores de Orvieto estão reunindo partes do jantar. Alguns descansam em um banco para relatar ou ouvir as notícias do dia, ou estão de pé no bar, tomando uma *flûte* de Prosecco. Depois de nosso sonolento refúgio na colina, como seria viver no meio de toda essa agitação? Não apenas estar na mesma cidade, nem visitá-la, mas *morar* no meio dela?

Recitando rapidamente a história do *palazzo*, Nicola abre as grandes portas arruinadas e entramos em um pátio. Escuro, úmido. Levanto os olhos, passando por quatro andares até o telhado, uma abóbada romana que se abre para o céu. Como prata batida, a chuva cai, salpicando as pedras quebradas. É lindo. Uma beleza decadente, em desintegração. Mas, mesmo assim, beleza. Nicola está falando com Fernando sobre caixas de eletricidade e *magazzini*, e experimento as escadas que cansam as pernas. Assim que estou diante da porta do apartamento no *piano nobile*, grito por sobre a balaustrada, implorando para que se apressem.

Nicola pega a longa chave de ferro, coloca-a contra a luz para determinar a posição correta e a enfia na fechadura.

– Por favor, espere um momento aqui, *signora* – pede.

Com a parte inferior do tronco firme, ele se inclina para dentro, com discrição. Será que há alguém lá dentro?, me pergunto. Que fantasma ele acha que vai incomodar? Ele empurra uma parte da porta dupla para a direita, até a parede do interior.

– *Ecco. Guarda, signora, guarda il tuo salone*. Aí está! Olhe a sua sala de estar, senhora.

Com uma linguagem corporal galante, ele agora me convida a fazer o mesmo que ele: me inclinar para dentro dos destroços. A não ser por algumas tábuas esqueléticas, não há piso. Lembro-me da casa sem telhado, do apartamento sem janelas, mas isso é totalmente diferente. O aposento é enorme. Setenta, talvez 80 metros quadrados. As paredes estão nuas, mostrando tijolos

medievais. Do lugar de onde, no passado, pendia um candelabro, uma corrente de ferro trabalhada à mão desce de uma cúpula com seis metros, coberta de afrescos. Como a corda de uma forca. Fazendo um cálculo tempestuoso do potencial, viro-me para Nicola e digo:

– Ficarei com ele.

Fernando ainda está no pátio, ofegante. Finalmente sobe as escadas. Sem ar, azulado, com o cigarro mostrando três centímetros de cinza preso aos lábios, ele projeta a parte superior do corpo para dentro do apartamento. Fica muito tempo assim. Ele se endireita e olha para mim. Curva-se de volta para dentro.

– Bem-vinda ao lar – diz.

Ainda de pé diante da porta do apartamento, Nicola saca uma planta e a abre sobre a pintura marrom rachada da porta. Além do *salone*, há três quartos, dois banheiros, uma cozinha, uma despensa, um *studiolo* e dois pequenos terraços. O lugar é grande. Ele garante que as obras podem ser terminadas em dois meses, talvez três. As licenças já foram concedidas e a equipe já foi contratada.

– *È tutta una fesseria*. É só trabalho simples – afirma.

Fernando sabe que isso é mentira, e eu sei também. Mas já vivi o suficiente entre cavaleiros latinos para compreender que Nicola diz isso porque quer nos ver felizes. Quer nossa felicidade agora, neste momento. Por que deveria diminuir nossa alegria expondo as possibilidades de longo prazo, os inevitáveis contratempos até a conclusão da obra? Seus olhos cor de caramelo dizem *Perché no?* E também que só os tolos hesitariam diante de um lugar tão glorioso. Sei que seu desejo de nos ver felizes é mais forte do que a necessidade de rabiscar estimativas e projeções. Também sei que não está mentindo, mas contando a verdade em partes. Afinal de contas, a obra *poderia* levar apenas três meses, porém, se demorar mais, ele sabe que, nesse meio-tempo, vamos nos adaptar à situação, não importa como ela se desenrole. Além do mais, qual é a alegria que existe na prudência? Ou na certeza? Mesmo se a certeza existisse. De vez em quando, deixe a vida se moldar sozinha.

Voltamos correndo pela Via del Duomo para dizer a Samuele que ele tinha razão. Estranhamente, ele ainda parece ter acabado de acordar. Abre um sorriso tímido e nos convida a sentar. Tem coisas a nos dizer. *Piccoli problemi* em relação ao Palazzo Ubaldini. Agora vem o ritual de oferecer e acender cigarros, de soprar fumaça pelo nariz. Dessa vez, soprados não com desespero, mas com expectativa. Samuele, porém, permanece tranquilo em meio à densa exalação de seu Gitane sem filtro. Tântalo com cabelo desgrenhado.

Naturalmente, sou eu quem quebra o silêncio.

– Quanto custa? Ainda não entendi se está à venda ou se é aluguel.

– Acredito que sejam as duas coisas. Está à venda. Em parte. E para alugar. Em parte.

Talvez isso seja um jogo na Úmbria. Trago meu cigarro furiosamente, jogando a fumaça em Samuele e depois em Fernando. Sim, deve ser isso. Antes de Samuele começar a falar, precisamos parar de nos ver em meio à nuvem de fumaça. Trago e espero, lembrando-me de que *todas as coisas serão reveladas*. O silêncio parece impiedosamente longo e, enquanto Samuele acende outro Gitane, penso que ele ainda deve estar inventando a próxima parte do negócio. No final do segundo cigarro, ele começa a falar de *una bega familiare*, uma disputa ancestral entre duas facções da família de proprietários. O apartamento está abandonado há 13 anos. A matriarca que morou ali até morrer, aos 107 anos, deixou o *palazzo* para as duas facções. Um clã napolitano e outro, romano. O clã romano quer vender, enquanto o napolitano quer alugar. E, durante 13 anos, ninguém fez nada.

– Então, qual é a parte que compramos e qual é a parte que alugamos? E a obra que precisa ser feita, quem vai pagar o quê?

Ele tira os óculos pela primeira vez, para melhor me demonstrar seu desdém. Novamente, estou indo rápido demais. Sou punida com outro silêncio. Mais fumaça.

Quando fala, a solução que ele sugere parece rigorosamente medieval. Vai esboçar um contrato muito especial, com uma linguagem arcaica que dirá que, apesar de não sermos os donos da

propriedade, ela pertence legitimamente a nós e a nossos herdeiros. Ele repensa. Não, não. Vai ser melhor escrever que somos, de fato, os donos, mas que a propriedade deve continuar no nome da família beligerante pelos próximos 100 anos. Ele garante que toda essa confusão é apenas uma questão de aparências, que assim que os fundos forem transferidos, não ouviremos mais falar de nenhum dos clãs. Ele diz que a verdade é que ambos querem vender e ambos querem alugar, mas qualquer espécie de entendimento daria a ideia de rendição. E a rendição é tão inconcebível quanto a impaciência. Com as mãos presas humildemente diante do peito, encarno Santa Teresinha, a Pequena Flor, que ousa perguntar:

- Quanto custa o apartamento?
- Podemos fazer com que ele custe quanto quisermos.

Quero desesperadamente roer as palmas das mãos, mas prefiro tentar sondar:

- Você pretende que a família faça uma hipoteca?
- Que hipoteca? Não vai haver hipoteca. *Per se*. Vocês vão, digamos, preencher um cheque de *tot*, que vai iniciar o longo e feliz relacionamento com a família. As famílias. Todos os meses, a partir de então e até o fim de seus dias, vocês preencherão um cheque de *tot*. Podem chamar como quiserem, aluguel, hipoteca. Um cheque mensal.

Mas o que estamos comprando? E quanto vai custar? E por que Fernando não diz uma palavra? E que diabo é *tot*? Tudo isso eu pergunto apenas para mim mesma, temendo que dois silêncios por causa de minha impertinência só possam levar a um terceiro. Sinto-me abafada, estrangulada, quando um Fernando sorridente se levanta, aperta a mão de Samuele, faz planos para um novo encontro amanhã. Também me levanto, ofereço minha mão para ser tocada pelos lábios perfumados de Gitane do conde. Seus olhos estão mais suaves agora, dizendo para eu não me preocupar. *Stai tranquilla*. Tenho certeza de que ele vai ficar tranquilo. Provavelmente vai voltar direto para a cama. Mas Samuele não é Barba Ruiva. Não, ele não é um patife. Ao contrário, essa última hora foi marcada por seu refinamento italiano. O que é a vida sem

suspense e mistério? Nossa partida, sem maiores esclarecimentos do que aqueles que ele, solenemente, compartilhou conosco, vai apenas inflamar nosso desejo de saber do resto. Como um filme em série das matinês. Samuele entende que queremos a casa e, também, que vamos querê-la mais ainda amanhã. Se hoje somos manteiga, amanhã seremos creme. Ele usa outro tipo de artifício, cuja forma não é torta, mas sinuosa.



– Então, você vai me contar o que foi aquilo?

Estamos descendo o Corso Cavour, quase correndo. Não sei dizer se estamos indo na direção ou fugindo de alguma coisa. O que sei é que Fernando está assimilando os acontecimentos como um iniciado, e eu não.

Ele me faz sentar num banco de pedra na Piazza della Repubblica.

– Acho que a situação é a seguinte: ontem, quando Jan ligou para Samuele, eu o ouvi dizer que você era *chef* de cozinha e escritora e que eu sou um bancário aposentado, que moramos em Veneza e passamos os últimos dois anos em San Casciano, que recebemos pequenos grupos de turistas, de tempos em tempos, gente que está particularmente interessada em comida e vinho.

– Ele disse isso tudo?

– Disse, é claro. Jan também quer uma comissão. Queria que Samuele ficasse encantado conosco. E sabia exatamente as partes dos nossos currículos que o persuadiriam.

– Então ele se esqueceu de mencionar que somos pobres, certo?

– Acho que não mencionei isso para Jan.

– Então, Jan estava tentando persuadi-lo de quê?

– De que éramos, digamos, “interessantes” o suficiente para que ele cuidasse de nós e nos arranjasse alguma coisa. Cada vez que alguém compra ou aluga uma propriedade na Itália, torna-se uma espécie de olheiro. Jan cumpriu a função de olheiro de Samuele.

Assim, depois que se convenceu, Samuele partiu para convencer o representante dos Ubaldini e, juntos, estabeleceram alguns parâmetros flexíveis. Acho que os dois clãs estão em busca de dinheiro para pôr o apartamento em ordem. Quando isso acontecer, até mesmo um cheque mensal relativamente pequeno deverá ser o suficiente. Lembre-se de que eles não têm nenhuma renda proveniente daquele espaço há 13 anos. Está claro que não podem, ou não querem, vender a propriedade imediatamente. De todo modo, nós nunca poderíamos comprá-la. Então é um bom negócio. Na verdade, se tudo acontecer como estou pensando, acabamos de ser beijados pela Fortuna.

– Como você pode pensar assim sem conhecer os tais “parâmetros flexíveis”? Quanto dinheiro é necessário para “pôr o apartamento em ordem”? Seja quanto for, é mais do que temos, ou é tudo o que temos. O que os impede de pegar o dinheiro, fazer a reforma e nos despejar dali seis meses depois?

Alguém precisa bancar o advogado do diabo.

– Absolutamente nada. A não ser o entendimento que tivemos com Samuele.

– Que entendimento? Todas as vezes que abri a boca fui punida como uma leiteira flagrada com um bigode branco.

– Entendimentos, acordos e até contratos nem sempre são apenas falados ou escritos. Samuele apertou minha mão e eu apertei a dele, e acredito que ele vai fazer o que for preciso para que possamos morar naquela casa, até não quisermos mais. Os proprietários vão receber algum dinheiro para fazer a obra e nós vamos ganhar um maravilhoso apartamento com um aluguel mensal muito baixo ou sem pagamento nenhum até que nosso... vamos chamar de depósito... seja amortizado. E mesmo então, nunca vamos pagar o que o imóvel vale no mercado. Isso ficou implícito tanto no que Samuele disse quanto no que não disse. Ele gostou de nós. Você não sentiu? Ele gostou *a pelle*. Uma questão de pele. Uma forma de instinto. E também gostei dele.

– Mas como você pôde depreender tudo isso de tanta fumaça, silêncio e algumas frases sobre clãs beligerantes e um intervalo de

100 anos até a transferência de propriedade?

– Escute, a Itália é a nação mais corrupta da Europa. Como italiano, posso reconhecer isso. Mas quando esse tipo de *arranjo* acontece entre indivíduos, ele se torna mais sério que contratos legais. É mais parecido com um juramento. As partes se unem em uma conspiração. Todos se juntam do mesmo lado da mesa. De fato, essa talvez seja a única forma de colaboração que prospera nesta terra de individualistas. Faz sentido para você?

– Ainda não. Não exatamente. O que me parece mais curioso é um pintor holandês telefonar para um conde úmbrio para falar de uma cozinheira americana e um ex-bancário veneziano que desejam morar em Orvieto e, de repente, o conde apresentar um plano confuso para que a cozinheira e o ex-bancário tomem posse de um apartamento que está abandonado há 13 anos. Exceto por essa parte que não consigo entender, está tudo bem. Você acha que Samuele já experimentou esse plano com outras pessoas?

– Talvez sim. Talvez não. Ele tem dúzias de lugares como esse guardados em sua cabeça artilosa. Apartamentos, *palazzi* inteiros, *villas*, até um ou dois castelos, com certeza um mosteiro e um moinho. Todos precisando de restauração, todos propriedade de pessoas que não têm condições de reformá-los e não conseguem justificar sua venda. Então essas pessoas procuram alguém como Samuele para contar suas histórias. Samuele as arquiva até encontrar um cliente maduro e aí fecha o negócio. Ninguém tem pressa. O fato de uma propriedade passar mais 50 ou 100 anos em estado de ruína passiva não vai mudar muito a vida de seu dono. Ele passará o patrimônio para a próxima geração. Para os italianos, a posse contínua das coisas importa mais do que o que tais posses podem comprar ou produzir. Uma tentativa de imortalidade. Mais que um corretor, Samuele é uma espécie de casamenteiro. Boa parte da “passagem das chaves” na Itália é feita por gente como ele. Vamos deixar o negócio se desenrolar. Depois decidimos.

– Mas me diga uma coisa. Por que Nicola falou que as licenças já tinham sido obtidas e que os trabalhadores foram contratados? Por

que tudo isso foi providenciado antes de subirmos aquelas escadas esta tarde?

– Isso prova a falta de jeito de Nicola. Ele não queria nos perder. Além disso, sabe que Samuele pode providenciar essas licenças e os trabalhadores num instante. Não há filas longas para o conde. O que você pode estar esquecendo é que fechei tantos negócios do banco em bares e salões quanto no escritório. Neste exato momento, Samuele compreende isso melhor que você.



A partir de então, encontramos Samuele todos os dias e a cada vez, como pedacinhos de pão para as aves, ele apresenta outra parte do plano. Em uma ocasião, um arquiteto está presente, sacudindo projetos e plantas baixas, explicando os desejos e as vontades dos Ubaldini. O *salone* é o único aposento que precisa ser completamente restaurado, o resto só requer alguns consertos. Os banheiros e a cozinha carecem de acessórios e utensílios. Alguma fiação nova. No final das contas, não é uma tarefa muito difícil, diz. Os Ubaldini nos consultarão a cada passo da obra e nos convidam a acompanhá-la quanto quisermos. A obra pode começar quase imediatamente. A data prevista para a conclusão é daqui a seis meses. Ninguém falou de dinheiro ainda.

Mas agora estou vacinada contra a clareza. O negócio é um cavalo cego. E eu o monto, nem acovardada nem firme. Simplesmente monto. Quero falar com Barlozzo, pedir seu conselho, seu incentivo, mas temo que ele apenas chicoteie o cavalo e diga para eu me segurar. Afinal, até a palavra Úmbria deriva de *ombra*. Sombra. Além do mais, o que foi mesmo que eu disse sobre o estrangeiro se adaptar à nova sociedade, em vez de esperar que ela se adapte a ele?

Certa tarde, usando um blazer de veludo preto abotoado sobre jeans, os tênis Converse de cano alto trocados por sapatos Ferragamo, Samuele nos cumprimenta com um sorriso aberto. O primeiro que vi em seu rosto. Vamos nos encontrar com os Ubaldini,

conta-nos. *Aperitivi* no bar do hotel Palazzo Piccolomini. Mas por que ele não nos avisou?, pergunto-me. Eu teria escolhido outro vestido. Para falar a verdade, teria escolhido outros pedaços de panos ou de cortinas costurados para dar forma a um vestido, em vez desses trapos de tafetá marrom, sobras de uma colcha veneziana. E por que vamos nos encontrar com eles, afinal? Faço essas perguntas apenas a mim mesma, como já me acostumei. Descemos correndo as escadas e saímos para o *corso*, Samuele e Fernando falando de futebol. Dois passos atrás deles, agito minha espada. Penso que preferiria uma trapaça assumida no lugar dessa delicada falta de transparência. Pensei que há muito tempo tinha aprendido minhas lições de italiano com a astúcia açucarada e dourada dos venezianos. Talvez na pausa opalina de San Casciano eu tenha me esquecido das posturas essenciais. Mas Fernando conhece todas. Sou Cândia, *in lapsus* sendo conduzida pelo mundo antigo. Jogo minha longa trança negra sobre o ombro. Jogo-a sobre o outro ombro. Já estou cansada dessa Úmbria.

Guardo minha espada a tempo de ter minha mão beijada pelo napolitano e pelo romano. Com mais de 70 anos, poderiam ser irmãos gêmeos. O cabelo perfumado cheira a limões, a pele deles foi tostada até chegar à cor das amêndoas e, apesar de não querer, ronrono diante de sua cortesia. Louras e delicadas, duas mulheres que estavam conversando com um grupo à entrada se aproximam de nós, com as mãos estendidas como se fossem velhas amigas.

– *Ah, la Chou-Chou. Finalmente ci incontriamo.* Finalmente nos encontramos.

Como uma amazona com um vestido para o chá da tarde e botas de trabalho, sinto-me grande e sem graça diante de sua elegância diminuta. As duas usam suéteres de caxemira sobre vestidinhos Armani e se equilibram em saltos altos e finos. Não sei se devo fazer uma reverência ou apertá-las contra o peito. Decido deleitar-me. Deixar de lado a sensação de ser rejeitada como Ester. Mas fico ligeiramente perplexa quando elas também se apresentam como Ubaldini, pois as italianas preservam os nomes de solteira a vida

toda. O romano, que se chama Tommaso, aproveita meu breve momento de hesitação.

– Ah, sim, *signora*, somos todos Ubaldini. Lidia, minha esposa – diz ele, atrás dela, com as mãos pousadas carinhosamente sobre seus ombros.

– E eu sou Concetta, casada com Ciro – diz a outra mulher, estendendo a mão para o sorridente napolitano.

– Somos primos em primeiro grau, cada um nascido de um irmão Ubaldini. De Roma e Nápoles, no verão, todos vínhamos a Orvieto nos reunir a *zia* Beatrice. Ah, tantas memórias que temos do número 34.

Com uma ruga maliciosa nos olhos azuis, Ciro se aproxima de mim e sussurra:

– Fomos todos... Como posso dizer? *Concebidos* naquele *palazzo*. Sim, e acho que a maior parte dos meus filhos também.

Encarregados de se aferrarem com força às riquezas ancestrais, de só abrir as portas conjugais àqueles que poderiam ornamentar os cofres, os primos casaram-se entre si, prática bastante comum entre a nobreza. Assim, todos são Ubaldini. Todos nos encantam. Consolam-me. Quando eu e Fernando caminhamos de volta para o carro, ele arde de vontade de me contar o que perdi enquanto ouvia as histórias das mulheres sobre *zia* Beatrice – a tia que morava *no apartamento que agora será seu*, como não paravam de repetir.

– Ah, Beatrice era uma mulher singular – dissera Concetta. – Última matriarca, era tão benevolente quanto severa. Embaixo do apartamento, onde hoje fica a joalheria, antigamente havia um *macellaio*. Os animais eram abatidos ali mesmo. Beatrice tinha uma cestinha, acho que ainda está em algum lugar do apartamento, que mandava lá para baixo quando ouvia o golpe do cutelo do açougueiro. Ela gritava: “Não me mande nada além da melhor parte desse animal ou jogo a porcaria toda em sua cabeça feia.” Algo assim. Apesar desses momentos selvagens, ela desfilava em vestidos de seda, recatada como uma rainha belga. A essa altura, estava com quase 90 anos e a vida para a qual tinha sido criada havia se acabado muito antes. Depois da Segunda Guerra Mundial, a maior

parte do dinheiro desapareceu. As pessoas começaram a viver de lembranças e promessas. Uma conta aberta com o dono da mercearia, outra com o alfaiate. Ninguém vendia muita coisa porque não havia dinheiro para comprar. Porém, a maior parte das joias se foi. Sempre existe mercado para a vaidade. – Concetta passa os dedos em sua pulseira de safira.

Lidia continuou a história:

– E quando *i nonni*, nossos avós, faleceram, foi Beatrice que herdou o *palazzo* e tudo o que havia sobrado, pois fora ela quem renunciara a sua vida para permanecer em casa com eles. E foi ela que, para sobreviver, dividiu o *palazzo* em apartamentos. Isso foi em algum momento dos anos 1950, acho. Ainda éramos jovens, mas lembro como aquilo mexeu com ela. Envergonhada, enraivecida, da noite para o dia ela murchou como uma rosa asfixiada. Afinal de contas, o *palazzo* foi a residência da família Ubaldini desde o início dos anos 1500. Sentiu-se reduzida ao papel de estalajadeira. *La locandiera*, ela se chamava, arrumando o cabelo perfeito, tocando o único colar de pérolas que lhe restara. Mas reservou para si o melhor andar. O apartamento que vai ser seu. Sabia que ele já foi um salão de baile? Seus 280 metros quadrados formavam um único cômodo. Pense na história que espera por vocês ali.

Exaltada por aquelas histórias, sinto reavivar-se o primeiro encantamento que senti pela Via del Duomo, 34. Seria um lugar maravilhoso para morar.

– Então, o que você acha? – pergunta-me Fernando.

– Acho que são pessoas gentis. E que eu realmente adoraria morar na casa deles. Nossa casa. Ou seria um “nossa” no coletivo? Será que Lidia, Concetta e todos eles ainda querem passar os verões ali? Por que não mudamos logo nosso sobrenome para Ubaldini? Eles não parecem estar passando por dificuldades financeiras, nem estar brigando entre si.

– As coisas nem sempre são como parecem, não é? Pode ser que eles simplesmente *prefiram* não pagar pela restauração. Ou talvez esta noite tenhamos testemunhado um caso de pura *bella figura*. Podem ter se arrumado com seu único conjunto de roupas caras. De

qualquer maneira, conversamos sobre as estimativas de despesa da obra. Podemos arcar com isso.

Fico em silêncio.

– E os pagamentos mensais só começarão sete anos depois de tomarmos posse do apartamento. O valor será estabelecido agora para evitar os humores da inflação. Você se lembra de quando o duque falou que estávamos pagando demais para os Lucci? Ele tinha razão.

– Sabe, nenhum deles é muito jovem. E os herdeiros?

– Tratamos disso. Durante nossa vida, a casa nos pertence. Seus filhos se tornarão nossos herdeiros no que diz respeito ao apartamento.

– Mas por que um dos filhos não quer reformar o lugar e se mudar agora?

– Talvez nenhum deles queira morar em Orvieto. Lembre-se de que são romanos e napolitanos. Ou talvez eles não tenham dado essa opção aos filhos. Você se intromete demais. Deixe rolar.

– Mas, se aceitarmos isso, seremos obrigados a ficar. Teremos que morar lá por muito tempo, talvez para sempre. Como podemos ter certeza de que é isso que queremos? Quer dizer, e se um dia tivermos vontade de nos mudar para Barcelona?

– *Amore mio*, podemos deixar Barcelona para outro momento? – A fadiga ferve e transborda em exasperação. Fernando senta-se e apoia o rosto nas mãos. Parecia tão alegre que só me preocupei com minhas dificuldades e não com as dele.

Pego suas mãos e as seguro.

– Barcelona foi apenas uma hipótese.

– Eu sei. Como a princesa cigana que é, você bem poderia ter dito Budapeste. E concordo que não podemos ter certeza de que a Via del Duomo é o lugar onde vamos querer morar até morrer. Tudo o que podemos saber com certeza é que vamos estar juntos.

– Eu sei, eu sei. *Deixe a vida se moldar sozinha*. Mesmo assim, é tudo tão estranho.

– Ah, e Samuele encontrou outra casa para nós. Um *intervallo*. Uma casa temporária, mobiliada, no pé da ladeira do Duomo. Propriedade de um médico. Diz que tem um belo jardim com damasqueiros. E o doutor vai fazer um aluguel mensal. Podemos passar o verão lá, ficar de olho no progresso da obra. Melhor do que ficar indo e voltando de San Casciano. Samuele nos ofereceu um *magazzino*, onde podemos guardar todas as nossas coisas, enquanto isso. É um plano muito bom. Podemos fazer a notificação aos Lucci amanhã. Querida, você quer o apartamento? Tudo o que fiz foi o que disse que faria: acompanhar o negócio. Agora chegou finalmente a hora de decidir. Vamos pensar.

– Tudo bem. Você sabia que o apartamento já foi um salão de baile? Vamos deixar um estábulo e nos mudar para um salão de baile.

– Vamos dançar?

## A vida é vivida em eras

Sim, *vamos dançar*, dizemos. E é o que fazemos. Autorizamos Samuele a dar sequência a todos os trâmites. Preenchemos um cheque. Ele prepara um contrato. Arrumamos o jantar numa cesta e dirigimos até a ruína para contar a Barlozzo que, em breve, teremos nossa própria ruína. Não dizemos a ele que o *salone* não tem chão ou que me deixei seduzir pelo beija-mão de nobres com perfume de limão. Não contamos a ele sequer os detalhes do acordo que fechamos com os Ubaldini. Sinto que é suficiente para ele saber que está feito, que vamos deixar nossa antiga casa, a antiga casa dele, deixar o passado sozinho. E os Lucci à espera do próximo casal de pombinhos. Como inspirador dessa libertação, sabendo agora que estaremos “em segurança, longe”, como diz, sinto também que ele se sentirá livre para se afundar ainda mais na solidão. Seu trabalho como pai está encerrado.

– Vamos precisar da sua ajuda – digo. – Nem tanto com a mudança, mas assim que chegarmos lá. Essa casa temporária tem um jardim que precisa ser cuidado e...

– Pare de se preocupar, Chou. Pare de inventar tarefas para mim. Tudo o que posso fazer está aqui. Não vou passar fome nem deixar que os camundongos durmam na minha barba. E não vou morrer. Você não está me deixando mais do que eu estou deixando você. Estamos apenas cuidando de nossas vidas. Você já me salvou, Chou. Florì, Fernando e você já fizeram isso. Veja, quando eu morrer, não vou morrer sem nunca ter sido amado. Então, estou em segurança.

Pare de se preocupar e de brigar comigo. Isso só me deixa nervoso. Estou bem, Chou, estou melhor. Mesmo.



Embalamos o que cabe em caixas e pacotes e, mais uma vez, chamamos Gondrand para carregá-los, para colocar a mobília no grande caminhão azul. Meio que esperamos ver os albaneses clandestinos que nos trouxeram de Veneza há dois anos, mas essa equipe é de tunisianos. Também clandestinos. Sob a luz fugidia, paramos nos degraus de entrada, observamos o motorista empurrar e fechar as portas do caminhão e subir para a cabine. Ele levará tudo diretamente para o *magazzino* indicado por Samuele. As caixas que irão para a casa temporária cabem com folga no BMW. Entro na casa, percorro os aposentos, fingindo procurar alguma coisa esquecida. Mas não há nada. Nem a voz de Florì nem seus grandes olhos cor de topázio me fitando da cadeira perto da janela. Nem o menino que se tornou duque. Nem seu pai. Nem sua mãe. Invocando o demônio, ouço a caminhonete de Barlozzo triturando o cascalho dos fundos.

– Só queria mandar vocês para a Etrúria com um vinho decente – diz ele, abrindo a mala do carro, enfiando uma garrafa aqui, outra garrafa ali, entre as caixas.

– Então você vai jantar conosco no próximo sábado, certo? – pergunto. – Daqui a uma semana. Vou ligar para o bar e deixar um recado para lembrá-lo, mas talvez a gente passe antes para visitá-lo na ruína. Fica a apenas uma hora de viagem... – Ele me aperta em seus braços ossudos, a única forma de me fazer ficar quieta.

– Pare de escrever um final.

Começo a subir de novo os degraus, dizendo que vou desligar as luzes que brilham em todos os aposentos. Mas o duque diz que não, que é para deixá-las, e não sei se é um pequeno desrespeito para com os Lucci ou se é porque ele não quer que eu olhe para trás e veja a escuridão.

– Podem ir, os dois. Podem ir, vou fechar tudo.

Ele permanece ali, olhando para a casa, uma contemplação ancestral e fragmentada do garoto que foi. Sei que pode se ver, que pode vê-la, assim como os outros, cenas que se sucedem com rapidez: luz, frio, escuro, sussurros, gritos. E sei que é, de fato, um final. A última perambulação do duque pela velha casa. Começo a compreender por que ele foi tão categórico em relação a nossa partida. Era a única forma de ele também conseguir partir.



Pelas estradas secundárias que partem de San Casciano até a *autostrada*, em Fabro, a saída para Orvieto fica a 36 quilômetros de distância. Não estamos indo para longe, mas, ainda assim, é outro mundo, esta Orvieto. De um pequeno vilarejo sonolento na Toscana, cercado por pastos de ovelhas, para uma grande ilha de pedra erguida por conta de alguma espécie de convulsão antes do início da história. Uma liteira que navega com lentidão por um mar de neblina cor de âmbar, é o que este lugar parece. Depois de todas as vezes que subimos essa colina nas últimas semanas, eu deveria estar acostumada com sua beleza improvável. Não estou. Esta noite, vamos ficar. Esta noite, vamos começar a morar aqui.

Por alguma razão inesperada e não revelada (é claro), não podemos pegar as chaves da casa temporária até amanhã. Samuele havia ligado para o Centrale para deixar este recado e também para nos dizer que tinha uma surpresa. Poderíamos passar em seu escritório às sete? A boa e velha Vera, dos olhos cor de ostra, havia escrito isso em um guardanapo de papel, com seus rabiscos grandes e oblíquos, e nos entregou como se fosse um mapa do tesouro. Em seguida, recitou a mensagem e nos pediu que repetíssemos as palavras depois dela, como se fôssemos crianças saindo para comprar pão. Não nos despedimos dela nem de ninguém do vilarejo, convencidos de que a distância de 36 quilômetros é insignificante. Vamos nos ver sempre, foi o que dissemos. E vocês vão nos visitar,

também dissemos. Embora não tenhamos voltado a Veneza nesses dois anos. A vida é vivida em eras.

Quando deixamos o carro no estacionamento atrás da *biblioteca comunale*, em Orvieto, sinto-me exausta e triste, sentimentos que não são tão súbitos assim, e não dou a mínima para a surpresa de Samuele.

Ele nos espera no *vicolo*, em frente ao seu escritório. Como eu esperava, ele não explica a mudança dos planos em relação à casa temporária. Em vez disso, nos conta que reservou um belo quarto para nós, no Piccolomini, e um jantar tranquilo na *trattoria* La Grottina, que fica no Vicolo Signorelli – o estreito beco que sai da Via del Duomo – no térreo do Palazzo Ubaldini.

Ele nos acompanha até o restaurante, nos apresenta a Franco, um homenzinho frenético, embrulhado em um avental branco e engomado que cobre desde o peito vestido com camisa azul-clara até as pontas de seus sapatos de couro envernizado. Tem um cheiro forte de almíscar e de tomates cozidos por muito tempo e gosto dele de cara. Estava na cozinha – explica que seu cozinheiro está com dor de ouvido – e também está servindo as mesas, pois o garçom ainda não chegou. Os clientes sentam-se em apenas duas entre cerca de dez mesas, mas Franco é um dervixe armado com uma faca que rodopia entre a tábua de pão e um pernil de porco. Afasta as cortinas que dão para a cozinha – um herói de filme mudo ocupando o centro do palco – batendo panelas, cantando *Don Giovanni* em falsete, irrompendo de novo pelas cortinas, com um prato de massa erguido como se fosse um cálice, entregando-o com um floreio. Nunca fica em silêncio ou parado.

O aposento é pequeno, com as paredes brancas salpicadas por violentos murais púrpura – pagamento de um artista japonês faminto, que perambulou por Orvieto alguns anos antes, conta-nos Franco. Em contraste com tal sobriedade, tudo o mais é abundância. Há prateleiras de vinho por toda parte; uma roda de Parmigiano, envelhecido até se esfarelar, cor de ouro velho, é espetada por uma pequena faca de prata e colocada sobre uma coluna de mármore. Anda-se com cuidado pelo aposento, entre cestos de pêssegos e

ameixas ainda presos aos galhos e alcachofras aninhadas em hastes folhosas de 30 centímetros, tudo espalhado no piso de pedra. Um garrafão de azeite de oliva está exposto perto da porta. Sobre um grande guarda-louça de carvalho encontra-se uma torta longa, estreita, com massa fina, que esbanja amoras-pretas; um pequeno balde de gelo de cristal está repleto de creme espesso, com um longo palito de canela no meio. Olho para o teto abobadado e penso. *Ali, exatamente sobre aqueles azulejos vermelhos, fica nosso salone sem piso, que já foi um salão de baile e que em breve, espero, terá chão, onde vamos acender lareiras e velas, aproveitar longos jantares regados a vinho e tocar nossa vida.* Tudo em relação a esta noite é ao mesmo tempo excelente e desconcertante, e não consigo decidir se quero continuar a sonhar ou descer correndo da rocha banhada por luz amarela e voltar para o estábulo. No entanto, a porta do estábulo se fechou.

Jantamos a comida bela e simples de Franco, bebemos um Primitivo, das colinas da Campania, paramos para receber abraços esmagadores, saímos para o beco e nos dirigimos ao hotel. Fernando examina o trabalho de serralheria e o mato no que será nosso pequeno terraço. Joga um beijo. A não ser pelos passos furtivos de um gato e pelo tilintar dos pratos, tudo está em silêncio no Vicolo Signorelli.

Parte Dois

---

Esperando por um  
salão de baile

## É a Úmbria que está lá fora

Na manhã seguinte, nos encontramos com Samuele na casa temporária. Embora tenhamos passado rapidamente por alguns dos aposentos em sua companhia mais ou menos uma semana antes – no auge de meu desencanto com toda a situação –, eu não havia prestado muita atenção. Lembro pouco do espaço, a não ser por uma sensação geral de organização e um cheiro pronunciado de lustra-móveis. Ele nos entrega as chaves, diz que precisa se apressar, que devemos lhe telefonar sempre que precisarmos e, jogando beijos, nos deixa no meio da Via Postierla. Digo a Fernando que Samuele só está com pressa de voltar para a cama.

A casa temporária é bonita. Uma casa *povera* – sem adornos, ou “pobre”. É uma construção do século XVII, que, no passado, foi um claustro dominicano. As paredes são cobertas com reboco amarelo-claro, há molduras negras nas janelas e, na entrada, um portão de ferro trabalhado. Um acesso estreito a separa da rua. Os cômodos são todos bem pequenos, com tetos muito baixos. A sala de estar, de jantar e o estúdio ficam a meio andar no subsolo, enquanto no alto de um longo lance de degraus de pedra encontram-se os quartos e os banheiros. Por toda parte há pisos de tábuas largas, escurecidas, e paredes brancas e ásperas, que mal são vistas por causa das obras de arte – em número suficiente para abastecer uma galeria – penduradas por todos os lados, especialmente nos aposentos do térreo. Lona branca recobre sofás e poltronas fofas, arrumados em torno de uma mesa de mármore baixa diante de uma pequena lareira. Dois armários de noqueira guardam pilhas de peças

descasadas de cerâmica Deruta, uma antiguidade; guarda-louças angulosos exibem uma coleção de travessas de prata e decantadores de cristal, dignos de um antiquário. Um imenso candelabro encontra-se no chão, perto da lareira, e um espelho com moldura dourada apoia-se na parede oposta, cobrindo todos os centímetros dela. Um belo tapete vermelho cobre o chão da sala de jantar e, sobre ele, há uma comprida mesa de mogno apoiada em cavaletes, flanqueada por seis cadeiras de braço, todas revestidas de veludo grafite. No andar de cima, o maior dos dois quartos está vestido com mais lona branca – cortinas, cadeiras forradas, cobertura do estrado. O edredom é de cetim amarelo. Há uma pequena banheira retangular em mármore – com a pedra maravilhosamente gasta e rachada – erguida sobre uma plataforma a alguns metros da cama. Giro as torneiras de latão verde e grito de alegria quando a água jorra do chuveiro, como um chafariz. Um batismo úmbrio. A pequena sacada do quarto está arrumada como se estivesse pronta para o café da manhã, com mesa e cadeiras trabalhadas em ferro, revestidas com mais lona. Os banheiros são tão simples quanto esplendorosos.

– Por que não podemos simplesmente morar aqui para sempre? – pergunto a Fernando, enquanto abrimos e fechamos portas.

– Porque não está disponível para contratos de longo prazo. Samuele disse que a reforma acabou de ser concluída e que somos os primeiros inquilinos. O proprietário quer alugá-la por semana ou por mês para turistas. Vai ser anunciada por 5 milhões de liras por semana na alta temporada, incluindo serviços de empregada. Acho que, seja lá quem for, o proprietário deve estar em dívida com Samuele por causa de alguma “cortesia”, como costumam dizer. E Samuele cobrou a dívida e nos repassou. Ou, para ser mais preciso, repassou para os Ubaldini. De qualquer maneira, durante o verão e uma parte do outono, esta será a nossa casa.

– E a cozinha? – pergunto. – Onde fica a cozinha?

O único cômodo que ainda precisamos ver em toda a sua glória é a cozinha. Descemos e recomeçamos a abrir as portas. Adega. Lavanderia. Um lavabo que, de alguma forma, não tínhamos visto

antes. Fernando abre uma porta com venezianas, onde achamos que deveria haver um *ripostiglio*, despensa, mas em vez disso é a cozinha perdida. Só que, definitivamente, não é uma cozinha. É uma *angolo cottura*, um canto para cozinhar, como costumam dizer os corretores italianos, referindo-se a espaços fechados, mobiliados com armários, onde pias, fogões e geladeiras se escondem como se fossem camas dobráveis. É a última moda em Milão, garantiram-nos mais de uma vez.

Depois de Veneza e de San Casciano, preciso ser complacente com o destino, que me recusa uma cozinha decente. Acalmo a víbora que existe em mim, fito o reluzente gabinete laqueado de preto, giro a chave na fechadura. As portas se abrem e revelam uma pia construída como um bebedouro de um escritório, um fogão de uma boca, uma lava-louças que deve comportar no máximo quatro pratos, uma geladeira com o mesmo design de brinquedo daquela que eu tinha em San Casciano. Duas prateleiras. Um freezer do tamanho de um porta-luvas. Duas formas azuis para gelo. Há três fornos de micro-ondas. Ao fechar as portas, colocando-as no lugar com o mais suave dos chutes maldosos, prometo a mim mesma um verão de refeições *montadas*, em vez de cozinhadas. Vou trazer coisas prontas das feiras ou das lojas. É uma espécie de acampamento de luxo, digo a mim mesma. Não, espere! Seremos perfeitos ciganos e iremos preparar nossas refeições na lareira, lavaremos as caçarolas e as panelas no jardim, com uma mangueira. Mas as caçarolas e as panelas estão embaladas. Em segurança, com todos os outros bens, no *magazzino*. Tudo o que trouxemos conosco são malas cheias de roupas leves de verão, uma caixa com livros, o computador, roupas de cama e banho, rolos de tecido para eu começar a cortar as cortinas para a Via del Duomo.

Não importa. Vamos ficar bem, digo a Fernando, e ele retribui me dizendo o mesmo. Repetimos isso um ao outro sem parar, assentindo e dando de ombros, como se estivéssemos testando para ver quem afirma aquilo da forma mais convincente. É por um período curto. Um verão. Pouco mais de um mês no outono. Está bem.

Então reparo que Fernando está de pé com as costas apoiadas na parede da sala de jantar. Está escondendo algo. Distraí minha atenção com mais afirmações sobre como a casa é adequada às nossas necessidades. Está se derretendo sobre toda a beleza do ambiente quando eu o puxo em minha direção, afastando-o da parede. Ele esconde uma mancha de mofo. Poeira verde-clara de onde saem pelinhos negros.

– Só precisamos raspar e pintar.

– Sou veneziano, lembra? Entendo de mofo. Essas paredes foram pintadas há menos de um mês. Pintá-las novamente ou, *Dio buono*, lavá-las, só vai alimentar o mofo, ajudá-lo a se espalhar mais depressa.

Vistorio os aposentos, olho atrás das obras de arte, quadro por quadro. Empurro o espelho que cobre toda a parede e farejo. A hidra está por toda parte.

– Não podemos morar nesta casa.

– Podemos sim. Se você deixar tudo como foi arrumado, nunca vamos vê-lo. Não vou procurar outra casa para alugar por esse período só por causa de um pouquinho de mofo. Um monte de mofo.

– Isto aqui é um cenário, Fernando. Não é um lugar onde as pessoas realmente *moram* – grito, mas ele fugiu para o jardim, para fumar um cigarro.

Espio atrás do espelho mais algumas vezes, avalio o inimigo, encontro uma esponja de pratos com cabo comprido e enfrento a fera. Minha atuação é lamentável. Quem se importa? É uma casa feita com frisos ancestrais, antibióticos e, de uma forma ou de outra, o espelho é espetacular, e as pinturas, maravilhosas. Antecipando novas invasões, prendo lençóis e peças de tecido nas únicas duas paredes nuas da casa. O efeito lembra uma tenda, contribuindo para o tema da decoração: acampamento barroco. Porém, quando saio para o terraço, tudo no interior perde a importância. É a Úmbria que está lá fora.

Plantações de trigo e tabaco oscilam ao vento, e o milho amarelo empertiga-se pelos campos, conduzido pela seda amassada das

couves. Exuberantes como um tapete turco, as papoulas são sopradas, emaranhando-se com a lavanda e, aqui e ali, decorando a grama desgrenhada dos pastos. Figueiras e amoreiras estendem grandes braços folhosos entre si, atravessando estreitas avenidas de videiras e oliveiras. Sombra que as protege do sol. Resquícios da agricultura etrusca – romântica, sensual como era a sociedade. Rosas errantes adornam os telhados vermelhos das casas. Lenha empilhada, canteiros de alface e porcos rosados decoram cada quintal. O grasnado rude dos gansos é um dueto composto por gargalhadas de senhores e ranheticos de senhoras. E aqui, além da porta dos fundos, temos nosso próprio quintal murado com dois belos damasqueiros, uma magnólia, uma limeira venerável. Um canteiro de flores negligenciado esparrama-se contra os degraus e a mais esplêndida catedral gótica da Itália encontra-se a 50 metros colina acima.

– É só mofo – digo em voz alta.



É meio-dia e examinamos o pão e o queijo que Franco nos impingiu na noite anterior, quando nos despedimos dele.

– Você vai pegar o vinho? – pergunta Fernando, com os braços cheios de roupas prontas para serem penduradas.

Em Orvieto, isso é a mesma coisa que dizer *Dê 20 passos para a direita ou para a esquerda, para a frente ou para trás*. A cidade é construída tanto pelo vinho quanto pelas pedras marrom-amareladas.

Sigo a Via Postierla. É verdade, eu juro: dou 19 passos antes de chegar à primeira enoteca, uma minúscula loja repleta de caixas e engradados. Dois cães dormem e um homem com avental de couro está curvado sobre uma caixa de *amabile*.

– *Buongiorno, signora* – diz ele, com a cabeça ainda baixa.

– *Buongiorno, signore. Volevo un classico, bello fresco.*

– *Ah, siete già sistemati? Una bella casa, quella. Benvenuti.*

Sabe para onde nos mudamos, embora estejamos ali há apenas duas horas, e nos dá as boas-vindas. Puxa do gelo uma garrafa verde, embaçada, e em seguida a enrola em papel branco e grosso.

– *Ci vediamo, signora. Ci vediamo, senz'altro.* Vamos nos ver. Sem dúvida, vamos nos ver.

Procuro o dinheiro no bolso da saia. Ele põe dois dedos nos lábios.

– *Ancora, benvenuti a Orvieto.* Mais uma vez, bem-vindos.

O que foi mesmo que aquela inglesa disse sobre Ester?

Sentamos no terraço com o pão, o queijo e o vinho, pensando nessa temporada. Preparamos listas do que precisamos fazer e do que gostaríamos de fazer. Decidimos passar um mês de deliciosa indolência. Não vou sequer ligar o computador até agosto, quando meu editor deve mandar meu manuscrito de volta. Nosso próximo grupo de clientes chegará em setembro, para a colheita da uva em Montalcino. Todos os arranjos já estão feitos. Vamos passar nossos dias aprendendo sobre Orvieto, visitando os trabalhadores no Palazzo Ubaldini, caminhando nas feiras todas as quintas e sábados, saindo em *gitarelle*, excursões para explorar aldeias e vilarejos nas imediações. Vamos desenhar nosso próprio mapa sentimental de nossa nova cidade, marcar os caminhos, tomar posse de nosso lar. Vamos nos dar tempo.

Tantas decisões, tanto vinho. Fechamos os olhos, erguemos os rostos para o sol e dormimos assim até sermos despertados pela brisa das seis horas. Dirigimo-nos para a convidativa banheira de mármore. Depois, nos arrumamos para a *passeggiata* e para jantar no restaurante de Franco.

## Há um traço de glória em todos os lugares de Orvieto

**E**m um céu lilás, nuvens vermelhas, finas como tule, peneiram a luz como se ela fosse açúcar. Rostos lavados, o perfume do outro nos cabelos, as roupas de ontem. São quase sete horas.

– *Sei pronta, amore?*

– Pronta – digo e corremos pela porta em busca de café, para dar início a nosso primeiro dia inteiro como moradores de Orvieto.

Ônibus turísticos a caminho de Roma, ou voltando de lá, já se encontram estacionados na Piazza Cahen, bem na nossa porta, despejando peregrinos com bermudas de ciclista e bonés de beisebol, determinados a fazer compras, empolgados com a possibilidade de acumular evidências embrulhadas em papel pardo, seja vinho, sapatos ou uma jarra de cerâmica com um bico de cabeça de galo. Em geral, anseiam mais pelas provas de que viajaram do que pela viagem em si. Aprendemos isso em Veneza e achamos que deve ser mais ou menos igual por aqui. Em qualquer lugar. Cacarejamos e balançamos a cabeça, nos misturamos a eles subindo a colina até a Piazza del Duomo, passamos pelo Palazzo Ubaldini. Contemplo o *piano nobile* ansiando ver andaimes e ouvir os gritos de um exército de trabalhadores. Mas tudo está escuro e silencioso no salão de baile lá em cima.

– Eles vão mesmo começar a trabalhar em nosso apartamento imediatamente, não acha? Tenho certeza de que começarão qualquer dia desses.

Não tenho tanta certeza assim, mas digo isso para Fernando confirmar que é verdade. Ele apenas abre seu vago sorriso de truta, de lábios finos, enquanto contornamos a esquina do *corso*.

– Vamos experimentar este bar – sugere.

Há um pulsar de música latina. O *barista* – alto, pálido, de bigode preto – mexe os quadris discretamente. Ele nos estende o menu e vemos cinco opções de grãos com os quais ele pode preparar nosso café matinal. Cada um com suas características.

– *Buongiorno* – diz ele, com um levíssimo movimento de ombros quando a música chega ao auge.

Isto aqui é um Starbucks sul-americano e estou a ponto de sair correndo quando Fernando pede dois cafés etíopes, como se fossem a razão que o trouxe até aqui. Há uma vitrine repleta de bolos cobertos com creme e um cartaz que promete o bom rum escuro encontrado com mais frequência nos piores bares de Caracas. Bato minhas sandálias no chão como se fossem cascos. Onde estão os agricultores com galochas enlameadas tomando grapa? Quem são essas pessoas de ternos risca de giz carregando maletas e pedindo *latte scremato*, com leite desnatado? Peço meu café etíope *corretto* e Fernando joga a cabeça para trás e ri, sabendo que faço isso em memória de meu querido Centrale. Se houvesse um ovo cru à vista, eu o quebraria diretamente na boca, como o duque, e o engoliria com vinho tinto. Gostaria de mostrar a eles como um morador de San Casciano toma café da manhã.

– Deve haver uns 20 bares nesta cidade. Só escolhemos o bar errado – diz Fernando, enquanto caminhamos. – Quatro mil pessoas vivem aqui, não 200. A cidade é grande o suficiente para abrigar bares proletários, chiques e, suspeito, aqueles que só atraem os turistas. Vamos encontrar o nosso.

Pegamos pedaços de pizza branca embrulhados em papel cinzento e áspero em uma loja no *corso* e vamos nos sentar nos degraus ensolarados de Sant'Andrea. À nossa frente, desenrola-se uma bela cena. Dirigindo-se a uma convenção de senhoras sentadas na Piazza della Repubblica, uma mulher fala em italiano perfeito, com um sotaque australiano mais perfeito ainda. Atraente o

bastante por si só. Ela empurra um carrinho para a frente e para trás diante da plateia, de onde se veem as pernas e os bracinhos rosados de um bebê se agitando. Bracinhos e pernas de um bebê bem pequeno, com pés vestidos em couro dourado.

– Só quero comprar um pouco de vinho – diz a mulher. – E alguns sapatos. Meu marido está desenhando no Duomo e não conheço um lugar melhor para deixar a bebê do que aqui com vocês. Ela tem sete meses e se chama Sabine. Adora um colo. Vai cantar se vocês cantarem antes. Voltarei em meia hora. *Va bene?*

– *Va benissimo* – responde a convenção a uma só voz.

Todas começam a cantar. Como se a bebê fosse uma relíquia sagrada, elas passam aquela coisinha gorducha e adorável uma para a outra, cada mulher beijando um tornozelo, um cotovelo, ou uma dobrinha da coxa. Em meio à cantoria das senhoras e ao vigoroso refrão da própria Sabine, olhamos um para o outro e dizemos *Bem-vindo ao lar*. Dizemos também que esses degraus são o lugar perfeito para um primeiro dia. A próxima vida.

Esta é a igreja em que Inocência III abençoou a Quarta Cruzada, de onde enviou cavaleiros para matar e estuprar em nome da Sagrada Igreja Romana. Um acontecimento que pode ser considerado recente na cronologia de Orvieto, pois, sob esses mesmos degraus de pedra, encontram-se os resquícios de um antiquíssimo templo etrusco que, mais tarde, os conquistadores romanos reivindicaram como lar para sua própria linhagem de deuses pagãos. Sobre as cabeças de Júpiter, Apolo, Diana e Minerva, os cristãos medievais ergueram então uma construção romanesca e é sua obra – com alguns adornos dos tempos do Renascimento – que compõe a fachada atual desta igreja de Sant'Andrea. As passagens das civilizações estão claramente marcadas em Orvieto, embora o medieval permaneça mais visível.

Legados de guildas de artesãos e dos cofres dourados da nobreza – ambos historicamente nutridos pela riqueza agrícola da produção de vinho, com mil anos e ainda próspera – tornam a cidade célebre. Robustas torres medievais guardam palácios renascentistas, arcos triunfais convidam a passeios sobre pedras retorcidas em becos

escuros que se abrem para alguma *piazza* grandiosa e deslumbrante ou para alguma pracinha esbanjando o perfume das portas abertas de uma *osteria* sem nome. Nos círculos europeus de arte, música e gastronomia, a cidade é conhecida como *La Divina*. Em todos os lugares de Orvieto existe um traço de glória.

Descobrimos que às segundas, quintas e sábados um torrefator à lenha é acionado nos porões de um lugar chamado Gli Svizzeri, Os Suíços, e cada vez que vamos lá, pedimos à senhora de jaleco vermelho que moa apenas 50 gramas de grãos negros maravilhosamente aromáticos, o suficiente para encher a velha Bialetti durante dois dias. Até a próxima sessão de torrefação. Além de uma torrefação de café, Gli Svizzeri é uma *drogheria* – uma loja de especiarias. Fazemos fila atrás de senhoras que pedem 20 gramas de flores de funcho secas ou *un pizzico de cannella*, uma pitada de canela. Levam apenas o que vão precisar para cozinhar naquele dia, não por medo de que um estoque mais abundante perca o frescor – o conteúdo das grandes jarras de especiarias é totalmente antediluviano –, mas para que possam voltar amanhã. Ficar na fila conversando e se lamentando é uma interação social.

Revirando os olhos como santos em êxtase, fazemos a ronda em todas as *pasticcerie*, mordendo, mastigando, sujando o rosto de açúcar, lambuzando os lábios enquanto caminhamos, contendo-nos apenas o suficiente para terminarmos a manhã com a modesta gulodice de salame trufado com raspas de pecorino sobre espessas fatias de pão fresco, montados, embrulhados e entregues para nós por um homem chamado Giovanni.

O que é mais belo do que a carícia do sol ou o chiado da Faema enquanto o *barista* preferido empurra as alavancas para liberar uma das três doses diárias de café *espresso*, escuro e espesso como melação quente? Ou a santidade da pizza das 10 horas, quando a cidade inteira suplica por sua dose, embrulhada em papel, quente, perfumada com alecrim e sal grosso? Os bebês nos carrinhos batem palmas para pedi-la, as crianças correm, gritam, saem da escola e vão para as lojas a fim de garantir a sua, as mulheres pousam as sacolas de compras nos bancos e sentam-se para saboreá-la, os

velhos jogando *briscola* nos terraços dos *caffès* pedem uma e até os homens de ternos risca de giz saem dos escritórios jurídicos e da prefeitura, curvam-se para a frente enquanto as devoram, protegendo as gravatas Gucci dos respingos do bom azeite.

E o maior risco que um orvietano corre talvez seja permanecer 20 minutos a mais ao sol da manhã, antes de ir comprar o pão do almoço, confiando que o padeiro terá guardado sua *pagnotta, ben cotta*, um pão redondo com uma casca crocante. Sim, um velho lhe dirá, o risco aguça os apetites. O perigo da espera é maravilhoso, quando se trata de pão ou de outros componentes do almoço.

Será que haverá *due palline di burrata*, duas bolas de um queijo parecido com *mozzarella*, macio como manteiga, embrulhado em folhas de asfódelo que protegem sua delicadeza, entregues esta manhã por um *casaro*, um produtor de queijo, vindo da Puglia – uma viagem de cinco horas pelos confins de quatro regiões –, com sua carga exuberante em uma cesta de vime destinada a Piero, o merceiro da Piazza della Repubblica? Mas todas as pequenas *gastronomie*, mercearias, apresentam uma ou outra especialidade, além dos produtos tradicionais da Úmbria, e cada uma se gaba da lealdade de sua clientela. Todos os dias, eles se reúnem em filas horizontais com três ou quatro cabeças, aparentemente ocupados em corroborar pequenos escândalos enquanto inspecionam as compras uns dos outros. Repararam no *etto* extra de Parmigiano (talvez seu “amigo” vá fazer outra visita hoje; ele já foi três vezes esta semana, não é?); só uma porção de azeitonas pretas e pasta de trufa, em vez das duas de sempre (a nora ainda deve estar mal com *la grippe*). Quando o sino anuncia o meio-dia, uma inquietude toma conta da multidão. Está ficando tarde. É preciso terminar as compras. Está quase na hora dos *aperitivi*.

O alarme ancestral soa com precisão ao meio-dia e meia e, no mesmo instante, as ruas são tomadas por cidadãos que se dirigem aos bares. O estresse do escritório, das lojas ou das conversas com vizinhos em outros bares deve ser aliviado com algo fresco, talvez alcoólico, sem ser doce demais ou punitivamente amargo. Deve ser sacudido pelo *barista* com uma espécie de ginástica semilasciva,

com movimentos de duas mãos sobre um ombro e depois o outro. Em seguida, a poção é despejada em um copo gelado, com a borda açucarada, de preferência com algum enfeite extravagante de frutas. O próprio bar já está arrumado com pratos e tigelas de nozes torradas, gordas azeitonas verdes e raspas de queijo farinhento, salgadinhos minúsculos e palitos de pão embrulhados com *prosciutto*. O objetivo é estimular o paladar, afinal falta meia hora para o almoço. Além disso, dirão eles, nada importa mais do que viver. A vida continua com um milhão de liras a mais ou a menos, com 100 milhões a mais ou a menos, mas o almoço é o almoço. E, depois dele, é hora da sagrada sesta, de uma caminhada de volta ao escritório, um pouco mais de trabalho, abrilhantado por outro café *espresso*, um pequeno doce de marzipã recheado ou a menor taça de *gelato* – pistache, avelã ou um daqueles feito com pêssegos brancos e rum escuro. Uma boa espreguiçada, um bocejo e mais uma rodada nos bares. Os *aperitivi* da noite. Depois *la passeggiata*, a caminhada pelo *corso* para tomar ar. Uma rápida parada para comprar mais pão e então para casa, para a mesa. E dormir cedo, pois tudo recomeça amanhã. Repetimos os mesmos movimentos dessa vida fervilhante. Fazemos o que os *orvietani* fazem, mas sem dúvida somos mímicos, e não intérpretes dessa trupe de astros.

Há um toque áspero de exclusão nesta Camelot para onde viemos sem ser convidados e, desde o início, nos movemos com cautela. Ao contrário de nosso começo em San Casciano, aqui não há um Barlozzo para nos recepcionar. A vida aqui no alto da fortificação de pedra clara é transferida por herança, concedida por um fluxo sanguíneo contínuo para o qual não existe outro acesso além da hereditariedade. A paz imaculada do lugar pertence aos *orvietani* e, na melhor das hipóteses, eu – ou qualquer pessoa que não tenha nascido aqui – devo me contentar em ficar à margem. A vida neste lugar é um direito de nascença, uma vaga conquistada muito tempo atrás, por meio de uma batalha, de um desafio ou de uma união, e preservada para a dinastia que segue – humilde ou altiva – portando seus nomes. E o desenho oblíquo de seus olhos. Mas as batalhas foram todas disputadas. Os saques, garantidos. Os *orvietani* só

precisam seguir o modelo. Viver dentro das regras. Aqui, no alto da pedra, entre os nobres e a *alta borghesia*, não se começa uma vida do início, mas a partir do acúmulo de inícios de todos os que vieram antes. E, sejam herdados ou concedidos, também existem a terra e um *palazzo*, uma parte de um *palazzo*, uma casa na montanha, um lugarzinho perto do mar, um ofício, uma arte, uma profissão. Um perfeito diamante amarelo. Os trilhos estão assentados e a viagem sobre eles é sedutora demais para ser ignorada. Aqui, os jovens não aspiram a outro lugar. Ou, se aspiram, não passa de uma aventura. Uma interrupção tolerável na ordem das coisas. Caminhar à margem de um precipício, para um *orvietano*, significa passear perto dos penhascos ao crepúsculo, antes do jantar.

Diz-se que, em Orvieto, a vida é vivida *a misura d'uomo*, na medida do homem. Em outras palavras, as proporções e o ritmo da vida em Orvieto são *humanos*. E parece verdade, especialmente se – talvez apenas quando – o humano em questão é um *orvietano*. A vida em que ele nasceu foi tramada para se adequar perfeitamente a ele. É uma vida que o conforta, o apoia e o reverencia. E para quem quer que ele seja ou se torne, é quase sem contrapartidas. E, caso ele busque um objetivo diferente daquele que já foi arranjado, bem, isso também passará. Mãe, pai, avó, avô e todos os tios, tias e primos se reunirão para lembrá-lo de sua fortuna. Ele pode trabalhar, dormir, comer, beber, fazer amor, crescer, envelhecer e até morrer, tudo segundo os legados e as noções preconcebidas de seu lugar na família. Na cidade.

Embora o conceito de vida *a misura d'uomo* possa ser verdadeiro mesmo para os que não nasceram em berço de ouro, para estes os padrões são um pouco mais rudes. Os camponeses têm seus próprios conjuntos de legados e ideias preconcebidas. À primeira vista, parece haver poucas diferenças entre as classes, com os nobres, os comerciantes, os agricultores, os *borghese* emergentes, os muito jovens e os muito velhos, todos amontoados nas feiras e bares, lojas e igrejas. No entanto, existe uma distinção clara, mascarada por uma postura que dura apenas uma série específica de encontros. Para além de tais encontros – por exemplo, se um

agricultor e um advogado que costumam trocar piadas nos bares se encontram na sala de espera de um consultório médico –, dificilmente um vai reconhecer a presença do outro. No máximo, trocarão um olhar, sem sorrir. Mas identifico esse mesmo comportamento, digamos, entre dois homens da *mesma* elite que estão fora dos lugares habituais. Mesmo eles parecem sentir a inconveniência do encontro, contorcendo os rostos como se um peixe podre estivesse pendurado por ali. Entretanto, nunca vi essa grosseria entre dois aldeões ou agricultores, independentemente de local ou ocasião. Assim, a altivez irritadiça com que a nobreza brinda, com generosidade, aqueles a quem julga seus inferiores, também é trocada entre seus membros. E assim, quem sou eu para imaginar que me dariam outra coisa *além* de tal altivez? O que foi que Katherine disse mesmo? *Vivem em pequenas tribos familiares e mantêm suas portas fechadas; só socializam nos bares ou na rua. Não gostam de si mesmos.*



Desde os primeiros dias, as pessoas nos olham com desconfiança. Todo o discurso assume a forma de um cântico ritmado, lançado de um lado para outro, como a litania de uma missa.

- *Buongiorno.*
- *Buongiorno, signori.*
- *Un caffè, per piacere.*
- *Eccolo.*
- *Buona sera.*
- *Buona sera, signori.*
- *Due prosecchi, per piacere.*
- *Ecco, due prosecchi.*

*Quem são eles, aquele homem perfeitamente "normal" e a mulher com todo aquele cabelo, com le gonnone, a grande saia.* Alguns já sabem quem somos, de onde viemos, os planos que fizemos, os acordos que fechamos. Contam uns para os outros, em

cochichos, quando saímos de um bar ou entramos em um restaurante. Aqueles que ainda não sabem ficam intrigados, nos observam com atenção, lançam-nos olhares de admiração, como se fôssemos imagens de cera. Eu poderia domar meu cabelo e passar batom, me espremer em uma saia reta e num blazer, trocar as botinas grosseiras por um par de sapatos de salto alto Louis Vuitton azul-marinho, mas nada mudaria.

Segundo Samuele, sou a primeira americana a morar no *centro storico*, a primeiríssima, por isso parece justo que eu seja considerada integrante da periferia celta. Desde a invasão dos lombardos, no século XV, forasteiros não escalam a rocha, *não vêm para ficar*. Os turistas, os veranistas e os peregrinos pertencem a uma casta específica, e o aspecto reconfortante de sua natureza é o caráter temporário. Vêm em bandos, jogam suas moedas nas lojas e correm para pegar seus trens e ônibus. Para alcançar seus motoristas. Com certeza, americanos, ingleses, holandeses e alemães, entre outros, habitaram de tempos em tempos – e muitos ainda habitam – os vales vizinhos, os pequenos vilarejos que compõem *il comune* de Orvieto. Afastados, em segurança. Sobem para a cidade a fim de fazer compras, jantar, passear e depois se retiram. Não se integram à elevada fortaleza da cidade. E, lembrando-me da mãe australiana que deixou o bebê sob os cuidados das senhoras na Piazza della Repubblica, naquele dia, penso em como foi sábia ao escolher um banco cheio de senhoras que subiram à rocha para fazer compras, vindas das aldeias lá embaixo. Pergunto-me que tipo de recepção teria se tivesse escolhido um banco cheio de senhoras com sapatos Louis Vuitton de salto alto.

Descobriremos que os Ubaldini foram criticados por seu insolente acordo conosco. Dizem os *orvietani* que seria melhor que os Ubaldini, como todos os que herdaram *palazzi* de que não precisam ou que não conseguem bancar, os deixassem para os morcegos e os fantasmas. Sim, morcegos e fantasmas são melhores que estrangeiros, sob todos os aspectos.

Quando vim para me casar com Fernando e fiquei perdida em Veneza, sem amigos e sem um idioma, a sensação de não pertencer àquele lugar era intensa. Mas a sensação de ser uma forasteira, mesmo naquela ocasião, não me era desconhecida. Quando criança, vivi em uma sociedade fechada, portanto, há muito tempo, tive que aprender a superar as dores que ela causa. Na juventude, o instinto me ofereceu dois caminhos. Podia ser doce e submissa e, ocasionalmente ser incluída, pagando o preço de trair a mim mesma. Ou podia dizer o que sentia, o que pensava e arriscar uma vida de eremita. Na maioria das vezes, escolhi este último caminho. O que nunca fiz foi vagar pela vida choramingando em busca de aprovação e confirmação. O que com certeza nunca fiz foi sair por aí bajulando os outros para receber amor. Assim, tendo sido uma forasteira em outras ocasiões e em outros lugares, estava preparada para sê-lo em Veneza. Decidi ficar encantada. Pois se eu mesma não estivesse encantada, que encantos teria para oferecer? A própria completude é a única forma pela qual um corpo pode aspirar e ajudar a sustentar a alegria de outro. De qualquer outro. Fernando tinha seu emprego. Da minha adaptação, eu cuidaria sozinha. Muitos de meus prazeres seriam solitários. Cinco dias por semana eram livres para mim. Quando saía para conhecer minha nova cidade, eu podia ser tagarela, inocente, desajeitada, com lábios vermelhos demais, com voz baixa demais, maus modos, linguagem acidentada – tudo era meu. Eu podia *decidir*.

Achei que uma das melhores coisas em morar em outro país era a oportunidade de ter 10 anos de novo. Ou pela primeira vez. Tudo era novo, não experimentado. Aprender a falar, pensar e sonhar em outra língua. Ver como as pessoas tomam o chá, partem o pão, se relacionam. Não apenas uma passagem, uma perambulação entre os nativos, mas me estabelecer entre eles. Sabia que me sentir em casa no mundo era um modo de enriquecer. De enriquecer do jeito que eu queria.

Assim, como farelos de bolo velho, eu descartava o esnobismo fatigado de algumas velhas condessas, sempre vestidas em *tweed*, as faces compridas e secas, faixas de veludo no cabelo, que

almoçavam diariamente no Harry's – aspargos, água sem gás e suas frágeis mesquinhas. Ou, graças à minha presença diária, fazia amigos nos bares das feiras e entre os agricultores em Rialto. Foi assim que encontrei meu espaço em Veneza.

Porém, aqui em Orvieto, sigo a orientação de meu marido e cumpro a regra da *bella figura*, como se fosse adequada para mim. Ele não percebe como esse tecido me restringe, como cambaleio desajeitada pela periferia do silêncio orvietano. E os cochichos. Recito Rilke para mim mesma. Depois, André Gide. Preciso aprender a ver a beleza da vida neste lugar, além de mim mesma. Este é um fardo comum aos expatriados. Embora tenha me eximido dele durante esses cinco anos em que moro na Itália, não consigo mais fazer isso. Orvieto está me obrigando a pagar minhas dívidas de expatriada, como se eu tivesse acabado de chegar dos Estados Unidos.

Ah, mas os comerciantes de Orvieto são galantes, abrem a porta para mim quando saio com os pacotes. *Buongiorno, signora. Buona passeggiata*. É porque ficam felizes em se livrar de mim, acho. Sou uma espécie de selvagem bárbaro diante de quem eles cedem, franzem os cenhos, inclinam as cabeças, preparando-se para o que esperam ser um massacre de pedidos incompreensíveis. Tagarelo com desenvoltura, com frequência expressando-me melhor do que eles, mas ainda assim não falam *comigo*, não me respondem diretamente. Em vez disso, falam com Fernando. Com algo próximo de alívio, só se dirigem a mim nas despedidas. E quando passo meia hora olhando uma loja de cerâmica, digo *grazie, arrivederci* e saio para a *piazza* sem abrir a bolsa, a dona, com braços cruzados sobre os seios fartos, permanece em silêncio, com o queixo levantado. Se comprar, você ganha um sorriso solidificado. Se não comprar, o sorriso se liquefaz em um meneio e depois em um olhar que flutua alguns centímetros acima da linha de seu olho esquerdo. Em poucas semanas, deixamos os modos elegantes dos Ubaldini e a aparente deferência de Samuele e nos mudamos para esses estarrecidos ajuntamentos de indiferença. Até Franco é evasivo, curvando

ligeiramente os ombros quando passamos por ele na rua, um gesto sutil de rejeição.

Dizemos um para o outro que é uma dificuldade inevitável por causa de nossa condição singular e que, com o tempo, o constrangimento desaparecerá. Além disso, por mais encantadora que essa vida seja para os *orvietani*, será que é o que desejamos para nós? Esse vaivém seria suficiente? Não poderia ficar meio parecido com *Muito barulho por nada*? Sinto falta de conversar com pessoas que se preocupam com o calor, a chuva, oliveiras e uvas, mulheres que saem para as compras com pantufas cor-de-rosa e aventais floridos, homens cujas mãos mais parecem patas desfiguradas pelo trabalho e que, minutos atrás, retiraram batatinhas brancas da terra e as levaram para casa, para assá-las no fogo da cozinha. Sinto falta de gente que precisa trabalhar para comer e não sei se consigo viver aqui entre todas essas crianças grandes, privilegiadas e despreocupadas.

Não teria sido mais adequado para nós encontrar alguma réplica do estábulo, algum lugar arruinado que pudéssemos melhorar? Será que Barba Ruiva não estava certo sobre a casa sem telhado? Estou me arrependendo por tê-la desprezado? Talvez só esteja sentindo falta da cozinha e de pessoas famintas em volta de minha mesa. O que temo é que sejamos ratos do campo e que, apesar de todos os seus encantos, esta cidade não nos sirva de lar tão bem quanto os vales lá embaixo. Mas com certeza não viemos para cá para sermos adotados pelos *orvietani*. Nossa paz não depende de sua bênção. Temos trabalho a fazer, livros para escrever, hóspedes de quem cuidar, temos um ao outro para amar e vidas para tocar.

Até Samuele, que acho que poderia ter apadrinhado nossas iniciações sociais, se mantém distante. Voltou para a cama. Quando o vemos na rua, ele mal diminui o passo. Os momentos de beija-mão ficaram no passado. Está cuidando de outras pessoas. Até que, certa manhã, ele bate na porta da Via Postierla.



*Houve uma mudança de planos. A obra no Palazzo Ubaldini só vai poder começar em setembro. Imprevistos em outros trabalhos manterão a equipe ocupada. Nada com que se preocupar. Eles vão recuperar o tempo perdido dobrando a mão de obra assim que o projeto começar. Essas coisas acontecem. Vocês não estão confortáveis aqui? Claro, podem ficar aqui todo o tempo necessário para ajeitar as coisas. Podem ficar aqui durante anos, se for necessário. Já cuidei disso.*

As duas últimas frases me mandam para o andar de cima, para a cama. Sei que se tivesse ficado mais um minuto diante da frieza de Samuele, eu o teria mordido. Por que não confiei nos *meus* instintos em vez de acreditar nos outros? Por que fiquei sentada, discreta e ereta, para ser ludibriada por este nobre sonolento? *Podem ficar aqui durante anos, se for necessário. Já cuidei disso.* Suas palavras são uma zombaria. Uma provocação presunçosa e arrogante. Como eu gostaria que tivéssemos usado nosso dinheiro para alugar e montar algum lugarzinho onde pudéssemos viver e trabalhar. Sim, o sonho recorrente da *taverna*. A *taverna* com a lareira e a mesa para 12 pessoas. Afinal, quem quer morar num salão de baile? Um salão de baile sem chão. Uma metáfora para minha vida, não é? Ou, a esta altura, apenas justiça poética e ressonante?

Primeiro fomos usados pelos Lucci, que nos cobraram um preço abusivo para morarmos em um estábulo precariamente restaurado, sem aquecimento, enquanto embolsavam as contribuições do estado para a reforma apropriada do local, que tinha sido legalmente destinado a se tornar um centro para a promoção do turismo e da cultura toscana. E agora as economias que conseguimos juntar com os adiantamentos do meu livro e com nosso negócio recém-criado foram transferidas para outro grupo de nobres que, até onde eu sei, pode ter usado o dinheiro para comprar terras na Costa Rica. Tento me acalmar, lembrando o que Fernando me disse quando tentávamos decidir sobre o Palazzo Ubaldini:

*Escute, a Itália é a nação mais corrupta da Europa. Como italiano, posso reconhecer isso. Mas quando esse tipo de arranjo acontece entre indivíduos, ele se torna mais sério que contratos legais. É mais*

*parecido com um juramento. As partes se unem em uma conspiração. Todos se juntam do mesmo lado da mesa. De fato, essa talvez seja a única forma de colaboração que prospera nesta terra de individualistas. Faz sentido para você?*

Não fazia sentido na época e não faz agora. E tudo em que consigo pensar é que sou uma cozinheira sem cozinha, morando em uma casa chique tomada pelo mofo. Se era verdade o que Barlozzo insistia em dizer sobre San Casciano, que aquilo não era a “vida real”, eu me pergunto como ele chamaria isto.

Ouçó Fernando subindo a escada.

– Ele foi embora?

– Foi.

Fernando se deita ao meu lado e me abraça. Um único toque e me transformo em fruta madura caindo da árvore. Paro de chorar e o escuto.

– Samuele me deu sua palavra de que vai fazer com que tudo dê certo. Por favor, lembre-se de que ele está do nosso lado.

– Estou tentando.

E estou mesmo. Mas sinto falta da velha Bombastes que existe em mim, com seu pendor inato para a alegria. Aquela que adorava altos riscos e o perigo da espera. A vitória por um nariz e a emoção por um triz. Aquela que gostava da vida doce e salgada, que encarava a mudança da maré com o dar de ombros de um bucaneiro, que sabia que a vida é alternadamente amarga e maravilhosa.

Mais alguém está batendo na porta, lá embaixo. Fernando vai abri-la e eu vou lavar meu rosto vermelho. Ouçó a voz de Barlozzo.

Abraço-o, digo-lhe que engordou em uma quinzena, o que não é verdade, pois não sei como ele consegue se manter de pé com tão pouca carne em seus ossos. Não posso me oferecer para cozinhar para ele e minhas lágrimas voltam a cair.

Fernando está lendo a correspondência entregue por Barlozzo. Uma carta de nosso grupo de clientes de setembro. Cancelaram. Pedem, por gentileza, a devolução do valor depositado. A outra carta é para mim. De meu editor. Meu manuscrito não seguiu para edição.

Pelo contrário, foi categoricamente rejeitado: *Devido a revisões na missão de nossa empresa em relação a aquisições recentes, todas as obras que ainda não entraram em produção foram reexaminadas por nosso conselho com o objetivo de criar uma linha editorial diferente e, lamentamos dizer, seu livro não se encaixa em nossos critérios atuais. Em relação a seu contrato, etc., etc.*

Sem casa. Sem trabalho. Sem livro. Duvido que haja muita coisa de deliciosa na indolência.

## Bombastes voltou para a cidade

Barlozzo está sentado conosco no jardim e contamos a ele toda a história dos Ubaldini. Tudo aquilo de que, até então, o havíamos protegido jorra em torrentes. Ele está *d'accordo* com Fernando: não há nada de errado aqui além da vida, seguindo seu próprio caminho, sendo voluntariosa. E quanto aos clientes que cancelaram e ao editor que deseja outro tipo de livros, essas são digressões ainda mais comuns. As soluções são simples. Preencher o cheque de devolução. Parar de tentar vender livros sem um agente. E dar uma olhada naquelas colinas lá fora.

Reconhecendo que ando frágil e suscetível, faço o que ele diz. Vou para um bar e telefono para vários colegas de minha confiança em Nova York, peço-lhes que me recomendem um agente. O mesmo nome é citado por três das quatro pessoas que procuro. Disco o número da agente em questão, que me diz que vai ler e avaliar meu primeiro livro e que devo lhe enviar o manuscrito do segundo. Vai precisar de alguns dias para examinar tudo.

Caminho de volta para Via Postierla com o espírito renovado e, ao entrar na casa, em meio à neblina acre de seus cigarros, entrevejo Barlozzo e Fernando de joelhos, entretidos com um mapa da Úmbria.

– Estamos verificando o caminho para Trevi – diz Barlozzo. – O festival é neste fim de semana, não é?

– *Salsicce e sedano nero*, salsicha e aipo-negro, que na verdade não é nem um pouco preto, mas verde bem escuro. E é largo. Cresce entre as oliveiras, sem ser cultivado. A curva de um único

talo pode fornecer meio quilo de recheio para a salsicha, de acordo com os folhetos turísticos oficiais de Trevi. Cozido lentamente com tomate e vinho branco, salpicado com azeite e pecorino e depois levado ao forno – digo, com minha voz de *chef*.

– Mas o aipo-negro não é uma planta espontânea. Pelo menos, não mais. É cultivada a partir de sementes de linhagens tradicionais, que custam os olhos da cara. Tenho algumas – anuncia Barlozzo.

– No chão ou em algum lugar nos seus sonhos? – pergunto. Como ele pode ter, por acaso, um punhado de sementes de linhagens tradicionais de aipo-negro? Quem foi mesmo que ajudou João a começar a plantação de pés de feijão?

– Na caminhonete. Pelo menos, acho que ainda estão lá. Um homem de Todi me deu no inverno passado, em troca de vinho. Esqueci que as tinha. De qualquer maneira, não acho esse híbrido de Todi tão atraente assim. No meu prato, prefiro que a salsicha fique de um lado e o aipo de outro, mas todas as cidades precisam ter seu *piatto vistoso*, sua receita de exibição.

– O que você está tentando dizer é que não vai conosco, certo?

– Talvez consiga encontrar vocês lá, porque Trevi não é muito longe da ruína. Mas hoje é terça-feira e preciso dar um jeito de chegar até a sexta antes de poder dizer um sim para o aipo-negro. Ou para vocês. A verdade é que ainda preciso atravessar o meu inverno, Chou.

Sáimos para caminhar com Barlozzo, vagar pelo Duomo, cada um de nós acendendo velas em diferentes capelas. Apresentamos Barlozzo a Franco, que senta conosco, traz espessas fatias de pão assado e uma tigela verde de porcelana com um purê de grãos-de-bico aveludado, misturado com pedacinhos de porco defumado e folhas inteiras de sálvia frita. Ele retira a rolha de uma garrafa de Falanghina e a segura meio metro acima de grandes taças com formato de chaminé, o vinho tão frio que se esparrama em aromáticas poças geladas. Franco está em boa forma e seus talentos não passam despercebidos a Barlozzo, que se prende à curva da cadeira, ergue o olhar para um arco do teto – o chão do salão de baile – e desenha uma cruz no ar com o copo, bebe à saúde de

Franco, à nossa e a dos Ubaldini, do passado e do presente. Ele não precisa dizer o nome de Florì. Todos os nomes são dela.

De volta à Via Postierla, nos sentamos no terraço e arrancamos damascos dos galhos que Barlozzo cortou de nossas árvores. E como costumávamos fazer, lemos um para o outro, nos revezando, dessa vez, trechos de *Lugares etruscos*, de D. H. Lawrence.

– É um belo livro, mas acho que ele o escreveu sentado numa cadeira perto da lareira, no Soho, sem nunca ter posto os pés no solo da Etrúria – declara o duque, distribuindo em seus bolsos a coleção de caroços de damasco.

– Zombeteiro sem coração – acuso-o.

– Sempre serei – promete ele.

Providencio um quarto para Barlozzo, ponho toalhas e sabão de canela no minúsculo banheiro, coloco o velho roupão verde de Fernando sobre uma cadeira. Acendo uma vela, ponho uma taça de grapa na mesa de cabeceira e ele mal protesta quando o escoro escada acima, pelas costas. *Buona notte. Buona notte.* Fernando está enchendo a banheira em nosso quarto, abrindo as portas do terraço para o luar. Correndo para lá e para cá pela casa, sinto-me como quando uma das crianças chegava da escola. Como se a casa voltasse a ficar devidamente cheia. Como se todas as peças se encaixassem e as arestas não machucassem. E quando ouço a água correndo no banheiro de Barlozzo, esgueiro-me para seu quarto. Sorrateiramente caço roupas destruídas e as levo correndo para a máquina de lavar. Sabão em pó extra. Ciclo duplo. Planejo o almoço de amanhã. Sei que ele não ficará por muito tempo nem nos visitará com frequência. Mesmo assim, está aqui neste exato momento, apesar de inacessível. É o suficiente. Bombastes voltou para a cidade.

## A Úmbria é a Itália sem misturas

Um consórcio de santos e serpentes esteve no comando desta terra da Úmbria por milhares e milhares de anos. Desolado e misterioso, este lugar foi concebido de forma sublime tanto para os caprichos de deuses e deusas quanto para as austeras contemplações dos místicos que caminharam pelo território depois deles. As terras onde São Francisco nasceu são as mesmas em que bandoleiros faziam pilhagens, e os legados do sagrado e do profano há muito convivem em guerra e paz. *Chiaroscuro*, claro-escuro, é a feição da Úmbria.

Pela posição exatamente central da região na península, a Úmbria não fica nem ao norte nem ao sul. Ou toca ambos os extremos ao mesmo tempo, jurando fidelidade ou repudiando cada um deles de acordo com sua vontade. A Úmbria marca o começo do Norte da mesma forma como marca o começo do Sul. Porém, talvez por ser a única região da Itália que não toca o mar nem faz fronteira com outro país, permaneceu frequentemente isolada, sozinha. A Úmbria é a Itália sem misturas.

Por muito tempo, quem escrevia sobre a Itália se sentia tentado, do ponto de vista gastronômico, a dividir a península em duas em algum ponto próximo a Roma, como se tudo o que ficasse ao norte da linha imaginária fosse banhado em manteiga e creme, e tudo o que estivesse abaixo, em alho e óleo. Hoje em dia sabemos que a verdade culinária é bem mais complexa do que isso. Mas existe uma linha filosófica que parece atravessar o coração da Úmbria e que demonstra seu bem-estar inerente diante dos temperamentos e das

posturas tanto do Norte quanto do Sul. Para o Norte, as marcas da sobriedade e da disciplina austríaca ressoam, enquanto o Sul reflete uma espécie ensolarada e astuciosa de langor. A Úmbria, em sua posição intermediária, reflete ambas as coisas. Um lugar muito diferente até mesmo de sua famosa vizinha, a Toscana, do outro lado da colina.

A Toscana e a Úmbria encontram-se lado a lado, mas a primeira é, de longe, a irmã mais bonita. Há muito tempo, mãos combateram suas pedras e rochas, aplainando a exuberância da terra em proporções elegantes e íntimas. Com neblinas complacentes circulando por colinas rosadas, a Toscana é um lugar suave, pintado em aquarela, batizado com vinho e azeite, em situação privilegiada para esperar seus visitantes. A Úmbria é a irmã grosseira. Sua terra é menos domada, se é que foi domada de alguma forma. As videiras que cobrem suas colinas são podadas de forma menos engenhosa e até a cor de suas ovelhas parece mais escura, como se elas fossem de uma raça mais bárbara. A Úmbria é tão antiga que parece mal ter nascido, inacabada, ainda se formando. Melancólica, mais velha do que o tempo. Ela avisa: *Aceite-me do jeito que me encontrar*. E como há diferenças entre as atmosferas da Úmbria e da Toscana, acho que elas também devem existir em suas maneiras. Mas os únicos toscanos que conheci com algum grau de intimidade foram agricultores. Até agora, as únicas impressões que tenho dos moradores da Úmbria são provenientes dos *orvietani*. E entre esses dois grupos há um impasse grande demais para ser considerado, além de qualquer medida regional. Tudo está por aprender. Como sempre, começo o aprendizado à mesa.



Decidimos ir a tantos festivais de verão de comida e de vinho quanto possível, tanto na Úmbria quanto na Toscana. Faremos rondas como peregrinos famintos. *Sagre*, são chamados. Feiras. Toda região, toda província, quase toda aldeia e comuna na Itália realiza seu festival em alguma época do ano, quando chega a estação do alimento ou

do vinho a serem celebrados. Mas é o período que vai do meio do verão até setembro que marca o ponto alto no calendário das *sagre*.

Cartazes rústicos, feitos à mão, e outros mais elegantes, impressos em papel rosa fluorescente decoram as estradas como anúncios costumam fazer em outras partes do mundo. Mas em vez de bochechas macias como bumbum de neném, esses cartazes prometem êxtases gastronômicos. Além dos três grandes e gloriosos festivais que celebram a colheita da uva, das olivas e a temporada de caça às trufas, existem *sagre* para *gnocchi* feito com batata, ricota ou com espinafre silvestre que cresce junto às margens dos rios. Cogumelos selvagens, pato selvagem, javali selvagem, lebre selvagem, cordeiro e leitão. Caracóis e trutas do lago. Existe uma *sagra* para celebrar enguias – picadas enquanto ainda se contorcem, seus pedaços, enfileirados em galhos de carvalho, entre folhas frescas de louro, são assados nas chamas saltitantes de uma fogueira à beira do lago. Castanhas, avelãs e nozes. Linguças na brasa e caldeirões com farinha de milho amarela e espessa. Pequenas e gorduchas galinhas, partidas e grelhadas sob tijolos, a carne suculenta besuntada por uma apetitosa pasta de funcho-silvestre e temperada com cabeças inteiras de alho tostadas na panela, os dentes e as cascas ainda macios e sem forma.

Os agricultores organizam suas vidas em função desses eventos, em geral a única trégua que dão no trabalho. *Locandine* de bolso – calendários de festival – são publicados em cada província, enfiados nas carteiras e nas bolsas, colocados no quebra-sol de caminhonetes e automóveis, pregados nos para-brisas de tratores – evidência deliciosa da pequena euforia que aguarda um homem e sua família no final de cada semana de verão.

Como os úmbrios lhe diriam, esses festivais não devem ser confundidos com os que celebram os dias dos santos. São apenas banquetes gastronômicos, réplicas dos sacrifícios pagãos feitos aos deuses das colheitas. Mais antigos do que a própria memória e realizados apenas entre eles, têm como objetivo homenagear sua própria sobrevivência. Com a relativa generosidade que surgiu após a última Grande Guerra, os festivais se expandiram lentamente,

passando a incluir visitantes das cidades e aldeias dos arredores. Assim, foi estabelecido um intercâmbio novo e um tanto exótico de patrimônios gastronômicos entre as províncias. Era comum que um agricultor, durante toda a sua vida, jamais visitasse o vilarejo no topo da colina vizinha, separado do seu por pouco mais de 10 quilômetros, o pedaço de terra e céu de sua aldeia abarcando todos os eventos de sua vida e morte. E foi esse isolamento em núcleos – pequenos e fechados – que deu origem a estilos de culinária ferozmente dogmáticos. Nunca existiu e ainda não existe uma culinária úmbria. O que a terra entrega sob a forma silvestre e é retirado de seu solo rico e farto varia pouco na região, mas a forma como cada pequena sociedade usa esses ingredientes é o que cria a complexidade.

Uma demonstração simples pode ser conferida nas 18 comunas de Orvieto – todas situadas num raio de 25 quilômetros da cidade –, nas quais podem ser encontradas não menos do que 12 maneiras de se misturar, dar forma e cozinhar *umbrichelli*, a massa grosseira, enrolada à mão, das tribos da Úmbria. Mais variações são encontradas em cada família. E tudo isso compõe uma espécie de *campanilismo* gastronômico – um orgulho estritamente regional –, que, além de enriquecer o legado culinário da região, também incentiva a competição. *Os umbrichelli de Sugano são melhores que os de Alviano.* Assim, as *sagre*, na Toscana, na Úmbria ou em qualquer outra região da Itália, se tornaram demonstrações de suas especialidades, com fórmulas e truques transmitidos como um cânone.

Porém, por mais variadas que sejam as interpretações sobre os pratos, a produção das *sagre* segue o mesmo padrão, embora algumas sejam mais elaboradas do que outras. É assim que funcionam.

Cada comuna designa espaços internos e externos para a feira anual. De acordo com a riqueza da região, mesas e bancos são montados com sobras de materiais ou encomendados a seus próprios artesãos especializados. Há sempre alguma espécie de iluminação espalhafatosa pendurada nas árvores e sobre as portas

especialmente para o evento, mas às vezes são deixadas ali durante todo o inverno, sendo novamente acesas no Natal. Existe alguma espécie de sistema para cozinhar, que varia de metade de um tambor de óleo repleto de madeira a uma longa mesa metálica com grelhas acesas com carvão e cortes de videira. Se a comuna é suficientemente rica, uma cozinha é instalada em um porão ou em alguma construção abandonada. Lá dentro, a massa é enrolada e cozida, os molhos borbulham no fogo e o pão é assado. A fofoca se espalha. E também há sempre uma fogueira em algum lugar, grande e espetacular, que não serve para nada além de saciar o desejo inato pela sua presença. Não há uma *sagra* decente que não tenha uma delas.

Com grande frequência, há um acordeão e um ou dois bandolins, com amplificação, tocados de forma exuberante, chamando os dançarinos. Só depois que a comilança termina e que as canecas de vinho são reabastecidas pela quarta ou quinta vez, a música fica mais suave e o balanço e a cantoria começam, sob a agitação das folhas dos plátanos.

Lamentos em tom menor sobre o amor que se perdeu, a solidão, colheitas ruins e crianças famintas, a cantoria é um golpe tribal contra a infelicidade. Um tango sempre quebra o encanto. Com aventais e sapatos do Dr. Scholl, as senhoras são as divas indiscutíveis do flamenco rústico, enquanto, em segundo plano, ficam os avôs que dançam com os netos, crianças que dançam juntas. E sem alvoroço nem aviso, o casal mais velho da aldeia caminha ou cambaleia, da forma que consegue, pelo chão coberto de grama. Nesse momento faz-se silêncio, exceto por algumas exclamações abafadas de alegria e orgulho vindas dos campos. Os dois se seguram em uma posição confortável, olham-se com altivez e carinho, ela vendo o garoto e ele, a menina. Fazem um sinal com a cabeça e, ainda em silêncio, começam a dançar. Como fizeram no passado, dançam agora. Pelo menos acreditam que sim, e por isso dançam melhor. Então, lenta e suavemente, a música começa, o que também os ajuda, e eles começam a sorrir, a dar gargalhadas, a se arriscar em volteios e passos – o risco foi um artigo bem negociado

em suas vidas –, até que a música fica plena, mais plena do que foi durante a noite inteira e todos nas mesas se levantam, aplaudindo e gritando, *Viva le sposi*, viva o casal. Viva o casal.

Nesse momento, é preciso que se aliviem os gritos e as lembranças, por isso o fogo e o vinho são reabastecidos e chega a hora de anunciar a *tombola* – o bingo – sob os gritos estridentes de jogadores que vão se divertir até a madrugada. E quando, entorpecido pelo vinho ou pelo sono, alguém se encaminha para o estacionamento mal iluminado ou se afasta de carro, descendo a colina ou atravessando o bosque, de vez em quando escuta *Tombola* ecoando pela noite. Em geral, as *sagre* são assim.

Uma exceção espetacular é a série de festivais realizados na serenidade de tijolinhos vermelhos da pequena aldeia de Città delle Pieve, na Úmbria. Le Taverne dei Barbacane, como são chamados.

Realizados em um terreno vasto e comprido dentro dos muros da cidade, são mais parecidos com desfiles folclóricos do que com piqueniques de agricultores – a palavra *barbacane* se refere a pequenas aberturas retangulares deixadas nas paredes do castelo, por onde os guardas podiam vigiar a aproximação do inimigo. Assim, de uma forma minuciosa e magnífica, os participantes do festival são transportados para um jardim medieval. Nada de roupas baratas de veludo, nem coroas de madeira. Em vez disso, enquanto preparam a feira em silêncio, os aldeões – dos mais idosos às crianças pequenas, que dão os primeiros passos – usam trajes de linho produzido em tear manual, botas e sapatos feitos à mão. Todo mundo tem uma tarefa. Há fogueiras rituais e longas mesas comunais, jarras de vinho feitas de pedra, comidas típicas da aldeia, mas em vez da ruidosa extravagância de outras *sagre*, aqui a cena é plácida. De uma câmara sem teto feita com ciprestes vem o pulsar das lutas e o floreio de uma harpa. Um cozinheiro sem camisa desfila com calças cor de chocolate que pendem na altura dos quadris, sobre belas botas altas de camurça marrom, e com a cabeça coberta por um lenço que deixa escapar cachinhos negros. Ele é o Gato de Botas deslizando de um lado para outro atrás das grelhas. Com aventais sobre as saias amplas, as mulheres carregam

cestos de pães ou de gravetos na cabeça, enquanto algumas seguram uma criança gorda e agitada sob o braço.

Mas talvez nossa *sagra* favorita seja na comuna de Monterubiaglio. O festival das favas. Tradicionalmente, é realizado aos domingos, do final de março até que a colheita das favas termine, em algum momento de junho. Mas este ano, as favas continuam aparecendo em agosto. Ainda em suas vagens, elas são colocadas em grandes cestos, arrumadas ao lado de montes de queijo pecorino jovem e macio, um prato de sal marinho integral, um moedor de pimenta, garrafas de bom azeite e pedaços de pão assado no forno à lenha, partidos de grandes peças de três quilos. Os barris de vinho tinto aguardam por perto.

Os comensais devoram voluptuosamente esses ingredientes humildes, abrindo as vagens, arrastando os grãos frescos e crocantes no azeite e no sal, moendo pimenta, os canivetes prontos para cortar lascas do queijo jovem, cada um deles arrancando um pedaço de pão ainda quente. Tomam o vinho como se fosse água. Talvez a mais antiga das *sagre*, o ritual de fazer uma refeição a partir de um emaranhado de grãos crus inspira suas histórias.

– Às vezes, ou melhor, na maioria das vezes, quando chegava março, todo o estoque de feijões secos, frutas e verduras tinha acabado. Tudo consumido durante o inverno. E nada de novo vinha dos campos. Nada além das favas. Então havia apenas um pouquinho de capim aparecendo nas campinas para que as ovelhas pastassem, dando o primeiro leite da estação com qualidade suficiente para se fazer queijo. E era o que fazíamos, produzíamos queijo com todas as gotas do leite de primavera. Ninguém esperava que esse tipo de pecorino amadurecesse, muito menos envelhecesse. Comíamos assim que ficava pronto, com as favas, porque era tudo o que tínhamos; isso e nossa dose diária de pão, um fio de azeite, se houvesse restado algum. Quase sempre tínhamos vinho. Era o que comíamos em março. E ainda fazemos isso. Gostamos tanto disso que comemos a mesma coisa em abril, maio, junho e durante todo o verão, enquanto for possível. Tinha um gosto bom naquele tempo, tem um gosto bom agora – diz o

homenzinho com uma camisa domingueira e um lustroso terno de veludo, sentado ao nosso lado, diante das favas.

Seu nome é Neddo e o cavalheiro sentado a seu lado, um úmbrio sombrio, com uma longa barba castanha e vincos tão profundos em seu rosto que daria para plantar batatas ali, chama-se Gaspare. Neddo também nos conta que ele e os filhos trabalham em um pedaço de terra nos arredores de Canonica, outra comuna de Orvieto. Diz que, junto com Gaspare, vai nos guiar pela rota das melhores *sagre* na Úmbria, na Toscana e no Lácio. Conhecem todas. E também sabem quais devem ser evitadas, em que cozinheiros ignóbeis reciclam cascas de caracóis já vazias e as enfiam no fundo de um prato com as outras, ainda cheias, fazendo com que as porções pareçam maiores. A lembrança desse truque faz com que Neddo comece a bufar e com que Gaspare, até então praticamente comatoso, balbucie uma longa série de imprecações.

– Aquilo aconteceu há quase 50 anos e provavelmente foi apenas um engano. Não consigo acreditar que você ainda se lembre disso. – Essas são as primeiras palavras que Gaspare diz em voz alta.

Neddo o ignora.

– A única história de que me lembro melhor do que a dos caracóis é a do pêssego. Não me deixem esquecer de contá-la para vocês um dia desses – diz ele, como se fôssemos certamente voltar a nos ver e ficar mais íntimos.

– Imploro que nunca toquem no assunto dos pêssegos com ele – diz Gaspare, cravando os olhos de azeitonas pretas diretamente nos meus.

Neddo afasta os lábios, abrindo um sorriso de marionete, e não consigo deixar de pensar que esse diálogo, em torno de copinhos de papel com vinho tinto, sentados em bancos diante da mesa coberta com encerado, sob uma pérgula de glicínias, é o mais longo e curioso que tivemos desde que chegamos a Orvieto.

Assim, percorremos a rota caseira das *sagre*, a cada noite de sexta-feira, sábado e domingo nos encontrando à mesa de algum vilarejo. Muitas vezes, vemos pessoas que já encontramos antes, casais e famílias na mesma peregrinação deliciosa. Em algumas

ocasiões nos sentamos juntos. Outras vezes, acenamos e trocamos saudações. Quase sempre há *orvietani* na multidão, sua pompa talvez um tanto menos inflamada. Embora um deles se arrisque a dar um aceno discreto ou um sorrisinho, na maior parte do tempo são muito contidos, chegando em grandes grupos, sentando juntos, conversando entre si e, como se houvesse um ônibus a sua espera, saindo em bandos. Quando voltarmos a ver essas pessoas na cidade, elas parecerão constrangidas e será como aquele inesperado encontro pela manhã entre estranhos que foram íntimos demais na noite anterior. Pouco nos importa. Em especial quando, num domingo, numa *sagra* em Baschi, nos encontramos com Mirandados-Seios-Fartos.

É Fernando quem a vê primeiro.

– Não é aquela senhora de Civitella del Lago, da *fiesta di Sant’Antonio*?

Ela é inconfundível, uma grande deusa dourada e florescente caminhando entre seu rebanho. Como se todos os sinos da igreja dobrassem, até sua gargalhada é alta e, quando se aproxima de nós, eu me levanto para saudá-la, mas alguém passa na frente. Sento-me e volto para a refeição.

Mais tarde, quando está escuro e a dança já começou, ela aparece sem avisar e diz:

– Lembro que você gosta de dançar. Venham comigo, os dois.

Obedecemos e dançamos, então pergunto a Miranda por que nunca a vimos em Orvieto.

– Deixei meu emprego para trabalhar por conta própria – diz ela.  
– Vou converter o antigo *rustico*, a cozinha de verão, de minha mãe em uma *osteria*. Dez mesas, eu acho. Talvez algumas do lado de fora, na grama, durante os meses de calor. É onde minhas irmãs e eu costumávamos preparar conservas de verduras e frutas, onde meu pai ia dormir quando estava quente demais em Orvieto, onde a família inteira passava os domingos durante todo o verão. É bem mais fresco lá em cima, na localidade de Buon Respiro. Passem por lá um dia desses. É a cabana toda cercada por plásticos cor de laranja. Não tem como errar.

Miranda se afasta, olha para trás, na minha direção, abrindo seu sorriso de deusa. Buon Respiro. Vai abrir uma *osteria* em um lugar chamado “Boa Respiração”. Acho tudo isso maravilhoso. Talvez ela me arranje um emprego um dia desses.



Certa noite de sábado, quando voltamos para casa em Via Postierla depois de uma *sagra*, encontro uma carta da agente com quem falei várias semanas antes. Ela vai me representar. Leu meu primeiro livro e gostou dele, enviou o manuscrito do segundo para diversas editoras. Já recebeu uma proposta de uma delas e respostas animadoras de duas outras. Ainda não aceitará a primeira oferta. Vai esperar, avaliar e me dizer o que acha no final do mês. Também já teve uma reunião com o editor que rejeitou o livro e o convenceu a se contentar com a devolução de apenas um pequeno percentual de meu adiantamento. Parece satisfeita e entusiasmada. Enviou também o contrato, para que eu assine. E assim, daqui para a frente, ela estará no comando. Sim, ela agora é minha parceira na vida de escritora. E, como se não fossem notícias suficientes para uma noite, há mais me aguardando no jardim.

– *Permesso. C’è qualcuno?* Com licença. Tem alguém aí?

Concetta e Ciro, dois dos primos Ubaldini, chamam diante da porta aberta. Fernando os convida a entrar. Estou a ponto de me jogar atrás de um dos sofás, sem querer ser vista de novo usando botinas grosseiras e o vestido feito de cortinas, mas junto forças e vou cumprimentá-los, acomodo-os no terraço enquanto tento prender o cabelo, abrir uma garrafa de Prosecco e encontrar o que sobrou das boas azeitonas pretas que comemos no almoço de ontem.

Porém demoro demais e Concetta vem me ajudar. Põe o braço em volta do meu ombro e diz:

– Chou-Chou, *sono mortificata*. Estou envergonhada pelos atrasos. Na verdade, todos nós estamos. Esta manhã Ciro e eu

conversamos com Lidia e Tommaso e concluimos que precisamos oferecer uma alternativa para que você e Fernando possam romper este contrato. Ciro está conversando com Fernando sobre isso agora mesmo. Simplesmente não temos como apressar o ritmo do *geometra* e sua equipe. Nem Samuele pode fazer isso. Quando o projeto atual deles atrasou, aconteceu com nosso contrato a mesma coisa que com todos os outros, tanto os que seriam iniciados antes dele como os que seriam feitos depois. E, por favor, não me pergunte por que não podemos simplesmente contratar outro *geometra* e outra equipe, porque não sei a resposta para isso e não seria capaz de compreender ou aceitar a resposta se alguém estivesse disposto a me dar uma. Chou-Chou, a esta altura você já deve saber que um pequeno subterfúgio, uma dissimulação ocasional, o próprio ato de supressão, *vendetta* ou conspiração... você *deve* ter aprendido que isso são necessidades e desejos rudimentares neste país, tão necessários para um italiano quanto seu pão e seu vinho. A maioria de nós se satisfaz com manifestações relativamente inocentes, enquanto outros talvez façam isso de uma forma não tão inofensiva assim. Não sei qual é a situação aqui, mas nós, os Ubaldini, não vamos deixar que você e Fernando se sintam vítimas. Ciro trouxe um cheque. Se você e Fernando acharem que é melhor romper nosso *accordo*, estamos dispostos a aceitar. E devolver seu dinheiro.

As sensações se sucedem com violência, uma após outra, enquanto Concetta está dizendo algo parecido com:

– Não tenham pressa, pensem bem no assunto, vamos passar a noite em Orvieto, não vamos voltar para Roma até o final do dia de amanhã. Podemos passar por aqui por volta das cinco da tarde?

– Certamente, certamente – fico repetindo, balançando positivamente a cabeça, embora nada nunca tenha sido menos certo e eu não saiba dizer se o que sinto é desespero ou empolgação por ser tão claramente dispensada dessa história.

Sigo Concetta até o terraço, onde os cavalheiros parecem desfrutar de um silêncio similar. Eles se levantam quando nos veem e Ciro diz:

– *Fate una bella dormita e ne parliamo domani pomeriggio.*  
Durmam bem e nos falaremos amanhã à tarde.

Caminho de um lado para outro pelo terraço enquanto Fernando leva os Ubaldini à porta, tornando a encher minha taça, engolindo Prosecco, pensando que seria tudo tão perfeito se não fosse tão terrível. Fernando volta rindo.

– Como você pode ser tão presunçoso? Como consegue rir quando há tanta coisa em jogo?

– Você está me dizendo que acreditou neles?

– Sim, acreditei. Concetta foi bem direta. Ela não quer que sejamos vítimas dos atrasos.

– E ela lhe contou que Ciro tinha um cheque na carteira?

– Contou. Disse que estavam preparados para rescindir o contrato se assim o desejássemos, que estavam todos desolados, que...

– E você também acreditou nisso? Você é uma pombinha. Venha cá, sente-se comigo.

Ele me puxa para que me sente em suas coxas magras e percebo que está tendo dificuldades para não rir. Isso parece insolente, quase cruel. Levanto-me e entro, fechando a porta do terraço com força demais e resmungando:

– A Itália e os italianos... – Para dar uma ênfase universal, digo isso em francês, depois em alemão, antes de repetir em inglês.

Ele me segue e se senta no sofá à minha frente.

– Era um blefe, Chou. Uma farsa esplendidamente encenada. Ciro e Concetta vieram aqui esta noite para nos ajudar a ver quanto queremos morar no Palazzo Ubaldini e a perceber que a espera não irá, no final, roubar seus prazeres. Dividiram e conquistaram. Ele, eu. Ela, você. Foi um sucesso magnífico. Você não ficou confusa e dividida quando ela falou que poderíamos desistir do contrato? Todas as lembranças de nossa longa busca não surgiram de repente quando imaginou que precisaríamos começar tudo outra vez? E as virtudes do Palazzo Ubaldini não se materializaram no mesmo instante em que você pensou em perdê-lo? Não ficou um pouquinho zangada com a presunção deles, por trazerem um cheque? Afinal de contas, quem de nós disse que queríamos desistir?

– Sim, eu... sim. Mas achei que estavam sendo nobres e se oferecendo para resolver a situação de uma forma elegante.

– *De fato*, estavam sendo nobres, *de fato* se ofereceram com elegância, mas isso não quer dizer que foi sem interesse. Por que esperar que os procurássemos e começássemos uma arenga quando eles podem vestir suas peles de cordeiro e voltar a abrir a porta da floresta para nós? O fato de a oferta ter sido inesperada, não solicitada, tornou-a ainda mais inocente. Eles nos puseram em uma falsa posição de poder. Aparentemente, poderíamos rasgar o contrato, recuperar nosso dinheiro e sair daqui. Embora eu possa lhe garantir que eles nunca levariam a cabo tal oferta. Mas isso não importa. Eles confiaram que não tínhamos um plano B. Nenhuma carta na manga. Porém, confiaram ainda mais no nosso reconhecimento da conveniência da negociação original, de que o *palazzo* é maravilhoso, que estamos pagando um valor justo para restaurá-lo, que podemos dar palpites na reforma, que assim que amortizarmos nosso depósito vamos pagar apenas o valor mensal combinado até morrermos ou até não quisermos mais morar lá.

– Até partirmos para Barcelona – cochicho. – Ou para Budapeste.

Mas os cochichos não desarmam as palavras finais de Fernando, pronunciadas com seriedade:

– Sabem que sabemos que talvez não seja tão simples assim fechar um negócio desses em outro lugar.

Nós dois ficamos em silêncio. Fernando, descansando de seu trabalho de instrutor. E eu, do meu, como estrangeira na ilha de lugar nenhum.

– Tudo não passou de um roteiro encenado? Por que você não disse nada? Por que não disse a eles que sabia o que estavam fazendo?

– O que teria provado? Além do mais, eles já sabiam que eu sabia. Acho que não tinham certeza sobre você.

– Mas é uma coisa perversa. Sem sentido.

– Como você pode dizer isso quando eles conseguiram tudo o que tinham em mente? Por acaso um de nós quis agarrar com as duas mãos a chance de escapulir? Algum de nós pediu o cheque e

soltou um suspiro de alívio? A pista foi a escolha da ocasião. Se esperassem que fôssemos mesmo avaliar a oferta, teriam estabelecido um prazo diferente. Uns dez dias ou, talvez, duas semanas. Tempo para olhar por aí. Mas até amanhã, que é domingo? O dia não foi escolhido por acaso. O que poderíamos começar a fazer se quiséssemos mesmo fazer alguma coisa? Na melhor das hipóteses, teríamos procurado Samuele, mas com certeza ele foi avisado dessa visita ou talvez seja até mesmo seu idealizador. O poder pelo poder não atrai a maioria dos italianos. São as complicações da ópera que os estimulam.

– Mas o que teria acontecido se eu tivesse pedido o cheque na mesma hora?

– Ciro teria dito algo de impressionante e desconcertante, como, por exemplo, que teríamos que esperar Samuele devolver os contratos. Ou diria que o cheque era apenas uma força de expressão, que faria a transferência da quantia para nossa conta dentro de alguns dias.

– E aí?

– E aí, haveria uma trilha sinuosa de recados e adiamentos que se prolongaria até que recuperássemos o juízo ou que os advogados dos Ubaldini se sentassem conosco no escritório de Samuele para mostrar que não existe uma cláusula de rescisão no contrato original e que, embora Ciro e Concetta estejam dispostos a manter sua oferta, Lidia e Tommaso não estão de acordo. A velha história das facções em conflito voltaria a ser usada. Todos esses acontecimentos levariam provavelmente mais ou menos um ano e, a essa altura, a data para o início da obra já teria sido estabelecida ou, quem sabe, os trabalhos já teriam começado.

– E você está me dizendo que eles sabiam que você compreendia todos os ângulos tortuosos dessa encenação?

– Acredito que sim. Mas por que você está tão zangada? Qual foi o mal que fizeram a você? A nós? Os italianos dizem: “Para manter tudo como está, mude as coisas. Agite as águas, faça com que se turvem. Então espere. Você vai ver como ficam mais límpidas. Se

queremos que as coisas fiquem como estão, tudo precisa mudar. Ou parecer mudar.” Foi Giuseppe di Lampedusa quem disse isso.

Giuseppe di Lampedusa. Como se bastasse um aforismo dele para que tudo ficasse bem. Ouço a voz de Concetta. *Chou-Chou, a esta altura você já deve saber que um pequeno subterfúgio, uma dissimulação ocasional, o próprio ato de supressão, vendetta ou conspiração... você deve ter aprendido que isso são necessidades e desejos rudimentares neste país, tão necessários para um italiano quanto seu pão e seu vinho. A maioria de nós se satisfaz com manifestações relativamente inocentes...*

– Não havia mal nenhum na visita deles nem em suas intenções – diz Fernando. – Podiam ter feito com que chegássemos à mesma conclusão falando sem parar sobre o esplendor do *palazzo* ou sobre como são justas e corretas as bases de nosso acordo, mas isso não tem graça. Nenhum risco. Não estão rindo de nós. De forma alguma. Provavelmente já estão a caminho de Roma, sentindo-se 20 anos mais jovens por terem perpetrado uma intriga, dizendo um ao outro: “*Vedi, sono tutti tranquilli*. Está vendo, todos estão calmos agora.”

Com tudo o que aprendemos sobre a vida em Orvieto, sobre o lado bom e o nem tão bom, sobre nossa espera pela obra a ser concluída – ou melhor, a ser iniciada – pairando como um grande mistério, por que não começamos tudo de novo? Testo as palavras primeiro na minha cabeça e depois as digo em voz alta:

– Por que não começamos tudo de novo?

– Porque acho que já encontramos o que procurávamos. Admito que houve algumas surpresas, mas elas não acontecem sempre? Tente se lembrar de como você se sentiu naquele primeiro dia quando o assistente de Samuele... qual era mesmo o nome dele?

– Nicola.

– Isso, quando Nicola abriu aquela porta para você. Essa é a sensação para se guardar. Admito que o caminho para o Palazzo Ubaldini é mais sinuoso do que imaginamos, é mais longo.

– Sim, e há alguns *trolls* morando pelo caminho.

– É o que menos importa. Mostre-me uma estrada sem *trolls*.



Com um pacote embrulhado em papel-alumínio, Samuele bate à nossa porta no final da tarde seguinte.

– Ciro e Concetta precisaram voltar correndo para Roma. Pediram que eu trouxesse isso aqui para vocês, com suas desculpas. Doces da Scarponi.

Elegante demais para demonstrar triunfo, Fernando não olha em minha direção. Ele acomoda Samuele no *salotto*, serve um copinho de grapa. Sento-me diante deles, com o embrulho prateado no colo. Com certeza, é o último ato da peça e não vou perder nenhuma palavra.

– *Sentite*. Escutem – começa ele, interrompendo-se com outro gole de grapa. – Todos nós lamentamos muito essa “confusão” em nossos planos. – Outro gole. – Com aquilo que podemos chamar de *influência* dos Ubaldini, providenciei para que vocês não paguem mais aluguel enquanto permanecerem aqui na Via Postierla. Enquanto esperam que o Palazzo Ubaldini fique pronto. Estamos esperando que este pequeno gesto torne a espera mais fácil para vocês. – Ele seca o copo. Fica de pé, segura minhas mãos entre as suas por um momento mais do que deveria. – E agora preciso correr. Quando houver notícias, qualquer uma que seja, vocês ficarão sabendo. Enquanto isso, *vivete bene*. Vivam bem.

Sem que eu ou Fernando tenhamos pronunciado uma palavra sequer, o sonolento conde Monaldeschi se retira. Vejo que mesmo meu marido, o impassível veneziano, parece confuso. Um final inesperado. Talvez não seja um final, penso, mas a cena de abertura da próxima peça. Somos os beneficiários de alguma configuração de *vendetta* ou conspiração? Ocorre-me que Barlozzo pode estar por trás desse repentino *gesto*, como Samuele o chamou. Mas não. Não é Barlozzo. O que me espanta é que estou começando a pensar como alguém da Úmbria.

## Ela diz que as pessoas precisam ficar juntas tanto quanto precisam comer

Já é quase final de setembro e a espera não tem mais a forma que tinha em junho. A não ser por alguns dias de “preparação”, em que a equipe martelou as ruínas, arruinando-as ainda mais, nada foi feito no salão de baile do Palazzo Ubaldini. Também não tivemos notícias de Samuele. Porém, os outros aspectos da vida permanecem os mesmos. Há receitas para serem testadas para artigos e meu livro acabou de ser vendido. Minha agente fechou com um editor de prestígio e o contrato que assinei determina que o prazo para a entrega do texto e das receitas é 1º de dezembro. O trabalho de edição do texto é mínimo, mas todas as receitas precisam ser testadas. Preciso encontrar uma cozinha, em algum lugar.

– Vou ter que alugar uma cozinha. Sim, essa é a solução. Apesar de Franco se manter tão distante nos últimos tempos, vou procurá-lo e fazer um acordo para usar a dele no dia em que o restaurante fica fechado. Afinal de contas, vamos morar bem em cima dele um dia. Com certeza ele vai querer nos ajudar. Vou fazer um acordo parecido com outros dois ou três *chefs* para que...

Estamos tirando folhas de manjeriço dos talos e tomando vinho. Fernando acabou de acender a primeira lareira da temporada. Meu discurso delirante sobre o aluguel da cozinha é inútil. Já repensei. Conheço a possessividade universal dos cozinheiros em relação a seus domínios. Sei como são meticulosos. Podem dividir seu quarto,

mas nunca a cozinha. O fogo está soltando muita fumaça, por isso pegamos nossos agasalhos, o vinho e a bacia de manjeriço e vamos nos sentar no terraço por algum tempo. Agora escurece bem mais cedo e, se a fumaça não tivesse nos expulsado, teríamos perdido os últimos vestígios de luz. Sobre os campos e nos vales sob os penhascos, há apenas um silêncio azul. Poucos metros a nossa esquerda ficam as ruínas da cidadela Albornoz, do século XIV. Tudo o que resta é um portão, a curva de uma parede e uma torre, uma carapaça solitária em meio aos guarda-sóis verde-escuros dos pinheiros que se curvam contra as nuvens. E nesta noite, como se o céu fosse de pedra, e ele fosse uma Fúria, o sol, já se pondo, ergue vinho espanhol em uma garrafa cor de rubi, criando 50 tons de vermelho. Como sempre ao crepúsculo, as pessoas se transformam em silhuetas sombrias enquanto se debruçam do muro da torre. Olhando para o alto e para baixo, admirando a cena. Ouvimos um grito distante, como se viesse de dentro de um poço. Outros gritos então, mais próximos, das pessoas que ainda estão sobre a torre. Olhando para o alto e para baixo, atormentadas pela cena. Está na hora do grito das sereias e nada mais importa.



Começo uma campanha entre os *chefs* da região, mas eles me negam até mesmo o tempo necessário para explicar meu problema. E os poucos que escutam o suficiente para compreender que estou propondo alugar suas cozinhas nos *giorni di chiusura*, dias em que estão fechados, me rejeitam de forma categórica e incondicional. Percorro um caminho inútil e vazio numa cidade trancada para as necessidades e vontades que não sejam as suas.

Em uma triagem desanimada, começo a escrever para editores de revistas e jornais, implorando por tempo, pedindo prorrogação dos prazos. Alguns concordam. Mas sei que, sem arrumar uma cozinha, a única saída para garantir futuros trabalhos é abrir mão desses. De qualquer maneira, as receitas do livro devem ser feitas agora ou vou perdê-lo também. Tem que haver algum restaurante fechado,

alguma cozinha industrial fora de uso. Vou à prefeitura, marco uma reunião com algum burocrata do escalão intermediário, pergunto-lhe se sabe de alguma cozinha abandonada mas funcional que eu possa alugar. Longo prazo. Curto prazo.

– *Ma, signora* – diz ele –, a prefeitura não é uma agência de assistência a refugiados. A senhora deve procurar Caritas ou a Cruz Vermelha.

Olhos negros, mortos, como os de uma pintura de Goya, me encaram. Ele me dispensa com essas duas frases, agitando a mão num sinal para que eu o deixe. A audiência está encerrada. Fico paralisada, encurralada em algum lugar da obra de Kafka: uma velha que vem pedir pensão é jogada de uma escada escura e ensebada por um funcionário patife com hálito de cebola. Mas a garota americana reage.

– Refugiados? Não sou refugiada. Tenho identidade italiana, permissão permanente para viver na Itália. Sou casada com um italiano e sou cidadã com passaporte dos Estados Unidos. – Uma força maior que minha razão habitual prevalece e eu repito, mesmo que seja apenas pelo prazer de me escutar. – Sou uma cidadã americana que tem a permissão do Estado italiano para viver neste país. Moro em Orvieto há pouco tempo e vim lhe procurar de boa-fé. Para receber conselhos, orientação. Como ousa me tratar dessa forma? – digo isso por último, como se um microfone estivesse embutido em minha garganta.

O vice-prefeito – ou seja lá quem for a pessoa dos olhos de Goya – parece ter sido lançado em sua cadeira giratória por esse vento rebelde. Dou meia-volta e, embora esteja vermelha e sem fôlego de tanta raiva, abro e fecho a porta com a elegância de uma campeã em patinação artística.

Um funcionário está debruçado sobre uma mesa do lado de fora, fazendo palavras cruzadas. Erguendo apenas os olhos, ele zomba de mim.

– *Buongiorno, signora. Buona giornata.*

Com esse encontro, selei meu destino com os *orvietani*, tornando-me *a americana estranha*. Acabei de marcar o título a fogo

em meu peito. De alguma forma, Ester continua voltando à lembrança nessa história de Orvieto. Sei disso enquanto desço, murcha, a escadaria de mármore, passo pelas portas abertas de salões enfumaçados, cruzo com duas mulheres paradas diante de seus escritórios vizinhos, cada uma com um cigarro entre os dedos e uma mão colocada sobre o rosto. Elas balançam a cabeça uma para a outra.

Ligo para minha agente para lhe dizer que ainda não tenho cozinha e que preciso de mais prazo para o livro. Ela responde que não é de bom-tom fazer um editor esperar indefinidamente.

– Se não podemos sugerir uma nova data e cumpri-la, é melhor desistir – diz ela. – Por enquanto – diz, suavizando o golpe. Sei que se trata da longa espera pela qual devo, finalmente, me preparar. Mas ainda não.

– Não – respondo. – Vou cumprir o novo prazo. Sim, eu compreendo. Sim, vou mantê-la informada. Não, ainda estou sem telefone. Não, não tenho e-mail.

Rio da última frase. Ela também ri.

Primeiro vou arranjar um fogão em alguma parte dessa cidade etrusca, depois me preocupar com o e-mail.



– Está tudo praticamente pronto – diz Miranda-dos-Seios-Fartos. – Vou abrir as portas para *Ognissanti*, o Dia de Todos os Santos. Vocês vão aparecer, não vão? São só 31 lugares. Liguem ou passem cedo no dia, para confirmar. *Prendiamo un bel caffè insieme*. Vamos tomar um bom café juntos.

Nós a vemos no *supermercato* em Orvieto Scalo, a área comercial e feia da cidade, datada do pós-guerra, que fica abaixo e distante do *centro storico*. Ela empurra um carrinho cheio, contendo limpador de forno, filmes plásticos e papel toalha. Dois sacos de farinha de cinco quilos cada um. Sinto inveja da farinha. A esta altura, talvez eu tenha ainda mais inveja do limpador de forno. E de seu projeto. Aqui

está ela, na idade em que a maioria das pessoas pensa em entrar na etapa das orações e da cadeira de balanço, toda ativa, carregando sacos de farinha e abrindo um restaurante. Queria estar abrindo um restaurante. Ela nos diz que precisa correr, que ainda precisa fazer mais quatro paradas antes de se encontrar com o pintor, no lugar do novo restaurante. Ele está dando a última mão hoje, nas paredes da sala de jantar. Verde, como as folhas das oliveiras, diz ela. Ele tem que almoçar. E ela precisa esfregar o fogão. Comprou de segunda mão, de um convento perto de Castel Giorgio. Foi instalado esta manhã. As madres faziam tudo, menos limpá-lo. Vai inaugurar no dia 1º de novembro, Dia de Todos os Santos. Depois de amanhã.

– *Buona fortuna. Auguri, Miranda* – dizemos. Boa sorte.

– Acho que encontrei minha cozinha – falo para Fernando enquanto observo a passagem retumbante de Miranda pelo corredor, ajeitando os sacos de farinha com uma das mãos.

– Vamos à inauguração e talvez você possa dar uma olhada na cozinha. Se ela aceitar, a ideia é boa. Mas não conte com isso ainda.

Fernando não para de sugerir que voltemos a San Casciano por algumas semanas, para usar a cozinha do Centrale nas horas ociosas. Permanecer em um *agriturismo*. De alguma forma a ideia não me parece correta, embora eu não saiba exatamente por quê. Talvez se pareça demais com andar para trás, apesar de eu saber que seríamos bem recebidos. Talvez seja exatamente essa generosidade que eu não queira provocar. Prefiro “voltar para casa” na fartura, não na necessidade ou derrotada. Convidá-los para jantar quando nos estabelecermos. Se algum deles estiver vivo à época. Não, voltar para o Centrale definitivamente não está certo. Mas sinto-me à vontade para pedir ajuda a Miranda.

Uma placa de cobre balança num suporte de ferro trabalhado preso às pedras de uma pequena casa baixa. No andar de cima, há uma luz amarela nas duas janelas de treliça. Como um par de sobancelhas grossas, galhos de pinheiro arqueiam-se sobre elas. Embaixo, há uma porta de madeira desgastada e persianas verticais de madeira, recém-pintadas, abertas, pendendo nas laterais de longas vitrines de vidro ondulado. *Miranda*, anuncia a placa em

traços delicados cortados no metal e iluminados pela chama de uma lanterna de ferro a gás. Um feixe de galhos de oliveira repletos de frutos gordos da cor do alabastro e amarrados com um rolo de corda está preso na porta com uma faca de caça. Um antigo sinal de boas-vindas. Um convite caseiro para os viajantes e passantes, um sinal de que lá dentro o conforto os espera. Vejo-o e lembro-me de alguma coisa a respeito de abacaxis entalhados nas portas das casas dos capitães de barcos em Nantucket. Outro antigo sinal de boas-vindas. *O capitão voltou de sua viagem aos mares do Sul. Das Índias Ocidentais. E está a sua espera.*

Abrimos a porta e encontramos um jogo de cartas. A uma mesa redonda, seis homens com boinas de lã e camadas de suéteres gritam ao mesmo tempo, acendem novos cigarros com as brasas das guimbas dos cigarros anteriores, numa espécie de cerimônia para manter o fogo aceso. Eles jogam *briscola* e apostam um vinho púrpura que quase transborda de copos de água comuns. Já jantaram.

– *Sera, sera. Buona sera* – dizem todos, mal erguendo as cabeças para o tipo de pessoa que apareceria para jantar às nove horas, quando todas as almas decentes que não estão jogando já deveriam estar na cama.

Há uma peça de pano desbotado e engomado na passagem que separa o jogo de cartas da sala de jantar, tão baixa que precisamos nos curvar enquanto seguramos a cortina para atravessá-la. Do outro lado, não há muito mais espaço para que fiquemos eretos. Vigas partidas estão dispostas no teto caído e torto, de onde pendem mais ramos de oliveira, de forma que é preciso continuar curvado até se acomodar à mesa coberta com encerado em xadrez verde, sentar-se em um banco, uma banquetta ou cadeira de junco. Sobre uma grade em uma pequena lareira, linguiças estão sendo assadas. Miranda aparece por trás de uma cortina que não passa de um lençol mal disfarçado. Calças largas de poliéster aparecem sob seu avental e apenas raspam seus novos tamancos plásticos. Ela transformou uma toalha de cozinha branca e limpa em um turbante

sobre suas tranças. É uma visão: a fada mágica dos bicos de gás, sacudindo o longo garfo de cozinha à guisa de varinha.

– *Venite, venite, ragazzi. Benvenuti* – diz ela, quase nos empurrando para as cadeiras na mesa que já está ocupada por dois homens. – *Fernando e Chou-Chou, loro sono Orfeo e Luca. Buon appetito.*

E tudo é feito num instante, sem esforço. O coelho na frigideira está pronto para ser virado, diz ela olhando por sobre os ombros, enquanto se retira. A vida parece tão fácil para Miranda-dos-Seios-Fartos. Cumprimentamos nossos companheiros de mesa, acenamos para que continuem a comer suas massas e eles, por sua vez, nos servem um pouco de vinho e nos oferecem pão. Os dois homens parecem perfumados com leite e grama. Uma trupe formada por sobrinhos-netos e sobrinhos-bisnetos de Miranda – de todas as formas, tamanhos e com idades que variam entre 5 e 16 anos, talvez – fazem o serviço. Um deles traz mais pão, reabastece a jarra de vinho que passou a ser comunitária, enquanto outro põe na mesa meio litro de água, como se fosse um pedido de desculpas. Atrás dele, o menor de todos serve um prato de *prosciutto*, que a óbvia líder da equipe cortou à mão de um pernil exposto na mesa de trabalho perto da lareira. Não há menu, nem falado nem escrito. Beberica-se e aguarda-se na sala escura e enfumaçada. Estou silenciosamente encantada com tudo, como se esta fosse a casa de que eu estava sentindo falta. A casa de que nem sabia que sentia falta. Sim, aqui, exatamente aqui, é onde eu queria estar.

Miranda aparece então, trazendo uma cesta revestida com um pano, cheia de coelho frito, dourado como o trigo ao sol, e a pousa numa mesa de cinco pessoas, cada uma muito ocupada com seu próprio prato de alcachofras-bravas gratinadas. E quando um dos sobrinhos lhes traz batatas assadas, ainda na panela, soltando uma fumaça úmida de funcho-silvestre, desejo que houvesse espaço para nós naquela mesa. Mas agora estamos sozinhos, os dois homens já terminaram a massa e deram boa-noite. Sua saída deixou o ar ainda mais carregado com aquele cheiro de leite, agradavelmente azedo.

Homens fascinantes – exóticos, mas talvez não tão famintos quanto o resto de nós.

Servem-nos uma bacia funda cheia de massa clara, amarela, misturada com cogumelos selvagens e seus próprios sumos escuros e cheios de alho. Perdida em meio àqueles vapores pungentes, enrolo, sugo e mastigo os finos cordões amarelos, deslizo os bicos do meu pão pelo molho reluzente. Tomo um gole tão longo de vinho que posso sentir as marquinhos úmidas e púrpura sobre meus lábios, mas mal tenho tempo de limpá-las antes que as linguças, com a pele rachada e torrada, sejam colocadas na mesa e nossa porção de coelho seja trazida com uma panelinha daquelas batatas assadas. E mais pão. Mais vinho. Arrebatada demais para falar, abro um sorriso lascivo para meu marido e ele, de vez em quando, olha para mim, encantado.

Ninguém pede a conta, nem ninguém a traz. As pessoas simplesmente parecem saber o preço do jantar, deixam maços de liras sobre a mesa ao sair. Reparo que alguns deixam mais do que os outros e me pergunto como o cálculo é feito – quantidade de comida, número de pratos? Mas ninguém além de mim parece pensar no assunto. Não há nenhuma complicação evidente, ninguém cria caso com os números. Será que as pessoas pagam o que *podem*? Mas reparei que nossos companheiros de mesa não deixaram nada. Será que Miranda criou algum sistema de confiança? Será possível?

A sala está quase vazia agora, a trupe de sobrinhos está lavando a louça, nos fundos. Miranda, ainda exuberante, carrega uma porção de queijo novo do tamanho de um punho – um conforto branco e macio que sobrou do banquete. Ela o come conosco e toma um pouco de vinho. Enquanto abre seu grande sorriso, ronrona baixinho, cantarola, bate os pés como se conseguisse conter sua alegria com esses movimentos.

– É um lugar maravilhoso – diz Fernando.

Eu apenas fico ali sentada, olhando para ela, dizendo a mesma coisa com o olhar.

– Bom, não tenho certeza se é maravilhoso. O que posso dizer é que ficou exatamente como eu queria. Sabe, aqueles homens lá fora – ela inclina a cabeça em direção à sala de jogo, atrás da cortina – e seus pais, antes deles, jogam cartas aqui desde que eu era menina. Jogaram com iluminação a gás, velas ou fogo, dependendo da estação, desde que consigo me lembrar. Conheci todos quando eram velhos – diz ela, me olhando. – E vi todos voltarem a ser jovens, mesmo em graus variados.

– Você acha que é verdade? Quer dizer, que nascemos muito velhos? Que nos tornamos mais jovens com a idade?

– Alguns vão dizer que é uma desculpa boa e bela para não enfrentar a realidade, mas, sim, acho que, se fizermos tudo direito, ficamos mais jovens. Pense em uma criança de 3 anos, em como ela dirige o carrinho de brinquedo no parque de diversões, como segura o volante de forma desajeitada, as costas tensas e um pouco recuadas por causa do medo. Agora olhem o homem de 85 anos dirigindo seu Ape de três rodas ladeira acima, na cidade. Ele segura o volante da mesma forma desajeitada, as costas igualmente tensas, recuadas de medo. Os muito jovens e os muito velhos parecem reagir à vida com o mesmo tipo de euforia e medo. São aqueles anos intermediários, que vêm depois da infância e antes da velhice, que nos confundem. São os anos brutais.

– Então não estão apenas jogando cartas, esperando a morte?

– Talvez estejam. Pode ser que estejam esperando para nascer. Ou esperando nada mais que o jantar. Você faz muitas perguntas. Tudo o que sei é que esses homens e seus pais, antes deles, estão aqui há tanto tempo quanto eu. O *rustico* de minha mãe sempre foi a “prefeitura”/sala de jogos/clubes aqui nestas colinas. Nos domingos, durante o verão, cada família trazia o almoço e todos nós comíamos juntos sob as castanheiras. Por isso, quando comecei a falar sobre reformar o lugar e montar uma cozinha de verdade, causei algum mal-estar entre os vizinhos. *Por que ela vai mudar uma coisa que já é boa, que tem sido boa durante tantos anos? E com a idade dela*, diziam. Mas enganei a todos eles. Fiz melhorias sem mudar o que havia de melhor no lugar. E todos me ajudaram. As

esposas também. Famílias inteiras fizeram o novo telhado. Alguns até trouxeram telhas velhas que tinham sido retiradas de um lugar ou de outro. Se você olhar com atenção, vai ver que o telhado é composto por peças de diferentes tamanhos e cores, mas gosto que seja assim. Foi a mesma coisa com os pisos. Achei que ia deixá-los planos, mas não, quiseram que ficassem tortos e assim fizeram. As paredes, no entanto, são mais retas e construíram um pequeno apartamento para mim lá em cima, para que uma de minhas irmãs, sua filha e os filhos da filha dela e suas esposas e filhos possam morar em minha casa na cidade.

Miranda precisa falar. Como as mulheres que acabaram de dar à luz precisam falar, penso enquanto a olho, com sua coroa de toalha de cozinha desmoronada na mesa, o rosto rosado de triunfo.

– Sabe, minha mãe e eu costumávamos falar sobre fazer algo parecido com isso, mas nunca conseguimos. Achei que era melhor fazê-lo antes que fosse tarde demais. Quer dizer, *quando*, se não agora? – Ela ri e todos os sinos da igreja soam de novo. – Gostaria de olhar a cozinha?

Fernando diz que vai ficar sentado perto da lareira e esperar.

– Vá em frente, querida. Vá ver a cozinha. – Ele cruza os dedos por trás das costas de Miranda. Joga-me um beijo.



– Está tudo combinado e *ela está tão feliz* – quase grito para Fernando, em inglês, enquanto ele está sentado olhando os rapazes da *briscola*.

– *Piano, piano*. Eles estão concentrados – avisa-me. – Espere até sairmos.

– Paguei a conta. Deixei 30 mil libras.

– O que você quer dizer com *deixou* 30 mil libras. Foi o bastante?

Chegamos ao carro e entramos. Fernando acende um cigarro. Peço um também: minha advertência de que estou a ponto de dizer

algo difícil. Ele põe o seu cigarro entre meus lábios. Acende outro. Olha-me com atenção.

– Quando perguntei a Miranda sobre a conta, ela me disse que não queria se incomodar com isso. Disse que abriu o lugar não como uma *osteria*, mas como um *circolo*. As pessoas devem se “inscrever”, sabe, como se fosse um clube. Pagam uma taxa anual. Mas ela diz que é uma bobagem e que vai ignorar essa parte do regulamento. De todo modo, ela mencionou que o jantar custa 15 mil liras. O jantar completo, com vinho, água, antipasto, *primi piatti*, *secondi piatti*, queijo. Tudo. Mas se as pessoas jantam aqui todas as noites, deixam um pouco menos. Se comerem só a massa, deixam ainda menos. Se não tiverem dinheiro, bem, podem comer de qualquer maneira. Porque quando tiverem dinheiro, vão compensar. Diz que algumas pessoas vêm apenas para beber vinho, comer *bruschette* e algumas fatias de *prosciutto*. Diz que as pessoas precisam ficar juntas tanto quanto precisam comer. Parece familiar para você?

– Sim, parece familiar. – Ele fala isso com um traço de má vontade, com uma voz uma oitava acima do normal. Minha exuberância cansa meu marido, quando ele não é a causa dela.

– E arranjei um emprego, Fernando.

– O que isso quer dizer? – Ele está mais alerta agora.

– Bem, não é um emprego de verdade, mas, como retribuição por Miranda me deixar usar sua cozinha, depois que ela terminar de servir o jantar, vou fazer a limpeza final. Deixar as coisas prontas para quando ela descer pela manhã. Diz que posso começar a trabalhar por volta das nove da noite, mais ou menos. No final das contas, vou ficar aqui umas três horas. Devo terminar perto da meia-noite. Só duas vezes por semana. Segundo ela, isso vai dar uma folga a seus sobrinhos. Também parece curiosa para provar o que eu cozinhar. Vamos fazer uma espécie de almoço com os pratos testados, no dia seguinte. Você, eu, Miranda e quem mais aparecer para arrumar as coisas para a noite. Assim que você tiver a oportunidade de pensar no assunto, tenho certeza de que vai concordar que é uma coisa boa. Vou ter uma cozinha. Miranda vai ganhar uma ajuda extra e todos vamos nos divertir. – Falo

apressadamente, animada, tentando fazer com que seus olhos permaneçam nos meus, mas não consigo. Em vez disso, ele olha para o alto e para minha esquerda. Pela janela e para a Lua.

– Imagino que podemos tentar, mas por que você não pode fazer seu trabalho de manhã cedo, antes que ela comece a cozinhar? Se ela não prepara o almoço, provavelmente não começa a usar a cozinha antes do meio-dia. Talvez até mais tarde. Você explorou essa possibilidade com ela? – O que ele não diz é que está constrangido porque sua esposa vai trabalhar como empregada na cozinha.

– Não. Quando disse a ela aquilo de que *eu* precisava, ela me disse quais eram as necessidades *dela*. Ou, imagino, aquilo que *gostaria*. Não me pareceu adequado fazer uma contraproposta. Além do mais, não é um acordo para sempre. Posso terminar as receitas do livro em 10 ou 12 sessões. Seis semanas. A essa altura, talvez outro plano tenha surgido e eu possa continuar a usar a cozinha. Aí, posso voltar a entrar em contato com os editores das revistas. Mas o que importa agora é que tenho um lugar onde posso trabalhar. Cumprir o novo prazo para o livro.

– Concordo, mas ter que trabalhar até a meia-noite...

– Escute, ela disse que os jogos de cartas duram até mais ou menos essa hora, que é quando ela desce para mandá-los para casa e apagar as luzes. Não é como se eu fosse ficar ali completamente sozinha. Você também vai estar lá, não vai? Pode escolher entre se juntar aos rapazes da *briscola* ou me ajudar. Ou pode fazer as duas coisas. Você fica ótimo com dentes roxos. E quase se tornou um Norcino com sua faca.

Vejo que ele não considera um elogio minha referência ao fato de ele ser um açougueiro de porcos, mas diz:

– *Va bene*. Não é o que eu esperava, mas acho que é bom, na medida do possível.

Então ele fica em silêncio. E eu também. Nós dois estamos deixando as peças desta noite caírem livremente, colidirem e se acomodarem em alguma forma.

– Isso, vamos trabalhar no turno das nove à meia-noite em uma cozinha de uma cabana reformada ao lado de um campo de trigo, diante de um pasto, às margens de um bosque de pinheiros no próspero vilarejo de Buon Respiro. É, é exatamente o que vamos fazer – diz ele, dirigindo-se mais à Lua do que a mim.

## No fundo, todos eles têm algo de paspalhão, Chou

No restaurante de Miranda há uma casa de defumação. Pelo menos, era para isso que a estreita construção de madeira nos fundos do *rustico* era usada em seu tempo. No entanto, ela acha que já foi uma capela campestre, um lugar aonde os agricultores e os pastores iam pela manhã ou à noite, para rezar, acender uma vela, ofertar um buquê de flores silvestres ou alguns talos de trigo novo. De certa forma, quando me sento lá dentro, prendendo maçãs em um fio, ainda me parece uma espécie de igreja. Está chegando o Natal e Miranda quer decorar o local com guirlandas de maçãs secas. Como Barlozzo levou Fernando para caçar faisões perto de Collazzone, vim passar o dia aqui. Está quente na casa de defumação, embora haja apenas montinhos de brasas cintilantes dentro da grande e funda lareira cavada no chão. O homem que cuida do fogo está atrasado hoje. Sim, podia muito bem ser uma igreja, com todas as postas de animais sacrificados penduradas nas vigas, a fumaça da madeira as envolvendo. Outro tipo de incenso. Espirais dela saem pela chaminé, uma porção para os deuses. Estou aqui sentada num banco, passando fio de açougueiro pelas maçãs que furo com uma agulha lisa de madeira, fazendo nós triplos entre cada fruta. Um cesto delas. Penduro-as sobre a porta e as janelas compridas diante da casa, enfeitando-as, enquanto Miranda está lá dentro abrindo massa para a noite. Nosso trabalho em conjunto tem funcionado bem nas últimas semanas. Começamos a dizer para a outra como lamentávamos que ele fosse acabar até que passamos a

dizer: *Não precisa acabar. Vamos fazer mais coisas juntas.* Existe um bom sentimento entre nós, uma improvável dupla de mulheres – uma deusa local e uma forasteira – que acha fácil rir juntas e, às vezes, ficar em silêncio na companhia uma da outra. E como aprendi com Florì, não pergunto por que ou como.

Em algum momento, a riqueza da amizade de Miranda engoliu minha condição miserável de exilada no alto da rocha. Avançou tão depressa que ultimamente mal reparo na reserva dos *orvietani*. E quando o faço, compreendo que estão apenas sendo eles mesmos, como eu. Dias e noites passados em Buon Respiro trazem nova perspectiva para a vida na cidade. De uma forma estranha e ao mesmo tempo não tão estranha assim, reparo em como passei a me sentir em casa, até mesmo depositando algum parco afeto nos frisos antibióticos de Via Postierla. E já não acordo mais me perguntando se esse vai ser o dia em que as obras no Palazzo Ubaldini começarão. Quando, e se, penso nisso, é como pensar no Natal. Mais cedo ou mais tarde, vai acontecer. O santuário de uma pessoa, se é real, vai junto com ela para onde ela for. Pode até subir a Orvieto. Com certeza Miranda me devolveu as pedras. A panaceia de trabalho foi parte da cura. Mas Miranda-dos-Seios-Fartos também foi. Ela e suas histórias.

Retirando o jaleco e o avental, ajustando as costuras retesadas do vestido, ostentando os estonteantes seios morenos como a mais bela ave do quintal, ela se senta à grande mesa de mármore da cozinha quando sua noite de trabalho está encerrada e a minha, apenas começando. Com um copinho de uísque ou um bule de chá de funcho a seu lado, começa a desfiar alguma história. Um dia, ela conta sobre as jarras de lágrimas etruscas.

– Todas tinham uma, homens, mulheres e crianças. Pode vê-las no museu Faina, na cidade, mas são assim – diz ela, levantando-se para pegar um vaso de terracota com forma de ampola contendo um único botão de rosa seco, que fica na prateleira, diante de um pequeno retrato da mãe numa moldura de prata. – Quando um etrusco chorava, segurava o vaso abaixo do olho, recolhendo as lágrimas. Acreditavam que elas saíam da alma, que era o

derretimento da alma, assim, perder lágrimas era a mesma coisa que perder a própria alma. Então, esmagavam pétalas de violetas ou de rosas e perfumavam as lágrimas, faziam uma espécie de essência e usavam a poção para ungir as pessoas amadas. Dessa forma, abriam mão de suas almas por amor.

Não consigo deixar de pensar que poderia ter usado um recipiente um pouco maior do que aquela jarrinha minúscula em algumas ocasiões da minha vida. Uma ânfora de 20 litros me teria sido útil. Também me faz imaginar onde foi parar toda aquela minha alma derretida. Respingou em assentos de couro rasgado de trens, nos rostos de meus filhos, sobre lenços de cetim e camisas de seda, nas pontas de minhas sapatilhas de dança. Em lenços que, em geral, não me pertenciam.

Numa noite de inverno, depois de acabar meu trabalho e antes de lavar a cozinha, decido deixar um pão crescendo até o amanhecer. Quero preparar uma massa simples de milho na grande tigela de manchinhas marrons que vi na despensa. Cobri-la com meu avental, deixar um bilhete para que Miranda a amasse e asse quando descer pela manhã. Acho que ela gostaria disso. Inspirei-me em seu estoque de farinha de milho grossa, moída na pedra, ingrediente que ela usa para fazer aquela polenta que precisa ser mexida sempre no sentido horário, enquanto ganha ponto e chia em fogo baixo, até que a vareta, a colher ou o cabo de vassoura usado para mexê-la fique ereto bem no meio da pasta. Espessa como mingau de aveia dormido. Ela guarda essa farinha de milho em uma bojuda jarra de terracota tampada com uma cortiça, para garantir que fique a salvo de criaturas minúsculas, com asas ou patinhas. Tenho um pouco da minha farinha para fazer pão e algumas pitadas de fermento de padeiro que sobraram de experiências anteriores com o *sfincioni* siciliano, uma espécie de *focaccia* de cebola. E assim começo. Lavo a poeira da velha tigela e a seco. Dissolvo o fermento em água quase morna com uma pitada de açúcar. Mergulho um prato de sopa branco na jarra de farinha de milho e, depois, em meu saco de farinha para pão. Sal marinho, dois fios de azeite. Mais água. Uma interpretação em voz baixa de "You Do Something to

Me". Sob as luzes das velas e do fogo, na cozinha de minha amiga, faço pão de milho. Para Miranda. Em meu bilhete, desenho uma versão primitiva de um pão com topete, forma que aprendi há muitos anos com um padeiro francês, em Biarritz. Escrevo todos os detalhes de minha história com esse tipo de pão em particular. Bem como sobre o padeiro francês. E quando Fernando e eu chegamos na noite seguinte e atravessamos a sala de jantar, vemos pessoas partindo pedaços de pão dourado de belas esferas que se encontram em cada mesa. Belas esferas topetudas. Quando passo por um senhor, ele me diz:

– Este pão americano é bom, *signora*.

Agradeço muito e não ousou lhe contar sobre pão de forma.

– Então, qual é o pão que você vai fazer hoje à noite, Chou? – pergunta Miranda, ao me cumprimentar, abrindo seu sorriso de deusa.

E foi assim que me tornei a *fornarina* oficial, a padeira, do restaurante de Miranda. Mais tarde, nos sentamos e calculamos os custos do pão caseiro, comparando-os com o custo de comprá-lo pronto. Se eu não exagerasse e pedisse ervas que precisassem ser compradas em vez de simplesmente colhidas, ou farinhas como centeio e trigo integral, que teríamos que encomendar de um fornecedor, se eu me contentasse em fazer apenas alguns pães básicos, não apenas conseguiríamos ficar dentro do orçamento, como até economizar um pouquinho. Mas Miranda disse que o que mais lhe agradava da ideia de ter sua própria *fornarina* era o fato de que o *rustico* teria o mesmo perfume dos tempos em que sua mãe, suas tias e irmãs mais velhas faziam pão nas manhãs de sábado, durante o verão. Era disso que ela mais gostava. A velha tigela com manchinhas marrons, aquela que encontrei na despensa, é a mesma que sua mãe usava para fazer pão. Quando Miranda desceu de manhã e a viu sobre a mesa de mármore, olhou sob o avental e espiou a massa crescida e perfumada, como se fosse o primeiro perfume do mundo, ela disse que podia sentir o sorriso da mãe.

Agora que os testes com as receitas terminaram, Miranda disse que, se eu preferisse, podia deixar o pão crescer de manhã. Mas me

habituei ao turno da noite e lhe disse que gostaria de continuar vindo quando ela encerrasse as atividades da noite. Concordamos em todos os pontos, mesmo assim, eu percebia que alguma coisa incomodava Miranda. Ela se preocupava com minha compensação, especialmente por saber que eu não estava nem um pouco preocupada com isso. Eu a compreendia o bastante para deixar que se atormentasse o quanto quisesse. Nesse meio-tempo, vistoriei suas assadeiras, avaliando formas e tamanhos. Coloquei algumas cascas de uva para fermentar na parte de trás do fogão, para fazer uma *biga*, um fermento, com levedura natural. De uma pilha que Fernando encontrou na adega, arranjei tijolos em quantidade suficiente para revestir o forno.

– Devo fazer chá? – pergunto para Miranda, ainda atormentada, mas ela balança a cabeça negativamente e pede que eu me sente junto dela.

– Proponho que minha *fornarina* e seu marido jantem em minha casa todas as noites. Não tenho dinheiro para pagá-la, Chou, mas, se você e Fernando se tornarem meus convidados da noite, tudo parecerá mais justo – diz ela.

– Por que não fazemos um acordo um pouco mais flexível? Saberemos que somos bem-vindos e às vezes estaremos aqui. Mas outras vezes talvez estejamos em outro lugar. Acho que vai ser melhor assim.

Em algumas noites, enquanto deixo o pão crescer, ela puxa uma cadeira, se aproxima da mesa e diz que vai ficar comigo por um minuto, para recuperar o fôlego. Mas, na maioria das vezes, ela fica, me observa, conversa sobre o que vai preparar no dia seguinte.

– Quando o Palazzo Ubaldini finalmente ficar pronto, a primeira coisa que quero fazer é um jantar. Não, não é apenas um jantar. Está mais para um banquete. Isso mesmo, um banquete do qual todo mundo se lembrará – digo-lhe, com as mãos voando na farinha.

– Quem é todo mundo?

– Ainda não sei. Ao que parece, vou ter muito tempo para pensar no assunto. Mas você estará lá, Barlozzo também e, bem, não sei

quem mais. Pessoas da cidade, pessoas que conheci aqui.

Ela dá aquela risada que lembra um sino de igreja, como se eu houvesse acabado de lhe contar uma boa piada.

– Você não pode colocar as pessoas daqui na mesma mesa que as da cidade. Simplesmente não pode. Ninguém ficaria à vontade. Ninguém concordaria com uma coisa dessas. Não é que a gente não se conheça nem goste um do outro, de vez em quando. Mas não se senta à mesma mesa. Exceto, talvez, nas feiras. Mesmo assim, nunca é planejado ou desejado. É algo que simplesmente *acontece* e é tolerado. Trabalhei para tanta gente na cidade, cozinhando sua comida, limpando o chão, lavando suas roupas íntimas, e cada uma delas se relaciona com outras 500. Você precisaria ir muito longe para encontrar alguém que não me conheça como Miranda, a empregada. E nenhuma dessas pessoas vai à mesma festa que eu. Nenhuma delas vai se sentar ao meu lado numa mesa de jantar. A não ser Tilde.

– Quem é Tilde?

– Apesar de você não conhecê-la pelo nome, provavelmente já a viu centenas de vezes. Ela vai aparecer para o jantar uma noite dessas e eu apresentarei vocês duas. Trabalhei para ela há milhões de anos. É a única pessoa que conheço que se mistura tão bem conosco aqui quanto com as pessoas lá em cima, na rocha. A verdade é que ela é muito sozinha. Você vai ser apresentada a Tilde. E, quem sabe?, talvez ela seja uma candidata a convidada para seu banquete. – Miranda propõe isso com um brilho de sarcasmo no olhar.

– Você está tentando dizer que ela não discrimina suas companhias para jantar?

– De forma alguma, especialmente porque gosta de jantar aqui, comigo. Eu diria que Tilde é irreverente. Até mesmo insolente. Ela sabe como ter prazer e é o que faz. Foi o que sempre fez, pelo que sei. Tilde conquistou seus títulos e seus direitos e você, meu amor, ainda não. Ainda não entende como as coisas são por aqui, Chou.

– Você vai me falar de Tilde?

– Não, não vou. Tenha paciência. A única coisa que vou lhe dizer é que se trata de uma criatura fascinante. E agora vamos decidir o menu desse banquete mítico.

Seja lá quem for, já gosto de Tilde. *Irreverente, insolente, fascinante.*

Miranda tagarela sobre pratos tradicionais.

– Se for na primavera, você precisa fazer *coratella*, intestinos de cordeiro assados com tomate e alho novo, e um belo prato de *puntarelle*, folhas selvagens, que vou colher para você na colina atrás da casa de defumação. Fervidas, reluzentes com molho de anchovas. *Scottadita*, minúsculas costelinhas e costeletas de bezerro grelhadas sobre fogo alto de vinhas. Cordeiro selado no *coccio*, com manteiga e cebola, deixado sobre as brasas durante a noite.

– Mas de quem é esse banquete? *Eu* vou decidir o que servir.

– O que vai levar a sua mesa *fictícia*. Com convidados feitos de palha que jantam vapor. Ah, você é uma pessoa engraçada, Chou. Pode cortar um pedaço de queijo para eu levar para a cama?



– O que fez você decidir montar este *circolo*? Quero dizer, a esta altura da vida?

Estamos em nossas posições habituais na cozinha: eu com a farinha, Miranda sentada, batendo em cabeças e cabeças de alho púrpura com o lado de um cutelo, raspando os dentes esmagados para o interior de um jarro de cinco litros de *olio nuovo*, azeite recém-prensado, no qual já colocou folhas de sálvia picadas, sementes torradas e flores secas de funcho-silvestre, folhas de alecrim picadas praticamente até virarem pó e um punhado de pimentas trituradas, bem picantes. Quando estiver concluída, essa poção será colocada no escuro da despensa por mais ou menos uma semana, sacudida com força todas as vezes que ela entrar ali para pegar alguma coisa. Ela chama isso de *violenza* e a usa para saltar verduras e besuntar batatas antes de jogá-las na assadeira. Também

a usa para massagear com violência lombos de porco, peitos e coxas das galinhas gordas que ela mesma cria e para salpicar com ela a carne e a vitela na brasa, logo antes de levá-las à mesa. “Serve para tudo, menos para cordeiro, aves silvestres e para as dores e sofrimentos da maioria dos homens. Embora eu tenha, mais de uma vez, esfregado-a em um corte ou arranhão, desinfetando a ferida melhor do que o álcool puro faria e deixando um perfume mais agradável no paciente”, Miranda costuma dizer.

– Você está tentando dizer *na minha idade*? – pergunta-me ela, rindo e batendo com o cutelo. – Com certeza não foi para ganhar dinheiro. Acho que eu queria encerrar a ótima vida que tive com um agradecimento.

Ela disse que não queria trabalhar como empregada até não conseguir mais carregar o balde e o esfregão. Queria acabar com isso antes que fosse obrigada a fazê-lo.

– Queria poder começar esta última parte de minha vida enquanto ainda tenho forças.

Talvez ela tenha mais força agora do que há muito tempo.

– Só preciso pagar os impostos e a manutenção do lugar. No que diz respeito a *posses*, tenho o bastante. É o suficiente para dormir e me sentar, o suficiente para guardar todas as outras coisas que tenho. Gostaria de um vestido novo duas vezes por ano, um da feira e outro comprado em loja. E sapatos novos também, se possível. Fazer o cabelo de vez em quando. Ir ao dentista. Mas tudo o mais está aqui.

– Você já pensou em se casar de novo?

– Claro que sim. Sempre que vejo Luca ou Orfeo penso nisso. Principalmente Luca. Ou o homem que traz vinho de Baschi, ou mesmo quando olho para alguns daqueles viúvos tolos que jogam baralho aí. Às vezes penso no assunto quando Guerrino, o lenhador, está lá fora empilhando as toras. E volto a pensar quando ele entra, se senta no bar, bebe uma taça de vinho; e também depois que ele se vai e deixa em seu rastro aquele cheiro fresco de madeira nova. Mais do que em casamento, penso em homens. Isso a surpreende? A idade tem relativamente pouco a ver com a libido. Isso é um

segredo entre nós, os mais velhos. Ninguém fala conosco sobre sensualidade ou desejo. E se formos suficientemente audaciosos para nos casar, o ato é associado a uma estupidez latente, à conveniência ou a motivos econômicos. À necessidade que se tem de outra pessoa para carregar peso e providenciar coisas. Os filhos costumam achar que um casamento tardio é um desrespeito a eles, pois o novo parceiro pode prejudicar suas merecidas heranças. Ninguém pensa que a união de dois velhos pode ser algo puramente intuitivo ou inspirado. Nossos fogos podem estar aplacados, mas nem sempre se consumiram.

Ela faz uma breve pausa.

– É triste, não é, Chou, como a idade cronológica se torna uma espécie de identificação em determinado momento? – pergunta ela.  
– Como estabelece novas regras e define comportamentos aceitáveis. É como voltar à adolescência. *Você é jovem demais para fazer isso, imatura demais para fazer aquilo.* Para as pessoas que passaram dos 70 ou dos 80, os adjetivos mudam. *Você não está um pouquinho velha para pensar nisso? Por que você não relaxa e aproveita, em vez de se comportar como uma louca? Aqui, deixe que eu mudo o canal para você.* As pessoas querem que nossas vidas terminem antes que isso realmente aconteça. Ah, não digo que desejam nossa morte, mas não querem que demos trabalho. Querem que sejamos bons, tranquilos e generosos. Querem que tiremos um cochilo de tarde e nos deitemos cedo à noite, como querem que os bebês façam. Sempre tentando fazer com que alguém fique quieto. Por que todo mundo para de conversar com os velhos? Conversas de verdade, não apenas sobre glucosamina e pudim de arroz. Estão convencidos de que não conseguimos ouvir nada além dos rumores do passado, nem ver além da luz da televisão, quando o tempo inteiro vemos tudo. *Noi vecchi vediamo la bufala tra la neve.* Nós, velhos, vemos a búfala na neve.

Na Itália, os búfalos são brancos. Brancos como a neve.

– Perdão, Chou, me desviei da sua pergunta. Tudo o que você me perguntou era se eu pensava em me casar de novo e a verdade é que penso, sim. Mas a verdade maior é que jamais o faria.

– Mas por quê?  
– Não sei. É tarde demais ou não é tarde o suficiente.  
– Mas quem, entre todos os homens que conhece, você escolheria?

– Nenhum deles. Tive um bom casamento. Meu marido era um grande homem, delicado como um filhote de cervo. Trabalhava, ria, dormia, comia e bebia com a euforia de um homem apaixonado e, ao mesmo tempo, me segurava como se eu fosse uma boneca de porcelana. Ou pelo menos era o que eu pensava que ele fazia. E na maior parte do tempo, ainda acredito nisso.

Estou perdida. Espero que ela me mostre o caminho.

– Sabe, a morte de Nilo foi como dois golpes de espada. Como pôde um homem daqueles, grande e doce, sair de manhã, beijando meus lábios com o bigode sujo de café, dizendo-me que me amava, como sempre fazia, e não voltar mais? Como é possível que estivesse empilhando tijolos, colocando-os em uma esteira para serem contados, embalados, prontos para serem enviados, sem parar de conversar com o homem que trabalhava ao seu lado e aí, no intervalo em que esse homem levou para se virar e falar com a pessoa ao lado *dele* e virar-se de volta para Nilo, ele já ter morrido. Caído bem no lugar onde, dois minutos antes, ria. Esse foi o primeiro golpe. O segundo veio depois da missa do funeral.

Miranda para e toma fôlego.

– Eu estava ali na igreja, cercada por minhas irmãs, quando aquela criança, um menino pequeno e magro, com a pele tão branca que dava para ver as veias e olhos tão grandes como buracos escuros abertos em um lençol, se aproximou de mim e me prendeu como se eu fosse um prisioneiro. Da ponta dos pés aos olhos. E naquele momento, as sensações vagas da manhã e outras bem mais antigas se espatifaram como vidro. Gelo despencando de uma montanha com rapidez e força, entrando em uma ravina, e eu soube antes que ele me dissesse. Ali de pé, sério como Abraão, eu sabia que era verdade antes mesmo que ele dissesse: "*Sono figlio di Nilo. Sou filho de Nilo.*" Acho que o garoto não esperava que eu falasse, nem desejava isso. Tinha vindo dar sua própria declaração. Dizê-la

em voz alta, para sentir-se real. Compreendi no primeiro momento. Sim, foi a primeira coisa que compreendi – diz ela, como se estivesse compreendendo tudo de novo. – E atrás dele, não muito atrás, havia uma garota. Olhei para ela por cima da cabeça do garoto. “*Io sono l'altra*. Sou a outra.” A princípio, achei que estava querendo dizer que era outra filha, pois também era pequena e delicada. E tão jovem. De pele branca, ruiva, exatamente como o menino. Mas, na verdade, queria dizer que era a outra mulher. A outra esposa. Seu olhar deixou isso claro. Apesar de eu tentar que seus olhos se desviassem dos meus, ela os manteve ali até ter certeza de que eu havia entendido. Essa interação entre nós três foi tão discreta, feita e recebida de uma forma tão contida, tão desprovida de qualquer coisa parecida com amargura e crueldade, que parecia mais como alguma coisa difícil que precisasse ser dita e depois mantida no seio de uma família amorosa. O que, de certa forma, acho que nós éramos mesmo. Então, como fantasmas, o garoto e a mãe sumiram em meio à multidão, tão rapidamente e sem deixar vestígios de terem estado ali que comecei a achar que os havia imaginado. Não apenas ali na igreja, mas muito tempo antes disso. Com certeza, é o que tenho feito desde então. Às vezes, acho que os vejo, mesmo agora, 20 anos depois. Os dois, como eram naquela manhã, sem que minhas fantasias compensem a passagem do tempo. Ele ainda tem uns 10 anos e ela não é muito mais do que uma menina. Mas quando me aproximo, nunca são eles, é claro. Não importa quanto eu deseje que sejam, nunca são.

Ela para por um instante, antes de retomar:

– Ah, Nilo tinha me dado todos os sinais. Fez tudo o que podia, a não ser se sentar comigo e me contar diretamente. Todas as vezes que ficou fora, sem nunca inventar mentiras sobre sua ausência, sem nunca se desculpar, dizendo apenas que tinha “coisas a fazer em Acquapendente”. É a cidade onde ele foi criado, onde trabalhou por muitos anos e onde a maioria de seus velhos amigos morava. Acquapendente ainda era o lugar aonde ia quando precisava se confessar. Deixou-me livre para questionar as lacunas que deixava,

para perguntar. Nunca fiz nada disso. Ainda não tenho certeza, mas acho que eu *sabia*. Você não acha que a gente sempre sabe?

– Acho que sempre sabemos. E acho que sempre dizemos. Cada um a sua maneira.

Sim, a nossa maneira. O que não digo a Miranda é que, como raça, também temos um grande talento para os disfarces. Cada um de nós é um segredo para o outro. Cuidado com as pessoas simples, que raramente são simples mesmo. Para a maioria de nós, é um requinte disfarçar. Um amante, uma conta bancária, um pensamento recorrente e fugidio, uma única tarde em uma mesa de vime branca entre figos langorosos e oscilantes, como seios leitosos. Outra saia preta. Às vezes, acho que a mentira inebria mais do que o motivo que dá origem a ela. É parte da condição humana.

– Apesar de todo o meu vigor, Chou, tenho um espírito frágil e ninguém compreendia isso melhor do que Nilo. Seu pecado foi a omissão, e não a mentira. Ele era apenas “maculado”. A maioria de nós é, você sabe. Sempre tive cautela com quem alega não ter pecados, o que considero sinal de um coração falso ou de pura idiotice. Fiz as pazes com Nilo, mas o que ainda não entendo é por que o menino e a mãe fugiram. Dias depois do enterro, quando fui a Acquapendente para tentar encontrá-los, já haviam partido. Naturalmente, as pessoas com quem conversei os identificaram pela minha descrição. Acho que também sabiam das circunstâncias. Mas se alguém sabia para onde foram, não falou. Se o menino e a mãe quisessem que eu os encontrasse, teriam deixado pistas. Se quisessem alguma coisa de mim, nunca teriam partido.

– Você nunca mais teve notícias deles em todos esses anos?

– Nem uma palavra. E lamento isso mais do que posso lhe dizer. Em vez de ficar aliviada com o sumiço deles, passei a sentir essa perda como se fosse um terceiro golpe de espada. Outro tipo de traição. Queria conhecer o menino. Ajudá-lo, se pudesse. Dizer-lhe coisas maravilhosas sobre o pai. Procurar nele os traços de Nilo e elogiá-los. Queria ajudá-la também. Não acho que tivessem parentes, pelo menos foi o que as pessoas de Acquapendente me contaram. Eu os imaginei levando tantos tipos de vida diferentes,

Chou. Houve tempos em que mal conseguia ficar de pé, de tanto que me preocupava com eles. Como se eu fosse a mãe. A mãe dos dois. É a coisa mais estranha.

Não é tão estranho assim para uma deusa, eu acho. Ela fica em silêncio, mas não está tranquila. Prepara-se para falar mais.

– Sabíamos que eu era estéril antes de nos casarmos e Nilo parecia conformado com isso. Mas ele tinha 30 anos na época e, quando chegou aos 40, talvez a vontade de se tornar pai, a necessidade de ter um filho, ou outro tipo de desejo tenha ganhado força. Ou talvez ele simplesmente tenha se apaixonado por *ela*. Talvez seja simples assim. O amor é feito como uma pérola. Uma camada de sofrimento sobre outra. Não acho que a facilidade seja a parte bonita do amor. É por isso que não me arrependo de ter amado Nilo. Acho que o desespero brota do arrependimento e o desespero nunca fez nada de bom por ninguém. Em vez de me sentir enganada, com o passar do tempo comecei a pensar que tinha conseguido tudo o que havia pedido de Nilo, na primeira vez que ele me beijou. Aquele desejo, a sensação de que se pode rastejar e morrer enroscada no interior de outra pessoa. Você pode perceber o amor por um único beijo. Tenho certeza. Mas também tenho certeza de que não podemos saber que prazeres vão se voltar contra nós, virar dor. Quando você bota essa verdade no bolso, os próprios prazeres, até o menor deles, parecem completos, perfeitos. Inteiros. Desligados até mesmo do momento seguinte. Não podemos saber o que nos vai fazer felizes depois. Ou o que vamos lamentar. Ou do que vamos nos lembrar de trás para a frente ou invertido. Se formos espertos, esqueceremos. Só aquilo que deve ser esquecido, claro. Saber o que esquecer é tão importante quanto saber o que lembrar. É o mesmo ritmo de colher trigo. Saber o que guardar e o que rejeitar. Há uma grande delicadeza nisso, Chou. Às vezes as pessoas insistem em misturar o joio com o trigo, fervendo tudo junto, mas tudo o que conseguem é um mingau que gruda na garganta. Mas como acontece com qualquer ferida nova no corpo, a morte de Nilo e a verdade me deixaram desprotegida. E, aproveitando-se do meu estado vacilante, o medo tomou conta. Veio

para ficar. Fui e sou vitoriosa contra o desespero, Chou, mas o medo ainda está comigo. Escondo-o com meus saracoteios e minhas piadas. E agora quando cozinho. Mas é o medo, mais do que qualquer outra coisa, que me impede de me tornar esposa de outro homem. Por isso, a resposta é que não escolheria nenhum deles.

Então ela me olha pela primeira vez e vejo que está bem. Falar sobre sentimentos faz com que eles cresçam. Torna-os melhores ou piores e, com certeza, Miranda saiu dessa conversa mais serena. Sente-se melhor por ter me contado a história. Está até rindo agora, uma risada suave e perversa.

– Além do mais – diz –, no fundo, todos eles têm algo de paspalhão, Chou. Todos eles. Venha aqui e me abrace, Chou. Abrace-me e depois corte mais um pedaço de queijo para mim.



Já são dez e meia agora, talvez mais perto das 11, e Miranda acabou de ir para a cama. Como fiquei muito quieta enquanto ela falava, ainda preciso preparar o pão. Fernando saiu para buscar lenha, para deixar o fogo de amanhã preparado. Os rapazes da *briscola* não param de berrar chamando por ele:

– Fernando, venha para cá, por favor, e jogue no lugar de Erichetto porque ele está roubando.

– Fernando, precisamos muito de um juiz. Você pode nos ajudar, por favor?

Ele faz isso e volta a haver um silêncio satisfeito na sala de carteados. Quando ele volta e se senta comigo, pergunto-lhe:

– Do que vocês, os homens, tanto falam ali?

– Nada de mais. Zombarias e gracejos. Quando falam, é principalmente sobre o clima, como está, como foi, como costumava ser. Como nunca vai voltar a ser. O clima consome muito tempo das conversas dos homens. Imagino que não ocupe tempo quase nenhum das conversas de mulheres.

– Não, não se fala nada sobre clima.

– Alguns dos homens falam sobre coisas que fizeram quando eram jovens. Histórias universais sobre caça, pesca e amadurecimento. O peixe que escapou. Aquele maior ainda que escapou do pai dele.

– Acho que os homens são iguais em todos os lugares. Quero dizer, do mesmo jeito que as mulheres são iguais. Os homens falam de uma forma abstrata, raramente vão além da superfície das restrições que eles próprios se impuseram. Dançam em torno das coisas difíceis como se fossem uma espécie de água-viva. Preferem rolar sobre uma cama de espinhos a falar de suas emoções. Usam palavras e expressões para substituir sentimentos como amor, dor, medo, como se estivessem falando em código. Sim, acho que é isso o que os homens fazem na maioria das vezes.

– Nunca usei palavras substitutas. Apenas fiquei quieto. Até conhecer você.

– Mesmo depois disso, você continuou quieto por um tempo.

– Eu sei.

– Fernandino, precisamos de você aqui outra vez.

Ele volta para os rapazes da *briscola* e começo a sovar o pão, batendo a massa no mármore frio da mesa, pensando na história de Miranda, na minha, em como somos mais parecidas do que diferentes. A verdade sempre me espanta. Úmbria. Dakota do Sul. Ucrânia. Doze minutos de movimento lento e ritmado no silêncio noturno da cozinha. Momentos passados com farinha, água e os esporos das cascas de uvas. Um punhado de sal. A beleza rachada e lascada da tigela da mãe de Miranda. O ar úmido e escuro esgueira-se pela porta aberta. Uma brisa áspera agita a chama da vela, que é minha única luz. Ouço a massa batendo contra o mármore e penso em quantas coisas lindas da vida possuem a mesma cadência. O balançar de um berço. Um bebê faminto que mama, os rangidos das molas da cama de amantes. Os estalos das contas de um rosário. Pergunto-me se algumas gotas de uma alma que se derrete não são o ingrediente que produz um pão realmente bom. Acho que deve ser.

## Preferi uma valsa com uma beldade a uma vida inteira com uma mulher menos rara

O inverno benevolente se rende cedo e, assim, quando fevereiro chega, as árvores florescem. O capim brota e as mulheres, com lenços emoldurando as faces avermelhadas, com maçãs do rosto proeminentes, usam suéteres sob os aventais e se curvam nas colinas e campinas perto da casa de Miranda, cavando, raspando e puxando brotos selvagens pela raiz. Amarram pequenos ramalhetes de talos verde-escuros com barbante que cortam com a faca e carregam pequenos fardos – um estoque de esmeraldas – dentro de velhas fronhas amarradas a seus cintos. Trabalham como fazem as camponesas desde o tempo em que as Fúrias adormeceram. Parecem competir com as ovelhas quando uma dessas criaturas lanudas saltita para pastar no lugar onde estão cavando. Miranda passa a maioria das manhãs com elas e volta para lá logo antes do crepúsculo. Mesmo quando trabalham em diferentes faixas de terra em uma colina, as mulheres conversam entre si, gritam fofocas e receitas de um lado para outro. Uma delas pergunta quem vai ajudá-la a marcar a bainha de um vestido novo naquela tarde. Às vezes elas cantam.

O livro foi concluído e enviado para o novo editor, que – de forma incomum no eterno vaivém do processo editorial – fez sugestões mínimas e mandou o texto para a produção. Começam a pingar alguns trabalhos para revistas e temos dois grupos de turistas

agendados para o final de abril. De modo geral, uma respeitável coleção de pequenas proezas. Miranda me deu carta branca para usar a cozinha quando precisar testar receitas e cuidar de meus deveres com a produção do pão de manhã ou à noite, de acordo com o ritmo de nossas vidas. Além do tempo passado na cozinha, dormindo, escrevendo e telefonando, lavando roupas e tirando a poeira da galeria de quadros que esconde o mofo em Via Postierla, estamos sempre ao ar livre. Plantamos dez vasos de amores-perfeitos brancos perto da porta dos fundos; de não-me-toques brancas junto dos ladrilhos do caminho e de hortênsias de uma cor estranha como prata em pó ao lado da casa. Tomateiros e ervas enchem urnas de Deruta no terraço. Apesar de tentarmos o contrário, nos sentimos em casa em Via Postierla e a sensação de que era um lar temporário, de férias, desapareceu.

Como as senhoras lá em Buon Respiro, também colhemos: aspargos selvagens, finos e marrons como brotos de lúpulo, ou *barba di prete*, barba de padre – uma folha comprida e larga –, ou o agrião sedoso e transparente que cresce perto do Tibre e, em ainda maior abundância, perto de um riacho onde almoçamos e molhamos os pés na água corrente que bate nas pedras. Como um barco de brinquedo, botamos uma garrafa de vinho para flutuar na água gelada, para esfriar, com o gargalo preso a um barbante, cuja outra ponta fica amarrada no meu pulso. O vinho dá puxões em meu braço, como uma velha truta presa num anzol, e caminho pela margem, seguindo sua vontade, com o rosto ao sol, às vezes afastando a garrafa das pedras. Executo esse ritual tolo porque era o que Barlozzo fazia e parece que sinto menos falta dele.

Lavamos o agrião e o devoramos, comendo com as mãos. Enfio as folhinhas apimentadas na boca com a parte de trás dos dedos, pegando as fugitivas e chupando-as da palma da mão. De uma forma mais decorosa, ponho folhas em nosso pão com queijo. O que não comemos ali mesmo levamos para Miranda acrescentar a sua própria colheita, mas não importa quanto se acumula, o apetite quase bárbaro de seus clientes consome com facilidade as plantas revigorantes.

– Havia alguns meses que todos nós estávamos vivendo principalmente à base de carne e sementes – diz Miranda.

Mas, na primavera, comemos espinafre silvestre, dentes-de-leão, chicória, cebola selvagem, alho selvagem, tudo isso tendo brotado espontaneamente, recém-saído da terra, fervido e espremido, depois frito em bom azeite, junto com alho e pimentas e consumido com um pedaço de pão com uma bela casca. *Il rinascimento annuale per il corpo*, o renascimento anual do corpo.

– É o que as ervas fazem. São medicinais. Uma pessoa precisa comer o que está maduro – afirma Miranda.

Como aprendemos durante o período que vivemos entre os moradores da zona rural da Toscana, reparamos que também aqui o agricultor médio vive bem até sua morte. E isso costuma acontecer quando estão bem na casa dos 90 anos. Literalmente *bem*. A verdade tem seus dogmas. O trabalho árduo ao ar livre, que começa na juventude e que se estende até cerca de 80 anos, e que é sempre contrabalançado por intervalos de descanso – o mais notável deles sendo *il sacro pisolino*, a sagrada sesta, depois do almoço. Mas, acima de tudo, *comer o que está maduro* é o mandamento mais importante. As únicas constantes na mesa são o pão, o vinho e o azeite. Comer ou viver de outra forma é impensável, tão indesejável quanto um morango em fevereiro.



Cada noite, a caminho de Buon Respiro, paramos no *belvedere*, saltando do carro para nos debruçarmos sobre o muro e contemplar Orvieto em seu trono. Encantadora e divina. Olho as paredes com listas brancas e pretas do Duomo e penso: *Ali, a apenas alguns metros dessa suntuosidade, fica a nossa casa, o Palazzo Ubaldini*. Os enigmas parecem fugazes dessa distância, espantados pela emoção.

Se estamos com fome, vamos direto para a casa de Miranda jantar. Mas, em geral, preferimos esperar até um pouco mais tarde e dividir o que sobra das panelas e caçarolas com ela e os sobrinhos.

Essas noites são simplesmente bonitas demais para se ficar enfiado entre quatro paredes. Correndo contra o sol, deixamos o carro no jardim de Miranda e vamos caminhar sob a luz azulada das campinas, encontrar nossos assentos em um muro de pedra em ruínas, os balidos indiferentes das ovelhas fazendo um coro inesperado com o gemido do vento. Está na hora. Viajando com penachos de seda vermelha, o sol cintila, se incendeia, a luz diminuindo tão depressa quanto as beiradas marrons de seda que se queima, até que tudo que sobra é um céu frio de jade. A escuridão sempre chega cedo demais. Nunca estou pronta para ela. Então caminhamos, tomando o cuidado de ficar longe das ruínas sem teto de um castelo onde o fogo está sempre aceso. É o lugar onde Orfeo e Luca – os belos homens com quem nos sentamos à mesa naquela primeira noite na casa de Miranda, aqueles que cheiravam a leite e grama – repousam suas cabeças à noite. São pastores e trocam queijos frescos ou ervas e cogumelos que colhem pelos *umbrichelli* de Miranda.

Na sala de jantar, certa noite, nós os observamos enquanto eles mesmos temperavam suas massas, pegando um ralador enferrujado e um pedaço de queijo duro e amarelado, desembulhado, de dentro de suas bolsas.

– O pecorino que me entregam é jovem demais para eles – disse Miranda, ao passar por Orfeo e Luca, balançando a cabeça e voltando-se para jogar aparas de videira e folhas secas de louro no fogo, arrumando espessas toras sobre uma grade sobre as chamas ruidosas e oscilantes.

Outros convivas farejaram, com apreciação, o intenso aroma de chulé do queijo dos pastores. Assim Orfeo o fez circular entre eles, de mão em mão, junto com o ralador áspero. O pequeno cômodo começou a ser perfumando, como se fosse uma cabana de fabricação de queijo em agosto. Depois disso, parece que a atenção à boa massa de Miranda aumentou, seguida pelos silenciosos aleluias de corpos consolados, mais uma vez, de suas fomes por comida e repouso, desfrutados em meio à fumaça de lenha.

Os gracejos contidos trocados com Orfeo e Luca durante o jantar não nos dão permissão para invadir o território onde eles trabalham e moram, por isso nos mantemos bem distantes deles em nossas caminhadas ao entardecer. Mas não tão distantes a ponto de não conseguir observá-los, fascinada, como eu ficaria em um desfile. Parecem ser de outro tempo. Luca deve ter 70 anos. Alto, largo, bem-apessoado como um rei cigano. A capa com que se embrulha é grande e longa e ele a usa como se fosse uma penitência, curva-se e a ajusta ao sentar-se ou ao andar. Esconde-se nela. Orfeo é mais jovem, talvez 50 anos. Olhos claros, da cor de pedrinhas coloridas que vêm do mar, enfeitam sua pele escura, que se estica, firme e suave, sobre ossos largos e proeminentes. Seu cabelo, negro como um corvo nos pontos em que ainda não ficou grisalho, é preso em um rabo com um trapo de pano, e um longo cachecol de lã está enrolado em seu pescoço, acariciando a pequena barba pontuda em seu queixo. Eu usaria as roupas dele. Lavadas, talvez, mas as usaria. Orfeo parece um príncipe de colete de veludo e calça de couro que, há 20 anos – 400 anos –, sofreu um naufrágio e nadou até a praia. E desde então usa as mesmas roupas. Os dois são criaturas envolventes cuja vida é cuidar de grandes rebanhos andrajosos pelas campinas, guiá-los para dentro das paredes do castelo abandonado e reconfortá-los como se fossem crianças que não querem dormir. Lá fora, sob as estrelas, acendem uma fogueira para obter calor e, a julgar pelos perfumes duradouros que se desprendem dela, para preparar algum cozido ou sopa sobre as chamas quando suas contas no restaurante de Miranda já chegaram ao limite mensal. Mas, sempre que passamos, eles já terminaram a refeição e estão sentados, bebendo vinho tinto de um garrafão de dois litros, que passam de um para o outro. Parecem esperar por nós, pelo menos é o que pensamos, e, aos poucos, ousamos nos aproximar até que, sem que nada seja dito, fica estabelecido que vamos nos sentar junto deles em volta do fogo.

A princípio, passavam a garrafa para nós, alternadamente, e bebíamos dela, eu com menos sede que Fernando. Certa noite, porém, logo depois que essas *soirées* começaram, Luca sacou um

copo turvo de dentro de sua bolsa, com uma única lasca pequena na borda, destinado a ser meu – sem ser lavado em nada além do próprio vinho. Quando eu terminava de beber, ele pegava o copo, jogava o resto por cima do ombro dizendo “Para os anjos” e o recolocava delicadamente dentro da bolsa, para a próxima vez. Aquele lugar era um refúgio hospitaleiro no pasto da Úmbria e, nas horas azul-marinho que tornam o coração mais meigo, nós quatro conversávamos por muito tempo, perto do fogo e sob as estrelas. E sempre comíamos pão.

De uma esfera de dois quilos, guardada havia pelo menos um dia num saco plástico pendurado em um prego na ruína, Orfeo serrava grossas fatias de pão, apertando a peça contra o peito. Torrava-o sobre um pedaço de tela colocado sobre as chamas e as brasas. Girando o odre, deixava cair sobre o pão torrado fios finos de bom azeite de oliva, entregava um pedaço para cada um de nós, como um lapidador de diamantes entregando uma pedra reluzente. Ficávamos sentados ali, um de nós cuidando do fogo, outro arrumando as coisas, Luca saindo de vez em quando para olhar as ovelhas e dar uma palmada paternal nas desobedientes. Depois galopava de volta pelo campo, ajeitava a capa e se acomodava, olhava o fogo e recitava Pablo Neruda ou Giovanni Pascoli. Nos versos finais do poema, Fernando emendava um de Virgílio. Versos e mais versos da *Eneida*. Depois e às vezes durante o recital, Orfeo pegava o bandolim, dedilhava as cordas desafinadas em uma espécie de *rasqueado*, o ouvido abaixado, próximo ao pequeno instrumento de madeira, e inventava sons encantadores. Quando os dois outros se calavam, Orfeo cantava, um amante triste fazendo rendados com palavras e os pequenos e delicados espaços entre elas. Às vezes agitava as cordas, produzindo o mesmo som das gotas azuis de vidro pendendo de um candelabro veneziano ao zunir da brisa.

Embora minha vontade de alimentá-los fosse despertada nessas noites, eu sabia que seria errado levar algo para comer. Seria invadir o território de Miranda, porém mais ainda o deles mesmos e seus banquetes particulares, em que providenciavam a forma de saciar

sua fome. Mais de uma vez, quando passamos pela estrada a caminho de Montefiascone, nós os vimos em uma postura desprendida na beira de uma horta, manipulando alguns tomates ou uma gorda abóbora amarela, enchendo suas bolsas, agindo meio como coletores meio como corsários. E tenho certeza de que um deles ficava de guarda enquanto o outro torcia o pescoço de uma galinha, socando rapidamente a ave atordoada para dentro do saco, a última agitação de suas penas raspando contra o tecido áspero. Como explicariam a ave cozinhando sobre a fogueira se parássemos por ali com alguma contribuição para a ceia deles? Nem todo mundo quer ser resgatado de seus costumes e de sua situação. Não, nem todo mundo. Barlozzo me ensinou isso.

Porém, ofereci pão. Duas vezes por semana, assava para eles uma peça gorda e de casca grossa, embrulhava-a em um pano de cozinha e a colocava, sem avisar, em seu saco plástico, nenhum de nós reconhecendo ou ignorando o presente humilde. Não havia necessidade disso.

Em sua rica eloquência, Orfeo e Luca mal falavam de si mesmos. De onde vinham? Eram donos do rebanho? Moravam em algum outro lugar que não sob o céu? Sempre foram pastores? Também não faziam perguntas sobre nosso passado nem como chegamos até aqui. Mas, certa vez, olhando para o fogo em vez de olhar para qualquer um deles, arrisquei:

– *Siete sposati?* Vocês são casados?

Embora a pergunta tenha sido feita no plural, apenas Orfeo me respondeu. E a seu modo. Segurando a garrafa, disse:

– Está vendo este vinho, Chou? Ele é rude e grosseiro e vou bebê-lo até a última gota. Mas se tivesse alguma coisa, digamos, mais preciosa, eu beberia menos. Meu pai diria: *Com bom vinho, basta apenas passar a garrafa sob meu nariz.* O mesmo vale para as mulheres. Vinho e mulheres são a mesma coisa. Preferi uma valsa com uma beldade a uma vida inteira com uma mulher menos rara. Tive a minha valsa. E agora tenho isso. – Ele abre os braços como se encerrasse dentro deles toda a campina.

Para eles e, depois de um tempo, para nós, nada parecia importar além de estarmos ali juntos. Éramos quatro fantasmas enlameados na luz vermelha do fogo, passando a noite no salão de pastores, nas campinas ao lado das ruínas.

## Esperre até a meia-noite, se puder

Nossas noites com Orfeo e Luca ampliavam o círculo de conforto que Miranda desenhou a nossa volta. E, naquela primavera, a feira de Orvieto e alguns de seus frequentadores fizeram o mesmo.

Espalhando-se pela Piazza del Popolo às quintas-feiras e aos sábados, a feira é um ritual frequentado pelos moradores locais de todas as idades e condições sociais, bem como pelos cidadãos das comunas de Orvieto, dos vilarejos e aldeias das vizinhanças. Eles chegam em caminhões tortos, bicicletas, motos ou ainda em pequenos veículos de três rodas – Ape –, que têm o espaço e a potência de fornos sobre rodas. De uma forma ou de outra, todo mundo vai à feira.

Transmitidas de geração para geração – de uma forma semelhante às licenças para gondoleiros em Veneza –, as autorizações para a área em que os agricultores expõem suas mercadorias são sagradas. Na nova luz violeta que penetra pela neblina noturna, os agricultores transformam um estacionamento numa cena exuberante, de um jeito que Brueghel aprovaria. Tudo cheira a terra úmida. Ela está presa nas botas dos camponeses, nas rodas de seus carrinhos de mão, recobre as batatas e as beterrabas colhidas uma hora antes, quando a lua ainda estava alta, e se apresenta, eternamente, sob as unhas duras e irregulares das belas mãos dos agricultores. Ainda que dentro de alguns instantes esses homens e mulheres vão se transformar em competidores pelas liras que mudarão de mãos, agora, como se estivessem na privacidade das coxias de um teatro, todos formam uma trupe. Encontram-se e

se abraçam, lamentam as chuvas ou as comemoram, perguntam sobre as famílias e elogiam os produtos uns dos outros.

– Nossa terra é tão negra que reluz como cobre ao sol, tingida com todo aquele sangue sarraceno. É tão rica que não precisamos ser – diz o agricultor chamado Gaspere, que conhecemos no jantar das favas, no verão passado.

Sua banca está arrumada com ramas bem amarradas de cebola, réstias de alho, coloridos pimentões longos e contorcidos, verde-claros e amarelos, e buquês de aspargos amarrados pelos talos com cordão branco, com uma rosa no meio de cada maço, tudo recém-tirado da terra. Ele tem narcisos num balde e imensos galhos de lilases balançando e esparramando-se de outro balde ainda maior, fazendo uma moldura em torno de sua cabeça enquanto ele fala comigo.

– Sobrevivemos com o que a terra nos oferece. É sempre o suficiente para nos manter. Se uma pessoa tem mais do que precisa para o jantar e um pouco para guardar para o almoço do dia seguinte, já tem muito. E quando se tem muito, perde-se o controle da situação. Comida de mais, dinheiro de mais. É tudo a mesma coisa. O que podemos encontrar ou plantar é basicamente tudo o que temos. Viver da terra exige que um homem seja astuto e reverente. O resto é com os deuses. A não ser quando os cozinheiros entram em cena. Ah, e quando eles entram em cena... bem, você já provou o que nossos cozinheiros podem fazer, não é? Eles se equiparam aos deuses, milagre a milagre.

– Também sou cozinheira – conto a ele, já sabendo que estou cometendo um erro.

– Ah, ninguém cozinha nos Estados Unidos, não é? Com todos aqueles *`ambur'ger e ata dogha*.

Sei quando me defender e quando sorrir. Abro um imenso sorriso e me dirijo ao homem do queijo, cuja banca fica em frente à de Gaspere. Peço uma esfera de um quilo de *marzolino*, um pecorino branco e macio, amadurecido durante apenas algumas semanas, e depois uma fatia de outro, bem mais velho.

– Para comer com mel – digo-lhe.

Ele escolhe por mim, corta uma bela peça dourada de uma grande roda, apara a casca grossa da beirada e pesa o queijo.

– Você paga pelo queijo, não pela casca. Não dá para comer a casca – diz e completa: – Embora eu a coma. Ponho na sopa. A casca apura o sabor das verduras e amacia quase a ponto de derreter. Corto-a com um garfo, *veramente un boccone da prete*, uma porção realmente digna de um padre – conta-me, sabendo que vou querer experimentar a casca na sopa.

Na verdade, antes mesmo que eu possa sugerir que gostaria de levar a casca, ele já a está embalando, entregando-a para mim junto com um embrulho que contém o queijo. Ele é um Percival de jeans e botas, informativo, educado, honesto, que acabou de sacrificar o preço da casca de queijo em nome do cavalheirismo.

Lá no final da feira, perto da Via della Costituente, há uma banca montada diante de San Rocco. Sua dona é tão bela que parece uma parte viva da antiga fachada de pedra da igreja, um anjo beatífico embrulhado em um comprido xale cinza. Seu cabelo, ainda castanho, ondulado e preso num coque, é uma estranha moldura jovem em torno de um rosto muito antigo, enrugado pelo sol. Caminho os poucos passos até ela, por enquanto evitando Gaspere e mais maledicências sobre a comida americana. Quero ver o que a senhora tem para vender hoje. A fila é longa diante dela e sinto-me feliz por ficar ali e observá-la. Está perfumada como os cogumelos, ervas e nabos fresquinhos que pesa em uma balança de mão. Acho que não sabe ler nem contar, porque tudo parece custar 2 mil liras. Suas clientes a chamam de Tomassina. Suas mercadorias estão arrumadas como uma natureza-morta, assim, quando vende uma rosa, tira outra de um vaso e a coloca entre as alfaces de veios roxos, exatamente onde estava a outra. E quando vende um ovo – embrulhado como um bombom numa folha de jornal, com as pontas torcidas –, também precisa substituí-lo. Os clientes esperam enquanto ela abre um quarto de página de jornal, enrola o ovo, torce as pontas e pega outro de uma cesta embaixo da mesa. Tomassina é uma delicada sacerdotisa celebrando um culto. Quando um velho lhe pergunta se há rabanetes hoje, ela se abaixa para

separar as dobras da toalha de mesa, revira seu estoque e volta rindo.

– *Ecco*. Veja.

Ela segura pelas folhas mais ou menos uma dúzia de rabanetes rosados e os sacode, cada broto salpicado de terra tão pequeno quanto um dedal. Tanto ela quanto o velho estão encantados com eles. Na outra mão, segura uma couve-flor de cabeça para baixo, as longas folhas pendendo como as orelhas de um *cocker spaniel*. Pousa os rabanetes com cuidado sobre uma folha de alface, liberando a mão para puxar para trás as folhas da couve-flor, revelando uma cabeça pequena como a de um bebê, branca como uma camélia – uma mãe tirando o cueiro de seu recém-nascido.

– *Vedi che meraviglia?* Olha só que maravilha!

Em outra manhã na feira, Tomassina, resplandecente em um avental de linho branco imaculado sobre sua longa saia preta, com meias pretas grossas e galochas pretas, está amarrando talos folhosos de alcachofras em feixes tão belos que tenho vontade de levar um para que Miranda pendure na porta da frente. Um americano usando calça, camisa, casaco e chapéu Ralph Lauren – chinelos de dedo azuis, de plástico, são sua única concessão – fala muito alto com Tomassina. Falar alto é o modo como certo tipo de viajante prefere se comunicar. Ele pergunta como cozinhar as alcachofras. Percebo que ela entende a pergunta, mas já decidiu ignorá-la, selecionando com calma seis alcachofras entre o grande emaranhado delas, espalhando-as sobre a mesa, dando voltas e voltas com o barbante enquanto Ralph, agora com um rosnado crescente, repete a pergunta sem parar. Ele a faz de várias formas. Adiciona mímica. Primeiro faz um movimento de mexer, depois, levando os dedos à boca, simula a mastigação. Tomassina nem olha para ele. Não deve ser o padrão de serviço com o qual Ralph está acostumado, pois ele se vira, revira os olhos e grita:

– Será que ninguém aqui fala inglês?

Estou a ponto de tentar resgatá-lo, traduzindo sua pergunta para Tomassina, mas sua petulância parece deslocada. Ele está na Itália e, aqui, as pessoas falam italiano. Fico em silêncio. Com uma

irritação excessiva, Ralph pega as alcachofras da mão pequena e morena de Tomassina. E com a mesma irritação excessiva, põe 2 mil liras sobre o balcão, deixando que ela recolha o dinheiro, em vez de colocar as notas diretamente na mão dela. Talvez não tenha percebido que jogar dinheiro para uma pessoa não é tão respeitoso quanto colocá-lo em sua mão. Um sinal de civilidade.

Alguns momentos depois, enquanto Tomassina está amarrando minhas alcachofras, diz:

– Não temos receitas. Cozinhamos de memória. Observamos e ouvimos nossas mães e as mães delas, exatamente como todas as mulheres da família fizeram. Em vez de aprender a cozinhar, *herdamos* o jeito como cozinhamos e assamos, nossos métodos são herdados, como a cor dos olhos de um pai ou o formato do queixo de uma mãe. Como o próprio passado, que nos nutre tanto quanto a comida. O resto é instinto. Não há muita coisa nessa vida que permaneça imutável, mas eu diria que a forma como cozinhamos ainda é. Presa à história como uma espada na pedra. *Grazie a Dio*. Mas como eu poderia falar para um homem daqueles sobre *instinto*?

Ela pergunta isso com os olhos erguidos na minha direção, as mãos postas como se estivesse rezando, agitando-as para cima e para baixo, gesto que diz, entre 10 mil outras coisas *Não há nada mais a ser dito*. Tomassina não apenas compreendeu as perguntas do homem, como talvez tenha compreendido o próprio homem.

Certa manhã, chego a sua banca no momento em que Tomassina está retirando cerejas gordas como nozes e recatadamente rosadas de um escorredor de macarrão e colocando-as sobre uma pequena bandeja de prata não polida. Peço a ela que escolha um melão para mim – para o meu almoço – de uma pequena pirâmide erguida ao lado de um cone de jornal cheio de ameixas azuis e empoeiradas, arranjadas como em uma cornucópia. Ela desmonta a pirâmide, puxando e beliscando o talo de cada melão, balançando a cabeça, lançando-me um olhar de vez em quando, seu desespero aumentando. Quando termina a inspeção de todos os melões, Tomassina olha para mim com um ar de cirurgião anunciando notícias trágicas.

– Nenhum deles vai estar suficientemente maduro até a hora do almoço. – Soposando um na palma da mão, ela diz: – Talvez este aqui esteja no ponto às oito da noite. Com certeza, estará bom à meia-noite. Mas *nenhum* estará pronto para o almoço.

Sem palavras diante de tanta precisão, simplesmente assinto com a cabeça para o melão que ainda está pousado em sua mão. Carinhosamente, ela o embrulha em papel pardo e depois em uma folha de jornal, fazendo pregas nas pontas com intrincadas dobraduras, criando uma almofada para a fruta. Depois vem para a frente da banca, abre minha bolsa e põe o melão lá dentro. Em seguida olha para mim.

– Espere até a meia-noite, se puder.

Preciso dessa mulher na minha vida. Preciso entender mais sobre melões e, principalmente, sobre o tempo e a paciência, sobre o que importa e o que não importa nem um pouco. Tenho um melão para a meia-noite em minha bolsa, sua polpa amadurecendo enquanto caminho sob o sol da Úmbria, enquanto abro caminho pelo verniz escuro e crocante de um leitão deitado sobre um leito de ervas na caçamba de uma reluzente caminhonete branca, enquanto passo pelo homem de Attigliano que está assando frangos sobre uma grelha com lenha de carvalho em uma picape. Enquanto isso, tento me lembrar do que Gaspare disse. *Nossa terra é tão rica que não precisamos ser.* E no que Tomassina falou ao colocar o melão em minha bolsa. *Quanto menos se tem, mais importante tudo se torna.* Sim, foi o que ela disse.

Nos dias de feira, é diante do *tabac* na Piazza della Repubblica que os fazendeiros se reúnem, com a rigidez de trabalhadores em roupas de domingo. Boinas inclinadas, rostos esfregados, todos usam ternos antigos – sempre um número maior ou menor que o ideal –, de veludo, veludo cotelê ou lã, com listras espalhafatosas. Usam gravatas sempre muito largas – ornamentadas por manchas de centenas de jantares, como se fossem medalhas –, com nós descuidados, sobre camisas perfeitamente passadas e enfiadas para dentro das calças, presas com cintos que ficam abaixo de *la pancia*, enquanto uma grande porção da barriga aparece entre os botões

retesados dos paletós. Enquanto as esposas vendem nabos, eles renovam sua relação fraterna.

Durante o inverno, nas manhãs de feira, os agricultores se agrupam no bar Sant'Andrea, rearranjando a mobília, satisfazendo sua necessidade de se sentarem muito próximos e em torno de uma ou duas garrafas de grapa. Em geral, durante uma dramática conferência sobre comida, falam sobre o que comeram no jantar na noite anterior, o que terão para o almoço. O que comeram no jantar meio século atrás. O que fizeram quando não havia jantar. Uma vez sentei-me por perto – insolentemente perto, eles devem ter achado – para ouvir sua conversa sobre o jeito correto de assar faisões. Embora nunca pensem em me convidar para sua mesa, parecem gostar de ter uma plateia. Alguns deles me olham de vez em quando, tiram o chapéu, acenam com a cabeça galantemente. Outros me olham apenas para conferir se estou mesmo dando a devida atenção.

Três deles falam simultaneamente, cada um deles ouvindo apenas a si mesmo, enquanto o restante toma partido, dando atenção a seu orador favorito. Não pode haver consenso. Quando o trio finalmente se cala, um homem da plateia em quem eu tinha reparado por causa de seu silêncio, o que está de paletó e colete de veludo negro, diz:

– Todos estão errados. Lamento que nenhum de vocês tenha provado um faisão assado da única forma realmente apropriada. Todas as outras são blasfêmias. Era melhor que comessem a ave crua.

O homem do veludo negro faz sua declaração com tanta autoridade que, em vez de provocar zombarias, leva os demais a refletirem sobre seus passados aparentemente pecaminosos com faisões. Tendo dominado a mesa, ele dá a fórmula como se contasse uma história, um pai lendo para os filhos:

– As aves precisam ficar penduradas por pelo menos 10 dias, intactas, com as penas e as vísceras. Mas o local onde ficam é muito importante. Embora se possa pendurá-las no celeiro, é melhor deixá-las na adega. Perto de um barril de seu melhor vinho tinto. A

proximidade das aves com vinho ou mesmo do vinho com as aves faz mágicas. Ambos se tornam melhores. A verdade é que também deixamos o pão crescer na adega, permitindo que a massa respire todos aqueles micro-organismos que rodopiam em volta do vinho. Ajuda-a a crescer e dá um sabor ao pão *come una volta*. Como costumava ser. Deixamos que o pão e o vinho façam sua própria comunhão antes de fazermos a nossa. E vou lhes contar um segredo: fico perto da porta do porão quando minha esposa leva a tigela de massa lá para baixo, à noite, antes de irmos para a cama. Ela não sabe que espero ali, enquanto ela arruma as coisas, cobre a tigela com um lençol velho ou um cobertor, nem que escuto quando ela dá boa-noite à massa, como se estivesse pondo um bebê para dormir, e diz como vai ser maravilhoso quando ela crescer e assar no forno. Eu costumava rir, mas depois de todos esses anos, passei a gostar de seu pequeno ritual. Porém, mais do que gostar disso, posso garantir-lhes que não existe pão melhor do que o dela. Nenhum.

Ele faz um pausa.

– Assim, comecei a usar o truque dela com as aves – prossegue ele. – Eu as visito todos os dias, converso com elas, digo-lhes que vou transformá-las no mais glorioso dos pratos. Mesmo quando estou fazendo outras coisas, penso naquelas aves penduradas ali, penso em como, a cada dia, a carne se torna mais e mais madura. E quando chega o dia em que desço para conversar com elas e mal consigo respirar por causa do fedor, então sei que estão prontas para mim. Eu as depeno, lavo, banho-as com grapa e as recheio com um punhado de frutos do junípero esmagados. Depois, bato banha com alecrim e sálvia até formar uma pasta boa e uniforme. Fervo a pasta numa caçarola e reviro as aves dentro dela até ficarem escuras como nozes, retiro-as, embrulho-as em fatias finas de *pancetta*, coloco-as em um *coccio*, uma panela de terracota, banho-as com aquele vinho tinto com o qual estão tão familiarizadas, tampo a panela, coloco-a sobre as brasas de um fogo que está se extinguindo. E então vou para a cama. Depois de ouvir minha mulher conversando com a massa de pão. Na manhã seguinte, os

aromas de ervas, vinho, fumaça, gordura e carne tenra enchem a casa. Mas não tocamos na panela. Deixamos que esfrie e descanse até a hora do almoço, quando comemos as aves com nosso pão e vinho, direto da panela. Dois garfos, duas facas, guardanapos, pão e vinho. É assim que os faisões devem ser cozinhados. E é assim que devem ser comidos.



Quando o tempo está bom, o grupo se acomoda na varanda e a grapa é substituída por jarras de vinho tinto. Um homem chamado Fausto, autodeclarado chefe do clã – exatamente como Barlozzo em San Casciano –, comanda a reunião. Com um zurro estridente à Mussolini, certa manhã ele começa com:

– *Come siamo ridotti*. A que estamos reduzidos.

Ele faz uma pausa, acompanhada do gesto de mover as mãos postas para cima e para baixo. O olhar elevado e o cântico agudo e torturado dão ênfase. Embora ninguém pareça ter certeza se ele se refere a algo espiritual, político ou cultural, o ambiente fica em suspenso. Espera.

– Itália, envergonhe-se de si mesma – sussurra com aspereza, como um frade franciscano em agonia. – O futebol se tornou o esporte de *femminucce*.

*Femminucce* é uma palavra difícil de traduzir. Refere-se a homens que se comportam de um modo tradicionalmente feminino. Uma referência não elogiosa, não importa a quem seja dirigida.

– Sim, repito, nosso sacramento nacional, nossos jogos, que herdamos dos romanos, ou melhor, dos gregos, foram reduzidos a disputas de mariquinhas. Não há mais homens italianos jogando futebol. Tudo o que sobrou foram *prime donne*. Deixem-me contar a história de um único dia na vida de um desses *poverini*, pobrezinhos. Ele acorda para fazer uma hora de massagem corporal e uma sessão de bronzeamento artificial. Depois, chega o cabeleireiro para clarear seu cabelo, cortá-lo, trançá-lo, *arrumá-lo*, enquanto outra pessoa

cuida das suas unhas. Então chega a hora de *il sarto*, o alfaiate, que belisca, dobra e o envolve como se fosse o Rei Sol. Segue para o estúdio, para fazer testes de câmara e ver como o nariz quebrado, resultado de um acidente na discoteca, vai ficar na TV. *GQ* e *Vogue* vão tirar fotos dele – diz essa última frase com gestos apropriados.

Parece-me muito peculiar que um agricultor da Úmbria tenha conhecimento sobre *GQ* e *Vogue*, mas entendo que os noticiários de televisão informam e instruem essas pessoas sobre um mundo bem mais amplo do que aquele em que vivem. Fausto respira, beberica seu vinho tinto da manhã, permite que a multidão tenha um momento para emitir gritos de concordância. Agora ele segura um celular imaginário, muda a voz para imitar um dos *femminucce* falando com a mãe.

– Estou exausto, Mamma, absolutamente exausto e ainda querem que eu vá treinar. Sou uma estrela e esperam que eu entre ali e *jogue*. Simplesmente não é possível. Vou ligar agora mesmo para o meu agente, para o meu médico e meu aromaterapeuta. E estou com dor de cabeça. Preciso descansar, Mamma. A que horas você vai trazer meu jantar? Não se esqueça dos doces. *Ciao, ciao. Devo scappare*. Preciso correr. A pedicure está batendo na porta. *Ciao, ciao, mamma*.

*Piano, piano*, as gargalhadas cedem e se transformam em silêncio até que, como se obedecessem a algum sinal discreto, todos começam a fazer o gesto com as mãos postas. Levantam-se e entram na *piazza* numa formação imperfeita, de braços dados, quatro por vez. Eles avançam pela praça e completam uma volta. Como se fossem soprados para trás por um vento indulgente, os corpos se movem inclinados, no arrastar ofegante de homens corpulentos que já não são jovens. Duas voltas. Três voltas e então eles param de novo na frente do *tabac*. Talvez haja outro discurso, mais uma rodada de apertos de mão e abraços, uma rápida corrida de volta ao bar para outra dose de vinho tinto, depois beijos molhados nas bochechas, sem qualquer constrangimento. *Ci vediamo, Vecchio* – nos veremos, velho. No ar, um *rondello* de canto de pássaros enquanto eles embarcam nos Apes e nas caminhonetes

precárias para a viagem de volta ao vale. Afinal de contas, ainda é quinta-feira e eles não voltarão a se encontrar até sábado.

Esses homens ficam encantados uns com os outros. Às vezes, consigo mesmos, como é o caso de Fausto. Mas, com certeza, todos ficam encantados pelos acontecimentos de suas vidas, hoje pelas mesmas coisas que os encantaram ontem e há mais tempo do que isso. Os camponeses parecem levar a vida em sua forma mais concreta, com dias e noites compostos principalmente por trabalho, descanso, comida, vinho e amor. Uma ou duas espiadas na televisão. Com certeza, a ênfase nesses pontos fundamentais varia e oscila de pessoa para pessoa, mas, por escolha ou por acaso, a vida entre eles parece se estender em longos períodos de contentamento. Contentamento é diferente de felicidade; é maior do que ela e abrange tanto a dor quanto a alegria. Os agricultores permanecem rejuvenescidos, estarrecidos com a vida, apesar de ela ser composta de reprises. Especialmente por isso. Mas não é a mesma coisa que rotina – uma estrada em que a pessoa viaja durante um dia e uma noite com os olhos fechados. Carregar pedras é como chamam por aqui. Em vez disso, essas reprises criam ritmos e rituais que os ajudam a prosperar, criam o conforto e o equilíbrio sugeridos por fronteiras e que impedem que se caia de um precipício. Ou que os ajuda a caminhar naquela beirada com dignidade. Lembra quando a segunda-feira era o dia de lavar roupa e a terça, de passá-la? Nas sextas trocava-se a roupa de cama e sábado era dia de banho. E os históricos restaurantes populares dos Estados Unidos que serviam guisado de cordeiro todas as terças, costelinhas na quarta, bolo de carne na quinta e hadoque assado na sexta? É esse tipo de simetria que dá forma à vida do agricultor. Certos de que têm o melhor, de que suas tradições bem praticadas são extraordinárias, eles são estimulados pela *continuidade*. Afinal de contas, o tema que se contrapõe na vida de um agricultor é a batalha contra forças imprevisíveis.

E existem forças mais imprevisíveis do que as da natureza? Existe algum jogo mais arriscado do que apostar nas condições climáticas? Ou na inconstância dos deuses? A vida de um agricultor é repleta de

suspense. Será que vai conseguir guardar o trigo no celeiro e fechar a porta para a tempestade? Será que vai conseguir colher as últimas uvas antes que caiam pedras de granizo grandes como ameixas? O preço do tabaco vai se manter por tempo suficiente para pagar o trator novo? Um fazendeiro lhe contará que a vida é acelerada pelo imprevisível e que isso é o que há de bom nela. A emoção do medo. E quando as coisas dão errado – e quase sempre dão –, é o sofrimento que faz com que um homem saiba que ele está tão vivo quanto nos bons tempos. É por causa dessas forças imprevisíveis que os rituais são tão importantes. Um homem precisa de alguma coisa em que confiar. E talvez sejam esses dois lados da vida de um agricultor – o ritual e o risco – que o ajudam a viver de uma forma tão deliberada. Cada encontro com os amigos, cada jantar em sua própria mesa são tratados com um final potencial. Tudo o que faz, ele perfuma com a “última vez”. Última mordida no pão, o último gole de vinho. Última história. Último beijo. Outra forma de dizer o que Tomassina disse: *Quanto menos se tem, mais importante tudo se torna.*

## Durmam bem e acordem cedo com a abundância dos sinos

Junho marca o primeiro aniversário de nossa espera ainda vazia pelo Palazzo Ubaldini. No dia exato, cada um de nós determina, de forma silenciosa, não chamar atenção para o fato. Não abertamente. Enquanto permaneço na cama, Fernando, com uma espessa toalha marrom enrolada na cintura, se aproxima de mim com um ramallete. Três dúzias de rosas – vermelhas, minúsculas, acabando de florescer, com hastes bem aparadas, envolvidas por uma larga fita de veludo vermelho. Como uma homenagem aos buquês de aspargos de Gaspare, enfeitados com uma única rosa, as minhas rosas estão adornadas com aspargos, com as pontas firmes dos talos verde-escuros despontando sobre os botões vermelhos.

– *Buongiorno, amore mio* – diz ele, sentando-se na beira da cama, oferecendo as flores e sorrindo, revelando os dentes sob o bigode.

– *Ciao, piccolo. Ma cos'è?* Mas o que é isso?

Fernando ainda me deixa sem graça com seus gestos de carinho, que, apesar de fazerem parte de minha vida há seis anos, sempre me pegam desprevenida. Acho que sempre me pegarão.

– Que tipo de florista você visitou com essa roupa?

– Também tenho meus segredos. Corra, a banheira está cheia e vamos para Roma. Você precisa usar algo muito bonito. Nada de botinas.

– Vamos? Preciso? Algum motivo especial?

– Hoje é um sábado de junho de 1998. Um sábado que nunca mais vai se repetir. Comeremos alcachofras e espaguete à carbonara em Trastevere, vamos caminhar a tarde inteira.

– Maravilhoso – é tudo o que digo.

Ele deixa cair a toalha e entra na banheira. Abre espaço para mim. Mais tarde, enquanto me visto, penso em telefonar para Samuele ou até mesmo para Concetta e fazer algum tipo de provocação carinhosa para lembrar o dia, mas temo que a provocação seja ouvida com mais clareza do que o carinho. A verdade é que Fernando e eu noivamos com os Ubaldini há um ano e depois – logo depois do blefe, da nobre farsa, da *commedia* de Goldoni, ou seja lá o que for que Concetta e Ciro tenham representado naquela noite, no outono passado –, renovamos nossos votos e dissemos “Aceito” pela segunda vez. Aceitamos tanto o prazo desconhecido da espera como a oferta de que os Ubaldini pagassem nosso aluguel em Via Postierla nesse meio-tempo. Com certeza, o fato de resolverem as despesas desse período suavizou a passagem do ano, mas acho que também cumpri minha travessia particular. Procuro menos – e com menos frequência – desvendar a velhacaria italiana e, menos ainda, sua versão da Úmbria.

O tempo é menos perecível na Itália. Ou mais. De um jeito ou de outro, aqui seu desenrolar está além de qualquer manipulação realizada pelos mortais; e com razão, acho. Em vez disso, existe uma indulgência com o oscilar do tempo. Afinal de contas, ele não passou antes de nós e não vai continuar a passar depois? Quem somos nós para tentar domar seu curso? *Não, não foi nessa data que eu disse que ligaria, mas “por volta” dessa data. Quanto tempo até que eu entregue a obra completa? Eu a entregarei assim que estiver pronta.* Assim, onde havia irritação, agora sinto um entorpecimento. Não estou mais estarecida com a estranheza de tudo, embora, por enquanto, não tenha me rendido à passividade. Repito para mim mesma que a vida é um artigo confeccionado, e não resolvido. Raramente subimos a escada do Palazzo Ubaldini, raramente colocamos a chave comprida e enferrujada, com os sulcos virados para baixo, na fechadura das portas de pintura lascada.

Raramente nos debruçamos para olhar a tranquilidade imortal e imóvel de seus entulhos. Descartei a noção de controle e me permiti ser seduzida pela beleza da espera. Digo a mim mesma que o controle é como praticar nado de peito numa longa piscina de água clorada, recendendo a suor, com o cabelo preso por uma touca de borracha, enquanto a entrega é como boiar, nadar de costas, mergulhando os braços nas águas negro-azuladas do mar à meia-noite. Escolho a entrega.

Os aniversários nos inspiram a olhar para trás e eu olho. Nos seis anos desde que Fernando e eu nos casamos, passamos três num apartamento que mais parecia um bunker às margens do Adriático; dois num estábulo sutilmente restaurado ao lado de um pasto em um povoado medieval na Toscana, e este último numa cidade nas colinas da Úmbria, em um antigo claustro dominicano, tomado pelo mofo, parcialmente subterrâneo, ao lado de um castelo decadente à beira de um precipício. Nesse tempo, esperamos que uma equipe fantasma restaure o salão de baile de um *palazzo* medieval situado a 50 metros da mais esplêndida catedral gótica da Itália. Um salão abandonado do qual tivemos apenas uma visão da porta. No final das contas, as coisas vão bem, digo a mim mesma, enquanto faço duas tranças compridas com meu cabelo, enrolo-as e prendo-as no alto da cabeça com dois longos grampos de casco de tartaruga. Sim, eu diria que as coisas vão bem, independentemente de parecer que estamos sempre nos hospedando em algum lugar, passando um tempo em vez de estar “em casa”, de continuarmos, como fazíamos no estábulo, a viver dos nossos expedientes – da mão para a boca, da panela para a boca –, inventando o próximo passo enquanto dançamos. Afinal, quantas pessoas levam uma vida que se sustenta com o sol?

Pó iridescente no rosto e no decote, um borrão de chocolate ao leite nas pálpebras, rosa metálico nos lábios. Minha vida é perfeita para uma cigana, uma andarilha. Uma eterna principiante. E também é perfeita para meu consorte, que parece ter se apegado à itinerância. E aos princípios. Olho para trás, para minha vida, meus pensamentos e problemas. Ouço-me dizendo: *Achei que uma das*

*melhores coisas sobre ir morar em outro país era a oportunidade de ter 10 anos de novo. Ou pela primeira vez. Tudo era novo, não experimentado. Aprender a falar, a pensar e a sonhar em outra língua. Ver como as pessoas tomam o chá, partem o pão, se relacionam. Não apenas uma passagem, uma perambulação entre os nativos, mas me estabelecer entre eles. Sabia que me sentir em casa no mundo era o jeito de enriquecer. De enriquecer do jeito que eu queria.*

Retiro minhas boas botas pretas de dentro do saco de flanela, esfrego-as com um pano velho até reluzirem, enfio-as nos meus pés descalços, fecho o zíper até o joelho. Parecem boas. Um par de botas Gucci para uma vida inteira. Entro em uma saia longa de seda azul-acinzentada, a mesma cor prateada das hortênsias no jardim. Puxo-a até os quadris. Bom, ainda cabe, mesmo que seja por pouco. Uma velha jaqueta Gigli com babados nos quadris. Penduro todas as pérolas que possuo. Dois cordões. Uma beleza solitária de água doce, da Austrália, pendurada em uma fina faixa negra. Uma gargantilha de dois fios. Os longos pingentes barrocos nas orelhas. Encontro o xale. Olho-me no espelho – na verdade, olho-a enquanto ela olha para mim. Poderia ser uma serva da Geórgia com joias emprestadas pela czarina. Ela está, talvez, só um pouquinho triste? Ela não deixaria as rosas em casa. Ela as levaria consigo e é isso que faço.

Enquanto seguimos para o sul pela *autostrada*, continuo com as reflexões de aniversário, dessa vez em voz alta, e Fernando me acompanha com as dele. Ainda não mencionamos o significado do dia. Em vez disso, dizemos um ao outro que a rota mais curta e direta para o salão de baile da Via del Duomo poderia não estar repleta dos presentes que encontramos por esse caminho. Não teríamos conhecido Miranda como a conhecemos agora. E, sem ela, não haveria Orfeo e Luca. Nem a famosa Tilde, que recentemente se juntou à pequena legião à mesa de Miranda, todas as noites. E através de Tilde, conhecemos um homem chamado Edgardo e suas duas irmãs, Magda e Beniamina. E, por meio de Tomassina, encontramos o fazendeiro Neddo, com quem havíamos esbarrado

anteriormente num dos festivais do verão. Sim, é verdade: se tivéssemos ido diretamente para a Via del Duomo, teríamos ficado ocupados demais com a mudança e talvez havéssemos perdido a oportunidade de conhecer essas pessoas. A espera, concordamos, sempre se parece mais com tempo ganho do que com tempo perdido. Em meio aos contratempos, construímos esta era de nossas vidas, numa tranquila reciprocidade com pessoas simpáticas ao passado, pessoas que imprimem graça às menores coisas. Um punhado de rabanetes, um melão, uma casca de queijo, um carrinho de mão com alcachofras, uma velha história, a letra inventada para uma canção inventada.



Voltamos de Roma logo depois das nove da noite, estacionamos o carro atrás do Duomo e subimos os degraus íngremes até a *piazza*, onde, em vez dos habituais caminhantes em busca de um *gelato* para depois do jantar, encontramos centenas e centenas de pessoas vagando no ar abafado do anoitecer. A multidão está em silêncio, cheia de expectativas. O que esperam? Quem? Ouço o rufar distante de tambores. A multidão também ouve e saudações ecoam por todos os cantos: *Ecco i tamburini*. Mães erguem os filhos nos braços, cochichando:

– *Senti, li senti, tesoro? Ecco i tamburini*. Está ouvindo? São os tambores.

Oito garotos com calças pretas – chapéus vermelhos enfiados até a testa, tambores pendurados atravessando o peito – entram na *piazza* vindos da Via del Duomo e sobem os degraus da catedral para encarar as pessoas. Há silêncio.

Um deles desenrola um pergaminho e grita para a multidão:

– Amanhã vamos honrar o milagre do sangue, o milagre de Bolsena. Prepare-se, *popolo*, apronte-se, porque a celebração está prestes a acontecer. Durmam bem e acordem cedo, com a

abundância dos sinos. Reúnem-se aqui na *piazza* às sete horas, para a bênção do bispo, depois da qual terá início a procissão dos fiéis.

Os garotos de calças pretas começam a bater os tambores de novo, espalhando o ritmo pela *piazza* e percorrendo o *corso*, para cima e para baixo da Via del Duomo, penetrando em todos os becos e vielas da cidade.

– Apronte-se, *popolo*, a celebração está prestes a acontecer.

Quase todas as aldeias, vilarejos e cidades da Itália realizam algum tipo de procissão anual para celebrar um acontecimento de seu passado – sagrado ou profano. A maioria é constituída por desfiles simples, folclóricos, que servem para agradar aos moradores e oferecem a oportunidade para um conflito sancionado, um pouco de espetáculo, acompanhado pelos figurinos produzidos com materiais humildes. Mas em Orvieto não é assim.

Junto com suas riquezas históricas e materiais, Orvieto gaba-se de um milagre – reconhecido pela Igreja Católica.

No ano de 1263, um padre da Boêmia, em meio a uma crise de fé – que tratava particularmente de uma questão sobre transubstanciação –, partiu em peregrinação para Roma. Certa manhã de domingo, o padre parou para rezar a missa nas margens do lago de Bolsena, que fica a alguns quilômetros de Orvieto. Erguendo a hóstia bem alto sobre o pano do altar, ele a viu sangrar. Um sinal. O padre levou o pano e sua história para o clero de Orvieto, onde se encontrava Urbano IV, fugindo de aborrecimentos no Vaticano. Como se ele próprio fosse o autor, o papa aproveitou o milagre para salvar seu reinado conturbado. Assim começaram os 30 anos torturados, interrompidos por pragas e invasões e, de vez em quando, pela paz, da construção da mais esplêndida catedral gótica da Itália. Um monumento de mármore e basalto incrustado com mosaicos dourados, um tributo a um milagre. E, pelos 500 e tantos anos que se seguiram à conclusão do Duomo, Orvieto vem sendo “despertada com uma abundância de sinos” – o jubiloso retinir de todos os sinos da cidade – no dia da festa de *Corpus Domini*.

A manhã começa com uma procissão solene, *il corteo storico*, o cortejo histórico. Quinhentas pessoas participam, cada uma delas

vestida com fiéis reproduções de roupas medievais. Brocados e muitos fios de ouro e prata tecidos e costurados por uma centena de mãos são a matéria-prima das túnicas e dos mantos. Todas as camadas da sociedade medieval estão representadas – as guildas dos artesãos, os governadores, os soldados e os guerreiros, com suas espadas reluzindo ao sol, as pernas apertadas em meias, com botas e esporas, os rostos sombrios, implacáveis, até mesmo quando uma mãe grita para seu filho vestido em tecido adamascado:

– *Amore della mamma, ma quanto sei bello.* Amor da mamãe, como você está bonito!

Descobri que este filho participa da procissão há 18 anos e, mesmo assim, cada vez que ele desfila, a mãe fica espantada com sua aparição.

Um entalhador de madeira em cuja loja passamos quase todos os dias, em um *vicolo* atrás do banco, está vestido como *il capitano del popolo*, o capitão do povo. Símbolo de um governo benevolente. Orgulhoso, com maçãs do rosto proeminentes, a barba prateada batendo no peito, o cabelo escovado para trás, caindo pelos ombros, com uma capa preta e dourada balançando sobre a túnica e a calça de veludo, ele segura um elmo emplumado e olha para a frente ao marchar. Olha para a frente ou para o passado? A multidão grita *Bravo, bravissimo* e o aplaude. Começo a compreender que esses não são homens se fantasiando de outros homens para participar de um desfile. Na verdade, são eles mesmos, eriçando as raízes e as fibras de seus próprios sangue e ossos. Muitas vezes, entre as fileiras, um espectador pode ver como uma capa, um adorno de cabeça, uma postura podem transformar um indivíduo, transformar seu rosto do século XX num outro, medieval. Como essas pessoas se assemelham aos retratos de seus ancestrais. E me pergunto como deve ser a sensação de marchar sob as batidas dos tambores dos pajens, sob a luz da manhã de domingo na cidade onde você nasceu, onde seu pai, o pai dele e 10 gerações de antepassados nasceram?

A jovem que fatia a *pancetta* para mim na *salumeria* está na procissão. Na loja, uma touca de pano branco acomoda seu cabelo e um uniforme imaculado de linho fica abotoado até a garganta. Mas nesta manhã, seu cabelo ruivo e dourado está solto sob uma coroa de papoulas e rosas silvestres entrelaçadas com fitas de cetim azul. Ela usa trajes de pastora, com vestido, corpete e avental, tudo em tons de amarelo.

– Tiziana – digo quando ela passa, alto demais e sem pensar, e Tiziana sorri, mesmo que discretamente, empolgada, acho, com sua transformação.

Um bando de anjos, gordos e rosados, nenhum deles com mais de 3 anos, caminha, segurando as mãos com covinhas uns dos outros. As avós vêm atrás deles e também estão de mãos dadas, mãos com manchas escuras unidas numa irmandade ancestral. O menor de todos os anjos está cansado e se afasta, bamboleando em seu vestido de seda cor-de-rosa e em seus sapatinhos prateados. Ele cambaleia sobre as pedras do calçamento e recupera o equilíbrio, embora não ajeite sua grinalda de florezinhas silvestres. Uma esperança pequena e renovada para Orvieto. Com as mãos postas em oração, dá para ver que entre suas palmas se encontra uma fina fatia de pizza, que ele morde com delicadeza enquanto anda. Uma ajudinha para a caminhada.

De pé na *piazza* naquela manhã de domingo para a *festa di Corpus Domini* – como faremos por muitos e muitos anos daqui para a frente – dizemos um ao outro que morar a poucos metros desta celebração já seria motivo suficiente para esperar pelo salão de baile Ubaldini. Não falamos da insignificância de nossas pequenas crises de fé, com certeza mais minhas do que dele. Não há tempo para falar nada, pois até o céu se prepara para o milagre.

Nuvens negras e ferozes dançam em torno do sol como carruagens em disparada, enquanto o trovão, iluminado pelo raio, golpeia e explode até que tudo fica em silêncio, a não ser pela música de Bach que invade a *piazza*, vinda do grande órgão da igreja, acompanhada de um coral de 200 vozes que canta como se fosse o último dia do mundo. Agora vêm as famosas tapeçarias do

século XIV, que representam as cenas do Milagre. Costuradas em mastros dourados e alinhavadas com grossos cordões de seda, elas são erguidas bem alto por *cavalieri* em ternos pretos e a multidão permanece em silêncio quando eles passam. Com vestimentas de tecido rústico, 30 coroinhas os seguem, balançando incensórios com a força da fé de uma criança. Perdendo o fôlego com a alegria de sua missão, eles balançam os recipientes bem acima de suas cabeças cobertas de cachos, desprendendo névoas de olíbano, abrindo caminho para o tesouro da procissão. O pano do altar. O pano de Bolsena, visível através do vidro de um relicário dourado, é elevado como prova, talvez em triunfo, e a multidão fica extasiada. Por último então, sob um toldo carregado pelos padres, arrastando os pés idosos sobre as pedras do calçamento, o bispo, pequeno e frágil, segura o *ostensorio* entre as dobras de sua túnica púrpura enquanto o trovão volta a explodir e o coral e o órgão duelam com força, para que todos os sons pareçam descer do próprio céu. A música segue em um *fortissimo* e está mais do que jubilosa ao se elevar num *crescendo* ainda mais intenso. Então, o sol aparece e, como aves marinhas cansadas, os ventos guincham e a chuva cai. Mas ninguém corre para se proteger nem se mexe muito, a não ser para jogar a cabeça para trás e receber a bênção das suaves gotas de chuva.

## A maioria de nós reside em ruínas

Estou sozinha em Via Postierla esses dias, pois todas as manhãs Fernando tem ido trabalhar com o duque, que finalmente pediu ajuda. Quando ligou para nosso *telefonino* algumas semanas atrás, tudo o que disse foi:

– Fernando, *bello mio, è ora*. Meu belo, chegou a hora.

Pensei que Barlozzo também pudesse precisar da minha ajuda, por isso acompanhei Fernando até a ruína nos primeiros dias, levei o almoço em cestas e sacos. O lugar estava cheio de *operai* que assentavam velhas cerâmicas com uma paleta de tons de vermelhos queimados e desbotados, rosas estorricados, formando quadrados, retângulos e losangos pequenos e grandes, criando um mosaico no piso ondulado, de forma que os cômodos amplos e esfumaçados pareciam uma basílica de San Marco dos pobres. Outros trabalhadores haviam instalado encanamentos que Barlozzo comprara em um depósito de peças de demolição, em algum lugar perto de Orte. Em uma *antichità*, ele encontrou uma pia de mármore branco para a cozinha e completou-a com uma torneira feita com um cano de bronze. Uma banheira com pés em forma de garras, quase tão grande a ponto de acomodá-lo com as pernas esticadas, ocupa mais da metade do banheiro. Uma espécie de bacia para pássaros foi colocada na parede oposta, o pequeno buraco no fundo conduz a outro receptáculo profundo logo abaixo. Uma mesa de madeira comprida e estreita fica ao lado da bacia dos pássaros e sobre ela há um grande jarro azul e branco, um gordo quadrado de sabão Aleppo, sua navalha, um pente, escova de dente, uma caixa

de sal marinho, uma lamparina de latão. Para os fósforos, há uma caixinha de *biscuit*, com uma tampa que mostra uma mulher sorrindo, o cabelo solto *à la* Ticiano despencando sobre o vestido branco, a sombrinha inclinada para protegê-la da luz. Em um prego na parede está pendurado um pedaço de juta natural, tão grande quanto um lençol, que ele deve usar como toalha. Barlozzo diz que prefere levar água da banheira para sua “pia” do que quebrar uma parede absolutamente boa para colocar encanamentos.

– Não preciso de tanta água para me barbear – argumenta ele.

Ele pôs consoles sobre todas as lareiras, mesmo nas de pedra antiga, algumas das quais ele trouxe aos pedaços e montou. Pintou quase todos os cômodos num tom sóbrio de marrom, única cor que o depósito tinha em grande quantidade. Sobras de um hotel que faliu antes mesmo de abrir. Mas, com os tetos brancos e os rodapés com quase meio metro de altura, também pintados de branco, com o sol, o vento e as sombras se derramando pelas janelas sem cortinas ou persianas, durante o dia a cor se aquece até ganhar um tom de xerez. Dos insondáveis detritos dos anexos, ele resgatou um candelabro de ferro, enorme e enferrujado. Esfregado com azeite de oliva até ficar preto, o objeto descansa no chão do *salotto*, à espera do dia em que será pendurado no lugar onde ainda balança uma única lâmpada presa a um fio. A única luz elétrica da casa.

Eu tinha começado a varrer alguns dos aposentos, a esfregar os pisos e janelas de outros, mas não chegara nem na metade da tarefa quando Barlozzo me expulsou.

– Se você lavar esses pisos uma vez, terá que fazer isso sempre. Não vou lavá-los.

– Nunca?

– Nunca. Vou varrer de vez em quando, mas nunca os lavarei. Simplesmente não é necessário. Levará anos e anos antes que fiquem sujos o bastante para serem lavados e eu, provavelmente, não vou viver tanto tempo, por isso não vou me preocupar com o piso. É suficiente para mim saber que *tenho* pisos, sem precisar me preocupar em lavá-los.

Barlozzo tinha ideias semelhantes em relação às janelas, dizendo que não comprava jornais e que, se comprasse, preferiria queimá-los para se aquecer a desperdiçá-los lustrando janelas que receberiam chuva de qualquer maneira. E por falar em desperdício, será que eu sabia quanto vinagre era necessário para limpar uma única janela?

– Melhor derramá-lo na minha água mineral, bebê-lo bom e frio. Melhor limpar meus próprios encanamentos a cuidar de uma janela.

A cozinha, ele pintou num tom de vermelho, como ameixa madura. Uma concessão a mim e a meu gosto pelas cores. Acho que esse é o seu jeito de dizer que quer que aquela também seja a minha cozinha. O console que instalou sobre a pequena lareira da cozinha é o mais bonito da casa, mármore branco amarelado, ladeado e chanfrado por basalto negro. A prateleira, também negra, é larga e sobre ela ficam pilhas de livros e dois jarros amarelos de cerâmica.

– São muito antigos, Chou. Pertenceram à mãe de minha mãe. Havia mais, só que ainda não os encontrei. Mas vou encontrar. Algum dia, vamos usá-los de novo para servir vinho, não acha?

Perto do fogo, a colcha de Florì está dobrada sobre uma poltrona de cerejeira, exatamente do jeito que sempre ficou em seu pequeno *salotto*. Ao longo de uma parede, há pilhas de livros, jarras de conservas e montes de pratos e bandejas – heranças de Florì e da mãe do duque, a presença das duas ainda pode ser sentida – que logo serão transferidos para prateleiras que ele está montando e que vão quase até as vigas recém-lubrificadas do teto. Grandes ganchos pretos, de ferro, pontuam as vigas, aguardando pernis, cordões de figos e fios de castanhas. No momento, um único embutido seco balança, solitário, com um punhado de flores silvestres murchas cor de bronze. Lá fora, à direita da porta da cozinha, ficam as escadas para o porão. Longas, íngremes, cobertas de líquen, conduzem a um depósito de frutas. Sobre a porta há videiras, resistindo de alguma forma, largas como o punho de um homem, enroscadas e retorcidas, formando um arco. Ao entrar, mais dois degraus levam a uma plataforma feita de grossas placas de pedra achatadas e enfiadas no chão de terra. Pergunto-me quantas abóboras, melões, batatas e

maças foram jogados e derrubados por sobre aquelas pedras para esperar, no escuro, que uma mulher se aventurasse a descer até ali, segurando uma vela, dobrando a saia, a fim de reunir em seu avental tudo de que precisava.

Barlozzo não tem muitos móveis, nem a intenção de adquiri-los. Tem a cama onde sua mãe deu à luz, a mesma em que morreu naquela noite após a guerra.

– Mas isso não me assusta. Não, de forma alguma. Foi meu avô quem a construiu, minha mãe nasceu nela, eu nasci nesta cama. Minha mãe morreu nela. E, se eu tiver sorte, o mesmo acontecerá comigo. É uma parte de mim – diz ele, passando as mãos longas e ossudas sobre as curvas da madeira imaculada, escurecida pelo tempo. – A maioria de nós reside em ruínas, Chou. Nas nossas ou naquelas que herdamos. As ruínas são a continuidade. Quando eu era jovem, as ruínas de minha família pareciam invioláveis. Eu acreditava que não havia nada a fazer, a não ser aceitá-las. Mas considerava uma maldição passá-las adiante, para mais uma geração. Queria que toda aquela dor morresse comigo. Foi por isso que nunca me casei com Florì. Só que eu estava errado. Se houvéssemos vivido juntos, talvez tido filhos, acho que poderíamos ter feito uma bela restauração dessas ruínas. Juntos, poderíamos ter posto os demônios para dormir, talvez bani-los para sempre. É claro, a metáfora deste velho lugar, como era, como é agora, só pode me fazer contemplar todos esses pensamentos. Ao reformar a casa, acho que estou reformando outras coisas. Pelo menos, estou tornando-as melhores. Mas fico tão cansado, Chou. Você entende?

– Entendo, sim.

Como amo esse velho! Posso ver e sentir a parte nova dele enfrentando a escuridão dessas ruínas, em busca de luz. Mas sei que a maior parte permanecerá escondida, sem consolo. Inconsolável, encerrada em sua própria desolação, cultivando sua dor enquanto os resíduos dos fantasmas se aninham entre as águas do telhado, se acomodam perto das lareiras.

Ele tem a mesa de cozinha que pertenceu à mãe – listras de esmalte branco prendendo-se às suas pernas grosseiras, de

castanheira, um tampo de mármore marrom – e o armário de cozinha, imenso, profundo e largo, onde ela guardava todos os potes de frutas e legumes em conserva. Apesar de ainda não haver nada lá dentro, ele mantém as portas escancaradas. Como se pudesse ver o que costumava ficar guardado ali dentro.

– É maravilhoso, Chou. Nada combina. Então tudo combina. Tenho 76 anos e este é o primeiro lar que faço para mim. Não poderia ter sido mais tarde, você não acha?

– Acho que o momento é perfeito.

Apesar da excursão por seu reino e dos poucos momentos de descanso que ele se permitia a cada duas horas mais ou menos, quando nos sentávamos para conversar – em sua caminhonete, se estivesse chovendo, ou lá fora no alto de uma colina em dias de tempo bom –, vi pouco o duque e pouco mais Fernando naqueles dias. Flagrei-me dando longas caminhadas só para não ficar no caminho do que era, com toda a clareza, o trabalho de um homem. E, no quarto dia, resolvi ficar em Via Postierla. Se tivéssemos outro carro e eu estivesse habilitada a dirigi-lo, o melhor plano seria eu preparar um jantar para todo mundo e chegar na ruína mais ou menos na hora em que as tropas estivessem terminando o trabalho do dia. Montar um banquete. Mas não havia outro carro. Nem habilitação para mim. Em vez disso, Fernando voltava para Orvieto por volta das sete. Pouco antes das oito, atravessava a porta do jardim, onde eu o aguardava com vinho gelado.

Então, tomávamos banho e nos vestíamos para o jantar, mas Fernando sempre ficava cansado demais para voltar para o carro e dirigir até a casa de Miranda. Por mais que nós dois amássemos estar lá, havíamos esquecido quanto gostávamos de ficar em casa. Ou pelo menos de ficar em paz. Antes desse período, haviam se passado meses desde que tínhamos nos sentado juntos com velas e vinho, absortos em nosso conforto, conversando, rindo ou permanecendo em silêncio, olhando um para o outro como amantes recentes. Comíamos os pratos mais estranhos e simples, sentados de pernas cruzadas diante da mesa de mármore, na frente da lareira apagada, com a brisa do terraço soprando as cortinas e gastando as

velas. Um prato de tomates da horta de Tomassina recheados com um *pesto* de *rucola* que fiz com a ajuda de um velho almofariz de mármore e um pilão de madeira que comprei de um artesão na Via del Duomo. Bato duas cabeças inteiras de alho novo até obter um creme, acrescento à polpa morna algumas batatas recém-cozidas e um pouquinho de nozes trituradas; rasgo as folhas escuras e picantes da *rucola* sobre a massa e continuo com os golpes ritmados. Ralo o *parmigiano* – comprado do vendedor itinerante de queijo no mercado – diretamente no almofariz; depois, bato e soco tudo mais um pouco. Pego o azeite de oliva que compro de Emilio, cuja loja fica em frente ao Palazzo Ubaldini – o melhor azeite que já provei –, e o respingo de um vidrinho, misturando e batendo o tempo todo, até que a pasta se transforme numa emulsão brilhosa. Espessa como um pudim.

É preciso ter um bom braço. E um bom tomate, com o tampo arrancado, um pouco do miolo retirado, as fendas suculentas ligeiramente salgadas. Coloco o molho no interior da fruta sem me preocupar que fique tudo certinho, deixando que ele se derrame pelas laterais e sobre uma bela fatia do bom pão na qual acomodei o tomate. Depois ponho de volta os tampos e deixo descansar, dando aos elementos algum tempo para se combinarem. O vinho deve ser muito seco e muito frio; as taças, geladas. As fomes devem ser intensas; a companhia, esplêndida. Presumo que, no final das contas, é sempre o que importa: quem está nas cadeiras mais do que o que está sobre a mesa. Em nosso caso, quem está no chão. Naquelas noites de verão, nos banqueteamos como dois sibaritas, sem nos importarmos com o que poderia ser ou não, ou com o que talvez nunca viesse a ser. Saíamos para caminhar pela cidade, parávamos no Pasqualetti para tomar um sorvete de pistache, sentávamo-nos nos degraus do Duomo, apoiando-nos em nossos cotovelos para olhar o céu.

– Você sabia que Michelangelo veio aqui olhar os afrescos de Signorelli antes de começar a trabalhar na capela Sistina? – pergunto.

– Sabia. Mas, mesmo se não soubesse, teria sentido. O grande peso e poder das figuras de Signorelli trariam à mente Michelangelo.

– Então bem aqui, nesses degraus onde estamos sentados, eles já caminharam. Você não acha isso espantoso?

– Provavelmente não como você, embora eu também quisesse sentir isso. Fico mais espantado por estarmos aqui, sentados, juntos. E que você ainda possa me deixar tímido e que, dentro de alguns minutos, vamos descer aquela colina e dormir tão juntinhos naquela nossa cama amarela que não serei capaz de distinguir entre as batidas de meu coração e as do seu. É isso que acho espantoso.

Às vezes, caminhamos alguns passos até o Palazzo Ubaldini, abençoamos suas pedras ou cantarolamos encorajamentos em direção às janelas de nosso futuro. No entanto, na maioria das vezes, apenas vagamos de volta para Via Postierla, abrimos as portas de nosso pequeno terraço para podermos ver as estrelas daquela *nossa cama amarela*.

Mando Fernando de volta para Barlozzo todas as manhãs, às sete horas, às vezes antes. E, às oito, Miranda está assobiando do lado de fora, pronta para me levar até Buon Respiro, para fazer o pão. Se é dia de feira, primeiro caminhamos até a Piazza del Popolo com nossas sacolas. Ficamos tão felizes em nos ver que é como se tivesse se passado toda uma era desde o dia anterior. Nós duas falamos sem parar quase todo o caminho.

Enquanto estou trabalhando, ela também está, tendo reorganizado um pouco seus horários para evitar o calor no final do dia. Quando o pão está pronto para crescer, eu a ajudo com os preparativos, ou apenas nos sentamos para conversar. Assamos uma pequena peça de pão para comermos juntas. Ainda está quente, recém-saído do forno, e nós o rasgamos como raposas, besuntando-o com geleia de damasco, e o comemos entre grandes goles de café com leite quente. Estou tentada a passar o dia em sua companhia, pois sei que ela gostaria disso, porém, por mais amorosa e sedutora que ela seja, às vezes me sinto demais como sua representante, sua vice-regente dos fornos. Como se, junto com a cozinha, ela tivesse me emprestado sua vida para usar enquanto vou procurar a minha.

Arranjo uma carona de volta à Via Postierla ou Miranda finge ter se esquecido de algum compromisso para poder me levar. Arrumo a casa, o que leva três minutos, e limpo o banheiro. Dirijo-me ao meu pequeno escritório, onde o mofo prospera. Escrevo, leio e às vezes durmo, embora não goste de fazer isso durante o dia. Esses cochilos me deixam incomodada de alguma forma, sentindo como se tivesse perdido algo, o que, é claro, aconteceu mesmo. Uma vez, porém, quando cochilo com meu livro, sonho com Tina Turner. Tenho certeza de que é ela. Caminha perto do Duomo, completamente sozinha, apenas passeando. Usa um lindo vestido de verão. Estou atrás dela e, quando a vejo, ando mais rápido e me aproximo. Ela para, me olha e começo a aplaudir. Bato palmas com toda a força. Aplaudo e choro. Tina sorri com toda a dor e alegria que há no mundo. Quando acordo, meu rosto está úmido, salgado e as páginas 77 e 78 das *Confissões* de Santo Agostinho estão decoradas com todas essas lágrimas. Minha alma derretida, como diria Miranda. Esta é uma das vezes em que fico feliz por dormir de dia.

Quando o momento da chegada de meu marido se aproxima, preparo o jantar. Arrumo o cabelo, troco os sapatos. Separo os artigos para o banho. Corto as flores para a mesa. Há algo de Penélope e Ulisses em nós. Quando despertamos pela manhã ou quando um de nós entra pelo jardim. Quando ele se vai. Principalmente, quando volta. A esta altura, já me ligou pelo menos 12 vezes durante o dia, tendo sido presenteado com o *telefonino* de Barlozzo. Recompensa por seus esforços.

– Sabia que ia tirar muito pouco dele se estivesse sempre subindo e descendo a estrada, em busca de um telefone – rosnou o duque para mim, naquele primeiro dia de trabalho.

Mantenho nosso recém-adquirido celular no bolso da saia e assim estamos ligados em meio às curvas da estrada de Todi. Através do ronronar do Tibre.

Às vezes, não trabalho nem um pouco, não escrevo, não leio. Em vez disso, vou caminhar pela cidade. Passei a conhecer todos os becos e ruazinhas de Orvieto no último ano e essas longas tardes me lembram de meus dias em Veneza. De fato, desde aquela época,

esses são os primeiros momentos que fico sem Fernando. Gosto de ter a chance de sentir sua falta. Vou até a livraria ou reúno o que falta para nosso jantar. Na maioria das vezes, entro nas lojas e escuto o discurso, assisto à peça. Estou enganada ou, quando estou sozinha, os moradores de Orvieto realmente ficam mais acessíveis? Três graus menos frios. Será que acham que estou mais vulnerável, sem meu cavaleiro? Mais vulnerável, portanto, mais tolerável? Será que é isso?

Revigorada por uma nova réstia de luz produzida por mais alguns meneios de cabeça daqueles que passam por mim pelo *corso*, por um "*Buona sera*" sorridente quando menos espero, ou por uma pequena saudação de um cavaleiro que tira o chapéu enquanto segura para mim a porta da *farmaccia*, começo a me perguntar se era – se é – a mim que rejeitavam. Em vez disso, poderia ser – poderia ter sido – a minha nacionalidade? A antipatia mundial ao colosso americano? Quem disse isso? E quem disse que existe um desejo mundial por ver os Estados Unidos recebendo "o que merecem"? Acho que mais de uma pessoa disse isso. Será que os *orvietani* estavam apenas "me dando o que eu merecia" simplesmente por causa de minha nacionalidade? Uma sutil demonstração de xenofobia? E agora que estou entre eles há mais de um ano, isso está se dispersando, as pétalas secas e amarronzadas espalhadas pelos ventos cada vez mais fracos? Talvez. É preciso pensar em uma coisa mais difícil. Da mesma forma que sei que possuo as condições para convidar à intimidade, sei que possuo as condições para sabotá-la. Será que eu estava provocando meu próprio isolamento e os culpando? Teria eu dificultado as coisas quando poderia facilmente tê-los desarmado, ficado à vontade entre eles de forma a permitir que ficassem à vontade comigo? Será que reagi a sua altivez de um modo igualmente altivo? Saí por aí com a mesma prodigiosa seriedade que usava para evitar a companhia das pessoas, em minha infância? Teria eu me esquecido do grande segredo que descobri naquela época? Nenhum de nós é muito grande e todos somos pequenos.

## Gostaria de ficar com o cabelo da cor de fios de cobre desencapados

—Mesmo? – pergunto ao duque.

– Mesmo. Gostaria que fôssemos juntos a Florença. Para passar uma ou duas noites, talvez três. Nunca fiquei em Florença. Na verdade, a não ser pelas ocasiões em que acompanhei Florì em suas visitas à clínica, não vou lá há anos. Agora, não comece a investigar meus motivos. Apenas quero estar em Florença com você e Fernando. Acho que seria bom passar um tempo longe da ruína e acredito que também seria bom para vocês passar um tempo longe da sua. Tiveram alguma notícia dos Ubaldini?

– Não, nada.

– Bem, vocês estão aproveitando bem o tempo, vivendo num lugar suficientemente bom. Deixe a vida se moldar sozinha.

Dou um berro silencioso, resistindo à ideia de deixar a vida se moldar sozinha. Apesar de saber que isso vai acontecer de qualquer maneira, quer eu *permita* ou não.

Por razões que não nos contou, Barlozzo diz que vai nos encontrar em Florença. Quer pegar o trem em Chiusi, em vez de ir de carro conosco.

– Também vamos de trem.

– Não, prefiro viajar sozinho. Há coisas em que preciso pensar e os trens são bons para isso. Agora vocês, por gentileza, planejem tudo. Como fazem com seus convidados. Escolham o hotel, descubram os bons lugares para jantar.

– Aposto que você nunca esteve no mercado central às sete da manhã...

– Nunca estive nos mercados centrais nem ao meio-dia.

– Nem comi guisado de tripas de vitela servido em um *panino* crocante no Nerbone?

– Não gosto de *lampredotto* de forma alguma e não acho que desejar estar com vocês em Florença tenha qualquer relação com uma vontade de comer todas as maluquices de que vocês gostam.

Mudo de assunto.

– Você pode chegar ao Porta Rossa no final da manhã?

– Estarei esperando vocês às 11.

– Posso perguntar o que você vai levar na bagagem? Tem algo mais decente do que suas calças da “eternidade”?

Ele prefere não responder à pergunta e decido não repeti-la.

– Onde fica o Porta Rossa?

Então conto a ele a história do hotel, a localização, falo sobre o homem no estacionamento em frente, que conheço há mais de 20 anos, a história do quarto da empregada onde me hospedei quando meus filhos eram pequenos, para economizar. O plano está pronto.

– E quanto a seu guarda-roupa florentino – digo –, por que não fazemos umas compras por lá? Todos nós. Não compro um vestido novo, um autêntico vestido de loja, desde Veneza, e Fernando precisa de camisas. No mínimo, ele precisa de camisas, pois aquelas listradas, de bancário, e as brancas com colarinhos foram destinadas à pilha de retalhos. Sim, é perfeito. Na tarde de sábado, vamos fazer compras.

Espero que os dois manifestem desgosto diante da ideia de ir às compras, mas nada acontece.

– Gostaria disso, Chou. Você sabe aonde ir? – Barlozzo quer saber.

– Sim, acho que sim.

– Quero alguma coisa inglesa. Alguma coisa de *tweed* – diz Fernando.

– Pensei que você precisasse de camisas – diz o duque.

- Nem sempre quero aquilo de que preciso.
- Entendo esse sentimento – responde o duque.



Passa um pouco das dez, na manhã de sábado, quase uma hora antes do horário que marcamos para nos encontrar, quando Barlozzo chega ao Porta Rossa. Acabamos de nos instalar e estamos desfazendo as malas para a noite, abrindo as janelas, ligando para Buca da Mario para fazer reservas para o jantar.

– Vocês estão prontos? – pergunta ele, exasperado, como se o tivéssemos feito esperar.

Ele sai porta afora, desce no elevador, já na rua, para e envolve cada um de nós em um braço comprido e magricela, abraçando-nos, sem dizer uma palavra.

– Muito bem, o plano é nos concentrarmos em um de cada vez – diz Fernando. – Vamos começar com você – fala para Barlozzo.

Levamos o duque a uma loja em Via della Vigna onde, anos atrás, comprei um blazer azul-marinho para Fernando, como presente de nosso primeiro aniversário. O duque entra antes de nós, faz uma pequena saudação para o *commesso*, o vendedor, que retribui com outra, menor ainda. O duelo de compras florentino começa.

O comedimento é a regra. Não há nada que determine que o *commesso* deva perguntar se pode ajudar. Afinal de contas, foi você, o cliente, que passou pela porta. Então diga o que quer. Nesse meio-tempo, o *commesso* fica satisfeito em permanecer ali parado, com as mãos para trás, cabeça em posição de ligeiro desafio. Ele aguarda.

Barlozzo é um bom jogador. Também fica em silêncio, acomodando-se numa poltrona aveludada, como se esperasse o chá. Como eu e Fernando não temos qualquer refinamento, olhamos as mercadorias, arriscamo-nos a apontar uma jaqueta, depois outra, tecemos comentários sobre sua beleza. Os outros dois oscilam entre o desdém e a desconfiança, concordando de forma silenciosa que

compra e venda não eram as atividades que teriam escolhido para esta manhã.

– *Desidero un paio di pantaloni in pelle* – diz o duque quando está pronto para falar. – Quero calças de couro.

O *commesso* é traído por um discretíssimo arquear de sobrelanceiras, mas se recupera de forma brilhante.

– É claro. Com sua estrutura esguia e elegante, o senhor ficará bem nelas – concede.

Em um tom mais áspero do que o usado com o duque, o *commesso* designa a tarefa de pegar a calça a seu assistente, que surge de alguma região desconhecida da loja, curvando-se e balbuciando e segue em direção a outra região desconhecida. Quase todos os artigos disponíveis nessas minúsculas butikues estão escondidos nos *magazzini* – áreas de armazenamento acima ou abaixo da loja –, tudo esplendidamente disposto, catalogado e encontrável. O intervalo se passa com um discurso sobre o clima, uma camaradagem bem aceitável agora, no segundo ato.

O assistente volta com quatro gloriosas calças de couro. Barlozzo se levanta, belisca cuidadosamente o material de uma delas, cinza-escuro, com profundas pregas frontais, a melhor de todas. Recusa-se a experimentá-las, perguntando se não haveria nada em uma cor mais vibrante. Isso deixa o *commesso* perplexo, pois todas as cores tradicionais estão representadas na seleção que ele apresenta para o duque. Verde muito escuro, chocolate e preto, além da cinza. Outra ordem é dada ao assistente. Dessa vez, o sotaque florentino chiado do *commesso* – bem parecido com o castelhano – fica mais evidente.

Como um maître com o guardanapo, o assistente volta com calças amarelas de couro penduradas no braço. Não é exatamente o mesmo tom de amarelo dos sinos-dourados ou dos narcisos, mas um que se aproxima do açafreão. Amarelo com um toque de laranja, que torna a tonalidade ao mesmo tempo discreta e afirmativa.

– Vão caber em mim? – é tudo que Barlozzo quer saber.

– *Certo, certo, ma un minutino per provarli*. Com certeza, mas leva apenas meio minuto para experimentar...

O duque ignora a ideia do *minutino*.

– Uma jaqueta. De linho. Com duas fileiras de botões.

Agora quem está no comando? Quem visse a cena poderia pensar que as manhãs de sábado, às 11 horas, é o momento em que Barlozzo escolhe roupas. O *commesso*, seu nariz dantesco parecendo menos cruelmente tombado sobre o sorriso, digna-se a atendê-lo pessoalmente, em vez de confiar a tarefa ao assistente. Examina uma arara e retira uma jaqueta da cor de um cappuccino bem preparado. É maravilhosa, com forro de cetim creme e botões náuticos. Desta vez, o duque está disposto a experimentá-la, e quando o faz, só falta apresentar a passagem para o embarque. Até a admiração do *commesso* é sincera. O duque é Gary Cooper vestido como Fred Astaire, examinando-se em uma série de meias piruetas. Sei que Fernando teme que eu apareça e comece a dançar com ele, por isso ele me segura por trás, pelos ombros.

– Por favor, selecione uma camisa e um *foulard*. O senhor pode mandar o pacote para o Porta Rossa? – Ele entrega o cartão de crédito ao *commesso*.

Não sabia que coletores andam com cartões de crédito, nem que usavam calça de couro açafião com *foulards* e jaquetas de linho cor de cappuccino. É claro que nem o duque nem o *commesso* mencionaram dinheiro. Seria realmente sujar a boca.

– Então? Não demorou muito, não foi?

Apenas um brilho discreto sobre o lábio superior do duque revela sua animação com as compras. Ou será por causa da soma excessiva que ele sabe que deve ter gasto? Ele fica satisfeito por olharmos para ele, boquiabertos, tendo cumprido esplendidamente seu objetivo de nos chocar.

– Acho que você acabou de gastar mais em roupas do que já investiu na ruína – diz o bancário que existe em Fernando.

– Talvez. Mas eu também estou em ruínas. Não deveria às vezes trabalhar na minha própria restauração?

Tendo decidido que minha expedição de compras deve ser a última, o duque anuncia que Fernando é o próximo. Sei que antes que Olhos de Mirtilo se decida por uma simples calça jeans, ele deve

tocar e analisar o material de centenas delas, coçar o queixo, botar a mão na testa em sinal de dúvida, dar preferência a uma e depois a outra, descartar todas antes de, finalmente, não resistir e levar várias. E também sei que ele vai fazer isso depois de ter jurado que a última coisa de que precisa é mais uma calça jeans. Partir em busca de “alguma coisa de *tweed*” para Fernando parece, de repente, uma missão assustadora.

– Vocês não preferem andar por aí sem mim? Sabem que paro para olhar todas as vitrines e como gosto de...

O duque percebe minhas intenções e diz:

– Como minhas seleções foram tão bem-sucedidas, eu ia propor ficar encarregado de ser o conselheiro de Fernando. *Cosa dici*, o que você diz, nos encontramos no hotel às cinco?

Fernando começa a se opor à ideia, mas ponho minha boca sobre a dele, beijando-o com força, desejando que tenham uma bela tarde e salto para a Via Tornabuoni, assim que o sinal fica verde, exclamando sobre o ombro, acima da balbúrdia do trânsito:

– *A piu tardi, belli*. Até mais tarde, meus lindos.

Fernando berra:

– *Dai Fratelli, all'una e mezzo*. – Quer se encontrar no lugar onde almoçamos de pé, à uma e meia.

– *Ci proverò, ma se ritardo non aspettatemi più di tanto*. Vou tentar, mas se eu me atrasar, não me esperem mais do que alguns minutos.

Ah! É uma manhã de outubro, estou apaixonada, sou saudável, estou batendo pernas em Florença. Amo meus filhos e eles me amam, Fernando está feliz e o duque parece estar suficientemente bem, os dois vão partir para fazer travessuras, não tem pão esperando para ser retirado do forno, nenhum prazo de texto expira esta tarde e uma pequena bolsa de veludo recheada com batom e um punhado de liras está atravessada em meu peito, pulsando contra meu coração. A primeira parada é Orsanmichele.

Sob os lombardos em 750, essa pequena igreja foi dedicada a São Miguel Arcanjo e, em algum momento no passado, os florentinos passaram a chamá-la de Orsanmichele, corruptela de

Orto di San Michele, o Jardim de São Miguel. Depois de uma vida como convento, seguida por outra como mercado de grãos, foi novamente consagrada como igreja e, para mim, é a mais bonita de Florença. Acendo minhas habituais 11 velas, para cada uma das 11 almas que conto em meu círculo de bem-amados. A última é sempre para Fernando. Estou sozinha na igreja e sigo a procissão de grandes velas brancas que conduz ao altar, as chamas trêmulas e finas criando uma trilha na escuridão. Uma única trave amarela corta o assento na primeira fila e vou até ali e me sento em meio aos ecos dos cânticos, no ar de incenso queimado.

De volta ao lado de fora, sob o sol, dirijo-me para Gilli na Piazza della Repubblica, escolho uma mesa sob o toldo e peço *un sorbetto di mela cotogna*, sorvete de marmelo. O garçom é novo nesta temporada. Com seu cabelo louro abundante preso num rabo de cavalo, se tirasse o casaco de linho branco e colocasse calças de veludo, pareceria um príncipe dos Ghibelline. Pousa a taça de prata com o sorvete e inclina sobre ela uma colher com cabo comprido, com a forma de uma minúscula pá. Um copo d'água. Lembro-me de outra taça de prata.

Uma colher de cabo comprido no mesmo formato também era colocada a seu lado e eu costumava escavar o sorvete de baunilha que tinha sido retirado por uma concha e achatado sobre uma camada generosa de calda quente de chocolate. O cenário de tal extravagância era o Ferrucci, na esquina norte de Warren Street. O preço, 20 centavos. Maria me dava 1 dólar todas as noites de sexta, quando me fazia acompanhá-la até o açougue e a mercearia, que tinha cheiro de peixe salgado e de queijo apodrecido e onde um homem chamado Angelo me dava uma porção de azeitonas enrugadas em um cone de papel. Eu sabia o suficiente sobre divisão para calcular que, com o que Maria me dava, poderia ir ao Ferrucci cinco vezes por semana, se deixasse de lado as outras compras. Examinei com atenção os trechos do bairro onde eu tinha permissão de andar sozinha, familiarizei-me com as opções. Balas na Stearn's, quadrados de pizza do fundo do tacho, com dois lados de casca, no Perreca. Rosquinhas em Vita Rich. Uma fatia de *spumoni* cor-de-

rosa, verde e cor de cacau, do Civitello. Mas logo descartei qualquer tipo de transação com o Civitello, quando descobri que havia uma competição mortal com o Ferrucci, situado do outro lado da rua, do qual arrebatava quase todo o negócio de festas de casamento, primeiras comunhões e crismas com bandejas e bandejas de “pêssegos” em pão de ló, recheados com chocolate e cobertos por um recatado glacê cor-de-rosa. Alberto explicou-me tudo bem no princípio.

Não levei muito tempo para decidir fazer um rodízio entre os outros palácios gastronômicos e manter apenas o Ferrucci como minha constante; meu ritual das manhãs de sábado. Sabia que cinco sudaes com calda quente nunca seriam tão bons quanto apenas um, por isso eu esperava a semana inteira para mexer na maçaneta da porta de vidro que fazia com que o sino retinisse e Alberto se arrastasse da padaria e entrasse na loja. Ele vinha limpando as mãos em uma toalhinha que depois jogava sobre o ombro. Eu sempre ficava sem graça no início, desejando ser uma cliente que tivesse vindo para comprar duas dúzias daquelas tortinhas de pistache e meio quilo de biscoitos enrolados com sementes de gergelim, ou alguma outra coisa importante o suficiente para afastá-lo dos pincéis de confeitiro e de suas gordas bisnagas de glacê. Mas então eu dizia a mim mesma que, com certeza, ele precisava fazer uma pausa.

Nas minhas lembranças, Alberto nunca sorria, mas sempre dizia: “Oi-senhorita-e-como-estamos-nesta-bela-manhã?”, como se toda a saudação fosse uma única palavra. Eu gostava daquele som. Parecia outra língua. Apesar de as minhas visitas durarem apenas os sábados de um único verão, acho que ele esperava por elas tanto quanto eu. De seu jeito humilde, Alberto possuía aquilo que eu mais tarde passaria a compreender como uma rara benevolência humana: ele sabia fazer com que uma pessoa se sentisse importante.

Eu subia no banco como se estivesse montando um cavalo. Com uma perna firme na barra cromada, eu jogava a outra sobre o assento de couro preto, o tempo todo segurando na beirada do balcão, como se fosse o cabeçote da sela. Acomodava-me com os

braços no balcão, os cotovelos esticados, e olhava em volta. Aquele lugar era o paraíso. Eu estudava as garrafas de xaropes e licores alinhadas nas prateleiras de mármore contra a parede espelhada atrás do bar, os elixires exóticos destinados a senhoras com chapéus com véus, inclinados sobre cortes ao estilo pajem dignos de comercial de xampu, e não a mim, com meu vestido de verão de listras amarelas e pernas pontilhadas por picadas de mosquito. Embora eu usasse batom Tangee aos sábados. Alberto nunca me perguntava o que eu queria, compreendendo a fidelidade de meus desejos. Como um vizir manipulando poções, ele preparava lentamente as coisas para mim. Primeiro, aumentava o calor sob a bacia de chocolate, misturando-o com uma colher de pau, o aroma agridoce me dando água na boca. Mergulhava a taça de prata em água fria, sacudia-a para secar, servia o chocolate e, trabalhando mais depressa, raspava o sorvete para dentro da taça, achatando-o para que ficasse exatamente no mesmo nível da beirada prateada da taça, o branco parecendo tão puro e inocente, mas, ao mesmo tempo, escondendo a calda quente e espessa lá embaixo. Alberto fazia um trabalho perfeito. Punha a taça de prata sobre um grande prato cor-de-rosa com um pequeno guardanapo, colocava a colherzinha de prata com a concavidade voltada para baixo a seu lado e depois fazia o conjunto deslizar pelo balcão, parando bem na minha frente.

Acho que Alberto e eu não conversávamos muito. Eu sabia que ele era amigo de meu pai, porque Maria tinha me falado. Queria que Alberto me dissesse que eu era a cara de meu pai. Queria que me dissesse que, se alguém lhe perguntasse "quem é a filha de C.?", ele sem dúvida poderia me reconhecer em meio a uma multidão. Pelo menos, foi o que disse a senhora no escritório da seguradora, em State Street, quando Maria e eu esperávamos nossa vez para pagar a prestação. O mesmo aconteceu na companhia de eletricidade, quando fomos pagar a conta, e de novo certa manhã, quando saíamos da igreja, e um homem chamado Sr. Barnes disse que parecia que eu tinha cortado a cabeça de C. Pedi a Maria que me explicasse o que aquilo queria dizer e ela o fez, rindo tanto que

chegou a chorar. Mas eu não chorei, porque achava que parecer com alguém queria dizer que se pertencia a essa pessoa e, mais do que qualquer outra coisa no mundo, eu queria pertencer a C. Alberto, porém, nunca falava sobre meu pai. Nenhuma vez, nem mesmo enquanto eu ficava em minha sela assistindo à preparação do sundae e virando lentamente a cabeça de um lado para outro, torcendo para que ele desse uma boa olhada em meu perfil. Achei que, se visse meu perfil, ele diria: "Sabe, a senhorita tem que ser a filha de C. Só pode ser." Mas nunca funcionou.

Finalmente, eu desistia de fazer pose e partia para a ação. Assim que pegava a colher de prata, Alberto se ocupava com a arrumação de outra parte da loja. Deixava-me concentrada no sorvete, em como era seu gosto combinado ao calor da calda. Gelado e quente. Calor tiritante. Às vezes, eu tentava experimentar só o sorvete, depois a calda, e então os dois juntos. Comia deliberadamente, lambendo a colher de prata. Ficava pensando se alguém que amava você, realmente amava, amaria *para sempre*. Se amariam você mesmo depois de terem partido. Pensava em como era estranho que o sabor que durava mais em minha boca fosse o da baunilha. Como quando dei um gole na pequena garrafinha de baunilha na despensa de Maria. Sempre pensava em C. quando estava ali em minha sela, diante da taça de prata. Pensava se sempre o amaria do jeito que o amava então. Ficava sentada ali, em silêncio, até que o sabor da baunilha desaparecesse em minha boca. Mas tinha certeza de que meu amor por C. nunca desapareceria. Sabia disso sobre mim e aquilo parecia bom. Alguma coisa confiável. As últimas colheradas eram quase líquidas e eu raspava a taça com a colher, sem vergonha, e a lambia com delicadeza. Depois, havia a cerimônia com água de Vichy.

Alberto colocava sobre o balcão uma pequena garrafa verde com um rótulo azul e branco, segurando-a com uma das mãos, removendo a tampa com o abridor que retirava do bolso, deixando as bolhas fervilharem e se derramarem, enquanto ele servia um pouquinho em uma taça de metal embaçada, tirada do freezer. Ele

fazia isso de forma que, no momento em que eu terminasse a taça de sorvete, pudesse beber a água.

– Está boa e gelada – dizia-me sempre, ali, de pé, com o chapéu de papel e seu cheiro de açúcar de confeitiro, esperando que eu bebesse, fazendo barulhinhos como se a engolisse para mim.

Nunca me cobrou pela água de Vichy. Anos depois, descobri que era a favorita de meu pai. Com certeza, Alberto estava servindo água para seu amigo.

Minhas visitas solitárias e prazerosas, sob os cuidados de Alberto, ajudaram a formar quem eu sou, a criar o ritmo para uma vida de banquetes, tanto frugais quanto extravagantes. Geralmente ao estilo de Lúculo. Acho que foram aquelas manhãs de sábado no Ferrucci que me ensinaram a ficar à vontade comendo sozinha, não importa em que lugar do mundo. Mesmo em minha casa. Em geral, quando preparava refeições elaboradas e as servia de forma atraente para mim mesma, eu pensava naquela robusta garotinha sentada no banco de couro preto, solene, ocupada com a colher de prata. Quão diferente dela eu sou, aqui e agora, sentada numa *piazza* florentina com *esta* colher de prata? Assim como fazia naquele tempo, ainda penso em C. Ainda o amo e isso ainda parece bom. Aquela menininha se manteve fiel ao Destino, confiou inteiramente nele. E eu também.

Desço a Via Calimala até a Guya e olho as vitrines, como sempre faço. Estou prestes a ir em frente quando lembro que hoje estou rica. Posso comprar alguma coisa. Vejo uma saia em que quero tocar. Comprida e cheia, de cetim num tom de cinza bem claro. Há um xale, lenço ou algum tipo de tecido enrolado no pescoço do cabide. Entro e peço a saia no meu tamanho, as três vendedoras balançam a cabeça e estalam a língua.

– *È terminato, signora, mi dispiace tanto.*

Não tem nenhuma do meu tamanho e elas demonstram um luto coletivo em minha homenagem. Compreendo que se trata de mais uma contenção comercial dos florentinos. Encenam essa opereta para estimular meu desejo pela roupa. Cumpro meu papel.

– Que pena. É exatamente a saia que venho procurando. *Ma, la prossima volta.* Talvez da próxima vez.

Em vez de procurar outra coisa que poderia me agradar, preparo-me para sair, arruinando a próxima cena, na qual elas me mostrariam 10 saias e seis vestidos, já sabendo que eu não gostaria de nada, tudo para me convencer de que seria a saia de cetim ou nada. A ação se acelera quando uma delas diz:

– *Ma, Alessia, guarda un po' in magazzino, solo per sicurezza.* Dê uma olhada no estoque, só para ter certeza.

Enquanto Alessia simula a busca pela saia que sabe exatamente onde encontrar no depósito, as duas outras me envolvem em uma conversa sobre como aquela saia foi vendida depressa, como só compram um exemplar em cada um dos três tamanhos mais populares e...

– *Eccola.*

Alessia segura a saia e as três Graças proclamam o milagre.

Estou tão certa de que me pertence que a compro sem nem experimentar, correndo porta afora, quase lamentando ter atrapalhado o jogo. Normalmente, deixo que todo o espetáculo cultural se desenrole e ele deve começar com uma recusa em voz baixa, prosseguir com uma cara fúnebre, subitamente iluminada por alguma caixa, arara ou sala esquecida, onde está o objeto desejado. Especialmente para mim.

Pouco mais de uma hora se passou desde que deixei Fernando e Barlozzo e quero ir ao cabeleireiro. A tarde é uma criança.

Durante anos ouvi falar de um lugar chamado Contrasts. Escondido, pelo que me lembro, atrás da Piazza della Signoria, e é para lá que me dirijo. Assim que chego e diante do colorista, me escuto dizer:

– Gostaria de ficar com o cabelo da cor de fios de cobre desencapados.

Ele mal abre um sorriso, garantindo-me que este não foi o pedido mais extravagante que ouviu esta manhã. Como o duque, com sua primeira calça de couro, esta é a primeira vez que vou mudar a cor do meu cabelo.

– Temos que remover sua cor natural – diz ele. – É escura demais e um tom mais claro não vai pegar. Quando terminarmos essa parte, quero que a senhora me prometa que não vai olhar no espelho, que tomará seu chá em paz e continuará a confiar em mim. Depois, aplicaremos a cor de cobre, esperaremos meia hora mais ou menos, enxaguaremos, passaremos o xampu...

Ele fala sem parar, repetindo cada parte da ladainha com a voz calma, olhando sempre diretamente em meus olhos, examinando minha pele, acendendo uma luz e depois outra em meu rosto. Seu discurso preparatório é tão bem-sucedido que eu lhe permitiria remover minhas amígdalas, se ainda as tivesse.

Fico de costas para o espelho durante quase três horas e meia. Houve mais de uma conversa em voz baixa entre o colorista e o cabeleireiro, e sinto que estão satisfeitos. Um deles começa a massagear meus fios com uma espuma, com mais espuma, muito mais espuma e depois com um gel. Simultaneamente, duas pessoas secam meu cabelo com difusores. Ainda não vejo nada. Desligam as máquinas ao mesmo tempo, viram a cadeira para que eu encare a realidade. Como eu havia pedido, estou passando os dedos em cabelos cor de fios de cobre. É meu próprio cabelo. São meus próprios fios de cobre longos e ondulados. Acho que adorei. Então percebo que detestei. Olho de novo e adoro mais do que detesto. A voz calma do colorista está me dizendo, como achei que diria, que esta cor é mais adequada para mim do que meu cabelo quase preto.

– A senhora tem pele de ruiva. O cabelo escuro era um erro da natureza. Alguma infeliz colisão em seu DNA. Como um nariz feio. Parabéns pelo seu instinto. A senhora nasceu para ser exatamente assim.

Ele prossegue com uma abordagem sucinta da história europeia, no que diz respeito a tons de pele e cabelo, e termina com sua suspeita de que tenho antepassados russos ou do Leste Europeu – húngaros, checos, poloneses –, uma linhagem com a qual, em algum momento, houve um encontro com um normando ruivo. Como se duvidasse que eu soubesse tanto sobre mim mesma, não me pergunta sobre meus antepassados; em vez disso, me informa.

Pego desajeitadamente a bolsa e o casaco. Imagino o que ele seria capaz de dizer se tivesse extraído minhas amígdalas.

A equipe se reúne na porta para me cumprimentar e dizer como foi um grande prazer me receber. Ao sair, sinto-me uma versão constrangida, pós-menopausa, da Pequena Vendedora de Fósforos. Esqueci a saia cinza e, quando volto para pegá-la, vejo o colorista vindo em minha direção com o embrulho na mão.

– *Ciao, principessa* – diz em voz muito baixa, livrando-me da imagem da Vendedora de Fósforos, exatamente como pretendia.

Quero testar a vida como ruiva sozinha por algum tempo, antes de experimentá-la com Fernando. Com certeza, quero experimentá-la por um bom tempo sem Barlozzo. Imagino que, a esta altura, eles devem estar no hotel, cochilando. Obrigo-me a caminhar mais devagar. Com uma indiferença coquete, olho cada vitrine, espiando a ruiva. De volta ao hotel, o *concierge* me diz que *i signori* ainda estão fora. Visualizo o duque esgotado, seus dedos encarquilhados dormentes de tanto acariciar o *tweed*. Vejo Fernando esfregando os pulsos contra as têmporas.

Tomo banho e visto a saia com cuidado. Apertada, muito apertada na altura dos quadris e do traseiro, o cetim pesado despenca em dobras exuberantes, parando pouco acima da altura de meus tornozelos. Visto uma fina camiseta branca. Com mangas compridas e justas, ela parece um collant. Coloquei na bagagem minhas boas sandálias em azul-acinzentado, que comprei há muito tempo numa loja atrás de Rialto. Viro a cabeça para baixo, como me instruíram a fazer no salão, e passo os dedos pelas ondas cor de cobre. Pérolas. Opium. Enrolo o xale de cetim de uma forma frouxa, dando duas voltas no pescoço, deixando as pontas caírem por trás de meus ombros. Onde eles podem estar?

Sigo pelo Vicolo Porta Rossa até a esquina da Via Tornabuoni. Concentro-me em sapatos pendurados em ganchos de cerejeira na vitrine da YSL. Quando me viro, vejo que Fernando e o duque estão a uns 20 metros, afastando-se. Devem ter passado direto por mim. Com certeza, estão voltando para o hotel. Também vou para lá. Mas

quando chego, eles não estão no saguão e o *concierge* repete o recado anterior:

– *I signori sono ancora fuori.*

Fico perambulando pelo saguão, pegando mapas, sentando-me e levantando-me de novo, olhando pela porta e desviando o olhar. Talvez não fossem eles. Então ouço a voz de Fernando perguntando ao recepcionista se *la signora è in camera*. Viro-me para Fernando, quando o funcionário aponta para mim.

– *Sei tu?*

– *Certo sono io.* – Por um momento, esqueço-me dos fios de cobre e da saia nova de cetim.

Ele se aproxima de mim. Toca meu cabelo, recua para me olhar melhor. Aperta-me e não diz nada. Barlozzo se foi para o quarto.

De uma forma um tanto grosseira, ele me conduz ao elevador, depois para nosso quarto. Ainda não disse nada.

– Se você odiou, posso mudar. Era uma coisa que sempre quis experimentar e hoje, bem, pareceu ser o momento certo. Não sei... estava me sentindo livre e queria fazer algo bobo, de mulherzinha, e... – Essas palavras renovam o espírito da Vendedora de Fósforos e sinto que as lágrimas estão por vir.

– Adorei seu cabelo. – Ele se vira para mim e começa a abrir minha saia.

– Adorou? Está falando sério? Quer dizer, você adorou mesmo? – Estou tirando a saia, mas protestando. – Já estou pronta para a *passeggiata*, por que você...?

– Porque tem uma coisa que preciso lhe dizer.

– E você não pode me dizer se eu estiver vestida?

– Vai ser mais fácil para mim se estivermos deitados.

– O que vai ser mais fácil?

Estamos na cama agora e, então, noto que Fernando está pálido como queijo novo.

– O que foi? – Viro-me para encará-lo, acertando sua coxa com o salto da sandália que ainda estou usando. Ele geme e pragueja.

– Tenho algo para confessar. Você sabe como sempre falamos sobre termos apenas um ao outro? Como reparamos nas pessoas, mas como se fossem apenas sombras? Ali, mas sem estar ali?

– Sim.

– Hoje reparei em alguém. Em uma mulher. Eu a vi e senti exatamente a mesma coisa que senti quando vi você pela primeira vez. A mesma sensação de reconhecimento que tive quando a vi na Piazza San Marco naquela tarde de inverno, seu casaco branco e comprido se arrastando nas pedras, o cabelo se soltando dos grampos. Foi um ano antes de conhecê-la. Antes de reencontrá-la de novo naquele pequeno restaurante. Hoje de tarde, fiquei chocado quando me flagrei no mesmo estado de animação ou agitação, não sei bem qual das duas coisas. Era como se eu a estivesse traindo. Ignorei o sentimento da melhor forma possível e fui caminhar pela ponte com o duque. Mas preciso lhe dizer que fiquei pensando na tal mulher. Então, quando cheguei ao hotel, a primeira coisa que vi foi ela. Estava de pé no saguão, de costas para mim, exatamente como eu a vira meia hora antes, olhando uma vitrine. Senti-me nervoso e estranho, daí ela se virou, e ela era você. Você era ela.

– Assim, você me escolheu há muito tempo e hoje me escolheu de novo. Acho que foi isso que aconteceu.

– Sim. Acho que foi exatamente isso.



O duque está batendo na porta e nós nos vestimos, culpados como crianças atrás do feno, enquanto toca o sino anunciando o jantar. Termino primeiro e vou abrir a porta.

– Estou procurando minha amiga Chou. Você a viu? Tem um belo cabelo preto que usa preso num coque.

– Fernando adorou.

– Calças amarelas, cabelo vermelho... podemos arranjar trabalho itinerante como a família Pagliacci.

Fernando sai do banheiro como César entrando no fórum. Usa calças de casimira bege. Mocassins de couro macio, da cor do uísque ao lado do fogo. Tudo despojos deste dia. Combina essas peças com seu clássico blazer azul-marinho e a camisa favorita de seda grosseira branca. Deixou o cabelo crescer um pouco mais nos últimos meses e as mechas que ainda permanecem escuras fazem um contraste intenso com os fios brancos, tudo agora com gel e um brilho cinematográfico.

Somos conspiradores contra a mesmice, penso, enquanto tento nos ver com o olhar dos outros. Somos glamorosos, o glamour sendo um estado de conforto consigo mesmo. Com certeza, somos melhores como nós mesmos do que seríamos se tentássemos imitar qualquer outra pessoa. Pertencemos a nenhuma outra laia além da nossa. Gosto da gente.

## E tenham cuidado com Edgardo d'Onofrio

É quase meio-dia numa manhã de dezembro e o céu parece feito de ovelhas lanudas que deslizam pelo gelo azul-claro. Miranda e eu estamos recolhendo frutos e galhos caídos dos pinheiros atrás de sua casa. Enquanto caminhamos, faço o jogo "quem vai participar de meu banquete mítico", em parte porque é nisso que estou pensando e em parte porque sei que vai fazer com que ela solte aquela gargalhada de sino de igreja.

– Vamos ver. Tenho Barlozzo, Orfeo, Luca, Neddo, Tilde, Edgardo e você. Contando comigo e com Fernando, temos a mesa quase cheia. Você disse que eu nunca encontraria 12, mas já tenho nove.

– A única coisa que você tem são nove buracos na cabeça. Você não sabe quem é Edgardo?

– Sei que é um conde. Ou é barão?

– *Il marchese d'Onofrio*, para ser exata. E Neddo é seu arqui-inimigo de toda a vida. Se um dos dois souber que o outro foi convidado, vai fazer um grande cerco a sua casa. Além do mais, você não tem uma casa. Não tem uma mesa. Até que consiga uma, por que a minha não lhe basta? Você disse que quer alimentar pessoas famintas. Não há muitas delas se arrastando para cá todas as noites? E tenha cuidado com Edgardo d'Onofrio.

– Ele é inofensivo, Miranda. Todas as vezes que o vejo na casa de Tilde ou na rua, ele para e fala comigo e com Fernando, nos leva

para Sant'Andrea para um tomar um *espresso*. Convidou-nos para uma festa no *fine anno*, na véspera de ano-novo.

– Ah. Não se ofenda com o que vou lhe dizer, mas ele provavelmente só convidou vocês porque está quase morto de tédio, o que imagino que esteja mesmo, com o bando de nobres com quem passou a vida toda. Você e Fernando serão vistos como alguma coisa parecida com ursos amestrados, seus mais novos brinquedos. Edgardo d'Onofrio convidou vocês para se distrair.

– Pode ser, mas prefiro ser um urso amestrado do que alguém a ser evitado e, ao que me parece, muitos *orvietani* ainda me veem assim. Talvez eu também considere Edgardo uma distração. Dificilmente vou ficar com a cabeça virada, se é isso o que a preocupa.

– Não estou nem um pouco preocupada. Acho que estou com um pouquinho de inveja. Você tem que decorar todos os detalhes da noite e me contar tudo depois. E o menu, ouvi dizer que ele agora come exclusivamente *in bianco*, com pouco tempero. Você sabe, como os inválidos.

Esse banquete imaginário em volta de minha mesa imaginária no meu salão de baile imaginário começa a tomar as proporções de uma obsessão silenciosa. A ceia é um sonho que substitui outro, agora sob controle – o da pequena *taverna* onde eu cozinharía algumas vezes por semana, onde entre 15 e 20 pessoas se sentariam juntas em uma mesa comunitária para uma refeição simples, ao pé da lareira. Mas o sonho da *taverna* foi remodelado, suavizado e transformado em um único jantar. Ou em uma série de jantares. Banquetes e ceias em torno de nossa mesa, um emblema, como os abacaxis dos capitães de navios entalhados nas portas, em Nantucket, significando que Fernando e eu finalmente estamos “em casa”. De certo modo, sonho que nosso lar se torne parecido com o de Miranda. Um lugar onde as pessoas de quem gostamos se sintam bem, um lugar no qual tenham prazer de estar.

Eu poderia fazer terapia e, se tivesse sorte, quase duas décadas depois alguém me diria que só estou sentindo falta de uma família, tentando criar uma. Como já sei que *sempre* foi isso que procurei,

me poupo o trabalho e vou direto ao ponto. Ter uma bela casa, cozinhar boa comida. Ocupar todas as cadeiras com gente de bem. É o que quero fazer. Paciência.

Mas, de vez em quando, desejo que minha paciência vá para o inferno. Junto com minha delicada indiferença. Cansada de minha própria submissão, de encontrar equilíbrio apenas em nós mesmos, volto ao estarecimento, à exaustão. Esqueço o Milagre de Bolsena, esqueço minha determinação de me render aos Ubaldini e decido que não gosto da forma como a vida está se moldando e que acho que o destino pode estar precisando de uma ajudinha. A espera, a *commedia*, os modos, as ilusões, as reverências. Meu coração bate alto e acelerado como as asas de um pássaro e, como um sabre, abraço minha irritação. Vou correndo encontrar Fernando. Quase grito:

– Você tem certeza de que não quer lutar contra isso?

– Não há nada contra o que lutar. Pelo menos nada que seja bem-definido em termos italianos. Quer dizer, se é que existem termos italianos para definir qualquer coisa. Nós poderíamos decidir criar um caso para recuperar o dinheiro, mas isso levaria um século e meio para acontecer, se acontecesse, e nesse meio-tempo teríamos que encontrar um novo lugar para morar. Começar de novo. Lembra que já tivemos essa conversa? Mas posso fazer isso, se é o que você quer. A esta altura, estou começando a me sentir um tanto parecido com um marido enganado.

– Se alguém nos informasse como andam as coisas.

– Você parece uma executiva. As coisas não andam. E quaisquer que sejam as informações recolhidas ou não pelos Ubaldini ao longo desse ano, eles simplesmente decidiram não compartilhá-las conosco.

– Às vezes acho que ficaria satisfeita com um telefonema mensal deles, mesmo se fosse para dizer “Ainda não temos notícias”. Você entende? É o vazio que me incomoda. Com certeza, eles poderiam pelo menos ter descoberto um jeito de acabar com a demolição, retirar os escombros, preparar o local para a obra. Com certeza, já podiam ter feito isso.

– A obra é uma coisa só. A equipe que vai reformar tem que demolir. Pelo menos, é o que eu acho.

Baixo o sabre. Beijo o bigode sobre seus dentes proeminentes. Todas as vidas são feitas, em algum momento, de loucura. E no que diz respeito à loucura, escolhi a nossa em detrimento à da maioria. Vamos apenas continuar esperando, reforçando nosso sistema imunológico no meio do mofo.

## Os *orvietani*

Observações, impressões e histórias contadas para mim e para eles. Em geral, ao pé do fogo.

### *Sobre Tilde*

Corpo pouco desenvolvido, com perninhas de vareta, cabelo louro e branco, preso em uma trança frouxa e fina, rosto de seda dourada e pregueada. Olhos de gelo. Dois pequenos lagos alpinos, congelados, desenhados habilidosamente com um lápis azulado, emoldurados por sobranceiras retas, pretas e espessas. Sobranceiras masculinas entre as quais desce um nariz de filhote de águia, delicadamente adunco, como o perfil dos etruscos. O que salva sua beleza enrugada é a mente.

Suéteres de caxemira fina, jeans bem cortados, um grande cachecol casualmente enroscado no pescoço, ela corta os filtros de cigarros franceses, segura um deles – do modo como Gloria Swanson faria – e o leva até o centro dos lábios, os dedos estendidos, as costas da mão cobertas de manchas escuras parecendo uma máscara sobre o rosto. Ela dirige uma *moto* clássica, preta, bem-conservada, sobre as pedras do calçamento da cidade acima da fazenda onde ela nasceu. Tem 73 anos. Talvez tenha passado um pouco dessa idade, mas não admite. As pessoas murmuram números quando ela passa. Seu nome é Tilde.

– Nasci embaixo e morei em cima – disse certa vez. – Sou uma ave rara – ao mesmo tempo alguém que tem tudo e alguém que não

tem nada. Sou Cinderela e a rainha, sabem, por isso posso contar os dois lados da história.



As coisas começaram bem. Meu pai era agricultor. Minha mãe trabalhava ao lado dele, nas terras de seu patrão. Doente e franzina, muito cedo fui enviada para as freiras, onde poderia me dedicar a alguma tarefa útil, embora suave, para garantir meu sustento e aliviar o fardo de mais uma boca em casa.

Meu pai morreu quando eu tinha quase 11 anos, pisoteado por um touro. Passando fome, doente com algum outro tipo de vazão, eu já vivia de luto. Sempre chorando por mim mesma, nunca chorei por ele. Mal falava com meu pai, nem ele comigo. Eu, uma fêmea esquelética, de olhar estranho, o único resultado de seu leito nupcial. Mas, para ele, eu não era nem isso.

A irmã de meu pai, com o rosto seboso em seu leito de morte, pôs um anel de safira em minha mão e me disse – quando eu tinha 30 anos e, ela achava, já não me importaria com isso – que eu não era filha de meu pai. Contou-me que minha mãe dormiu com outro homem. Não por vontade própria, mas por causa do marido. Ela sabia, do jeito que uma mulher sempre sabe dessas coisas, que não era estéril, que o problema era com seu marido, alguma coisa nele mantinha seu ventre vazio. Enquanto ele cortava tabaco numa manhã de outono, ela foi até a porta do nobre, oferecendo-se como se fosse uma cesta de frutas vermelhas. É claro que meu pai devia saber. Sobre si mesmo, sobre ela. Sobre mim. Fico assombrada pensando em quem eles eram. E, há muito tempo, de pensar em mim mesma.

Mas realmente acho que nasci quando ele morreu. Acho que é verdade que quando o marido de minha mãe

se foi, a vida recomeçou para mim. Para ela também. Ela foi me buscar no convento, colocou minhas coisas em um caixote de maçãs e, durante toda a viagem até nossa casa, segurou minha mão com tanta força que chegava a doer. Eu amava aquela dor. Durante três anos levamos a vida que nenhuma de nós poderia ter tido na presença de meu pai. Na presença do marido dela. Como um par de perus selvagens atravessando o bosque, gargalhávamos alto, ríamos até chorar, às vezes desabando onde estávamos, até formar uma pilha de carne e ossos risonhos, como se não existisse nada além do riso. Trabalhávamos muito e com dedicação, cumprindo nossas obrigações, buscando, carregando, curvando-nos, partindo nossas costas e pernas como era esperado. Sentávamos, três vezes por dia, à comprida *mensa*, junto com outros trabalhadores. Comíamos com a mesma voracidade que eles e depois caminhávamos um pouco, parávamos em algum lugar para olhar o céu, voltávamos para casa para nos lavar, vestir longas camisolas brancas e adormecer nos catres que colocávamos perto do fogo. Às vezes, porém, ficávamos acordadas por um tempo, deitadas em silêncio ou conversando um pouco, maravilhadas com as sombras oscilantes que o fogo projetava nas velhas paredes decadentes, ouvindo os sons que vinham de trás delas, barulhos do amor de outras pessoas e, com mais frequência, de sua dor. Era nessas ocasiões que ela me contava histórias. Aninhava-me em seus braços fortes e magros e sua voz borrava as linhas entre a escuridão e a luz. Eu mal respirava enquanto ouvia. Tudo o que tenho de minha infância foi registrado naqueles momentos antes de dormir, com aquelas histórias ditas por sua voz e salvas por uma fogueira. Mas, às vezes, ela subia os degraus gastos de pedra até seu quarto e eu ficava sozinha perto do fogo. Sempre esperava até que eu

adormecesse – ou até que ela achasse que eu havia dormido – antes de me deixar.

Certa manhã, fui acordá-la, levando uma xícara de chocolate quente com dois biscoitos e rosas amarelas. Cheguei perto da cama, chamando-a num sussurro, como sempre fazia, já sabendo que ela não podia ouvir. Segurei a xícara e as rosas com força e a chamei com mais força ainda. Gritei, berrei. Com certeza, se eu gritasse, ela acordaria. Com certeza, havia tempo de acordá-la. Ela não partiria sem dizer nada.

– Serei seu protetor para sempre – disse o conde, conduzindo-me do cemitério atrás da igreja para o campo de oliveiras. – Vamos pegar suas coisas nos alojamentos dos trabalhadores e levá-las para a *villa* e você será mais um membro da família. Ah, Tilde, você é como uma filha para mim. E se parece tanto com sua mãe!

Sim, claro. Como uma filha. Ele seria meu protetor e minha cama seria apenas mais uma para ele macular. Ela havia se oferecido a ele, não havia? E agora que ela e o marido tinham partido, que resistência eu poderia oferecer? Era a próxima da fila. E sabia que, se ficasse uma noite, ficaria para sempre, então fugi.

Voltaria para o convento, apesar de detestar a vida entre as freiras. Como uma esposa espancada, eu voltaria. A maldade virtuosa das freiras seria melhor que as mãos quentes e secas do conde. Na mala azul que minha mãe guardava embaixo da cama, guardei algumas das coisas que ficavam no armário dela e outras que peguei nas duas gavetas da cozinha, onde ficava nossa roupa de cama e uma bolsa de couro com nossas economias. Havia uma fina corrente de ouro presa a um pedaço de papel branco. Às vezes ela usava a corrente aos domingos. Dentro das dobras de meu casaco de lã, guardei a latinha de biscoito, a xícara e as rosas

amarelas e corri pelas campinas, puxei o sino e esperei que as Irmãs de Caridade me acolhessem. Esperei muito tempo, passando a mala azul de uma das mãos para a outra. Toquei de novo, acenei para a janela onde pensei ter visto um rosto, ouvido o ranger das tábuas. Mas ninguém apareceu. Esperei, toquei o sino e esperei mais, só que as Irmãs de Caridade nunca abriram os portões.

Com a morte de minha mãe, tornei-me propriedade do conde. As freiras não abrigariam uma escrava esquálida, sob o risco de perder as frutas, o azeite e os pequenos envelopes brancos lacrados com cera vermelha que ele enviava. A essa altura, estariam mandando algum mensageiro para avisar ao conde de minha aparição. Eu precisava partir. Tinha dinheiro para uma passagem de trem. Viajaria para Roma. Encontraria um trabalho que me pagasse um salário.

Naquela noite, deitei-me aos pés de uma fileira de pinheiros na encosta entre o convento e a fazenda, a alguns quilômetros da estação de trem. Dormi de casaco, cobrindo-me com os agasalhos de minha mãe. Pus sua corrente de ouro no pescoço, comi os biscoitos e contei as liras que estavam dentro da bolsa de couro, rezando e chorando, mas o tempo todo sentindo como se houvesse um fogo ardendo dentro de mim, algo duro e impiedoso que agora sei que não era nada menos do que vontade. Uma vontade invencível. Duvido que qualquer pessoa da *villa* tenha procurado por mim, pois, se tivessem feito isso, não teria sido difícil me encontrar. Acho que o conde de mãos secas e quentes deve ter achado que eu não valia a busca. Por que se afastar do cachimbo e de suas taças quando, afinal, havia outras filhas. Suas por sangue, suas por direito?

Depois de pagar para dormir duas noites em um convento em Trastevere e de tigelas e tigelas de sopa grossa de feijão numa *taverna* perto de Santa Maria, eu

estava pronta para começar. Antes, porém, precisava de um pedaço de sabão. Enquanto a senhora da *profumeria* o embrulhava, tagarelando com outra cliente, quebrei um pedaço de batom vermelho de uma das amostras, segurei-o frouxamente na palma da mão até chegar ao convento, enrolei-o com cuidado num lenço e coloquei-o dentro da bolsa de couro, junto com o que sobrara do dinheiro de minha mãe. O batom ia ser parte do disfarce.

Reservei um banho e paguei 20 liras a mais pela água quente. O sabão tinha cheiro de laranja. Pus o vestido de crepe azul de minha mãe, com ombreiras e botões forrados. Botinas com cadarços, meias pretas grossas, o cabelo jogado para trás, preso com fivela de pérolas, dois pontos de vermelho cereja no rosto, bem esfregados, e mais um tanto que passei nos lábios com o dedo mindinho. Pronto. Eu passava facilmente por uma garota de 18 anos.

Mas os lojistas a quem pedi trabalho se mantinham irredutíveis, apesar da minha roupa. Agradeciam muito. Podiam ter se encantado comigo ou talvez estivessem apenas se divertindo, mas todos sabiam que eu era uma farsa.

Tentei todos os vendedores de frutas em Campo dei Fiori, mas toda *bancarella* era cuidada pela própria família, assim como os bares e as *trattorie*. Em uma *pasticceria* perto do Panteão, onde fui comprar uma torta de ricota para o almoço, havia um anúncio perto da caixa: *CERCASI APPRENDISTA*. Procura-se aprendiz.

Foi bem fácil conseguir o emprego, visto que eu estava disposta a trabalhar 12 horas por dia, seis dias por semana em troca de moradia, alimento e tudo que eu pudesse aprender com o chefe confeitoiro. Seria apenas até eu encontrar outra coisa, falei para mim mesma quando me mostraram o quarto atrás da

cozinha. Na verdade, não era um quarto, apenas um compartimento de paredes brancas com uma cama branca e limpa, uma pia e uma enorme gravura com moldura escura do Sagrado Coração de Jesus, tudo embebido pelos perfumes açucarados que saíam do forno, ao lado. E eu amava aquele quarto de um jeito que não amei nenhum outro em minha vida.

Não sei se eu é que tinha pouca vontade de aprender o ofício do confeiteiro ou se eles precisavam mais de um funcionário para a limpeza do que de um aprendiz, mas tudo o que eu parecia fazer era varrer, esfregar e polir. E para minhas refeições, havia pão, café e leite pela manhã, consumidos de pé, na bancada. O almoço era uma tigela de sopa de uma panela infundável que fervia na única boca de gás. Havia mais pão. Às vezes, *bucatini* com grandes pedaços de porco e tomate, ou espaguete com pequenos vôngoles adocicados. Um ou dois doces despedaçados. O jantar era parecido, exceto às sextas, quando todos os romanos comiam tripas. A mulher do padeiro trazia uma caçarola cheia, de sua cozinha no andar de cima. Orgulhosa, como se aquilo fosse um cordeiro gordo inteiro. Nunca senti fome naqueles dias em que morava na padaria, mas também não estava satisfeita, o que, é claro, tinha mais relação com coisas do plano sentimental do que do físico.

Acostumada a trabalhar duro, eu varria com fúria, lavava as assadeiras ainda quentes, afundando-as numa panela cheia de água com sabão, para fazê-las chiar. Mais por prazer do que pelo apetite, eu roubava pães e bolinhos de amêndoas quando tinha certeza de que ninguém estava olhando, embrulhava-os em um pano de prato e os escondia em meu quarto. Eu tinha permissão para pegar os bolos quebrados, aqueles que, quando retirados quentes demais das formas, se desfaziam na mesa, enquanto esfriavam. Mas às vezes eu quebrava

mais alguns, com a ajuda de um rolo de massa, e atravessava a sala de resfriamento a caminho da cozinha, comendo-os com a mão, passando pelo padeiro com lábios lambuzados de manteiga e abertos em um grande sorriso astuto. Se ele estava preocupado com a possibilidade de estar tirando vantagem de mim, creio que o poupei do problema com meus passeios insolentes, de boca cheia e ao bater o rolo de pastel em todas as superfícies por onde eu passava.

Como eu não tinha dinheiro, não podia fazer muita coisa à noite, depois do trabalho, mesmo quando tinha energia para mais do que simplesmente cair na cama. Mas às vezes eu ia caminhar. Passava pelos *caffès* e brincava de escolher o que pediria se fosse rica. Tomaria vinho de minha própria garrafinha. *Quello frizzante*, o tipo espumante, mas de um tipo melhor do que o *frizzante* azedo e salgado que o conde nos servia no café da manhã no Natal. E comeria presunto de Parma. Tinha provado uma vez, no convento, me servido de uma fatia grossa e rosada enquanto as cozinheiras fofocavam no jardim. Dobrei-a em um pedaço de pão e, com a ajuda do elástico da minha meia preta, preendi o pequeno sanduíche em minha coxa esquelética. E, quando todos na casa estavam dormindo, eu o comi sem pressa, aos bocadinhos. Nunca me esquecerei do sabor e do perfume daquele jantar roubado. Então eu comeria presunto de Parma e pão. Também pediria manteiga, branca como um lírio, e o que eu não passasse no pão, comeria com o garfo. Depois, tomaria um *espresso doppio* numa xícara com uma asa de prata e o beberia de uma só vez, para sentir sua força quente e amarga até os meus joelhos. E deixaria uma gorjeta para o garçom.

Mas por enquanto eu ainda estava sem dinheiro, por isso caminhava até o Panteão ou me sentava na sacada

de uma loja fechada e olhava as pessoas que passavam. Caminhava até a Escadaria Espanhola e subia metade, me sentava, apoiava o queixo nos joelhos e pensava em minha mãe. Nela e em uma mesa comprida, com velas, lareira e o perfume que o riso, a fome, o pão e o vinho produzem. Queria a sopa que ela fazia para mim. Como desejei sopa num prato fundo branco, com uma colher – fina, de prata – pousada para baixo ao lado, convidando-me. Queria que minha mãe dissesse: “Você pode me ajudar a levar tudo isso para a mesa?”

Estava feliz por ter 15 anos e não 18, feliz por ter fugido do conde de mãos quentes e secas e das Irmãs de Caridade. E mais contente ainda por ter encontrado a cama branca sob o Sagrado Coração de Jesus. Ainda assim, não parava de sentir falta de minha mãe. Talvez o que eu realmente quisesse era ter menos de 15 anos, em vez de ser mais velha. Talvez eu quisesse ter 5 anos e estar aninhada contra o peito dela.

Havia um garoto que ia limpar a padaria à noite. Ele chegava quando meu turno estava terminando. Era quem deixava o local arrumado para o padeiro trabalhar de manhã. Seu nome era Ugo e também tinha 15 anos. Fazíamos pequenas coisas para ajudar um ao outro. Eu guardava pão e bolos para ele, que, por sua vez, me dava laranjas que roubava nas feiras. Certa vez, me levou um salame inteiro, que pendurei – sem qualquer desrespeito – ao lado do Sagrado Coração de Jesus – e do qual cortava fatias grossas para comer com pão roubado antes de dormir. Ugo me protegia e eu fazia o mesmo por ele, do meu jeito, então, nos apaixonamos, pois a proteção é um dos primeiros instintos do amor. Agora eu tinha uma razão para viver. Cochichávamos, ríamos e começamos a falar sobre o futuro.

Ele dizia que, assim que completasse 21 anos, nós nos casaríamos. E, quando chegasse a hora, eu ia morar

com a família de seu pai em Frascati, onde ajudaria nas tarefas de uma casa em que moravam 22 pessoas. Ugo ficaria em Roma, seria aprendiz na padaria, um aprendiz de verdade, para aprender bem o ofício, e então a família dele aprovaria nosso casamento e nos ajudaria. Talvez comprassem uma participação para Ugo em uma padaria ou mesmo uma licença para que ele abrisse seu próprio negócio. Mas aí, naquela manhã perto do Natal, quando Francesco entrou na loja para encomendar um bolo para a vigília, todo o planejamento foi esquecido. Francesco olhou para mim e decidiu que me teria. Olhei para ele me olhando e decidi ajudá-lo.

Francesco tinha *vendetta* na cabeça. Ia se casar com uma criada de padaria, o que certamente deixaria sua família furiosa, assegurando a eles e a qualquer um que se importasse com o assunto que aquele casamento era uma farsa, um toque cínico de seu humor nobre. Sabem, ele amava uma mulher proibida – a filha dos inimigos de seu pai. A disputa era mais uma história de Capuleto e Montecchio e, quando o pai da moça descobriu sua atração por Francesco, deu a ela a seguinte opção: podia se casar com Jesus ou com seu primo, na Bolonha. Assim, a garota que Francesco amava se casou com o bolonhês e por isso ele se casaria com a criada de uma padaria.

Nunca me incomodei com o fato de ser usada como instrumento para a ira de Francesco. Eu também pretendia usá-lo. Não queria morar em Frascati com 22 pessoas, por mais amáveis que elas fossem. Não queria a vida de minha mãe, de trabalho, jantar e cama. Queria vinho espumante de uma garrafa verde, presunto de Parma e manteiga branca como lírio. E, mais do que tudo, queria ajudar Ugo, o homem que eu realmente amava.

Ah, Ugo ficou louco de raiva. Pronto para matar Francesco e a mim também. Mas segurei-o, preendi seus punhos e, depois, seu corpo contra o meu e lhe disse:

– Se eu me casar com Francesco, poderei ajudá-lo. Poderei ajudar sua família. O casamento não é nada além de um negócio. Tem pouca relação com sentimento e menos ainda com posse. Você é meu amor e nada nem ninguém mudará isso.

Assim, casei-me com o nobre Francesco. Era um homem de bem e, com o tempo, tornou-se um bom amigo, convidando-me a participar de uma espécie de conspiração. Queria sua privacidade e eu queria a minha. Normalmente, em nossa cultura, só ele teria direito à liberdade, mas Francesco concordou em me concedê-la. Lembre que eu tinha 16 anos. E, naquele tempo, era bonita e ousada como um gato. Ele contratou uma mulher para me dar assistência não apenas com minha toalete e minhas roupas, mas também com meu comportamento. Meio governanta, meio professora particular, ela me ensinou a ler, escrever e falar francês. Lia os clássicos para mim até que consegui lê-los para ela. Aprendi a tocar piano e, quando fiz 18 anos, Francesco deixou uma viola de gamba, um violoncelo, encostado no grande piano negro, com um bilhete que prometia que, se eu aprendesse a tocar, ele me levaria a Milão para ouvir Pablo Casals. A governanta, o mordomo, o jardineiro e, o mais surpreendente de tudo, até a mãe de Francesco me ensinaram, trabalharam juntos para me educar. Construimos uma vida feliz, com um tipo diferente de amor.

Quase tudo o que Francesco me dava – e ele me deu muitas coisas – eu entregava para Ugo, que, por sua vez, dava para sua família. Tendo aceitado desde o início meu amor por Ugo, Francesco fingia que não via quando eu ia me encontrar com ele. Perto do fim da vida de

Ugo, Francesco o convidava para passar longos períodos conosco. E, quando ele morreu, Francesco chorou comigo. Tendo conhecido o amor uma vez, ele me compreendia.

Mas aquilo não impediu que, nos primeiros anos de nossa vida, Francesco batesse na porta de meu quarto à noite. Eu sempre o acolhia. Primeiro, por obrigação, depois por afeto e, acho, por alguma forma de desejo – sempre fui vulnerável ao desejo.

Quando Francesco morreu – numa queda de cavalo, exatamente como teria escolhido morrer –, deixou tudo para mim, como se eu tivesse sido, por mais de 40 anos, uma esposa boa e fiel. O que fui, de certa forma. Transferi a terra e os *palazzi* em Roma para os irmãos de Ugo e seus filhos e voltei para Orvieto. Comprei o *palazzo* na cidade, o *casale* lá em cima, em Buon Respiro. Voltei e fiquei, apesar de os *orvietani* me chamarem de La Maddalena.

Alguns deles ainda me chamam assim. Ah, eles podem ser terríveis, lá no alto daquela rocha. Mas não importa. A verdade é que, quando me sento de noite na varanda e penso em minha vida, ergo os olhos para os deuses. Tenho o suficiente para mim e para dar aos outros e não há combinação melhor do que esta. Sou forte e as lágrimas que posso ter são pessoais. Você pode vê-las reluzir, às vezes, mas nunca vai vê-las cair.



Todos nós somos produzidos por um único acontecimento. Um incidente que cria o cenário para tudo o que vai acontecer. Como se fosse uma roupa, nós o vestimos. Puxamos sobre nossas cabeças, fechamos o zíper até em cima e é nesse lugar que vivemos, dentro do acontecimento, seja ele um sofrimento ou uma

alegria. E quando é uma combinação das duas coisas, um dos sentimentos sempre se sobrepõe ao outro, a alegria ou o sofrimento nos prendem até o fim, diminuindo uma vida ou valorizando-a. Sei que você me dirá que, até hoje, houve cinco acontecimentos, ou uma centena deles, em sua vida e que você está vestida com todos eles. Acredito nisso. Mas também acredito que um deles supera todos os outros. Encontrar minha mãe morta foi o acontecimento que me formou. E como aconteceu tão no início da minha vida, ele me libertou. Nada pode me ferir tanto quanto aquilo, assim pude fazer até coisas desprezíveis sem me preocupar com as consequências.

Além do mais, de qualquer modo, tudo está predeterminado, estabelecido e selado. A maioria de nós sabe disso e, ainda assim, somos uma raça de intrigantes, mordendo as palmas das mãos, eternamente fazendo armações, berrando de um oceano para outro, gritando. Veja bem, é assim que se faz uma vida, quando ela toda é constituída de tanta angústia vazia. Outra forma é deixar o tempo passar. Tudo está predeterminado, eu lhe garanto.



Sempre tive facilidade em encontrar a verdade. A minha, pelo menos. Nunca sofri demais pensando no que era real e verdadeiro. Nos últimos anos, Edgardo e eu passamos mais horas conversando sobre falar a verdade do que dormindo. Ele acha que a verdade não tem utilidade alguma. Diz que sempre que tentou usá-la não chegou a lugar nenhum. Mas fico à vontade com ela – marcada, mas ainda à vontade. De qualquer maneira, a verdade é tão singular quanto uma impressão digital e, ao compreender isso, poupei-me da loucura que é

impingir a minha verdade a outras pessoas. Minha verdade é só minha. A sua é apenas sua. E quando duas pessoas compartilham a mesma verdade – o que é extremamente raro –, isso pode se tornar tão perigoso quanto maravilhoso.



Você é do tipo que será destruída por causa da exuberância, Chou. Nunca me permiti ser feliz como você consegue ser. Na maioria das vezes, fiquei muito assustada com a felicidade, por compreender como os deuses podem ser perigosamente caprichosos. Se você pensar bem, a felicidade tem o mesmo peso da dor. Quando se pensa o que é necessário para juntar e guardar a alegria, para protegê-la do destino, bem, as tigelas cheias de cerejas e os canteiros de rosas assumem outro tom. Somos consumidos pela batalha contra a dor do mesmo modo que pelo combate para preservar a alegria. A vida é um combate.



Então agora não há mais ninguém. Nem Ugo. Nem Francesco. Ninguém à minha espera. Ninguém para acender a lareira ou para me ver subindo a colina a caminho de casa. Posso comprar queijo ou não. Esquecer o pão. Quem vai se importar? Ninguém. Estou "livre". Nada sobrou, nem mesmo das minhas ilusões, que espalhei por aí enquanto seguia, deixando uma aqui, outra ali. Como esmolos no mercado. Sim, sou livre.



### *Sobre Neddo*

Numa das primeiras vezes que vi Neddo depois daquela noite em que nos sentamos juntos no festival das favas, no verão anterior, ele tinha um galho de árvore apoiado nos ombros, equilibrando em cada uma das pontas a alça de uma panela de ferro tampada. Levava o almoço para os filhos que trabalhavam em suas terras. Junto com sua companheira de campo – uma *cocker spaniel* malhada chamada Luna –, Neddo saía da casa de pedra onde todos moravam e subia a colina, parando uma ou duas vezes para baixar sua carga e voltar a acender o cachimbo. Não permitia que mais ninguém levasse o almoço dos filhos.

Então continuava e repousava as panelas perto de um muro em ruínas, arrumando as coisas do seu jeito. Tirava a rolha da garrafa com três litros de vinho tinto que os rapazes tinham levado de manhã e servia a bebida numa caneca de lata, presa a seu cinto por um cordão. Sempre pronto. “*Buon appetito*”, exclamava, e os meninos vinham correndo. Entregava uma panela para cada um, tirava a tampa e tecia elogios rasgados ao banquete do dia, intercalados com louvações a Maria.

– *Oggi, abbiamo uno stufatino di vitello con i piselli. Madonnina, quanto buono!* Hoje temos cozido de vitelo com ervilhas. Mãezinha de Deus, como está bom!

Nós o observamos fazer isso muitas vezes. Havia ocasiões em que levava feijões cozidos em vinho tinto, ervas e um belo pedaço de *pancetta* que deixara sobre as cinzas do fogo durante toda a noite. Não importava que delícias ele havia preparado para os filhos, sempre agradecia à Madonnina. E sempre tinha pão, queijo e alguma fruta. Figos secos. Às vezes trazia cerejas ou peras pequenas, de pele marrom, quentes do sol. Mas sua fruta favorita era o pêsego. Depois do almoço, Neddo deitava-se em algum lugar próximo ao local onde os rapazes estavam trabalhando e, até o sol produzir sombras sobre as pedras e cortinas nas árvores, ele dormia como um anjo.

A não ser por seu ritual de verão, quando perambulava pelos vilarejos e aldeias vizinhas a fim de participar dos festivais, Neddo

nunca tinha se afastado desse campo onde plantou e colheu tabaco muito antes de os filhos terem nascido. Nunca tinha caminhado muito além da campina onde ainda plantava feno e ainda colhia o que podia, manualmente, deixando o resto para os filhos e suas máquinas. Reservava um canto da campina ao plantio de capim para seus coelhos e eu adorava vê-lo contra o fulgor amarelo do sol poente, caminhando por ali como um guerreiro, brandindo sua foice bem alto, com movimentos amplos, no ritmo do vento.



Não existe um grande segredo para se conquistar a alegria. Apenas descubra o que o faz feliz. Essa é a primeira coisa que você deve saber sobre si mesmo. Então parta para obter, fazer, sentir ou ser – de acordo com esse conhecimento. Conduza-se. Mantenha sua posição. Confie em si. Isso é, mais ou menos, sua função na vida.



Há certa paz em Neddo, a quietude de um homem com paixões bem-resolvidas. E gostamos de estar com ele, em alguns momentos casuais, caminhando juntos na feira ou num encontro para escalar os galhos folhosos de seus pessegueiros, arrancando tudo o que podemos dos frutos corados de junho. Neddo senta-se entre as flores silvestres e o capim sob as árvores, nos incentivando.

– Colham essas belezuras. Não deixem nenhuma para os passarinhos.

O sol aquece a fruta, que perfuma o ar, e é bom estar nos pomares de Neddo. Enchemos cestas e baldes e levamos tudo para a casa de Miranda, onde vamos fervê-las e transformá-las em geleia, com generosas doses de rum escuro e um punhado de cravos esmagados, ou enlatá-las inteiras, até tarde da noite. Neddo tem

quase três hectares de pessegueiros. É um homem obcecado por pêssegos.



– A melhor forma de lhes contar por que gosto tanto de pêssegos é falando sobre Edgardo – disse-nos certa vez, quando cambaleávamos sob o peso de outro lote de frutas. – Não há nada de moderado nele. Ele odeia com todas as forças. Mesmo quando era jovem, parecia um cavalo velho bufando com todo o ódio enfiado sob sua cauda.

Edgardo viu o garotinho naquela manhã, junto aos pessegueiros, embora o menino não o tivesse visto. E sabia que o nome dele era Neddo, porque ouvira seu pai chamá-lo assim, ao convidá-lo para ir à varanda tomar um copo de água fresca com um toque de xarope de cereja. Ou no inverno, para se aproximar do fogo e tomar leite quente. O pai era carinhoso com o menino, dizendo “*Bravo, bravo, Neddo*”, abraçando-o de forma rude enquanto o acompanhava de volta ao jardim ou entrando na cozinha para pegar a lata de biscoitos. “*È carino, quel ragazzino*”, dizia para a esposa, à mesa do almoço. É um querido esse menininho. Neddo sabia que o *marchese* dizia isso dele, porque um dos criados da sala de jantar do marquês era seu *zio* Michele.

Mas, para Edgardo, o garoto Neddo não era mais do que um rato dos campos, um futuro par de mãos barato para trabalhar na fazenda. Não fazia diferença que ele fosse da quarta geração de uma família de meeiros da região que sempre trabalhou nas terras dos d’Onofrio.

Quando o pai de Edgardo, *il marchese* Jacopo d’Onofrio, faleceu, em vez de chorar sua morte, Edgardo – o novo *marchese* – comemorou sua nova e soberana condição. Tinha 16 anos.

Assim, naquela manhã, quando o novo *marchese* viu o pequeno Neddo, então com 9 anos, esticar-se para puxar um galho com pêssegos, escondendo o rosto nas folhas e nas frutas beijadas pelo

sol, inalando seu perfume, quase gritou com o garoto que, como todos os outros trabalhadores, não tinha permissão para pôr as mãos em nada que crescia nos campos, nos pomares ou nos bosques – fosse cultivado ou silvestre –, sem a presença do supervisor. De que outra forma tais riquezas poderiam ser contabilizadas, pesadas e distribuídas adequadamente? Edgardo esforçou-se para não gritar. Neddo soltou o galho, mas, ao fazer isso, arrancou um único pêssigo e o devorou. Com a camisa, secou o rosto e depois o caroço da fruta, que pôs no bolso. Edgardo continuou sem dizer nada.

Naquela noite ou em outra logo depois, enquanto a casa dormia, o novo *marchese* vestiu-se com cuidado, uma gravata enfiada para dentro de uma pesada camisa de seda, o casaco de caça do pai abotoado sobre um belo colete de *tweed*, também do pai, com o chapéu abaixado e inclinado. Caminhou quase 2 quilômetros até os pessegueiros e ateou fogo neles. Viu as árvores queimarem até se transformarem em tocos. Será que ele as teria incendiado no passado, quando seu pai era vivo? Um menino pequeno e faminto com um único pêssigo iluminado pelo sol seria capaz de provocá-lo a esse ponto? Ou Neddo e o pêssigo forneceram ao novo *marchese* um pretexto para fazer um rito de passagem para a classe dominante, um ato de injustiça poética que definiria seu domínio?

Na manhã seguinte, Edgardo reuniu os lavradores e anunciou que, por causa do roubo de Neddo, ninguém voltaria a provar os pêssigos de suas terras.

Mais tarde, quando a mãe perguntou a Edgardo *perché*, ele respondeu:

– Era meu pomar e ele é meu garoto. Você preferiria que eu tivesse ateado fogo nele?

*Zio Michele* também ouviu aquilo.

Depois da Segunda Guerra Mundial, a tirania da *mezzadria*, o trabalho de meeiro, finalmente desmoronou. Foi uma época de grande debandada. Os lavradores trocaram as misérias de uma verdadeira servidão pelas novas, que os aguardavam nas fábricas do Norte. A maioria dos proprietários preferiu deixar suas terras

devolutas, retirar-se na vastidão de suas *villas* rurais ou abandonar completamente a vida no campo e ficar fazendo beicinho nos vilarejos da família ou nos *palazzi* da cidade, que exigiam recursos mais modestos para se manterem aquecidos e onde os criados permaneceram fiéis. Mas alguns nobres venderam suas propriedades por verdadeiras ninharias. Neddo comprou terras.

Um pouquinho de cada vez, com liras emprestadas do banco. Cultivou tabaco, pois era uma cultura sancionada pelo Estado e, portanto, ele receberia uma compensação justa por ela. Os lucros trouxeram mais terras, reformaram a antiga fazenda, enviaram seus filhos para a escola em Perúgia. Durante todos aqueles anos, guardou aquela antiga semente de pêsego em seu bolso. Assim que teve condições, Neddo plantou pessegueiros, que prosperaram sob seus cuidados. Então ele plantou mais. E agora, em relativa senilidade, estabeleceu um ritual entre as *scuole elementare*, as escolas de ensino fundamental do *comune* de Orvieto. *I Giorni delle Pesche*. Os Dias dos Pêssegos. Quando as frutas estão maduras, ele convida as crianças, supervisionadas pelas professoras, a subir nas árvores e colher pêsegos. Ele gosta especialmente das turmas da terceira série, com meninos de 9 anos.

Uma vez ele nos convidou para jantar. E, desde então, repetiu o convite várias vezes. Pedacos grossos de pão, cortados de forma tosca, e tigelas brancas e fundas com vinho tinto. Era o menu. Sempre o mesmo. Nunca mudou com o passar dos anos.

Na primeira vez que nos sentamos com ele perto do fogo, Neddo fez uma oração, desejou-nos *buon appetito* e começou imediatamente a molhar o pão no vinho, mordendo com voracidade seu corpo rosado. De vez em quando, levantava a tigela e tomava um longo e sedento gole da bebida e depois a enchia de novo. Cortava mais pão. Fizemos o mesmo. Quanto mais eu comia e bebia, mais faminta ficava. Não sabia se a ressonância com a comunhão era pretendida ou intrínseca. Pão e vinho. A restauração do corpo e do sangue. Com o tempo, passei a achar que esse jantar servia para alimentar uma fome puramente orgânica que ele sentia, assim como nós. Contou-nos como, quando podia bancar, levava uma bacia de

mingau feito com pão amolecido em vinho tinto até o estábulo e o servia a colheradas para sua égua ou sua vaca, da mesma forma que vira a parteira fazer com sua esposa. Corpo e sangue. Para recuperar uma mulher que deu à luz, um animal que deu cria. E, enquanto ficávamos sentados ali, molhando o pão no vinho, eu me sentia mais forte, sabendo que estaria mais bem alimentada do que com qualquer outro tipo de ceia.



### *Sobre Edgardo*

Edgardo gosta quando as coisas dão errado: um desentendimento entre seus criados; uma guerra em Kosovo. Os problemas dos outros desviam sua atenção dos seus próprios, que ficam cuidadosamente bem guardados, quase descartados. Nunca sofrendo as inconveniências da vergonha – um sentimento que pertence aos pobres –, Edgardo acredita que representa a nobreza como ela existe hoje em sua parte da Itália. Um bastião posicionado contra a invasão do presente.

Edgardo diz que os pecados da nobreza são inteiramente aceitáveis, já justificados e purificados *al momento*. Suas histórias e pecados, basicamente a mesma coisa, são particulares. Eles os compartilham apenas entre eles, em torno do abrigo seguro de suas mesas ou por trás das pesadas cortinas de brocado de suas camas. As histórias e pecados são transmitidos como se fossem baixelas de prata. Relíquias de família.

Ele ateou fogo num pomar de pessegueiros e passou muito tempo em Paris, até que a mãe e o resto da família resolveram morrer. É o último *marchese* d'Onofrio e, como o Fantasma do Natal Futuro, sabe que sua morte não será lamentada por ninguém. Sem nada a perder, ele se apressa em ferir antes que qualquer um possa fazê-lo.

Seja uma camisa, uma *villa* ou um prato de sardinhas assadas reluzentes de óleo, Edgardo chama sua visão de beleza de

*micelangiotesca*. No estilo de Michelangelo. A vida deve ser chique a qualquer custo. No final, chique é tudo o que há. Ter se vestido bem, viajado bem, vivido bem, ter passado a perna em *i volgari e la loro volgarità*, os vulgares e sua vulgaridade. Algo que, quando o conhecemos, abrangia praticamente todo mundo, menos Tilde.

Edgardo conhece Tilde e sua história desde que ela voltou a morar em Orvieto. Desde que ela mandou sua criada bater na porta dele certa tarde, levando um bilhete e uma cesta de figos. *De um pária a outro, você é bem-vindo para me acompanhar no chá às quartas-feiras, às cinco. Não precisa telefonar antes.*

As quartas-feiras se ampliaram e passaram a incluir um almoço de domingo, de vez em quando. Uma *gita* até Roma no sábado, uma manhã passeando a cavalo nas campinas dele ou em meio a seus bosques perto de Castel Giorgio. Mas Tilde é uma amazona boa demais para deixá-lo à vontade. Mais do que montar, Edgardo gosta de se vestir para o passeio.

E para o jantar. Usando um roupão forrado com pele de castor, uma boina e chinelos grossos, Edgardo se senta à mesa e convoca os criados com um sininho de cristal. Ele mesmo praticamente não toca nos alimentos pálidos que insiste em consumir e cujas virtudes propaga a seus convidados. Em geral eles são parentes distantes em visita leal e sacrificada ao último *marchese* dos d'Onofrio. "Aves de rapina", é como Edgardo os chama. "Ficam à espreita depois do jantar, calculando as coisas. Me avaliando."

É claro que Miranda estava certa ao me advertir para o fato de que Fernando e eu serviríamos como uma novidade para o *marchese*. Mas ele nos serve da mesma forma. Por trás de sua ostentação, existe um homem solitário, talvez até bom. E, embora haja momentos em que não gosto muito dele, Edgardo prende minha atenção. Acho que ele se sente pequeno do jeito que as pessoas se sentem quando podem, ou acham que podem, ver o final das coisas. Ele sempre parece estar abrindo caminho em seus próprios mares, tentando descobrir onde se perdeu. Onde errou. Onde errou para os outros, e não para si mesmo. Parece estar

sempre esperando que sua vida comece ou, com mais frequência, que ela termine.

Vamos morar num salão de baile,  
Fernando. Não é a coisa mais  
maravilhosa que você já ouviu?

— *Mi senti? Mi senti, Marlena? Abbiamo cominciato e il capo dice che il lavoro potrebbe finire prima di Natale. Venite subito.* Está me ouvindo? Está me ouvindo, Marlena? Começamos as obras e o encarregado diz que tudo estará concluído antes do Natal. Venha até aqui depressa.

Estou em pé no jardim, olhando para o *telefonino*, calculando as possibilidades de Barlozzo imitar tão perfeitamente a voz de Samuele. Com certeza, esta ligação é uma piada. Poderia um lapso de dois anos ser interrompido sem advertência? Dois anos de silêncio, mofo, capitulação e cozinhas emprestadas aliviados apenas por uma ou duas farsas. Uma bandeja de prata cheia de doces e incontáveis histórias da vida na Úmbria. *Começamos a obra e o encarregado diz que tudo estará concluído antes do Natal.* Foi o que a voz disse. Hoje é o dia 18 de junho. Será possível? Será possível que em apenas seis meses estaremos em nossa casa no salão de baile?

— Fernando. Samuele ligou. A obra começou, dava para ouvir as máquinas, as batidas e os gritos ao fundo, a equipe está trabalhando e temos que ir até lá imediatamente.

Ele está de pé no alto da escada, me olhando, sem dizer nada. Aproxima-se de mim, me segura pelos ombros, me beija com uma força exagerada e me arrasta atrás dele pelo jardim, pelo portão e

colina acima. Não dizemos nem uma palavra até chegarmos ao número 34 e vemos o frenesi com nossos próprios olhos.

Uma equipe monta as estacas e braçadeiras de um andaime complexo, que se ergue do pátio até o *piano nobile*, enquanto outra coloca o chão improvisado no *salone*. Um terceiro grupo avalia o trabalho dos outros dois. Samuele e o *geometra* estão juntos no pátio e, quando o conde Monaldeschi nos vê, corre para se encontrar conosco, aperta nossas mãos felicitando-nos, nos puxa contra seu corpo e nos espreme. Estranhamente desperto, com as botas de cano alto com cadarços devidamente amarrados, Samuele parece o pai da noiva, enquanto o *geometra* poderia ser confundido com um empreiteiro com maus modos. Nenhuma conversa fiada antecede seus pronunciamentos e admoestações.

– Encomendei todo o material e programei equipes para turnos duplos, às vezes triplos. Levarei vocês para vistoriar o espaço dentro de 20 dias, quando poderão medir os pisos e janelas para planejarem revestimentos e cortinas. Depois virão novamente no dia 25 de novembro, no máximo, quando a obra deverá estar praticamente terminada. Não haverá necessidade de nos comunicarmos em outras ocasiões. Caso surja alguma pergunta, entrarei em contato com o próprio *signore* Ugolino. – Ele faz uma reverência para Samuele ao dizer esta última frase. – Ele é quem decidirá se vai transmitir qualquer informação a vocês. – O *geometra* dá um bom-dia em nossa direção e começa a subir a escada.

– *Signore* Brienza – digo, ousando segurar a manga de sua camisa, tendo a audácia de detê-lo. – Mas achei que poderíamos participar da escolha dos materiais. Pisos, madeiras, portas, janelas. E os banheiros? E a cozinha?

Procuro Fernando, que está com Samuele do outro lado da porta, e compreendo que ele está dividindo as forças, na esperança de conquistar. Mas eu preciso de uma ajudinha aqui.

– E a cozinha? – insisto.

– Escolhi uma cozinha que será não apenas funcional, mas também bastante atraente. E com o orçamento que me foi dado, não há muitas opções em itens como pisos, portas e ferragens de

banheiro, *signora*. Dentro dos padrões, sem luxos. Posso garantir que tudo terá um acabamento cuidadoso e de bom gosto. Ninguém me instruiu a dar informações à *signora* ou ao *signore* de Blasi, nem a pedir a opinião ou a aprovação de vocês em relação a qualquer assunto. Meu trabalho foi explicitamente delineado e pretendo executá-lo ao pé da letra. A interferência de sua parte apenas gerará atrasos. A *signora* percebe que esta obra já se encontra desgraçadamente atrasada?

– Na realidade, sei muito bem como ela se encontra desgraçadamente atrasada.

– Então lhe peço que evite as interrupções. *Di nuovo, signora*.

– Mas como o senhor pode chamar de interrupção minha vontade de participar das decisões sobre a reforma de *minha própria casa*? O senhor não pode realmente achar que meu pedido seja irracional, não é?

Ele faz uma pausa. Olha sobre o ombro, como se procurasse Samuele, que está entretido com o que parece uma conversa espirituosa com Fernando. Do que podem estar falando enquanto enfrente este dragão?

– Neste ponto, nossas opiniões divergem, *signora*. Ou poderia ser alguma dificuldade sua com as sutilezas do idioma italiano?

É muito conveniente que um italiano – em todas as suas transações traiçoeiras ou levemente malandras com um expatriado – possa sempre usar a alegação fajuta de que o estrangeiro, *poverino*, não conseguiria captar as sutilezas harmoniosas da língua codificada por Dante.

– Veja só, é tudo muito simples – prossegue ele, como se estivesse falando com uma criança. – Este *palazzo* pertence aos Ubaldini. E o *signore* Ugolino, ali, é o agente deles. Os Ubaldini e o *signore* Ugolino me contrataram como *geometra*. Na Itália, o título de *geometra* significa que a pessoa é responsável pelo planejamento e supervisão da execução de todas as fases de um projeto. Quando a obra estiver concluída, *gentile signora*, terá o privilégio de morar aqui. Como inquilina dos Ubaldini. Há mais alguma coisa sobre esses fatos que eu possa ajudá-la a entender?

– Não, não há mais nada.

Brienza pode parecer e soar como uma fera, mas de repente fica claro que não passa de um soldado. É o conde Monaldeschi que está no comando. Peço licença, viro-me e praticamente salto sobre Samuele.

Repito meus pedidos de um jeito confuso e depois de novo, com mais calma. Samuele aguarda. Mesmo quando finalmente me calo, ele continua em silêncio. Então, num tom que fica entre o sério e o peçonhento, ele diz que não há nada, absolutamente nada no contrato que diga que devemos ser consultados em relação a materiais e acabamentos.

– Lembro-me claramente de que você disse que poderíamos *dar palpites na reforma* – insisto.

– Não tenho dúvida nenhuma de que disse isso e menos ainda de que *quis dizer* que vocês estariam livres para decorar o apartamento como desejarem. Em geral, depois da restauração de um *palazzo* nobre, os donos alugam o espaço *completamente arredato*, completamente mobiliado, de acordo com o estilo da propriedade. Mas em seu caso, os Ubaldini abriram mão disso. Portanto, vocês estarão livres para fazer a decoração e a ornamentação de sua escolha, desde que eles aprovem. Era isso que queria dizer *dar palpites na reforma*.

– Você está dizendo que os Ubaldini terão que aprovar a minha decoração? Que vão inspecionar minha cama, minhas cadeiras para ver se correspondem a seus padrões medievais? E, ao mesmo tempo, está me dizendo que devo permanecer calada enquanto o *signore* Brienza seleciona tudo o que vai entrar na minha casa?

– *Ah, è qui che lei si sbaglia*. É aqui que você se engana. Acho que devemos reavaliar a expressão “minha casa”.

– O que você acha da expressão “meu dinheiro”?

Meu canino esquerdo se projeta. Num gesto espontâneo e primitivo, acabei de mostrá-lo ao conde.

– Chou-Chou. – É a primeira vez que ele usa esse apelido carinhoso e isso me pega desprevenida, me amolece, exatamente como ele sabia que ia acontecer. – Compreendo que você se preocupe que o

depósito seja usado de forma eficiente, mas uma prestação de contas completa será apresentada a vocês no fim da obra. Verão como foram gastas cada uma de suas liras.

– Eu preferia *escolher* como elas serão gastas.

– Isso é simplesmente impossível. Na melhor das hipóteses, seria contraproducente. Sabe quantos *palazzi* Brienza já restaurou apenas para a família Ubaldini? Em Roma, Nápoles e aqui em Orvieto? Seu gosto é impecável. E sua lista de clientes é incrível. Isto significa que a gente, que você, se beneficia não apenas de sua qualificação, mas também de seu poder de compra. Brienza tem seus próprios armazéns, onde guarda os materiais básicos que compra em imensas quantidades e, por isso mesmo, a preços razoáveis. Tem tacos suficientes para revestir todo o Coliseu, por exemplo. Quando recebe uma incumbência, pode começar a trabalhar sem os atrasos provocados pelos intervalos entre as encomendas e as entregas. Compra produtos de qualidade, embora com variedade suficiente para poder usar este ou aquele item, de acordo com o orçamento.

– Imagino que ele vá usar os produtos mais baratos para nossa casa.

– Com certeza não vai lançar mão dos materiais mais luxuosos. Talvez esteja na hora de reavaliarmos outro ponto. Os principais custos da restauração do apartamento são relativos a trabalhos estruturais. O pavimento, o reforço das paredes e das vigas. Todas as coisas invisíveis, por assim dizer, que transformam uma ruína numa residência habitável. Portanto, vocês não *verão* muito de seu depósito sob a forma de *coisas bonitas*. A adequação do espaço foi assumida pelos Ubaldini. Vejam, eles poderiam ter esperado por um inquilino com um orçamento maior que o de vocês, um orçamento que lhes permitisse equipar a propriedade de forma mais grandiosa. Mas sua generosidade, o afeto instintivo por você e por Fernando os levou a desconsiderar este detalhe.

Cada palavra – seu impacto e a forma como é dita – parece a carícia balsâmica de um sábio. A sabedoria, a justiça, o aspecto prático, tudo isso é colocado diante de mim como uma oferenda à plebe. Olho para Fernando, que retribui o olhar, cintilando

timidamente o sorriso de truta que diz: *Vamos sair daqui agora.* Pareço contrita, mas não totalmente. Um último e pequeno golpe.

– Então tudo isso é uma surpresa para nós. Veremos os resultados e não o processo?

– Mais ou menos. Achei que ficariam muito empolgados com o início da obra, com o cronograma apertado. Os Ubaldini foram específicos ao pedir que vocês possam se mudar antes do Natal. Estão se comportando de uma forma extraordinariamente solícita.

Eu deveria ter ficado quieta. Em seguida ele nos lembrará que não pagamos aluguel há dois anos. Está na hora da minha submissão. O sorriso de truta estremece de cansaço, por ter permanecido ali muito tempo. Meu marido deve estar sem cigarros.

Estou prestes a estender a mão para Samuele quando ele diz:

– Vou lhe dizer o que posso tentar. Talvez, considerando seu *mestiere*, seu trabalho, os Ubaldini concordem em permitir que você escolha alguns dos elementos da cozinha, como o fogão e outros detalhes. Se suas opções forem acima do orçamento de Brienza, você será solicitada a pagar a diferença em dinheiro. Gostaria que eu providenciasse isso?

Em vez de apertar a mão de Samuele, eu o abraço pela cintura.

– Sim, sim, seria maravilhoso. Muito obrigada.

Despedimo-nos, mas, em vez de descer a Via del Duomo, Fernando se dirige para San Giuseppe, a pequena capela em frente ao número 34. Eu o sigo até o espaço vazio, fresco e rosado.

– Parabéns. Você é mesmo Cândido.

– Do que você está falando? – Quero saber, tropeçando nos genuflexórios e aterrissando de forma desajeitada numa cadeira diante daquela onde ele já está sentado. Torço o corpo para encará-lo.

– Você se lembra daquela magnífica farsa interpretada por Concetta e Ciro, há um ano e meio?

Não respondo.

– Você, *amore mio*, acabou de ficar paralisada durante o segundo ato. E não sei se sabe disso, mas acabou de abraçar Samuele e

agradecer-lhe por tirar mais dinheiro de nós. “Se suas opções forem acima do orçamento de Brienza, você será solicitada a pagar a diferença em dinheiro. Gostaria que eu providenciasse isso?” Com algumas frases, ele a convenceu de que, da mesma fonte que fornece a habitual bondade e generosidade, os Ubaldini podem aceitar mais do nosso dinheiro. Só para agradá-la, é claro. Para que você tenha a cozinha que deseja e sabe-se lá o que mais. Queria apenas ter previsto o que ia acontecer para poder alertá-la. *Amore mio*, sinto muito. Sinto muito pelos últimos dois anos e pela presença de Brienza, e mais ainda por Samuele e sua eloquência das classes dominantes. Você estava praticamente se flagelando diante dele. Sinto muito.

Como sempre acontece, o sofrimento de Fernando muda meu ânimo.

– Mas o que importa? Então sou Cândido. Não se preocupe. Vou aceitar a cozinha que Brienza escolher junto com todo o resto. Vou mesmo forrar e cobrir tudo com veludo e seda.

Ele não esperava uma reviravolta, mas vejo que está aliviado e resolve participar.

– Eu sei. E vai jogar tapetes e entulhar o chão com vasos cheios de ervas e galhos. Assim, mesmo que fosse feito de terra batida, o lugar ficaria lindo.

– Os Ubaldini não podem me impedir de fazer isso, não é?

– Não, acho que não podem. Nem podem dizer sim ou não para nossa decoração.

– Então vamos começar a procurar os móveis. Vamos deixar Brienza e as equipes cuidando de seu negócio. Muito bem, é isso que vamos fazer – digo isso distraída, enquanto deixamos San Giuseppe e seguimos a Via del Duomo.

Mas não consigo deixar de pensar: fui vilipendiada ou favorecida? Ainda não sei. A mágoa e a gratidão se combatem até que pergunto:

– Por favor, me ajude a entender uma última coisa. Por que Samuele ou os Ubaldini precisariam se dar o trabalho de nos seduzir para elevar o padrão das coisas no apartamento? Afinal, o plano, o que está no contrato, é ficarmos ali por muito tempo. Talvez para

sempre. Por que eles se preocupariam com alguma coisa além da reconstrução adequada do espaço em si? Por que se importariam com o tipo de cozinha que vamos ter? Ou com a altura dos rodapés e a qualidade da madeira das portas? Acho que você está enganado em relação a Samuele e à continuidade da farsa hoje.

– Pense melhor. Você se lembra de quantas vezes nos perguntamos como e por que Samuele e, depois, os Ubaldini nos apoiaram daquele jeito? Desde o primeiro encontro? Como praticamente nos adotaram, nos instalando em Via Postierla? Como nos seduziram tão pacientemente? Acho que, para eles, uma parte significativa de nossos atrativos é nossa história. Duas pessoas que se conhecem e se casam já tarde na vida. Eu, aposentado aos 49 anos, depois de 26 trabalhando no banco; você, que é obviamente do tipo artístico, *insolita, spiritosa*, como Samuele lhe disse com tanta frequência. Passamos três anos em Veneza, dois num vilarejo toscano e já estávamos buscando uma casa em Orvieto. Dificilmente os impressionaríamos por nossa estabilidade de meia-idade. Esses fatos, além de outros, admito, nos deixaram na posição perfeita. Éramos os candidatos ideais. Pagaríamos pela reforma e moraríamos no *palazzo* até amortizar nosso investimento. Isso se pessoas com nosso comportamento andarilho puderem ficar em um só lugar por tanto tempo. Então partiríamos para a próxima aventura. Ou melhor, seja lá o que pensaram sobre nós, sentiram que não seríamos o tipo de casal que subiria as escadas do número 34 e permaneceria ali até o fim da nossa vida. Ou mesmo da deles. Acreditando que logo deixaremos o local, por que não deveríamos ser encorajados a deixá-lo tão elegante quanto nossa vaidade e nossa conta bancária permitirem?

– Certo. Especulação direta, ao estilo do século XIV. Então, em nome de seu desgosto potencial e coletivo, digo que não haverá melhorias. Apesar de já estar ouvindo Barlozzo chamar toda a obra de *esquálida*, exatamente como ele fez quando viu o estábulo pela primeira vez.

– Os Ubaldini não são os Lucci. Não haverá nada de esquálido na obra.

*Os Ubaldini não são os Lucci*, repito para mim mesma e lembro-me de um pensamento que me ajudou a sobreviver aos primeiros dias com Samuele. *Sua astúcia é de outro tipo, não é torta, mas sinuosa.*

– Vamos deixar como está – diz Fernando. – O depósito que pediram foi razoável, então teremos um apartamento razoavelmente belo. Será o suficiente.

É claro que será. Além do mais, nada é como imaginamos. Ou é pior ou é melhor. Ou é diferente de algum modo. Simplesmente, não fomos feitos para entender nada disso. Nem quando nem como devemos entrar em cena para dar forma às coisas. E quando supostamente devemos deixar que as coisas se moldem sozinhas. Não fomos feitos para saber. Esses pensamentos são reconfortantes e aumento meu ritmo colina acima até praticamente perder o fôlego e as novidades da manhã finalmente atingem meu coração. Solto a mão de Fernando e começo a correr. Virando-me para trás para encará-lo, grito:

– Vamos morar em um salão de baile, Fernando. Não é a coisa mais maravilhosa que você já ouviu?

## Brahms às oito horas, do outro lado do *vicolo*

Quando uma fantasia ou um desejo permanecem em silêncio, podem se tornar uma tortura. Assim, para se preservar, a pessoa deixa de lado esse anseio. Borra-o com o próximo sonho. Outra fantasia. Foi exatamente isso que aconteceu conosco, por bem ou por mal, nesses últimos dois anos, à espera do salão de baile. Em prol de nossa tranquilidade, deixamos de lado a fantasia de viver no Palazzo Ubaldini. Passamos a “viver bem”, como Barlozzo e Samuele, cada um a seu jeito, nos desafiaram a fazer e apesar da sensação ocasional de estar nadando de costas no mar da meia-noite, mais ou menos em direção a Portugal. Nós vivemos bem. Trabalhamos bem e fizemos alguns pequenos progressos pessoais e práticos. Mas o que não havíamos feito de forma alguma, pelo menos desde os primeiros meses de espera, foi nos preparar para quando a fantasia se tornasse realidade. Para quando toda a remota agitação se manifestasse diante de nós sob a forma de reluzentes andaimes e de 13 sicilianos e napolitanos com botas de trabalho e vinho tinto em garrafas d’água enfiadas em seus cintos de ferramentas, comandados por um vilão que armazena tacos e se chama Brienza.

Assim, dizemos a nós mesmos que, se estivermos ali agora, entre as marteladas e a poeira, os sicilianos, os napolitanos, o vinho tinto e o vilão, testemunhando a menor das transformações das ruínas, voltaremos a crer naquilo em que já havíamos começado a desacreditar. E é o que fazemos.

Logo de início convidamos Barlozzo para ver a obra e, em menos de uma hora, ele está vasculhando o local, passando por cima de Brienza como se ele não valesse nada, lançando olhares compridos e de desdém às advertências do *geometra* de que não são permitidos visitantes no local. Barlozzo diverte os trabalhadores com histórias de suas próprias ruínas não mais tão arruinadas e encara uma daquelas garrafas plásticas de vinho com grande disposição. Sinto que o duque veio nos abençoar, não com água benta e orações, mas com a simples bondade de seu velho coração de leão. E essa bênção nos ajuda, mais uma vez, a aderir à fantasia.

Não demora muito para que Miranda e Tilde façam uma visita juntas e acho que sua entrada no número 34, bem como sua saída, é devidamente notada por nossos vizinhos. E quando Edgardo sobe a escada, acompanhado por seu mordomo digno de Moravia, segurando uma cesta com queijo e frutas, Brienza curva-se um pouco exageradamente, fazendo uma rápida reverência servil.

– *Buongiorno, marchese. Che piacere.* Que prazer! – Ele sorri com afetação. Nesse dia, pela primeira vez, Brienza nos pergunta o que achamos do progresso da obra.

Todas as histórias disparatadas sobre peões italianos debruçados sobre jogos de baralho improvisados em canteiros de obras foram desmentidas pela equipe do número 34. Eles trabalhavam como titãs. Bebendo vinho, cantando, gritando em dialetos que mais pareciam dois idiomas diferentes enquanto chamavam uns aos outros de partes distantes da obra, transmitindo instruções ou palavras de encorajamento. Trabalhavam das sete da manhã às sete da noite. O estirão era interrompido por um lanche adequado com Franco, no andar de baixo, e dois ou três chochilos no que havia de espaço livre no chão. Um dos lacaios de Brienza estava sempre chegando com garrafas de água mineral gelada – que os operários geralmente derramavam sobre suas cabeças ou borrifavam nas camisas, reservando as gargantas para o vinho – ou, vinda da loja da rua, uma gigantesca bandeja de pizza, saída do forno, coberta com finas fatias de batata e alecrim ou um saco de *panini* recheados com mortadela. Quando o relógio marcava cinco horas, dois homens

carregando bandejas de doces e 13 xícaras de café *espresso* subiam a escada e serviam regamente a equipe. E, às sete da noite, como meninos que saem da escola, eles desciam correndo a escada para encarar a travessa liberdade de suas noites. Brienza cuidava bem de seus homens.

Descobrimos que ele também os pagava muito bem e que, nos vilarejos e cidadezinhas da Campanha e da Sicília, de onde vinha a equipe, era considerada uma oportunidade de ouro trabalhar no Norte, para Il Brienza. Disseram-nos que o *geometra* não aceitava qualquer um. Entrevistava os candidatos, fazia perguntas difíceis, oferecia duas semanas de experiência pagando salários de fome e só então, se todos os obstáculos fossem superados de acordo com seus padrões, ele oferecia o emprego.

– Não seria mais simples se ele contratasse trabalhadores locais? Gente da Úmbria ou da Toscana? – pergunto a eles.

– Mas somos artesãos melhores. Artistas. E estamos famintos. A maioria de nós andou sem trabalho ou nossos pais passaram por isso. Sabemos como é – diz um deles, esfregando a barriga.

– E 12 horas por dia, seis ou sete dias por semana? Ninguém mais aceita essas condições – diz outro.

– Mas a gente aceita – dizem muitos, quase ao mesmo tempo.

Não há constrangimento em admitir isso. Pelo contrário, demonstram uma espécie de assombro por sua boa sorte.



Certa manhã, enquanto Fernando fica na cama, decido surpreender a equipe com café da manhã e chego ao salão de baile 10 minutos antes das sete, carregando bandejas com croissants quentinhos, tortas de ricota doce e bolos de amêndoa do Scarponi. Sou recebida por uma mulher baixa e gorducha, que está saindo de um banheiro ainda inacabado mas funcional, no andar de baixo, com um elástico entre os lábios, as mãos ocupadas em juntar seu cabelo escuro e

cacheado. Está de jeans com um muito recatado sutiã de algodão branco.

– *Buongiorno, signora. Mi scusa ma...* Me desculpe, mas...

– *Buongiorno, sono Chou-Chou* – digo, como se fosse minha a obrigação de se apresentar.

– *Carmine* – grita ela. – *Carmine, vieni qua. Subito, Carmine.*

As perguntas “quem é você?” e “o que você está fazendo na minha casa?” ficam presas em minha garganta, mas a mulher já voltou para o banheiro e bateu a porta. Estou a ponto de fazê-las pela porta, mas sou silenciada por alguém da equipe, que atravessa correndo o *salone*, vindo da cozinha.

– *Ah, signora, buongiorno.*

Ele tira as bandejas de minhas mãos, como se eu fosse o entregador que ele estava esperando, e se ocupa procurando um lugar onde pousá-las. Entendo que escolheu se fazer de bobo. Ainda não aprendi os nomes dos 13 homens da equipe.

– *Carmine* – arrisco. – Seu nome é Carmine, não é?

– *Si, si signora, e lei* – diz ele, apontando para a porta do banheiro – *è mia moglie. Eleanora, voglio presentarti la signora de Blasi* – diz ele alto demais.

Nenhum som de Eleanora. Carmine repete que quer me apresentar a ela. Ainda não se ouve nada. Carmine bate na porta com a palma de sua enorme mão, dizendo-lhe alguma coisa no dialeto napolitano, que não compreendo, mas que acredito que seja um aviso para que ela saia ou ele vai arrombar a porta. Pergunto-me se Eleanora não quer ser vista sem blusa, se esse não é seu problema, e então tiro o suéter, arrumo minha fina camiseta de seda – minha nudez agora é apenas minimamente menor do que a dela –, vou até a porta do banheiro e digo:

– *Eleanora, ti passo una maglia.*

Ela abre uma fresta da porta, pega o suéter e, um momento depois, sai, corada e chorosa. Abraça-me e penso na facilidade com que as mulheres podem se tornar cúmplices.

Voltamos a nos apresentar e ela começa a me dizer que pegou o trem ontem, de Salerno para Roma e depois de Roma para Orvieto,

que sente muita falta do marido e queria fazer uma surpresa para ele, que não aguentaria esperar por sua visita bimestral que dura de sábado à noite a domingo.

Já sabia que os trabalhadores estão alojados num antigo mosteiro (outro toque de gênio de Brienza), onde dois ou três irmãos leigos comandam uma hospedaria. Eleanora apareceu na porta de Carmine, acompanhada por um irmão leigo que estava na recepção – e só depois de ele ter conferido sua carteira de identidade e de estar convencido de que eles eram casados. Era pouco antes das onze e Carmine e seus três companheiros de quarto já dormiam.

– *Signora* – Carmine continua a história de Eleanora –, eu não podia convidar minha esposa para entrar naquele quarto. Espero que compreenda. E não tinha recursos para levá-la a um hotel. Eu sabia que a porta dos fundos daqui tem uma fechadura que apresenta poucos obstáculos para o acesso, por isso escalei o cano de exaustão do restaurante lá embaixo, pulei dele para o terraço e abri a porta. Desci pela frente, onde havia pedido que Eleanora esperasse. Dormimos no quatinho que dá para a cozinha. Eleanora já estava se preparando para sair quando...

– Eu entendo. Mas vocês invadiram uma propriedade. Está errado. Preciso contar o que aconteceu a meu marido. Teremos que informar Brienza. A equipe simplesmente não pode usar nossa casa como um hotel.

– A senhora sabe que, se contar a Brienza, vou perder meu emprego.

– E também sei que, se não contar, algum outro é capaz de repetir o episódio. Sinto muito.

Escuto os outros trabalhadores na escada. Eleanora chora mais melancolicamente e tenho vontade de abraçá-la e ajudá-la a encontrar o resto das roupas, convidá-la para ir até Via Postierla tomar um banho decente e um bom café da manhã, mas sei que essa não seria a melhor maneira de lidar com os acontecimentos. Parto sem me despedir do casal e cumprimento os homens enquanto entram, talvez de uma forma menos animada do que a habitual.

Mesmo antes de chegar a Via Postierla, minhas emoções já se acalmaram e consigo contar a história para Fernando com tranquilidade. Ele reage como se tivesse sido traído. Enquanto a emoção mais forte que as maquinações de Ubaldini e Samuele provocaram nele não passaram de frustração, essa visita conjugal à nossa despensa provocou-lhe a sensação de ter sido violado. Invejo a perspectiva cristalina de Fernando, suas barreiras robustas entre o abuso criminoso e as tramas pedantes dos fidalgos.

Nossa solução é um meio-termo. Contamos para Brienza que *alguém* entrou no apartamento pela porta dos fundos – talvez escalando a tubulação de exaustão do restaurante –, que encontramos evidências de uma estadia noturna na casa. Ele fica, é claro, horrorizado, faz uma checagem completa e na mesma hora toma providências para instalar uma porta com tranca no terraço dos fundos, bem como um sistema de segurança ligado diretamente a seu telefone e ao posto local dos *carabinieri*. Por sua própria conta, ele nos garante.

Certa noite, vários meses depois, Carmine fica para trás depois que o resto da equipe já foi embora. Está no terraço dos fundos, desmontando caixotes vazios, fazendo uma arrumação geral nos detritos acumulados. Vou verificar seu progresso.

– *Signora* – pergunta ele –, já esteve em Nápoles em abril?

– Já estive sim. Mais de uma vez. A cidade fica especialmente bonita na primavera. Mas por que você pergunta?

– Eleanora e eu queremos convidar a *signora* e o *signore* Fernando para um batismo. Na verdade, queremos convidá-los para serem os padrinhos.

– É verdade? – Ponho as mãos abertas sobre minha barriga.

– Sim.

Aponto com o indicador por sobre o ombro, na direção da pequena despensa.

– Sim. Temos certeza de que foi naquela noite. Sua casa é abençoada, *signora*. Já estávamos perdendo as esperanças, sabe? Depois de quatro anos de casamento e... A senhora avisa a *il signore*?



De vez em quando, dois ou três homens vestidos com elegância aparecem na obra quando estamos por lá. Brienza sempre parece esperá-los. Saúda-os de forma quase tão submissa quanto fez com Edgardo, mas nunca os apresenta a nós. Somos papel de parede esperando ser aplicado nas paredes. Os homens observam em silêncio ou fazem alguma pergunta educada para um dos trabalhadores. Passam as mãos sobre as paredes recentemente sulcadas, tamborilam nas vigas de apoio e esgueiram-se pela área. Talvez sejam inspetores do estado. Ou clientes em potencial do *geometra*, que vieram conhecer seu trabalho. Um dia, pergunto a Brienza se é isso mesmo, mas sua resposta é apenas:

– *Loro sono gente importante*. São pessoas importantes.

Preciso falar com Samuele quando o encontrar, ou com Ciro e Concetta, assim que tiver acesso a eles. Mas Samuele nunca aparece, os Ubaldini não retornam meus telefonemas e as breves visitas periódicas dos desconhecidos prosseguem.

– A presença deles em nossa casa não lhe parece uma invasão? – pergunto a Fernando, enquanto dois deles desfilam lentamente de um cômodo a outro.

– Para falar a verdade, não. Para nós, são desconhecidos, mas não para Brienza. E, enquanto a obra estiver em andamento e ele estiver no comando, confiarei nele e em sua forma excêntrica de trabalhar. Quando a obra estiver concluída e eu tiver o único jogo de chaves, decidirei quem entra e quem sai. Assim são as coisas e assim serão.

Não digo absolutamente nada, porém me questiono mais uma vez sobre o posicionamento do veneziano com relação a pessoas e ações. A presença de homens não identificados farejando nossa casa a seu bel-prazer – apesar de estarem na companhia de Brienza – é classificada, com tranquilidade, na categoria de comportamento *excêntrico*. Mais um toque bem aceitável da trama pedante dos fidalgos.



Embora tenhamos acumulado alguns móveis antigos e maravilhosos, tanto de nossa permanência em San Casciano quanto durante a espera pelo Palazzo Ubaldini, quando esboçamos a distribuição das peças pelos aposentos, somos lembrados de que os espaços a preencher são bem maiores. Penso em mais um ou dois sofás, algumas poltronas estofadas confortáveis, uma mesa diferente para a sala de jantar, pois a nossa ficaria acanhada nas profundezas do salão de baile. Cadeiras para ela. Alguns bons tapetes. E, para a cozinha, além de tudo que estará ou não nela, gostaríamos de trocar nossa *madia* – o armário onde se deixa o pão crescer – caindo aos pedaços por uma mais robusta. Começamos nossa busca com o vizinho.

Na verdade, a *antichità* fica a alguns metros na Via del Duomo. Mas encontramos pouca coisa que nos interessa no acervo composto principalmente por alguns itens raros e delicados, como canapés com frisos de ouro e carrinhos de chá arrumados sob os pingentes de cristal de um candelabro austríaco. Apesar de termos esbarrado algumas vezes com o dono da loja, que tem voz de vulcão, pela rua, chegando até a ficar a seu lado em um ou outro bar nos últimos dois anos, bebendo incontáveis *espressi* e *aperitivi*, ele ainda não nos reconhece e nem sequer nos cumprimenta, a não ser por um retumbante *buongiorno* quando entramos em seu território. Dizemos a ele mais ou menos o que estamos procurando e que, em breve, seremos vizinhos, como se ele ainda não soubesse disso. Nem o mais discreto gesto de boas-vindas abala sua postura rígida enquanto ele medita no canto mais distante da loja, os braços de lutador dobrados sobre o peito, os pés separados, olhos semicerrados. Mesmo que ele tivesse a mais maravilhosa *madia* do mundo e cobrasse apenas 25 mil liras por ela – 13 dólares –, eu daria meia-volta e sairia.

– *Grazie, arriverderci* – dizemos, já estremecendo, antecipando sua saudação. Mas não precisávamos ter nos preocupado, pois ele não diz nada.

Há mais uma *antichità* do outro lado da minúscula *piazza* em frente ao número 34 e nos dirigimos para lá. Composta pelos aposentos térreos de um *palazzo* Felippeschi, está coalhada de peças dos séculos XVII e XVIII. O proprietário dessa loja, vestido como um jogador de golfe, com calças vermelhas de xadrez e suéter de caxemira cor-de-rosa, parece gentil, escuta nossa resumida ladainha de desejos e diz que, embora não tenha nada no momento, vai procurar o que queremos em suas viagens. Acho que falhei no primeiro de seus requisitos para clientes ao perguntar o preço de um abajur de que gostei. Pessoas sérias e elegantes não falam de dinheiro. Por que vivo me esquecendo disso? O pretenso jogador de golfe nos fala de um *magazzino* situado bem na fronteira com o Lácio. Diz que deveríamos dar uma olhada lá.

Mais tarde, na mesma noite, jantamos na casa de Miranda e, quando estamos terminando, Tilde chega e se senta conosco. Perguntamos se ela conhece o armazém no Lácio e ela diz que sim. Promete que nos levará até lá e a vários outros lugares.

– Deixem que eu pechinche – alerta-nos, sem encontrar qualquer resistência de nossa parte.

A caçada fica marcada para o sábado seguinte e nos surpreendemos ao sair pelo jardim em Via Postierla, na hora marcada, e ver Tilde e Edgardo sentados no banco de trás do Range Rover verde-escuro do *marchese*. Piotor está ao volante.

– Tilde não saberia distinguir uma *madia* de uma cômoda – diz Edgardo, enquanto nos acomodamos.

– Ele só está com inveja de toda a diversão que teríamos sem ele – rebate Tilde, como se fosse verdade.

Piotor estaciona, como lhe é ordenado, na frente de todos os estábulos e *magazzini* localizados na antiga estrada de Viterbo até Roma. Os que Tilde não conhece, Edgardo conhece e, na companhia deles, temos acesso aos interiores das fazendas com cheiro de rato e a porões fétidos de igrejas não mais consagradas, para examinar tesouros duvidosos. Por fim, Edgardo manda Piotor seguir em direção à aldeia de Torre Alfina, onde paramos no interior dos portões de um povoado medieval. O *castelluccio* – pequeno castelo

–, a capela, a moradia dos lavradores, o celeiro e os estábulos são todos feitos com a mesma pedra cinzenta e sem brilho, agora coberta por uma chuva sombria. Sua *piazza* é larga, profunda e abandonada, a não ser por um pequeno cão preto que uiva mais em sinal de boas-vindas do que de forma ameaçadora. Uma figura alta e recurvada encontra-se em uma entrada que foi aberta nos colossais portais do *castellucio*.

– *Buona sera, bello mio* – exclama para Edgardo.

– É noite de folga dos criados?

– É, permiti que todos eles saíssem ao mesmo tempo. Há 33 anos.

Os velhos riem e se abraçam, encaram-se e se abraçam de novo.

– *Madonnina Santissima*, vocês não estavam juntos ontem à noite? – pergunta Tilde.

Eu nunca tinha visto esse lado quase carinhoso de Edgardo e isso ao mesmo tempo nos desconcerta e nos agrada.

Somos convidados a entrar numa pequena área com paredes de compensado, equipada com uma mesa dobrável, um fogareiro com duas bocas montado sobre um minúsculo refrigerador, uma pia onde panelas sujas estão abandonadas e uma torneira pinga. A cama do cachorro preto fica junto à porta. Descobrimos que Fabio, amigo de Edgardo, também nascido *marchese*, construiu esta pequena cozinha e um quarto atrás dela, onde mora. Um espaço com cujos custos de aquecimento ele consegue arcar, mesmo com dificuldade. Tendo perdido sua riqueza há muito tempo – desde o fim da Segunda Guerra Mundial, quando os agricultores e suas famílias partiram em massa para começar uma vida nova como operários no relativo luxo da Suíça –, ele vive de se desfazer do que existe no interior do castelo. Colher após colher, prato após prato. Móveis, pratarias, porcelanas, tapeçarias e tapetes de imensas dimensões, uma coleção de armas medievais. Joias. Uma história não muito diferente da de Beatrice Ubaldini, falecida matriarca do salão de baile no número 34.

Quando Fabio vai buscar vinho, Edgardo nos conta:

– Enquanto existir qualquer coisa que possa ser vendida ou trocada, Fabio permanecerá aqui. A verdade é que ele ficará até depois disso. O último soldado na colina.

– Ele tem família?

– Dois filhos casados. Ambos foram embora há muito tempo, logo depois que a mãe, a mulher de Fabio, faleceu. Não há nada para eles aqui.

– A não ser o pai.

– Não acho que eles viam as coisas desse jeito. Quando perceberam que Fabio não ia se desfazer da terra ou da aldeia, que não ia dividir os despojos, partiram. Mas fazem visitas, ou pelo menos é o que Fabio me diz. O que eles não sabem é que o pai deixou em testamento cada centímetro de seu pequeno domínio para o *comune* de Orvieto. Um dia, isto aqui será uma escola ou um museu. Talvez uma *casa di cura*, um lar para idosos solitários. De qualquer maneira, seu testamento é incontestável. Os filhos não receberão nada. Exatamente o mesmo que deram. Fabio é mais forte do que parece.

Estamos aqui porque Edgardo acha que Fabio talvez tenha uma mesa de jantar para nós. Mas Fabio não consegue se lembrar do móvel a que Edgardo se refere. Diz que nunca teve essa mesa. Edgardo a descreve nos mínimos detalhes, diz que era coberta por uma tapeçaria franjada e repleta de fotos de família em retratos de prata.

– Você não se lembra dessa mesa? – insiste Edgardo.

– Por que deveria me lembrar? Se você conseguir encontrá-la, eu a venderei para vocês.

É claro que Edgardo sabe exatamente onde está a mesa e nos leva até lá, subindo vários degraus de pedra em espiral. A mesa ainda está lá, coberta pela tapeçaria, mas sem as fotos. Edgardo levanta o pano e revela um belo móvel de madeira escura. A mesa é comprida, ligeiramente estreita e montada sobre pernas sinuosas, grandes e bulbosas, em cujas partes de baixo encontram-se abacaxis entalhados. *Abacaxis eram entalhados nas portas das casas dos capitães, em Nantucket. Mais um sinal de boas-vindas. O capitão*

*voltou de sua viagem aos mares do Sul e, finalmente, está em casa.* Nosso salão de baile não é mais mítico. Em breve, também estaremos em casa. E aqui está nossa mesa de jantar, que também não é mais mítica. Nossa colheita prospera.

– Se não for uma pergunta indiscreta demais, você poderia consultar o preço desta mesa com *il marchese*? – digo isso para Edgardo enquanto olho para Fernando, que me devolve o olhar, ciente de que já estou montando os menus e acendendo as velas. Ele faz um sinal positivo com a cabeça, concordando. Nós dois sabemos qual é nosso orçamento.

– Posso dizer quanto ela vale e depois lhe direi quanto custará. A diferença entre os dois valores provavelmente deixará vocês animados. Meu velho amigo não é ganancioso. Quanto maior sua pobreza, menos ganancioso ele fica. Aprendeu a viver bem com muito pouco.

O preço de venda mencionado por Edgardo não parece digno da mesa, baixo demais. Fernando e eu fazemos uma conferência, arbitrada por Tilde e oferecemos uma contraproposta com um valor 50% superior. Quando Edgardo começa a protestar, digo a ele:

– Também aprendemos a viver bem com pouco.

Durante as semanas seguintes, fazemos a curta viagem até Torre Alfina várias vezes, para comprar mais coisas de Fabio. Um conjunto de seis colheres de prata em miniatura, embutidas em uma caixa de veludo verde. Um *baule* do século XIV, um baú de enxoval, apodrecido em alguns pontos, mas suficientemente intacto. Compramos um armário alto e estreito, cujo interior forrarei com tecido adamascado. Iluminado por um antigo abajur dourado e repleto com cristais, ficará lindo. Cada vez que o deixamos, sitiado entre suas pedras vacilantes, os bens decrescentes, partimos entristecidos, sempre pensando em Barlozzo. *A maioria de nós reside em ruínas, Chou. Nas nossas ou naquelas que herdamos.*

É final de outubro e anoitece perto das seis horas. A equipe ilumina o salão de baile como se fosse um centro cirúrgico e trabalha até depois das sete na maioria dos dias. O fim da obra está bem próximo e, como se já tivessem partido, eles falam de outro lugar. Em algum ponto de Terni, acho, ou ali perto. Dentro de uma semana terão se esquecido do salão de baile.

Venho sozinha à obra nas tardes, pois Fernando transformou um quarto de Via Postierla em oficina e está restaurando uma dúzia de maravilhosas cadeiras antigas e desemparelhadas, que ficarão em volta da mesa com as pernas com abacaxis entalhados. Depois das cadeiras, há um par de guarda-louças no estilo campestre francês do século XIX, cuja superfície de carvalho ele terá que desencavar sob camadas e mais camadas de um profano verniz branco. Depois de deixá-lo entre óleos e pincéis, chego ao salão de baile às cinco, na mesma hora dos garçons, do café e dos docinhos, e depois fico passando o tempo, desenhando, escrevendo e às vezes cumprindo pequenas ordens para fazer alguma coisa. Espero que a equipe termine e me despeço dos operários como se fossem meus convidados.

– *Ciao, ragazzi. Grazie di tutto e buona serata. Presto a letto, eh? Ci vediamo domani.* Tchau, rapazes. Obrigada por tudo e boa noite. Durmam cedo. Nos vemos amanhã.

Gosto do silêncio que paira depois de seu barulho juvenil. Apagaram a maioria das luzes, me deixaram nas sombras de uma única lâmpada engaiolada numa grade metálica, presa a um andaime. Eu a apago também. Lá fora, pendurada na parede do *palazzo*, diante de Vicolo Signorelli, uma lanterna de ferro derrama sua luz âmbar no pedregulho das ruas e uma neblina amarelada invade o salão de baile. Escancaro as portas do terraço para a noite, para a brisa. Acendo uma vela e a levo até o pequeno aposento com teto abobadado que se abre para o *salone*, onde ficará meu escritório. Devagar, abro parcialmente as folhas da sua única janela, depois a vidraça, esperando que ele esteja ali. O homem que mora no apartamento do outro lado do *vicolo*. Sua janela fica de frente para a minha. Um violinista que toca todas as noites: pego-me

esperando por sua música. Talvez por ele. De pé diante de sua janela aberta sem cortinas, em um aposento praticamente despojado, uma velha luminária de chão com uma cúpula verde desbotada por trás, ele toca Brahms, Bach e Paganini. Toca de uma forma esplêndida, o cabelo espesso e escorrido caindo sobre seus olhos fechados, uma crosta negra de barba sobre seu rosto largo e pálido. Camuflada no escuro de meu pequeno quarto, sou sua plateia invisível. Ele, sua música e seu virtuosismo são minha cura para o final do dia, um bálsamo que se torna ainda mais reconfortante por ser particular. *Para a maioria de nós, é um requinte disfarçar. Um amante, uma conta bancária, um pensamento recorrente e fugidio, uma única tarde em uma mesa de vime branco entre figos langorosos e oscilantes, como seios leitosos. Outra saia preta.* Brahms às oito da noite, do outro lado do *vicolo*. Só para mim.

Eu adoraria que em seu repertório houvesse uma valsa. Caminho de volta até o *salone* com minha vela e me sento entre os detritos. Sou uma Poliana abandonada, e uso os encerados com cheiro de tinta como almofadas. Fecho os olhos para ver este aposento como deve ter sido no passado. Pisos de mármore rosado e paredes de seda azul. Com certeza ninguém pode morar num espaço com 500 anos, sair à procura de seus encantos, suas marcas e não se sentir diminuído diante dele. Será por isso que me sinto tão pequena aqui? Apenas mais um fantasma sem substância que vem cumprir seu turno antes de dormir. Uma casa velha é um cemitério de igreja. Ouço Brahms e quero saber como era este lugar. E como era ela?

Uma massa de cabelo preto, preso sobre a curva branca de seu pescoço, que mal parece feito de carne, mas de algum fragmento de Vênus recuperado e posto sobre rígidos ombros adolescentes cobertos com um vestido de veludo da cor dos olhos de um tigre. E ele? Como ele era? Deixando seus camaradas na outra extremidade do salão, ele avança em direção a ela. Dobrando o tecido vermelho e rígido de suas calças, sua espada bate na corrente enquanto ele caminha. Dançam juntos neste cômodo. Tramando pequenas maldades e esperando alegrias, se apaixonam. A magia dura o

tempo de uma valsa. Penso em Orfeo. *Eu preferi uma valsa com uma beldade a uma vida inteira com uma mulher menos rara.* O amor está confinado numa valsa? Ou num beijo? O beijo de Miranda. *Na primeira vez que ele me beijou. Aquele desejo, a sensação de que se pode rastejar e morrer enroscada no interior de outra pessoa. Você pode perceber o amor por um único beijo. Tenho certeza.* Uma valsa. Um beijo. Uma vida. Por que pedimos mais do que isso? Por que insistimos em que *há* mais do que isso? Como eu gostaria de que ele tocasse uma valsa. Os sinos batem às oito e meia e me levanto sobressaltada. Meu marido nunca se atrasa. Está na escada. Veio me buscar para me levar para jantar no restaurante de Franco. Talvez tenha trazido o carro para irmos até a casa de Miranda. Seu perfume o precede. Um veneziano preparado para um encontro.

– *Ciao, bello.*

Seu beijo é forte.

– Você andou chorando? – pergunta ele.

– Não muito. Valsando, principalmente.

Não conto a ele sobre Brahms às oito da noite, do outro lado do *vicolo*, só para mim. Nem sobre ela, no vestido de veludo, nem sobre ele, com a espada que retine. Nem sobre os bons fantasmas, nem como me sinto pequena. Não lhe digo. Agora não. Ainda não.



É a primeira semana de novembro e a equipe começa a desmontar as escadas, as mesas improvisadas e a recolher os baldes, geradores e serras. O trabalho está terminado. Dois anos e alguns meses depois do projetado, mas está terminado. *O tempo tem uma qualidade menos perecível na Itália. Ou uma mais perecível.*

Apertamos as mãos, nos abraçamos e agradecemos. Então eles partem. Apenas Carmine permanece, diz que vai manter contato e avisar quando o bebê nascer. Presenteia-me com uma caixinha de *biscotti* da Scaturchio, a confeitaria que certa vez lhe disse que é minha favorita em Nápoles.

Começamos a varrer e esfregar o que parecem acres de ladrilhos de terracota e penso na teoria de Barlozzo sobre a futilidade de se lavar os pisos. Espanamos as paredes recém-pintadas de branco, preparando-as para os pintores cujos andaimes e encerados já foram entregues há semanas, com a promessa de que começariam o trabalho dentro de “um ou dois dias”. No *corso*, reunimos latinhas com amostras de diversos tons de vermelho de Angelo Bruzzi, que Fernando pincela em nossa maior parede uma faixa com um metro de largura de cada tom. Vamos escolher assim que tivermos visto as cores sob a luz da manhã e da tarde.

Quando voltamos ao salão de baile na manhã seguinte, Brienza está acompanhado de dois estranhos vestidos com elegância. Acho que esses homens já estiveram aqui antes, mas não consigo me lembrar. Entramos, trocamos saudações. Percebo a oportunidade.

– Acho que ainda não fomos apresentados oficialmente. Sou Marlena de Blasi e este é meu marido, Fernando.

Brienza intervém:

– Não haverá paredes vermelhas num *palazzo* dos Ubaldini.

Ele está diante das faixas de tinta vermelha, apontando para elas como um professor na frente de uma equação no quadro-negro. Os cavalheiros não dizem nada, olham por cima de nossas cabeças, evitando o terrível vermelho.

– E de que cor o senhor prefere que eu pinte as paredes de meu apartamento? – pergunta Fernando a um dos homens, aproximando-se muito dele.

O homem ergue mais o queixo, resmungando alguma coisa para Brienza, que tenta salvá-lo do veneziano ameaçador.

– Estamos apenas orientando-os a evitar decisões abusivas que comprometerão a dignidade de um *palazzo* histórico – argumenta Brienza.

– Não preciso de sua orientação nem a aceito. Na verdade, considero sua visita inapropriada, *signore* Brienza. E, como dita o comportamento civil, eu incluiria os nomes de seus amigos nisso, se tivesse sido apresentado a eles. – Fernando se aproxima mais um centímetro do homem que está desafiando e cujo queixo agora

estremece ao som do sotaque do Norte. – Como não fui informado da identidade desses homens, posso apenas considerá-los invasores. Intrusos a quem pedirei que saiam de minha casa.

– Sou um Ubaldini e você não pode me mandar sair de meu próprio *palazzo* – uiva o homem, com o queixo ainda apontado para o alto.

Pergunto-me se isso é um convite para um duelo.

– A verdade, *signore* Ubaldini, é que realmente lhe pedirei que saia de minha casa. As dependências que contratei para morar. As mesmas cuja reforma banquei. As mesmas cujas cores das paredes escolherei. Bom dia. – Fernando caminha até a porta e a escancara.

Acho que o duelo acabou.

Parte Trêš

---

Via del Duomo

## De onde venho, convidamos os vizinhos e amigos para jantar

As paredes vermelhas são lindas. Da cor de sementes de uma romã madura. Vermelhas como a corola de uma rosa. Os cômodos do primeiro andar estão pintados com variações deste tom. Desbotadas, mais claras. Misturadas com creme. As paredes em todos os aposentos do andar de cima foram banhadas em um tom de ocre antigo e ressequido.

Com a ajuda de Samuele, acertamos para que nossas coisas fossem trazidas do *magazzino* no último sábado de novembro. Enquanto isso, os dois guarda-louças franceses, com sua glória original restaurada, ladeiam a grande lareira de granito. Revesti as grandes portas do terraço com camadas de cetim – cor de damasco, melão e pêssago –, cada cortina de um tamanho diferente, com acabamento de franjas sedosas de Valmar, em Florença. E já faz dias que o *signore* Carlì e seu filho estão aqui no *salone*, estofando, costurando, pregando e grampeando, transformando sofás e poltronas, cadeiras de canto e uma *chaise longue* com metros e metros de tecido adamascado e *moiré* que encontramos num armazém chamado Tessil Toscana, à beira da *autostrada*, perto de Val di Chiana. Enquanto os Carlì trabalham, também me ocupo, estofando as cadeiras que Fernando recuperou com o que sobra de minhas queridas peças de tecido veneziano de Rubelli e Bevilacqua. Assim como a moldura das cadeiras, suas almofadas também são todas diferentes. Ferozmente econômicos, os Carlì me mostram como usar todos os tamanhos, formas e retalhos de tecido para

revestir gavetas e os interiores de armários e gabinetes. Não digo a eles que andei guardando alguns dos pedaços para fazer uma saia ou uma jaqueta. Escondo deles um rolo de tecido adamascado cor de pêssego, no baú de enxoval que compramos de Fabio.

Passo um pano macio sobre a mesa das pernas de abacaxi já limpa e encerada e depois ponho as cadeiras em volta dela. Avalio tudo mais uma vez. O salão de baile já não é mítico, nem a mesa de jantar, nem as cadeiras. Tudo o que falta para realizar a fantasia é escolher uma data e fazer os convites. E cozinhar. Imagino quem se sentará em cada lugar. Coloco Barlozzo longe de Miranda e perto de Orfeo, Tilde ao lado de Luca e Neddo à minha direita. Edgardo à direita de Fernando. *Você não pode colocar as pessoas daqui na mesma mesa que as da cidade. Ninguém concordaria com uma coisa dessas.* Há tempo para acertar tudo.



Nossos pertences são trazidos do *magazzino* para a Via del Duomo numa única viagem de um caminhão preto nem tão grande assim. De sua caçamba e cabine, descem cinco homens, descarregando, transportando, levando as coisas para o salão de baile. Fernando os orienta a posicionar corretamente as caixas marcadas, bem como a mobília. Em menos de uma hora, os cinco homens apertam a mão de meu marido, desejam-nos tudo de bom. Tudo é tão eficiente que chega a parecer rude.

Estamos em casa. Todos os itens relacionados no inventário de nossas vidas estão reunidos no mesmo lugar. E também estamos aqui. Sem decidir isso, subimos automaticamente a escada escura e estreita até nosso quarto e começamos a trabalhar lá. Fernando monta a cama de madeira amarela, pendura as cortinas pesadas, em vermelho e dourado, na estrutura de ferro do *baldacchino*, põe as molas e o colchão no lugar. Então nos deitamos, com pernas e braços esparramados em sinal de triunfo. *Estamos em casa.* Vou cuidar dos lençóis e, com os olhos do coração, vejo Florì prendendo-os em nossa cama, naquela primeira manhã em San Casciano.

Arrumo o quarto, mesmo que seja de uma forma provisória, distribuo os tapetes, encho os armários com nossas roupas, coloco os abajures e jogo o que permanece nas caixas contra a parede. Preciso arrumar a cozinha.

Miranda e Tilde ofereceram ajuda, mas recusei, dizendo que tenho todo o tempo do mundo. Sei que vão aparecer de qualquer maneira. Pelo menos, tenho certeza de que Miranda vai aparecer e me pego tentando ouvi-la na escada.

A cozinha básica de Brienza inclui equipamentos maravilhosos, todos entregues e instalados há alguns dias. Devidamente esfregados e polidos, estão enfileirados numa das paredes. Mas isso era tudo que ele tinha a oferecer. Não há armários, bancadas, mais nada. Ele nos mostrara a planta semanas atrás – imaginando que decidiríamos terminar a cozinha com sua ajuda, arcando com os custos. Mas tudo o que dissemos foi:

– Que lindo. Está ótimo!

Depois, começamos a medir os espaços restantes, visitamos o carpinteiro local que não chega a criar móveis, mas basicamente desmonta antigas peças e as refaz de acordo com a necessidade dos clientes. Ele gostou das dimensões da cozinha, do teto alto, até mesmo da luz melancólica proveniente da única janelinha aberta no alto da parede norte. Mostrou-nos uma peça de cerejeira com uma textura rica, vinda de um armário de quatro metros que ele comprou da sacristia de uma antiga igreja em Montepulciano e sugeriu dois bufês na altura de nossas cinturas e um guarda-louça largo e alto. Concordamos. O carpinteiro nos levou a um *marmista* perto da estação de trem, que, depois de ouvir nossa história, disse que precisávamos de *rosso di Verona*, o mármore avermelhado retirado das colinas próximas a Verona. Uma laje dessas ficaria sobre os bufês, criando uma bancada perto do fogão e da pia. Outra seria colocada sobre uma mesa central onde eu pudesse fazer pão, massa e doces e onde, quando esfregada e coberta, poderíamos jantar. Gostei da ideia de amassar o pão no mesmo lugar onde nos sentaremos e o comeremos depois. Os dois artesãos nos forneceram

estimativas claras do custo dos materiais e do trabalho e datas razoáveis para as entregas, todas cumpridas.

Enquanto isso, Fernando construiu uma estrutura simples com três traves de madeira velha, prendeu ganchos de açougueiro de diferentes tamanhos nela e a pendurou sobre a pia – um magnífico suporte para guardar panelas e utensílios de cobre. Desembalo-os, esfrego, lavo, seco e arrumo. Faço o mesmo com cada batedor de ovos, colher e caçarola. A cozinha está maravilhosa. De vez em quando, vou dar uma olhada na sala de jantar, para ver a mesa e as cadeiras.

– Podemos terminar amanhã – diz Fernando, com ar de fadiga.

Tomamos banho, nos vestimos e caminhamos alguns metros até a Piazza del Duomo. Entramos na minúscula Cantina Foresi e pedimos uma garrafa de Sauvignon Blanc do Castello della Sala. Não temos vontade de jantar. Esta noite, a cama parece mais convidativa do que a mesa. Prometemos que iremos ao Franco amanhã, para um almoço grande e demorado. Dividimos o Sauvignon com nosso carteiro, que apareceu para escolher um vinho para o jantar, e com um amigo que fez uma parada para tomar um *aperitivo*. Fechando os botões dos casacos para nos proteger do frio, descemos de volta à Via del Duomo. Miranda nos espera na porta do número 34. Ela está entretida conversando com Barlozzo e há uma caixa de papelão coberta por um pano branco sobre o degrau.

– Por onde vocês dois andavam? – pergunta, como se fosse uma madre superiora.

– Achei que você não viesse... quer dizer, eu sabia que viria, mas ficou tão tarde e... – Falo com Miranda enquanto abraço Barlozzo. Depois a abraço enquanto pergunto a ele: – Por que não telefonou para que estivéssemos aqui para recebê-lo?

Fico tão feliz em ver esses dois que, de repente, sinto mais fome do que cansaço. Na verdade, sinto-me faminta, enquanto Fernando levanta a caixa coberta por pano branco e a carrega escada acima, para dentro. Barlozzo pendura uma sacola plástica cheia de garrafas de vinho sobre os ombros e acho que isso quer dizer que vamos jantar em casa esta noite.

– Quem está cozinhando em sua casa hoje? – pergunto para Miranda.

– Está tudo sob controle. Fiz cozido e sopa. E as crianças podem se virar com *bruschette* e *insalata*. Não perderia isto aqui por nada neste mundo – diz ela, enquanto abro a porta para a desordem do salão de baile.

Embora eu siga o ritual de mostrar tudo a eles e aceite seu entusiasmo da melhor maneira possível, minha mente está ocupada com o único pensamento: eu jamais teria pensado numa forma melhor para estrear a casa do que esta, na companhia da deusa e do duque.

Miranda começa a desembalar o conteúdo da caixa que ela trouxe, retirando pratinhos de terracota com bocados de comida, uma panela de sopa embrulhada num pano de prato, outro envolvendo um coelho assado recheado com linguiça e segurelha silvestre. Está dando ordens a todo mundo, dizendo-me como arrumar a mesa da cozinha com os talheres e as toalhas que ela mesma trouxe, deslizando um saca-rolha pela mesa, em direção a Fernando, obrigando Barlozzo a se sentar numa cadeira, como se estivesse tentando afogá-lo numa piscina. Ela pede desculpas e manifesta preocupação com o que considera uma contribuição muito modesta para nós quatro. Então a campainha toca.

Abro a porta para Edgardo. E para duas grandes palmeiras plantadas em magníficos vasos de porcelana azul e branca, atrás dos quais mal consigo discernir Piotor.

– Estivemos aqui mais cedo e íamos deixá-las perto da porta, mas eu queria muito ver a mesa e...

Estamos dentro do *salone*, com Piotor arrastando as plantas e Edgardo abrindo caminho entre caixas, sofás e cadeiras. Fernando vem saudá-los. Barlozzo está apoiado contra o batente da porta da cozinha, com as mãos nos bolsos.

– *Marchese d’Onofrio, voglio presentarvi a Gilberto Barlozzo* – digo, pegando a mão de Barlozzo e estendendo a outra para Edgardo. Por pouco não apresentei Barlozzo por seu apelido: o Duque, *il duca*, que é um grau acima de *il marchese* na escala de

títulos nobiliárquicos. Teria sido o máximo. Apresento Pitor a Barlozzo e ele parece apertar sua mão com mais vontade do que fez com Edgardo. Ver Barlozzo e Edgardo lado a lado é impressionante. Poderiam ser parentes. A verdade é que poderiam ser irmãos gêmeos. Separados ao nascer, talvez, e com certeza dispendo de alfaiates diferentes. Porém sua altura e largura é a mesma, um par de aves exóticas de olhos escuros, pernaltas, de cabelos brancos, frouxamente vestidas em aparência humana. Até mesmo os dois percebem isso.

Miranda sai da cozinha. Sua personalidade audaciosa está contida e ela faz um aceno de cabeça em direção a Edgardo.

– *Buona sera, marchese.*

Não precisam de apresentação. Miranda-dos-Seios-Fartos já cozinhou para *il marchese* d’Onofrio e lavou a ilustríssima roupa de baixo do nobre em um ou outro momento do passado.

Edgardo, sem estender a mão como deveria, retribui desejando-lhe boa noite. Faz-se silêncio no salão de baile. Digo que vamos pôr mais dois lugares à mesa da cozinha, mas Edgardo está ocupado dispensando Pitor, dizendo-lhe que espere lá embaixo, que o encontrará em breve.

*Il marchese* se vira para mim.

– Não, mas muito obrigada, minha querida. Estão me esperando em casa para o jantar. Só queria ver como as coisas estão e desejar tudo de bom para vocês. E esteja avisada: espero que comece a pensar em novos revestimentos para meu *salone*. Você tem um olho bom, obviamente rococó.

Miranda está de volta à cozinha – será que estou ouvindo irritadas batidas nas tampas das panelas? E um cochicho teatral que diz “*obviamente rococó*”? A campainha toca.

Tilde se aproxima, parecendo uma criança velha, magrela e cintilante, com brincos de diamante nas orelhas, a pele de lince de sua mãe esbarrando nos antigos degraus. Lembro-me imediatamente de Katherine, a inglesa que vi desprezar uma orvietana na feira. *Imagine uma mulher com pele de lince até o calcanhar pedindo* qualcosa in omaggio, *alguma coisa de graça?* É

claro que a mulher com pele de lince era Tilde. Se ao menos a querida Katherine tivesse alguma noção da generosidade de Tilde para com seus vizinhos. Acolho-a, abraço o lince e a garrafa em um saco de veludo que ela segura contra o peito, minhas mãos não encontram carne nem osso. Apresento-a a Barlozzo, com quem ela inicia no mesmo instante uma deliciosa paquera.

– Deve fazer uma centena de anos que espero conhecê-lo. Chou tem razão: você é igualzinho a Gary Cooper. Venha cá e sente-se comigo para que eu possa olhá-lo.

Ignorado até então por Tilde, um Edgardo ferido entra em cena, tumultuadamente, colocando-se entre os dois. Tilde está a toda.

Sem nenhuma quebra de ritmo, ela entrou, percebeu o mal-estar e dissipou-o. Rebola até a cozinha e abraça Miranda, enquanto as aves exóticas assistem de seus poleiros no *salone*, com os bicos bem abertos. Miranda, que não viu a cena toda, solta sua risada de sino de igreja, o que faz com que Tilde comece a rir, enquanto tira o filtro de um Gauloise, acende-o em uma das bocas do fogão. Eu rio com elas e, assim, os três homens riem também.

– Você é muito sapeca, Tilde – diz Miranda.

– Sou mesmo. Sempre fui.

Estou certa de que Barlozzo nunca viu ou ouviu uma mulher como Tilde. A maioria de nós também não. Perto dela, ele se torna um garotinho, um cativo que voltou à infância, as mãos longas e furtivas nos botões da camisa, nas orelhas. Miranda chora de tanto rir e seca os olhos com um pano de prato. A campainha toca. Fernando abre a porta para Neddo.

A voz estridente que lhe é característica anuncia sua presença para Miranda, para Tilde e para mim e nossa gargalhada cessa de repente. Ele traz lenha para o *salone*. Por vontade própria e conscientemente, Edgardo e Neddo não estiveram a menos de um quilômetro um do outro em mais de 60 anos. Desde aquela manhã entre os pessegueiros.

Miranda me olha com ar de reprovação, como se eu tivesse provocado este encontro, o que imagino que seja verdade, pelo simples fato de conhecer os dois e considerá-los meus amigos.

Miranda está a ponto de pular para defender Neddo, de fazer com que ele recue e dê meia-volta, e acompanhá-lo escada abaixo, para que fique a uma distância segura de seu velho inimigo. Mas esta ainda é a noite de Tilde.

– *Neddo, amore mio* – diz ela, abraçando o homenzinho inocente na altura do pescoço, sobre seus braços carregados de lenha. Até hoje, ela só havia apertado a mão dele.

Neddo abre um sorriso. Põe a lenha junto da lareira. As aves exóticas, cada uma com seus motivos, não sorriem.

– *Vieni, Neddo, vieni a vedere chi cé*. Venha ver quem está aqui.

Neddo já viu. Deixa que Tilde o conduza em direção a Edgardo e Barlozzo. Ele parece um diabrete levado, olhando para aquelas aves grandes e altas. O silêncio é longo e Barlozzo – que conhece a história – sabe que não cabe a ele quebrá-lo. É Neddo quem começa. Ele vacila, mas logo se recupera:

– Se preciso olhá-lo mais uma vez na vida, *Madonnina*, obrigado por deixar que seja aqui. O senhor envelheceu, *signore* Edgardo. Envelheceu muito. Acho que, durante todo esse tempo, quando pensava no senhor, sempre me lembrava daquele bastardo de 16 anos.

Edgardo respira profundamente.

– Suponho que, se eu soubesse como o senhor está, o que se tornou – prossegue Neddo –, teria sentido pena. Na verdade, senti mesmo pena do senhor, mesmo que tenha sido nos intervalos entre os longos períodos em que o desprezei. *Veja*, o que eu *sabia* sobre o senhor, mesmo sem ter conhecimento de sua decrepitude, era que seu coração nunca mudaria. Nem o estado de sua alma. Ninguém muda, muito menos um vilão como o senhor, *signore* Edgardo. É por isso que sinto pena, porque o senhor tem que conviver com esse seu coração sombrio.

– Não é a hora nem o local para nosso reencontro, Neddo. Eu morreria satisfeito sem nunca tê-lo visto de novo, mas, uma vez que o Destino me negou tal prazer, há uma conversa que gostaria de ter com você. Em particular, é claro. Devemos descer e fumar, ou marcar um encontro? – Edgardo diz tudo isso em voz muito baixa.

– Como posso ter certeza de que o senhor não vai atear fogo em mim, *signore* Edgardo?

A noite passou a ser de Neddo. Miranda está branca de medo, imóvel no umbral da cozinha e Tilde, agora comportada, encontra-se do seu lado. Barlozzo e Fernando mexem com a lenha como podem. Caminho, chego até a lareira e, tonta, recuo e me recolho à segurança de uma cadeira.

O diabrete e o *marchese* estão se dirigindo para a porta quando Edgardo dá meia-volta e, deliberadamente, lança um olhar para todos nós.

– Em homenagem à tão antecipada mudança de Chou e Fernando para este lugar maravilhoso e, agora, em homenagem à minha inesperada reconciliação com meu velho amigo Neddo, eu, com a gentil permissão coletiva de todos, pretendo providenciar uma mesa para nós lá embaixo, onde poderemos celebrar esses dois acontecimentos. Tenho certeza de que Piotor se juntará a nós.

– *Noblesse oblige* – diz Barlozzo, baixinho, quando a porta se fecha atrás de Neddo e Edgardo.

Ninguém mais fala. Tilde, balançando com força os brincos de diamante, embrulha o jantar trazido por Miranda e o coloca na geladeira, junto com seu presente de Piper-Heidsieck, retirado do saco de veludo. Miranda fica sentada na mesa da cozinha e observa Tilde em ação, e então se levanta e diz:

– Você não vai se aprontar, Chou? – Ao falar, olha para as próprias mãos como se tivesse acabado de descobri-las.

Fernando e Barlozzo estão fumando no terraço e acho que ela quer falar com Tilde em particular. Faço essa concessão. Quando passo, ela estende os braços para mim.

Subo a escada até o quarto, troco a saia, ponho sapatos bonitos. Solto as tranças, escovo o cabelo com a cabeça para baixo. *Deu tudo certo, não foi?* Pergunto a mim mesma, como se precisasse me defender. Mas me defender do quê? Não roubei um pêssigo da árvore, nem incendiei os pessegueiros. Além do mais, não planejei reunir aqueles dois homens ali nesta noite e tudo começa a parecer

bíblico. Ou seria apenas típico da Úmbria? Lábios vermelhos esta noite. Vermelhos como minhas paredes. Opium.

– Estou descendo – exclamo, mas apenas Fernando espera por mim.

Ele estoura a Piper-Heidsieck, serve-a em duas taças de cristal da Boêmia, grandes como vasos de flores. Pesadas e presunçosas, as taças exigem uma habilidosa manipulação para que a bebida não se derrame, por isso as usamos apenas em momentos notáveis, pelo êxtase ou pelo sofrimento. Ele apaga as luzes e nos sentamos em uma mesinha diante das portas do terraço, a lanterna no beco lançando um fulgor amarelado, criando pregas de veludo nas pedras polidas do chão. Compreendo o que significa a presença das grandes taças esta noite.

– Temos alguns momentos a sós antes de descermos. Não há pressa. Até todos se acomodarem, olharem o menu... Miranda e Tilde foram dar uma volta, disseram que nos encontrariam lá embaixo mais tarde. Barlozzo está perto dos outros dois, caso precise intervir.

– Tenho que me sentir culpada por tudo isso?

– Não. Claro que não. É só que todos eles, menos Barlozzo, é claro, fizeram parte da vida uns dos outros por muito tempo, fosse de perto ou a distância. E o que aconteceu aqui esta noite era um assunto *particular*. Uma coisa que teria acontecido, com mais justiça, sem a presença de desconhecidos. Sem que eu, você e Barlozzo participássemos. Não sei se o encontro será ou não prodigioso. Barlozzo tem razão sobre *noblesse oblige*. Edgardo, de uma forma corajosa, tentou e ainda está tentando salvar a noite e talvez até mais do que isso. Ainda assim, duvido que qualquer um deles esteja se sentindo à vontade. Talvez Tilde. Sua personalidade suporta mais drama do que a maioria das pessoas. Mas até ela está nitidamente perturbada por causa de seus amigos. Acho que o que eu queria lhe pedir antes de descermos é, por favor, hoje não, talvez nunca, toque no assunto desse seu jantar. Esse que você gostaria de fazer aqui, com todos eles reunidos com sabe-se lá quem mais. Miranda me disse que você quer convidar Orfeo e Luca, bem como

Beniamina e Magda, não é? As duas terríveis damas de Via Malabranca. Querida, ajude-me a entender por que você decidiu fingir ignorância diante do que sabe que se trata de antigas e sagradas fronteiras culturais e sociais. Você realmente espera que aquelas senhoras patrícias, com joias e bengalas, se sentem para jantar com um pastor? Ou que um pastor se sente com elas? Fico tentado a perguntar: *Como você ousa, Chou?* Miranda lhe disse na sua forma inegavelmente direta que você está sendo presunçosa. Inoportuna. Impertinente. Desrespeitosa com a forma com que as pessoas fazem as coisas aqui. Tenho que concordar.

– Existe algum defeito meu que vocês possam ter esquecido?

– A vaidade, talvez. Não, deixe-me chamá-lo de falta de modéstia. São seus desejos egoístas que estão em jogo aqui. Seus desejos e suas vontades. Ah, sua generosidade também é parte disso, mas você pode manifestá-la de muitas formas que não sugerindo, insistindo, que, junto com um par de pastores para temperar, um grupo de pessoas afastadas, ligadas por histórias, dores e não muitas alegrias, venha se sentar em torno de sua mesa para que sejam... não sei bem como dizer... seria *curadas*? É este o termo correto? Você parece estar sofrendo de algum sonho compulsivo e arrogante em torno da *Festa de Babette*. Você não é Babette e nossos amigos não são suecos perversos que você possa levar às lágrimas e à harmonia em torno de uma panela de sopa de tartaruga.

– Eram noruegueses. E não *insisti* em nada. Ainda não fiz nenhum convite. E, se fizer, ninguém é obrigado a aceitá-lo. Quem quiser pode recusar. E assim será. Estou falando de um jantar, Fernando, não de um edital real para presenciar um enforcamento. Não *enxergo* as barreiras culturais que horrorizam você e Miranda. Elas não são as minhas barreiras culturais. É um dos benefícios de ser uma forasteira renovada e livre. Uma forasteira que trouxe suas próprias atitudes culturais e sociais do outro lado do oceano. Mesmo tendo pouquíssimas oportunidades de praticá-las nos últimos cinco anos. De onde venho, convidamos os vizinhos e os amigos para jantar. E era isso que eu tinha em mente.

– Você vai esquecer a ideia do jantar, Chou?

Se não compreendi antes, agora sei que sou uma adolescente social atravessando com dificuldade o território da raiva extravagante e dos silêncios épicos desses latinos. Um filhote do Novo Mundo, desgarrado, mordiscando os calcanhares dos ancestrais. Meu marido sabe que meu silêncio significa rendição. Resisto quando ele tenta me tomar em seus braços. Mantenho os punhos contra o peito. Ele me beija, mas não retribuo.

## Smokings e vestidos bonitos

A vida na Via del Duomo não é exatamente uma novidade para nós, depois de termos passado mais de dois anos saltitando e tropeçando para cima e para baixo nessa estreita paróquia. E, depois de testemunhar – dia a dia, prego a prego, estaca a estaca – o renascimento do salão de baile anteriormente abandonado no Palazzo Ubaldini, *ele* também nos é familiar. Mas ter estado aqui e *estar* aqui são duas coisas diferentes.

Se no passado entrávamos e saíamos, sempre a caminho de outro lugar, agora acordamos aqui, como se o *palazzo* fosse um antigo amante com quem finalmente nos casamos. Absorvemos os imperecíveis ritmos da vizinhança e observamos, esperamos por cada pequeno acontecimento do dia ou da noite, talvez para nos encaixarmos em alguns deles, aproveitá-los de uma distância cada vez menor. Como se tentássemos entrar no passo de uma banda que marcha, nós – eu, principalmente – usamos o pé errado antes de utilizar o correto, mas em pouco tempo encontramos nosso lugar.

O dono da mercearia lá embaixo, Giovanni, é a primeira pessoa que cumprimentamos pela manhã. Abrimos as portas que dão para a *via* pouco depois das oito e o encontramos descarregando o pão fresco de uma caixa de madeira presa a sua moto. Ele busca os pães, desembrulhados e empilhados de forma precária, na padaria em Piazza Scalza. Estende a mão em nossa direção, com a palma para cima, e, quando a seguramos, diz bom-dia, a carne dura e áspera ainda morna do contato com o pão e acho que esta deve ser a forma mais esplêndida de começar um dia.

Sempre muito elegante, Franco, vestido em linho, varre os degraus, encharca as pedras do calçamento com água e sabão e, demonstrando a verve de um policial londrino, coordena a chegada e a partida de carros de entrega e pequenos caminhões, cada um trazendo algum tesouro para ele, para Giovanni ou para Emilio, cuja loja na *via* está repleta até o teto com linguças caseiras de javali selvagem, queijos artesanais, jarros e latas do azeite de oliva mais valorizado da Úmbria, produzido com frutos de suas próprias árvores ancestrais. Raffaello, da tabacaria, também varre a calçada e, quando paramos para saudá-lo, tira do bolso o maço de cigarros de Fernando, resmunga que o veneziano deve lhe pagar em outra ocasião e se volta para ajudar Giovanni a descarregar o leite e a manteiga. O ourives, cujo minúsculo laboratório acoplado a uma *bottega* encontra-se entre a loja de tabaco e a de Franco, sempre aparece saltitante. Seu nome é Alessandro, ele tem cabelo castanho cacheado, que usa preso num rabo de cavalo, um boné de lã enfiado sobre seus olhos sorridentes. Assim como Giovanni, ele aperta nossas mãos, deseja um bom-dia, vira-se para destrancar a porta de seu reino adornado por joias. Todos os atores estão reunidos. Às oito e meia, um ônibus cheio de alemães, espanhóis ou americanos está assombrando as lojas de cerâmica e as crianças, com aventais azul-claros esvoaçando debaixo dos casacos, gritam enquanto seguem para a escola. Apesar de ser dezembro, uma tribo de idosos locais se reúne, troca apertos de mão, se beijam e abraçam, sentam-se com o rosto para o sol em bancos colocados para seu conforto junto às paredes do século XIII da capela do outro lado. Como um pastor na manhã de domingo, Giovanni caminha pela fileira de velhas crianças agasalhadas e calçadas com botas, apertando a mão de cada um, desejando-lhes uma boa manhã.

– *Ringraziamo Dio per un alto giorno, ragazzi* – grita ele, olhando para o céu. Vamos agradecer a Deus por mais um dia, rapazes.

A verdade é que Franco, Giovanni, Emilio e Raffaello, que têm seus negócios separados por menos de 15 metros na Via del Duomo, nasceram todos no mesmo ano e foram criados no mesmo ambiente familiar. Os quatro estudaram juntos, compartilharam a infância, a

chegada à maturidade, os namoros, casamentos e nascimentos de seus filhos, as mortes de seus pais e agora, aos 60 anos, coexistem em uma irmandade de implicância e afeição, de cavalheirismo moderado, que não parece excluir maquinações e vendetas.

Uma hora depois, após um passeio e um cappuccino, voltamos para cuidar de nosso próprio trabalho. Acendemos o fogo no *salone*, abrimos as portas do terraço para a comoção dos sinos das nove da manhã e para as sopranos que, nas salas de ensaio do Palazzo di Sette, soltam suas jovens vozes para atingir um mi agudo. Como o sol rompendo a neblina. Embora nunca admitamos, nós dois nos alvoroçamos com alguma tarefa forçada que nos mantém perto das portas do terraço. Na verdade, esperamos o espetáculo das cestas.

Para as pessoas que moram nos andares superiores dos *palazzi* da Via del Duomo, as buzinas das bicicletas anunciam entregas dos correios, de sapatos – com novas solas, engraxados e embrulhados em papel pardo amarrado com barbante –, de costeletas, queijo ou de 30 gramas de flores de funcho esmagadas, esquecidas ontem à tarde em Gli Svizzeri e necessárias para o cozido de vitela desta manhã. Então há barulho de passos, de janelas se abrindo, de cestinhas descendo em cordas para receber as mercadorias. *Ecco fatto*, está feito, como dizem. As correias guincham enquanto as cestas sobem e o carteiro ou os mensageiros – recuados, com os olhos para cima, torcendo pela viagem das mercadorias até alcançarem a segurança – voltam para a bicicleta, em espanto silencioso, sempre penso, como se tivessem *visto* uma vaca pular até a Lua.

– *Buongiorno, grazie mille*. Bom dia, e muito obrigado – dizem todos eles, como se pronunciassem um *Te Deum*.

Passam-se apenas alguns dias desta nova vida residencial na Via del Duomo antes que eu comece a temer por ela. Gosto tanto disso que quero que dure. Quero que fique do mesmo jeito. A alegria – como a beleza, como o amor, como uma flor – é composta em parte pelo terror, transformando-se, morrendo ao mesmo tempo que desabrocha. E assim, desde o início começo a me perguntar se, quando olhar para o Vicolo Signorelli na manhã seguinte, ele terá

desaparecido. Como posso ter certeza de que Franco, Giovanni, Emilio, Raffaello e Alessandro continuarão a cuidar de seus trabalhos? As mãos de Giovanni estarão mornas por descarregar o pão? Será que os guinchos das cestas e os gritos das pessoas são invenções lustrosas e fugidias? Cronistas, encantados por um lugar, discorrerão sobre um ou outro de seus inexoráveis episódios, causados pela natureza ou pelo homem. E estão certos em fazê-lo. Era assim, *naquele* tempo, e então *isso* não pode acontecer. Em algum momento por volta de 40 a.C. Horácio escreveu com tristeza sobre o gosto azedo dos alhos-porós silvestres – no passado tão doces como bulbos de jacintos – que cresciam nas encostas de sua aldeia na Lucania. E ele desaprovava o jeito que estavam cuidando do túmulo de Marcellus e até a estranha inclinação dos ornamentos de cabeça adotados pelas mulheres mais jovens do vilarejo. E só tinha passado um ano fora.



Nos dias seguintes, trabalhamos durante muito tempo e com muita dedicação, desconsiderando carinhosamente o que não foram nossas primeiras opções na decoração do salão de baile. Portas ocas, pouca madeira, pisos de cerâmica industriais – em relação a isso e a outras coisas, levantamos as mãos ao céu. Colocamos outro bom abajur ao lado de uma poltrona ou puxamos os delicados pratinhos de porcelana mais para a frente, na segunda prateleira do armário iluminado. Como dissemos, o salão de baile é suficientemente belo. E, para acalmar o apetite de ciganos recém-acampados, um de nós faz rápidas expedições para buscar *cappuccini* e um ou dois doces para animar o meio da manhã. Duas, talvez três fatias de pizza branca embrulhadas em papel cinzento. Subindo pesadamente as escadas, quando há uma pausa em seu próprio tráfego, Giovanni nos traz o almoço. Ondas de mortadela ou salame aparecendo de dentro de grossas fatias de pão, uma garrafa de Rubesco, sem rolha, com dois copos de papel emborcados sobre ela, já que estamos apenas nos abrigoando no salão de baile. Ou fazendo teste para os

papéis de donos de casa. Cochilamos nos tapetes como se não tivéssemos cama e dizemos a nós mesmos que, se fôssemos para o quarto na parte da tarde, fôssemos fazer compras, cozinhar e nos sentar à mesa, tudo mais empalideceria. Ficamos mais de uma semana nesse interlúdio entre a mudança e realmente começarmos a *viver* no salão de baile. Acabamos nos tornando muito bons nesse negócio de esperar.



Quando penso nos acontecimentos da primeira noite no salão de baile – o grande encontro entre Neddo e Edgardo; o ataque de Neddo; a nobre manobra de Edgardo –, sinto-me culpada, com vontade de expiar meus pecados. Mas quais foram eles? Não planejei o encontro nem provoquei o conflito. Fernando e eu nunca falamos sobre aquela noite. Tampouco Edgardo, quando aparece por volta do anoitecer, tirando latinhas de chá russo das profundezas do bolso de seu casaco volumoso, ou então chocolates caseiros que encomendou no Gilli, de Florença. Bato ovos, creme, brandy com açúcar mascavo, levo taças de vidro para que possamos bebericar à beira do fogo. Ele diz que adora isso e sei que também está dizendo que fica satisfeito em permanecer em paz conosco. E nós também nos sentimos assim em relação a ele.

Barlozzo também não fala sobre aquela noite quando chega, por volta das oito, insinuando-se entre nós, nossos trapos e vernizes, instigando-nos a cuidar da limpeza de nossas pessoas maltratadas, a nos aprontar para o jantar. Ele está particularmente luminoso nessas noites, o cabelo partido ao meio, cheirando a barbearia, limpo, com a camisa passada enfiada na espessa calça de lã preta-azulada que nunca vi antes. O novo ritual é que ele nos conduz para a casa de Miranda e Tilde já está lá à nossa espera, então nós quatro jantamos juntos. Miranda se junta a nós assim que pode. Quando Orfeo e Luca estão por ali, pegam cadeiras, desembulham o queijo e todos nós bebemos mais vinho do que beberíamos sem a presença dos outros.

Embrulhada em lince, espirituosa, a sedutora Tilde não mantém o ataque. Consciente de que encantou o velho duque, ela não o atrai para mais perto de si. Pelo contrário, afasta-o com delicadeza. “Você é um homem muito simpático, mas tudo aquilo não passou de um *scherzo*.” É claro que Barlozzo já conhecia seu jogo de antemão, mas ainda se prende a seu fascínio, sem exigir nada, exceto uma presença passageira, e não pede nada de seus encantos além de ser capaz de *senti-los*. Agradável por conta de sua habilidade de ser agradado, Barlozzo está cativado por Tilde e isso o deixa melhor.



Quando começo a pensar em fazer compras e cozinhar, desejo um jantar simples. Saio cedo para a feira de inverno, escura e nebulosa, como um porão onde as uvas acabam de ser prensadas. Embrulhados em xales e cachecóis, os agricultores parecem espectros despontando e desaparecendo em meio à neblina, com braços cheios de repolhos, dedos enluvados riscando fósforo para acender o carvão e galhos empilhados em panelas sob gaiolas metálicas ou, com mais frequência, em baldes velhos, esfregando as mãos, dando tapinhas nos ombros. As bancas estão exuberantes, com talos de alcachofras-bravas cor de marfim, morangas e abóboras talhadas de forma a deixar à vista sua polpa, nabos, cenouras brancas e as raízes de aipo montadas como pirâmides vacilantes. Tomassina tem pimentões. Um cesto de deslumbrantes pimentões amarelos e outro menor, com verdes, compridos e sinuosos, às vezes chamados de nariz de bruxa. A querida Tomassina enche minha sacola de lona com eles, alternando amarelo e verde, compondo uma natureza-morta enquanto me conta como ficariam maravilhosos assados com funcho-silvestre e pedaços de boas batatas, se eu conseguir encontrá-las. Eu consigo.

Caminho pelos *vicoli* ainda adormecidos. As únicas manchas no silêncio são as rodas dos carrinhos de compra chacoalhando sobre as pedras e um *buongiorno* dito em voz baixa aqui e ali. Uma figueira com galhos esparramados como as asas de uma grande ave

negra foi colocada na *piazzetta*, atrás do banco. É um tipo diferente de árvore de Natal e está enfeitada com bilhetes rabiscados. Há talvez uma centena deles, espetados nos galhos ou presos com lã, fita ou barbante. Paro e leio.

Lisabetta, você ainda me ama? Por favor, me perdoe,  
Federico

Você sabe que não posso viver sem você, por isso venha para casa, venha para casa agora, Giovannino, por favor volte. Para sempre, Nicoletta

Gioachino, traga sabão ou não poderei lavar suas camisas. E pão, 200 gramas de presunto cozido, meio litro de leite e alguma coisa doce. Amo você, Rosanna

*Ciao* Romeo, quando vier para casa, por favor, veja o suéter verde na vitrine da loja de Anna. Não é muito caro. Poderia me dar de Natal? Com esperança, Sara

Em casa, espalho o azeite de Emilio sobre minha velha e querida travessa oval de terracota, resgatada recentemente de dois anos de aprisionamento no *magazzino* de Samuele. Jogo os pimentões cortados grosseiramente, ainda com as sementes, junto com as batatas, mais azeite e flores de funcho esmagadas. Sal grosso. Ponho o prato em um forno quente, espero meia hora, mexo tudo e ajusto a temperatura para que fique muito baixa, para que os pimentões e as batatas amoleçam, quase se derretendo um no outro, ambos assumindo o hálito doce do funcho. Deixo crescer pão de milho de Biarritz. Pimentões assados e pão de milho. Um tinto bruto.

Continuamos as atividades do dia, com o aroma do forno nos seduzindo de vez em quando. Seduzindo-nos com a delícia de seus perfumes e com a delícia que é ter meu próprio forno. Nossa cozinha, na nossa casa. Nossa e dos Ubaldini, é claro. Sete ou oito horas se passam, então retiro a travessa do forno, deixo que esfrie lentamente em uma mesa perto das portas do terraço. Asso o pão, deixo duas peças redondas sobre uma grade de ferro perto dos pimentões. Já passa das sete e corremos para os *aperitivi* e para

comer um bom pedaço de Castelmagno – queijo feito com leite de vacas, cabras e ovelhas que se alimentam de ervas silvestres e flores nos pastos das montanhas do Piemonte. Emilio obtém o queijo com uma pessoa que conhece alguém do Norte.

– Achei que, nesta terra do *pecorino*, você talvez tivesse saudade, de vez em quando, de um queijo que lembrasse mais a sua “casa” – dissera ele ao veneziano.

Compramos um pouco a cada dia, até que a roda alta e estreita acaba. Escolhemos um Sangiovese de Giovanni.

– *Sangue di Giove*, sangue de Júpiter – cochicha ele enquanto embrulha a garrafa em papel marrom, entregando-a deitada sobre o balcão, na minha mão. – Para ser bebido exclusivamente na cama.

– É uma boa ideia – diz Fernando, amontoando guardanapos e talheres em uma cesta junto com uma toalha de chá, pratos, copos.

Ele sobe para preparar a cama amarela para nosso jantar e sigo com os pimentões e o pão. O queijo. Ofegante pela subida carregando aquele peso, encontro as velas acesas, a cama preparada para dois. O veneziano está servindo o sangue de Júpiter e finalmente estamos *vivendo* na Via del Duomo, 34.



É o décimo dia de dezembro e, enquanto a cidade se prepara para o Natal, nós nos preparamos para uma excursão de uma semana com seis americanos de Miami Beach. Quando a proposta foi feita, quase um ano antes, resistimos à ideia de receber um grupo tão perto das festas de fim de ano. Mas essas pessoas já tinham viajado conosco duas outras vezes e são bem entusiasmadas. Depois de algumas considerações, finalmente concordamos em planejar a viagem deles antes do Natal. Passaremos por diversas cidadezinhas nas colinas da Úmbria e da Toscana e mostraremos como cozinhar e assar pratos típicos do Natal na Úmbria. Quando o grupo fez a reserva, não tínhamos a mínima ideia de que já estaríamos morando no salão de baile, por isso combinamos que a maioria das demonstrações

culinárias aconteceria nas cozinhas de La Badia, um hotel instalado em um convento do século XII, bem nos arredores de Orvieto, onde nossos convidados também ficarão hospedados. Apesar de residirmos agora na Via del Duomo e de podermos conduzir as demonstrações em nossa cozinha, a combinação com La Badia ainda parece ser a coisa mais apropriada. Uma das demonstrações mais informais será feita na cozinha de Miranda. Eu não mudaria isso por nada no mundo, pois, à medida que a data se aproxima, sua empolgação lembra a de uma noiva.

Miranda pintou o cabelo grisalho num tom de castanho-escuro. Comprou tamancos novos na feira de sábado – bonitos, de couro, com plataformas em madeira clara – e um avental salpicado por imensos copos-de-leite. Miranda-dos-Seios-Fartos está ficando importante. Como uma estrela ocupada, andou praticando como dar as boas-vindas para as pessoas de “Mai-a-mi bit”. Também treinou sua receita de alcachofra-brava gratinada, segurando tigelas e panelas da forma como viu nos programas de televisão, com a cabeça docemente inclinada. Como serei sua tradutora, ela repete e repete as instruções para mim até que eu já não me sinta mais tão feliz por estar perto dela e não suporte mais a ideia de estar no mesmo aposento que uma alcachofra-brava.

Como sempre fazemos com nossos convidados, tivemos longas conversas, procurando ouvir as necessidades e vontades do grupo. Então montamos um itinerário que as refletisse. Todos têm 70 e muitos anos, “boa forma, mas preguiçosos”, como dizem. Esses fãs de comida e vinho disseram que queriam caminhar pelo campo e pelas aldeias, jantar e beber divinamente, de uma forma mais rústica do que formal. A não ser pela última noite.

– Na nossa última noite, surpreenda-nos. Desde que a surpresa inclua smokings e vestidos bonitos – dissera Will. E seu pedido final:  
– Nada de museus dessa vez, Chou.

Eles queriam saber mais sobre azeite de oliva e produção de queijo. E queriam aprender sobre os pratos típicos do Natal na Umbria, para que pudessem recriar um autêntico festival gastronômico para as famílias e os amigos, quando voltassem para

casa. Por isso, programei demonstrações culinárias pela manhã ou no início da noite e deixei tempo suficiente para as caminhadas, para se “comer e beber divinamente” e para visitar os esplendores empoeirados das igrejas das aldeias e dos castelos em ruínas em nosso caminho. Um dia, visitaremos Sant’Atimo, uma abadia do século VIII construída por Carlos Magno, na qual ouviremos o canto gregoriano dos monges de São Norberto – um prelúdio para o almoço na cidade vinícola vizinha de Montalcino, onde também será feita uma degustação vertical de oito anos de Brunello. Em outro dia, viajaremos até Pienza para almoçar cogumelos selvagens e leitão de leite assado sobre folhas de videira no impressionante salão medieval de um micologista/vinicultor. Depois dessa orgia, nos jogaremos em um caminhão de feno. Abastecidos com cobertores, grapa e embalados pela serenata de um flautista, seremos levados por 9 quilômetros, por estradinhas e trilhas de ovelhas sob o sol poente, até um *caseificio* clandestino, uma cabana onde artesãos não licenciados produzem queijo furtivamente, alguns dos melhores *pecorinos* da Toscana. Queijo clandestino muito parecido com aquele chamado de “ignorante”. Um fogo homérico estará queimando do lado de fora da choupana, em torno do qual um bom e simples jantar será servido sob as estrelas. Esses eventos “inusitados” não foram, até agora, oferecidos por guias de viagem ou *sites* e, quando – e se – o forem, Fernando e eu – sabendo que sua própria natureza incomum será, obrigatoriamente, modificada por uma frequência maior – já selamos o pacto de deixar esse trabalho.

Provaremos o azeite recém-prensado de Emilio uma tarde, em volta do fogo, numa velha usina de pedra. Sua esposa assará grossas fatias de seu pão sobre as brasas, as salpicará com um azeite incrivelmente verde e delicioso, ainda turvo e com gosto ao mesmo tempo intenso e delicado, com um leve toque de alcachofrazinhas cruas e avelãs assadas. Junto com as *bruschette*, ela servirá pratos com *prosciutto* de javali selvagem, um salame caseiro perfumado com funcho-silvestre e jarros de tinto – um pouco de *spuntino* depois do almoço e antes do jantar, ao estilo da Úmbria. Vamos caçar trufas em Norcia com Barlozzo e seu amigo Virgilio e,

em outra manhã, às dez horas, suportaremos uma degustação com os prestigiosos brancos de Antinori no Castello della Sala. Agora, enquanto revejo os planos, já aprovados e providenciados, a única mudança que gostaria de fazer é quanto aos “smokings e vestidos bonitos”. A surpresa.

Contratamos um bom *chef* da região – um dos que, anos antes, rejeitaram minha proposta de alugar sua cozinha para testar receitas – para preparar um jantar a ser servido num salão digno da realeza, num castelo do século XVI que guarda uma aldeia numa colina, saindo da estrada para Todi. Às vezes, o lugar é alugado para viajantes. Por mais grandioso que este jantar possa ser, começo a pensar que seria mais encantador, talvez até ainda mais grandioso, jantarmos em casa. No salão de baile. Poderíamos convidar Miranda e Barlozzo. Com Fernando e eu, seríamos dez pessoas, o suficiente para inaugurar a mesa com as pernas de abacaxi e as cadeiras de várias cores. Eu poderia preparar partes de alguns dos pratos antes da excursão e trabalhar em outros tarde da noite, depois de nos despedirmos de nossos convidados. Teria a tarde inteira do último dia para terminar, porque, depois do almoço e até a hora dos *aperitivi*, o grupo tem um tempo livre, para que façam compras em Orvieto e arrumem as malas. Posso fazer isso.

– Posso fazer isso! E como já conhecemos Mary Grace e Will desde Veneza, quer dizer, eles sempre quiseram, você sabe, meio que acompanhar nossas idas e vindas, e acho que o salão de baile merece uma festa boa e animada, você não concorda? E acho que será uma bela forma de agradecer toda a ajuda de Miranda e a Barlozzo e... – falo tudo isso sem pausa e perco o fôlego por tentar apresentar todos os meus desejos e justificativas antes que Fernando possa reprimi-los, mas eu não precisava ter me apressado. O veneziano permanece sereno diante de meu plano.

– Acho que Mary Grace e Will adorariam isso. Vamos telefonar para eles e avisá-los? – é tudo o que ele me pergunta.

Ao pensar que eles *adorariam isso*, ele não leva em consideração o fato de que Will é um ex-senador dos Estados Unidos e de que Mary Grace é herdeira da fortuna de uma empresa que fez parte da

lista das 500 maiores da revista *Fortune*, que, embora seja um tanto decadente agora, é uma mulher cuja bisavó foi dama de companhia na última corte dos czares. Esses dois, então, se sentariam à mesa com um sócia de Gary Cooper que coleta produtos no mato e uma criada para todos os serviços, morena e peituda. Fernando acredita que Will e Mary Grace vão adorar tudo isso, em parte, apenas porque são americanos.

Obrigada, Senhor, por Will e Mary Grace, pelos Estados Unidos e pelos americanos, até mesmo por aqueles que falam alto demais, com vozes nasaladas e usam tênis brancos, botas pontudas e chapéus de vaqueiro e se apoiam nas paredes de uma igreja do século XII para ler as notícias sobre o Red Sox no *Herald Tribune*, em vez de entrar e acender uma vela ou apreciar uma Madonna de Filippo Lippi, enquanto dizem: "Chou, minha querida, já vi igrejas demais, por dentro e por fora." E Deus abençoe os americanos que afirmam para mim que "Atkins nunca teria morado na Itália, eu garanto. Há carboidratos demais. Ah, não, não. Não como pão, nem massas, nem arroz, nem açúcar. Aliás, não como nada branco. E, eca, também não como coelhos, cordeiros ou porcos selvagens. Vou querer bife e salada duas vezes por dia, dois ovos cozidos bem duros no café da manhã e meia xícara de All-Bran, seco, antes de ir para a cama. Pode providenciar isso para mim, Chou?" Deus abençoe os americanos que sonham em viajar para a Itália e que, ao mesmo tempo, não têm a mínima vontade de *estar* aqui e que vão confundir um anfitrião ou professor com um terapeuta ou um criado. Sim, Deus abençoe os Estados Unidos e os americanos, e já que estamos falando no assunto, por favor, abençoe também esses amigos antigos, talvez à beira da morte, talvez mortos aqui nesta terra chamada Úmbria.

*Úmbria*. Umbra. Sombra. As próprias raízes da palavra conjuram a escuridão. Portanto, seria o temperamento da Úmbria nada mais nada menos do que um direito de nascença? Seus habitantes estariam apenas sendo autênticos, fiéis a sua natureza de separatistas choramingões, cujo sangue ainda pulsa com o rancor de senhores feudais numa terra onde os ressentimentos são

colecionados como xícaras de Sèvres? Onde ofensas são acumuladas como se fossem ouro? Seria possível que em toda parte da Itália – apesar de todo o barulho em torno de *la dolce vita* – perdurasse uma expressão feroz e incorruptível da tendência humana para cultivar a amargura? No entanto, sou uma mulher americana que consegue amar, alimentar e, sim, aceitar um pastor, um marquês e uma criada; me sentar com eles e mergulhar bom pão em bom vinho, à minha mesa ou em qualquer mesa onde eu for recebida. Posso fazer isso. E, com minha envelhecida mão de fazer pão, posso segurar com força a esperança sempre renovada de que esses ancestrais, neste mundo ancestral, possam, neste instante, viver uma noite sem dor em suas vidas.



Haverá ainda duas cadeiras vazias. Quatro, se eu trapacear. Não me permito pensar mais no assunto. Agora não. Não por enquanto.

## A senhora gostaria de uma valsa?

Faltam apenas alguns dias para o início da excursão e, por saber de todas as corridas pelo campo e de quanta espera pelo correio e pelo caminhão de entregas estão envolvidas no processo de reunir os ingredientes de um belo jantar – sem falar do tempo necessário para prepará-lo –, sento-me perto do fogo no *salone* com uma taça de Vin Santo, duvidando da sabedoria de meu projeto para a noite de gala, *smoking e vestidos bonitos*, da última noite da excursão. Folheio rapidamente as páginas de meu caderno de telefones – um guia íntimo para os caminhos eternamente capciosos de meus queridos fornecedores.

Não se trata de uma simples lista: cada registro é um soneto, uma complexa série de instruções que inclui, por exemplo, o telefone e o endereço da mãe do produtor de queijos da Calábria, ou da ex-mulher do senhor das linguças de Foligno, ou do primo do ex-amante da mulher do açafreão em Navelli, ou daqueles homens e mulheres da loja ao lado, para o caso de o artesão ter se mudado, de o toque do telefone ser menos atraente no dia que eu ligar ou de qualquer outra obra do acaso. Ou se o próprio telefone estiver desligado, por falta de pagamento, como já aconteceu mais de uma vez. Aprendi há muito tempo a garantir rotas auxiliares para chegar a suas tocas. Meu caderninho de capa de couro vermelho, amarrado com um pedaço largo de gorgorão negro, está surrado, com as páginas soltas, manchadas e rabiscadas. Entre elas estão presos botões de flores, folhas, ervas e parasitas, um rótulo de vinho aqui e ali, receitas escritas em tinta preta borrada, em guardanapos. Tudo

espremido no refúgio de um velho caderno, para que eu me lembre daquilo de que nunca poderia me esquecer. Dei início a ele durante minhas primeiras viagens pela península, muito antes de vir morar aqui e, a esta altura, tornou-se mais um mapa do que um caderno de telefones. Não importa o lugar da Itália onde eu me encontre, poderia telefonar para um, dois ou mais desses números e encontrar um amigo e, muito provavelmente, um lugar em sua mesa. Também não importa em que lugar da Itália eu tenha vontade de cozinhar, não o faria sem reunir os bons artigos de que precisaria. Assim, com o caderno por perto, escrevo o menu.

Cada *portata*, cada prato, terá um significado. O antipasto será uma interpretação exuberante de uma das primeiras refeições que o homem de fato *preparou*, para a qual *cozinhou* alguma coisa. Os pastores da Idade da Pedra já eram uma espécie de produtores de queijo, cozinhando uma porção do leite do dia sobre uma fogueira feita com gravetos, separando-a, adicionando o leite cozido a cada dia até que o recipiente estivesse cheio, a massa leitosa suficientemente sólida para ser transferida para folhas de figueira, de asfódelo ou para um leito de agulhas de pinheiro. Cobrindo-o da mesma forma e enterrando-o numa caverna ou fazendo uma pilha de pedras sobre ele, como um cofre, o pastor deixava o queijo envelhecer, uma promessa de futuras refeições, alguma coisa boa para comer em uma data posterior, com um pedaço de favo de mel partido, gotejante, ou com uma pera surrupiada. Contrastando o sal do queijo com a doçura do mel ou da fruta, o pastor, inconscientemente, ansiava pelos dois sabores, um exaltando o outro. E, ao compor esta refeição relativamente sofisticada, saciava sua fome de uma forma mais completa do que faria se comesse apenas o queijo ou se ficasse apenas com o mel ou a pera. Os primeiros pastores eram verdadeiros *gourmets*, colhendo e reunindo produtos enquanto caminhavam, sempre atentos às refeições.

Para o primeiro prato, vou enrolar as grosseiras e espessas tiras de massa que são quase sagradas numa refeição úmbria, cobri-las com uma pasta rica e reluzente feita de azeitonas gordas e carnudas. No passado, essa pasta era preparada com azeitonas

maduras que caíam das árvores antes de a colheita começar e era tarefa das crianças colher os frutos machucados mas ainda preciosos, enchendo com eles os bolsos e sacos, e despachá-los para a cozinha como um tesouro. Batendo nas azeitonas com um martelo de madeira para retirar seus caroços, os cozinheiros as lançavam no almofariz, socando até transformá-las numa pasta saborosa, perfumada por um punhado de ervas silvestres.

O prato principal será uma receita que Florì adorava e que, quando servi pela primeira vez, ela chamou de *una tenerezza di maiale*, uma ternura de porco. Dois robustos ingredientes das cozinhas úmbria e toscana compõem o prato: uvas e porco. Bem-vindo após a ceia do pastor e a humilde massa, este prato exige dois dias de massagens para que uma mistura de ervas e condimentos secos penetre a pele branca e magra do porco. Depois, passa muito tempo em forno baixo, mais algum descansando de todas as atribulações e, enfim, é cerimoniosamente transportado para a sala de jantar, no rastro dos perfumes primais da ceia, das boas-vindas junto ao fogo depois de um dia na guerra, nos campos ou em qualquer lugar que exija que o corpo restaure sua paz.

Uma doçura sem moderação no fim, com uma harmonia de três partes na qual não há significado gastronômico nem histórico, a não ser pelo fato de que adoro comê-los. Os três juntos. Sorvete de açúcar mascavo batido com azeite de oliva extravirgem até ficar sedoso, servido com lascas de laranja de polpa caramelada. Passarei na mesa com uma bandeja de *frittelle alla sambuca* recém-saídos da frigideira – frituras pequenas, crocantes, salpicadas de açúcar feitas com frutos silvestres e negros do sabugueiro. Depois de já tê-los devorado sozinha, na cozinha, sentarei à mesa, recatada, bebericando o Moscato Fernando que teremos acabado de servir. *Ah, não, obrigada. Vão em frente. Nunca tenho fome quando cozinho. Sabem como é.*

### Antipasto

*Peras de inverno salteadas com pecorino e focaccia de nozes*



Primo  
*Umbrichelli com olivada*



Secondo  
*Pernil de porco temperado assado lentamente no vinho tinto com  
ameixa e polenta de castanha assada*



Dolci  
*Sorvete de açúcar mascavo com laranjas carameladas Friturinhas  
quentes de sambuca*

Rústico, refinado. Invenção, tradição. Não são tantos pratos assim. Rabisco uma cópia, levo para Miranda e a convido a se juntar a nós.

Antecipando a mesma alegria que ela manifestou em relação a sua participação na demonstração culinária, fico silenciosamente estupefata quando Miranda recusa.

– Eu não poderia passar um jantar inteiro sentada com todos aqueles estrangeiros. Não posso falar com eles e eles não podem falar comigo. Eu ficaria tão nervosa, Chou. Simplesmente não conseguiria.

– A linguagem, às vezes, é a forma menos eficiente de comunicação. Além do mais, pelo menos dois falam um pouquinho de italiano. Quanto ao resto, estaremos lá para traduzir.

– Eu precisaria comprar um vestido.

- Eu poderia acompanhá-la.
- Vou pensar.
- Vou convidar Barlozzo. A presença dele vai ajudar você a se sentir à vontade?
- Nem um pouco. Ele vai ficar sentado atrás de uma garrafa de vinho resmungando coisas feias sobre Miami Beach, e isso vai me fazer rir ou me irritar.



- Por que eu ia querer ficar sentado assistindo ao desfile de todos aqueles seus pratos chiques, sem falar de ter que aturar a companhia de alguns velhos de Miami Beach?
- São todos mais jovens do que você.
- Já estou fazendo minha parte caminhando com eles pela floresta, uma promessa que fiz num estado enfraquecido e superalimentado e que só não lamento menos do que se tivesse prometido fazer um passeio com o próprio diabo. Se a cadela de Virgílio não gostar deles, não vai caçar nada além de carne da bunda de americanos.
- Você poderia usar sua calça de couro florentina.



Assim que os ingredientes chegam ou já estão a caminho, via serviços de entrega expressa, caminhões de laticínios ou, no caso das laranjas, num trem da Catânia, começo a pensar no salão de baile em si. Eu havia ligado para Neddo e implorado por galhos com folhas de oliveira, que tivessem acabado de ter seus frutos colhidos. Será que ele levaria Fernando e eu ao bosque depois de La Svolta para juntar ramos de pinheiro? Também pedi a Barlozzo que perambulasse em seu próprio território fazendo o mesmo e, na noite seguinte, ele chega com ramos de oliveiras e pinheiros em quantidade suficiente para decorar o Duomo. Ligo para Neddo para

lhe dizer que já temos tudo de que precisamos, mas ele também já fez sua coleta.

– Estou a caminho, Chou – diz ele, como um anjo da guarda numa ambulância.

Depois que ele, Fernando e eu descarregamos de seu caminhão os magníficos galhos de abeto, pinheiro e ainda mais ramos de oliveira do que o duque havia trazido, nos sentamos para beber grapa ao pé do fogo. Reticente demais para perguntar para que ou por que queremos tantos ramos, ele parece satisfeito apenas por tê-los fornecido.

– Vamos receber alguns convidados americanos na semana que vem e, na última noite de sua estadia, vamos todos jantar aqui. Queria fazer uma espécie de Natal úmbrio no salão de baile, assim, tudo o que vocês trouxeram será bem utilizado.

– Bem, se você precisar de mais...

– Não, já temos mais do que o suficiente. Mas muito obrigada, Neddo.

– Escute, e a madeira? Você já tem lenha o bastante?

– Muita lenha.

– Se você quiser, posso ajudar a servir ou a lavar. Fiz muito isso no meu tempo. Principalmente quando era mais jovem e os *orvietani* costumavam dar festas maravilhosas, com orquestras e ceias à meia-noite. Já faz um tempo, mas tenho certeza de que eu poderia ser útil.

– Bem, se você estiver livre nessa noite, por que não nos acompanha no jantar?

Ao dizer essas palavras, agi mais com o coração do que com a cabeça. De qualquer maneira, acabei de convidar Neddo para o jantar de gala. Muito claramente, sem discutir o assunto com o veneziano. Parecia a coisa natural a fazer. Tão natural quanto convidar o duque ou Miranda.

– Sim, Neddo, por favor, venha para o jantar.

Fernando reitera o convite, não apenas por gentileza. Tem um sorriso largo no rosto, descreve o menu para Neddo e conta como

conhecemos Will e Mary Grace há muito tempo. Neddo parece evitar ligeiramente em sua cadeira.

– Você vai usar um *tight*? – pergunta para Fernando.

Por mais estranho que pareça, em italiano, *tight* significa smoking.

– Sim, vou usar um *tight*, mas não é realmente necessário...

– Quero usar um *tight*. Meu filho mais velho usou um em seu casamento. Quando foi mesmo? Há 19 anos. Ele continua pendurado junto com as roupas de inverno. Olho para ele de vez em quando e penso em experimentá-lo, mas nunca faço isso. Foi do tio da noiva, que morreu na guerra. Está muito velho, mas lembro que é bem bonito e se puder falar com a Sibilla, você sabe, a *sarta* que mora à direita no próximo *palazzo*? Bem, ela vai consertá-lo de um jeito que vai parecer que foi feito para mim. Isso, Sibilla vai ajeitar o *tight* para mim. Ficarei como aqueles cavaleiros russos que vestem calças de couro de corsa, pulam dentro da banheira de água fria e deixam que as calças sequem e fiquem justas em seus corpos. É assim que o *tight* vai ficar. Mas me diga: posso usar sapatos marrons com um *tight*?

– Claro que pode. Sempre gostei de marrom e preto juntos – digo para Neddo.

O rosto de Neddo, agora mais endiabrado do que nunca, obscurece todas as outras razões que tenho para desejar esse jantar. Como ninguém diz mais nada, ele ri. Eu e Fernando também rimos.

Faço as contas enquanto fecho a porta depois de me despedir. Nossos seis convidados americanos, Neddo, Fernando e eu. Nove com certeza. Talvez Miranda. Talvez Barlozzo. Onze. Falta uma cadeira. Uma cadeira mais duas improvisadas. Se for preciso.

Amontoamos os galhos no terraço e no aposento frio atrás da cozinha. Nem sempre frio, penso, ao me lembrar de Carmine e Eleanora.

Na *bottega* de cerâmica diante do Duomo, pergunto à *padrona*, que mal conhecemos, mas que certamente nos vê como clientes em potencial, se ela estaria disposta a nos alugar seis de suas maiores *anfore*, explicando que as encherei com galhos de oliveira e as distribuirei pelo salão de baile durante o jantar. Ela concorda de boa vontade. Assim, seu marido e seu filho, além de Fernando, carregam todas as belezuras – cada uma pintada com uma estampa diferente, chamativa – pela Via del Duomo até o número 34. Animados pelos comerciantes no caminho, fazem uma segunda viagem. A rua se agita.

Compro todas as velas brancas, de todos os tamanhos e formatos, em todas as lojas onde elas podem ser encontradas. A agitação aumenta. Chega até Tilde.

– Você está provocando muita especulação esses dias, com todas as velas, vasos e as entregas de uma floresta inteira de coisas verdes, feitas ao anoitecer. Mas foi uma caixa de laranjas da Catânia que chamou minha atenção. O motorista a quem foi confiada é irmão de Luigina, da *pulisecco*, a lavanderia a seco. Ele disse para Luigina que foram enviadas para “aquela americana na Via del Duomo” e que havia outra caixa menor, cheia de flores de laranjeiras, marcada com o nome “Chou-Chou”. Disse que o irmão estava louco de curiosidade, não parava de perguntar por que uma pessoa simplesmente não procurava um *fruttivendolo* normal e comprava laranjas normais. É claro que Luigina pensou que eu seria capaz de esclarecer a questão e foi o que fiz. Disse-lhe que era, obviamente, o presente de um amante, ainda mais com todas aquelas flores. De um siciliano que usa camisas pretas Armani, proprietário de laranjais.

– Isso vai ajudar muito a minha reputação. Achei que Miranda tivesse lhe contado sobre o jantar. Convidei-a para se juntar a nós, mas ela recusou.

– Convide-me também e tenho certeza de que ela irá.

– Considere-se convidada. Talvez agora Barlozzo também aceite.

Agora somos dez, com certeza. E o número ainda pode aumentar. Volto a pensar na mesa.

Por questões práticas, eu a montarei antes mesmo de a excursão começar – uma coisa a menos para fazer depois. Do baú de tecidos, retiro uma peça de veludo de seda cor de açafraão, com uma bainha enrolada, com debrum de cordões de seda no mesmo tom. Cubro a mesa e o veludo despenca, arrastando-se nas pedras do chão e escondendo os entalhes de abacaxis. Sobre ele, posiciono duas colchas de solteiro feitas à mão, com retalhos – relíquias de família do início do século XIX, herança de uma amiga em St. Louis, que as enviou para mim depois de nos visitar em Veneza. Tinha me esquecido de como eram deslumbrantes e, quando as estico, cobrem até as beiradas da mesa. Adoro a aparência rude e vibrante dos tecidos ao lado do luxo do veludo. Há também uma delicada harmonia entre as colchas e as cadeiras de muitas cores. O salão de baile parece ainda mais belo. Disponho exuberantes ramos de frutinhas vermelhas e duras pelo centro da mesa. Entre seus filamentos e espinhos, coloco trinta taças de prata, uma coleção muito estimada, destinada ao xerez, mas que fica linda com as velas. Desembalo os pratos de Deruta, reproduções de antigas peças úmbrias, jogadas, assadas, vitrificadas e pintadas por um mestre ceramista de uma cidadezinha cheia de artistas. Nós nos presentamos com eles no Natal do ano passado, símbolos da teimosa confiança daquele tempo em que não tínhamos nem mesa nem casa. Pensamos em guardar os pratos embalados até que encontrássemos um armário onde eles pudessem ser guardados, mas sei que pertencem a esta mesa, por isso os lavo e os seco, enfileiro sua beleza vermelha e dourada sobre as velhas colchas, arrumo a miscelânea de boa prata colecionada peça a peça ao longo de todos os anos de minha vida. Dou um nó em uma das pontas dos guardanapos, grandes como panos de prato, e deixo que seu belo vermelho adamascado descansa à vontade ao lado de cada prato. Beberemos apenas vinhos tintos, mas de dois estilos e safras diferentes, por isso escolho dois jogos de cristal, amarrando um pequeno ramo de oliveira na haste de cada taça com uma fita de juta. Quando recuo para olhar a mesa, acho que o efeito é feliz. Um encontro da Budapeste do século XVIII com a Nova Inglaterra do século XIX, aqui na Úmbria medieval, onde, de alguma forma, uma

valsa nunca pareceria deslocada. Esplêndido, opulento com certeza, porém, mais do que isso, o arranjo é favorável à alegria. Parece esperar que as velas sejam acesas, que o vinho seja servido de forma extravagante, de certa altura, para que se derrame nas profundezas redondas das taças. Precisamos de música.

Quando telefono para o conservatório local e pergunto sobre um violinista, é claro que estou pensando no meu, naquele que toca no pequeno quarto despojado, do outro lado do *vicolo*. Quando eu o conhecer, se é que um dia isso vai acontecer, talvez vá ser ele, *cabelo espesso e escorrido caindo sobre seus olhos fechados, uma crosta negra de barba sobre seu rosto largo e pálido*, a tocar Brahms em meu salão de baile.

– Sim, *signora* de Blasi, se não me engano, a senhora gosta de Brahms, não é?

A pergunta me deixa perplexa.

– Temos dois jovens que trabalham como solistas em ocasiões como essas. Ambos são estudantes de nível avançado e concertistas veteranos. Posso mandá-los para conhecê-la?

– Para falar a verdade, eu preferiria que você escolhesse um deles. Posso esperá-lo então às sete, na noite marcada? Sim, na Via del Duomo, 34. Muito obrigada.

Certos desejos são facilmente realizados em pequenas cidades nas colinas da Úmbria.

– O que você acha? – Peço a opinião do veneziano sobre a mesa.

– Bem, se você tivesse enfeitado a beirada das colchas com os rabos de zibelinas russas e talvez acrescentado mais uma camada de tecido, talvez ficasse perfeita. Mas vai servir.



– Espero não estar incomodando – diz pelo *citofono* uma voz rouca, de quem acaba de acordar.

São sete e meia da manhã do primeiro dia da excursão e Fernando saiu com o motorista do furgão para Fiumicino, para

buscar os seis convidados. Às nove, devo ir para La Badia esperar o grupo e levar frutas, flores e chocolates para suas suítes e ver se está tudo pronto para o almoço de boas-vindas. Estou me vestindo quando a campainha toca.

– Só queria encontrar com você antes que saísse, Chou. Posso subir? – É Edgardo.

– Vou abrir, mas, por favor, me dê um momento.

Calço as botas, fecho os botões do casaco e desço correndo a escada. Encontro Edgardo de pé, diante da porta, parecendo um tanto encabulado para um *marchese*.

– Sente-se, fique à vontade.

– Não vou demorar. Sei que é um grande dia. Só queria deixar este bilhete para você. Vai explicar tudo.

– Bem, agora que você está aqui, por que não me conta? Devo ler?

– Eu lerei para você, mas devo explicar... Tilde me falou que você vai fazer um jantar aqui, que tem convidados dos Estados Unidos esta semana. Só queria que você soubesse que seria uma honra para mim se você os levasse para jantar comigo uma noite. No Palazzo d’Onofrio, quero dizer. Aqui está, o bilhete é um convite. – Ele rompe o lacre na folhinha de papel dobrado, tão espessa que parece um tecido. – Está escrito: “*Il marchese* Edgardo d’Onofrio solicita o prazer da sua companhia e de seus convidados no dia”, deixei a data em branco, “para coquetéis e jantar *à la russe*”.

Acho isso estranho. Uma visita de manhã cedo, um convite formal lacrado com cera verde. O rosto dele está quase contorcido de tensão.

– Não sei o que dizer, a não ser que cada momento dos próximos sete dias foi programado. Fixado. Sabe o que quero dizer. Somos esperados em algum lugar todas as noites e detestaria desapontar as pessoas que estão se preparando para nos receber, contando conosco. Sua generosidade é muito tocante, Edgardo, mas simplesmente não há tempo.

– Eu compreendo, é claro. Eu compreendo. Achei que seus convidados poderiam ficar empolgados com a ideia de desfrutar um

autêntico jantar da Moldávia. Piotor cozinhará, sabe.

– A verdade é que nossos convidados viajaram até aqui porque estão ansiosos por ter experiências mais *locais*. Mas, quem sabe, algum dia tenhamos a chance de montar um jantar russo com um de nossos grupos. Infelizmente não vai ser desta vez.

– Terei alguma oportunidade de conhecê-los?

Então cai a ficha. Até mesmo eu, depois de alguns tropeços, sou capaz de reconhecer uma farsa úmbria. Edgardo nunca esperou que eu aceitasse seu convite. O que ele queria, o que previu, é que eu retornaria o favor. Ele espera que eu o convide. Mordo a isca.

– Tenho uma ideia. Por que você não se junta a nós aqui?

Ele olha para a mesa com ar de admiração.

– Você tem espaço para mim, Chou? Não gostaria de impor minha presença.

– Neddo estará aqui, Edgardo.

– Eu sei. Para falar a verdade, não foi Tilde quem me falou sobre o jantar. Foi ele. Agora que não considera mais minha casa o décimo segundo círculo do inferno, ele apareceu para olhar um equipamento que meu administrador quer vender. Quando o vi pela janela, convidei-o a entrar e tomar uma grapa. Você sabe, para se aquecer perto do fogo. Não fique toda chorosa, porque nem Neddo nem eu vamos viver tempo o bastante para nos tornarmos amigos. Não, não amigos. Há distâncias intransponíveis demais para que isso aconteça. E digo isso sem me referir à classe, casta ou direitos de nascença. As coisas simplesmente são assim. Mas há algumas semanas que me pego pensando nele, desde aquele *episódio* aqui. É um sujeito digno que está levando uma vida boa. Grande parte da minha parece vazia, se comparada à dele. Mas de qualquer maneira, estávamos sentados ali, olhando o fogo e, do nada, ele me perguntou se seria correto usar sapatos marrons com um *tight*. Teve que me fazer a pergunta duas vezes antes que eu compreendesse que não estava generalizando, mas falando sobre o fato de estar planejando usar sapatos marrons com seu próprio *tight*. “Onde você vai usar um *tight* com sapatos marrons, se mal lhe pergunto?”, eu disse. Então ele percebeu sua gafe. Sabia que, se me contasse, eu

poderia me sentir excluído. Então suavizou a história, disse que havia se convidado e que você foi gentil demais para recusar.

Ele faz uma pausa e depois admite:

– A propósito, acho que também vim aqui pedir para ser convidado. É a primeira vez na minha vida que isso acontece. E agora que você me convidou, posso lhe dizer que a presença de Neddo só vai aumentar minha alegria de estar aqui. Todos nós queremos uma segunda chance, não é, Chou? Você não acha? A segunda vez. Não estou me referindo a um amor. Uma segunda chance para nós mesmos. Uma segunda chance para ser bom. Para fazer direito o que fizemos errado. E não estou falando de arrependimento. Qualquer um pode se arrepender. Acho que é algo mais difícil do que isso. Tentar ver nossas versões jovens como éramos, como achávamos que éramos, tentar renascer como seres mais nobres. É, uma segunda chance para ser bom. Sinto que Neddo pode ser capaz de me ajudar nisso. Devo trazer caviar?

– Não. Nada de caviar. Mas prometa usar sapatos marrons, para que Neddo se sinta elegante.

Onze. Sem Miranda. Sem Barlozzo. Treze, se eles vierem. Não terei 13 pessoas à mesa. Vou fazer uma nova arrumação para 14. Junto minhas coisas e parto para La Badia.



É maravilhoso ver Will e Mary Grace. E seus amigos são ótimos. Ninguém me fala de intolerância à lactose, nem me pergunta como consigo andar por aí com “esses saltos”. São pessoas animadas, bonitas, preparadas para se deliciarem. Encantadas durante as sessões de culinária, empolgadas com a ideia de comer e beber divinamente, ansiosas para explorar esquecidas aldeias de pedra ao anoitecer, lançadas como acordes perdidos pelas colinas. Fazem parte de uma tribo cavalheiresca que deixa um lindo rastro de boas lembranças em nossos caminhos. E, embora eu lhes diga bem pouco sobre os planos de jantar na Via del Duomo, contamos a eles sobre

os outros convidados que estarão conosco. Isso parece empolgá-los mais do que tudo e dizem como será maravilhoso jantar com pessoas da região, conhecer alguns *orvietani* de perto. Como uma espécie de introdução, contamos a eles algumas historinhas simbólicas sobre cada um de nossos amigos. Eles escutam como crianças atentas a um conto de fadas. Ficam especialmente interessados em conhecer Neddo.

Mas sempre que desejamos boa noite a nossos convidados, já passa da meia-noite e a última parte de nossa jornada de trabalho ainda está por vir.

É como estar de volta à casa de Miranda, naqueles primeiros tempos. Acendemos as velas e partimos para rechear figos e mexer a polenta – sempre no sentido horário –, marinar o pernil, lançar a polpa escarlate das laranjas sicilianas dentro de uma panela fervente, com açúcar mascavo. Fernando pica, canta, e conversamos sobre o dia. À medida que a data do jantar se aproxima, há sempre mais e mais coisas que conseguimos realizar nessas horas após a meia-noite, até que nos flagramos quase incapazes de subir a escada e cair na cama amarela. O entusiasmo nos mantém de pé. Chega o dia.



O doce Neddo, que assumiu por conta própria a função de cuidar do fogo, chega muito antes da hora marcada e se joga no trabalho: atiza as chamas e arruma as toras flamejantes, sempre tomando cuidado com suas belas roupas, batendo nas calças e nas mangas do paletó entre cada ação. Passa um lenço de xadrez azul na testa. É George Raft nos anos 1930 – lapela muito ampla, paletó com cintura de vespa e abotoamento duplo, cabelo penteado para trás. Os sapatos marrons estão engraxados. Conversamos de um lado para outro, no *salone* e na cozinha, onde me sento diante do forno, observando o pão. Afivelo sandálias de cetim preto nos pés descalços, as unhas pintadas com o mesmo tom de vermelho que cobre meus lábios. Está quente demais na cozinha para usar meias-

calças. Não estou com roupa de cozinheira. Vestido tomara que caia de veludo negro. Partindo de um corpete com corte diagonal, drapeado, ele desce direto até a metade da batata da perna, onde encontra um deslumbrante babado rabo de peixe. Afinal de contas, Will disse “vestidos bonitos”.

Miranda insistiu na recusa até que Tilde aceitou o convite por ela, comprou-lhe um vestido – de chiffon azul-marinho, com um xale – e prometeu lhe emprestar algumas joias. Tilde mantém o vestido e as joias como reféns em sua casa, só para ter certeza de que Miranda não vai se arrumar e depois fritar algumas costeletas de cordeiro antes de ir para a cidade. Ela vai chegar à casa de Tilde às seis e meia. Por enquanto, está aqui.

Recentemente, Miranda mostrou seu domínio sobre as alcachofras-bravas aos seis convidados de Miami e agora ela me assombra, caminhando pelo salão de baile. Inspeccionando as coisas, fungando e ajustando as chamas sob as panelas, finalmente se ofereceu para fazer algo de útil: trançar meu cabelo. Ela faz quatro grossas tranças em meu cabelo da cor de fios de cobre desencapados. Eu as prendo na altura da nuca com um largo laço Chanel.

– Não está na hora de você ir, Miranda? Tilde está esperando.

– Corte mais um pedaço de queijo, por favor, Chou? Para o caminho.

Miranda me trouxe de presente um avental que fez para mim com o mesmo linho branco Montefalco que ela usa para fazer lençóis e panos de prato. É tão grande que me envolve duas vezes e cobre todos os centímetros de meu vestido. Agora dou voltinhas com ele, mostro-o para Neddo, que não para de repetir que vou queimar meu decote quando chegar a hora de levar ao fogo aquelas friturinhas de *sambuca*. O que será que está prendendo Fernando lá em cima, para além da escada estreita e escura?

Ele está maravilhoso. E veste as roupas do casamento. Exceto pelos sapatos marrons. Eu o abraço e volto direto para o lado de fora daquela igreja de tijolos vermelhos no Lido, pensando *É*

*assim que o mundo deveria terminar*, e isso me faz corar. Faz com que eu me sinta tímida, então vou olhar o pão de novo.

O veneziano começa a acender as velas, quase 50 delas, enfiadas em todos os castiçais e candelabros de nossas vidas. Ele abre oito garrafas de Sagrantino 85, de Arnaldo Caprai. Depois oito de Brunello 90, de Altesino, que mais tarde deixará decantar. Num aparador perto de seu lugar à mesa, ele enfileira as garrafas como se fossem soldados.

As *anfore* estão cheias com imensos buquês de galhos de oliveira, colocadas em volta do aposento e os ramos de pinheiro e abeto foram distribuídos pelas beiradas do chão de pedra, criando uma espécie de carpete, enquanto o resto deles encontra-se em fartos feixes nos cantos. O cheiro do Natal toma conta do salão de baile.

Miranda insistiu em que dois integrantes de sua trupe de sobrinhos ajudassem com o serviço e eles também chegam cedo, depois de pedir carona na estrada e conseguir que um caminhoneiro os trouxesse de Buon Respiro para a cidade. Suas camisas são feitas com o mesmo linho de meu avental e formamos um belo trio na cozinha. Fiz desenhos mostrando como deve ser a aparência de cada prato, como devem ser apresentados. Eles examinam as páginas, conversam e voltam a examiná-las.

– *Fatto* – dizem em uma só voz. – Está certo.

À medida que eu concluir os elementos de cada prato, eles os arrumarão. Levarão para a mesa. São mais bem treinados do que alunos do Instituto de Culinária na 37ª semana de aulas.

Quando cada fornada de pão fica pronta, levo-as para o terraço, arrumo sobre a balaustrada apoiada em cavaletes cobertos com ramos de alecrim silvestre. O perfume do pão fresco é quente e úmido, as crostas espessas extraíndo óleos das ervas. Acho que está tudo pronto. Os outros vão chegar a qualquer momento e já estou sentindo falta de Barlozzo, apesar de compreender seu desejo de se manter afastado esta noite. Em parte por timidez, em parte por misantropia. Em parte por sentir falta de Florì. Nem Tilde pôde fazer com que o velho duque deixasse de pensar em Florì. Não de

verdade. Ela foi seu amor, os destroços no mar revolto, e ele se agarra a ela.

Ainda resta uma pequena tarefa a ser feita. Devia pedir a ajuda de Fernando, pois, com certeza, ele vai executá-la melhor do que eu. Ou então Neddo. Ele ficaria empolgado pelo exotismo do ato. Mas quero fazer isso sozinha. Pego o belo abacaxi que deixei amadurecendo na *madia* há alguns dias, parto-o mais ou menos pela metade com um facão. Levo o maior pedaço para a porta da frente, numa tigela. Espeto a fruta com minha melhor e mais antiga faca francesa e, com a devida força, enfio a faca na velha porta marrom. Ela se finca, deixando o abacaxi num ângulo que mostra tanto a polpa quanto a casca. As folhas longas e escuras descansam lindamente contra galhos de pinheiro, frutinhas silvestres e montes exuberantes de uvas negras que pendurei mais cedo. *Signore* e *signora* de Blasi estão em casa.

Fico lá fora mexendo na última leva de pão que pus para esfriar, descansando os braços na balaustrada, entre potes de manjerição e galhos de limoeiro, minhas pernas esbarrando no veludo do vestido e em glicínias, jasmim. Faz calor nesta noite de dezembro e ergo o rosto para receber cada tremor sublime da brisa. Arrumo e rearrumo o pão, como uma mulher com nozes na banca de um parque de diversões. Sempre gostei de levar para fora os pães ou bolos que acabava de tirar do forno, para que esfriassem ao ar livre. Tortas sobre o parapeito de uma janela em Saratoga. Mas não estou mais em Saratoga. Nem em Cold Spring, em Sacramento, em St. Louis. Nem em Veneza, nem em San Casciano. Mas aqui, numa grande ilha de pedra, num antigo *palazzo*, num terraço sob o céu. Permaneço aqui olhando a Lua. Meia-lua: tênue, pálida, mal cintilando por trás das névoas brancas feitas pelas nuvens. Sabe-se lá por que, mas lembro-me de uma cena, de certo modo poderosa, que testemunhei há pouco tempo, num trem para Roma. Neste momento, é como se eu assistisse a ela de novo.

Num vagão da segunda classe, sento-me atrás de um casal de americanos.

– Você é mesmo exagerada, Susan. Esta viagem é um exagero. Precisava mesmo comprar esse chapéu ridículo? E aquele vinho que você acabou de tomar no almoço custou 35 dólares. Agora está sentada aí em êxtase olhando milharais, vacas e algumas aldeias decrépitas. Meu Deus, se você queria ver milharais, eu poderia ter levado você para Iowa. Teria me poupado muito trabalho. Viajamos mais de 10 mil quilômetros para olhar vacas.

– Não estou apenas olhando vacas, Jeffrey. Estou olhando para a Itália. É isso que você não entende. E adoro meu chapéu. E vou lhe dizer mais uma coisa, Jeffrey. Eu *sou* exagerada. Quase tudo e todos neste mundo são. Tudo é excessivo para você. E vou lhe dizer por quê. Você é pequeno demais. Você é mesquinho, pequeno e tudo é demais para você, exceto o que você mesmo goteja e respinga em sua xicarazinha. Não há espaço para mais nada. Só que há mais coisas na vida do que aquilo que você consegue colocar na sua xicarazinha. Arranje uma xícara maior. Pelo amor de Deus, Jeffrey, arranje uma xícara maior.

Quando passei por eles, saindo do trem, os dois continuavam sentados ali, separados por um grande chapéu de feltro enfeitado com uma grande rosa; ela ainda olhando pela janela; ele, com olhos fixos à frente, mergulhado em si mesmo ou talvez no fundo de sua xícara.

Nesta noite, especialmente nesta noite, torço para que Jeffrey tenha encontrado uma xícara maior.

A porta do *palazzo* do outro lado se abre e se fecha. É ele, com o *cabelo espesso e escorrido caindo sobre seus olhos fechados*. Carrega seu violino. Olha para mim.

– *Buona sera, signora. Arrivo*. Boa noite, minha senhora. Estou chegando.

Foi ele, com a barba negra e áspera, o homem com quem falei. É o diretor do conservatório. Quando lhe dei meu endereço, talvez mesmo antes de lhe dizer meu endereço, ele decidiu se designar como nosso violinista.

Fernando abre a porta.

– *Giacomo Serafini, molto lieto.* – Ele se apresenta para todos. Não quer nada para beber. – *No, grazie.* – Passa pelas portas do terraço, retira o violino do estojo e começa a tocar. – Sabe que este andar do *palazzo* costumava ser um salão de baile, *signora*? – pergunta-me ele enquanto pressiona as cordas, as alisa e belisca.

– Sim. Eu sabia disso.

– *La signora gradirebbe un valzer?* A senhora gostaria de uma valsa?

*Deixe que a vida molde a si mesma.*

Fernando está apoiado na parede do outro lado, fumando. Lança o cigarro nas chamas do fogo crepitante de Neddo, me chama com o olhar, um pequeno aceno de cabeça – um rapaz italiano convocando sua garota. Vou para junto dele. Deixo que me abrace. Abraço-o com mais força e desfruto de seu cheiro de rapaz italiano misturado com café, vinho tinto, fumaça de lenha. E agora com Opium.

– Dança comigo? – pergunta.

Caminhamos para o centro do aposento e, como no cinema, trocamos reverências extravagantes. Ainda estou com o avental. Serafini interrompe Brahms com um refrão delicado, decrescente. O veneziano e eu assumimos nossas posições. Serafini faz o mesmo. Ele toca a *Valsa do Imperador* e nós dançamos. Como se soubéssemos dançar, o fazemos de um jeito melhor do que jamais fizemos antes e talvez melhor do que jamais voltaremos a fazer. Acho que talvez Serafini também toque melhor por estarmos dançando tão bem e espero que os fantasmas Ubaldini estejam todos olhando. Neddo olha e caminha na frente da lareira do mesmo jeito que faz na sua campina. *Um guerreiro, brandindo sua foice bem alto, com movimentos amplos, no ritmo do vento.* Os sobrinhos também estão nos olhando. Olhando-nos e vigiando o terraço, à espera dos outros.

– Estão chegando no *vicolo*.

Todos nós saímos para o terraço, exceto Serafini, que continua com a valsa.

O fato de todos chegarem na Piazza Scalza no mesmo instante é um pequeno sinal de sorte. Lá está Tilde, embrulhada em lince, em

meio à noite abafada, com diamantes pendurados nas orelhas. Abanando-se com o xale, Miranda-dos-Seios-Fartos é uma deusa de azul-marinho. E as americanas usam vestidos muito bonitos. Tilde e Miranda postam-se entre as outras três e entrelaçam seus braços nos delas. Assim percorrem o *vicolo* como se fosse uma passarela, rindo, esplêndidas, claramente preparadas para se deliciarem. Edgardo espera que os homens o alcancem na esquina com a Via del Duomo. Menos efusivos que as mulheres, todos estão usando sapatos marrons. Há vínculos suficientes.

Nenhum deles parece reparar nos dois homens que contornam a esquina da Piazza Scalza alguns momentos depois deles. Um segura uma capa a sua volta. O outro usa calças de couro e um colete de veludo e só posso esperar que não tenham trazido queijo.

Posso ouvir seus passos no pátio e, do *salone*, grito:

– *Benvenuti, benvenuti, belli miei.*

*É sempre o que importa: quem está nas cadeiras mais do que o que está sobre a mesa.* Catorze lugares distribuídos em volta da mesa com pernas de abacaxis, 14 cadeiras de muitas cores, onde boas pessoas se sentarão para jantar e se sentirão em casa. *Em casa.* Foi um longo caminho até aqui.

Mil dias.

*Il telefono è per lei, signora.*

Enfileirando o tempo como se fossem pérolas. Há o bastante delas para compor uma vida.

Uma minúscula colherzinha de prata.

*Diga-me quem eu era quando tínhamos 15 anos. Você se lembra de mim nessa época?*

*Dolce e salata, doce e salgada. Porque, para mim, este é o gosto da vida.*

Os fantasmas Ubaldini.

O trem noturno para Paris.

O trem das 7h16, de Cold Spring para Grand Central.

*Por que eu não deveria ir morar às margens de uma lagoa no Adriático com um estranho de olhos cor de mirtilo?*

*Mãe, podemos ter um cachorro?  
A banda vai ensaiar aqui, hoje à noite, mãe.  
Mãe, podemos comprar um cachorro amanhã?  
Mãe, por favor, não use aquela capa branca de novo no meu jogo  
de basquete.  
Amo você, mãe.  
Amo você, querido.  
Mãe, eu decidi. Tenho certeza absoluta. Vou mesmo me fantasiar  
de Super-Homem no Halloween.  
Meu cabelo não é roxo. É cor de berinjela.  
Senhora Knox, a senhora teve uma menina.  
Figos condimentados.  
Laranjas carameladas.  
Pão fresco.  
Vinho antigo.  
Um pêssego beijado pelo sol.  
Sapatos marrons.  
Vestidos bonitos.  
Queria que a morte me encontrasse dançando.  
Pelo amor de Deus, Jeffrey, arranje uma xícara maior.  
Um beijo.  
Uma valsa.  
La signora gradirebbe un valzer?  
Sim, la signora gostaria de uma valsa.  
Serafini voltou a tocar Brahms e vou até o alto da escada olhar os  
degraus. Procuro por você mesmo quando sei que não está ali.*

# O Banquete

---

A pesar de você não estar lá, o restante das pessoas chegou, inundando o salão de baile com a *allegria* que eu tanto esperava.

Serafini tocou, Tilde valsou com Will e eu valsei com os sobrinhos de Miranda, enquanto Mary Grace e Neddo fizeram algo parecido com um minueto. Giovanni, o merceeiro com as mãos mornas de pão, tocava a campainha a cada 15 minutos, mais ou menos, para saber como andavam os *aperitivi*.

– *Volete un'altra oppure due?* Gostaria de mais uma ou duas? – perguntava, rindo baixinho com a diversão que até ele estava tendo, mesmo sendo apenas um fornecedor.

Eu ou Fernando descíamos correndo para pegar mais duas garrafas do espumante local geladas, um acordo que ele propôs depois de ver o tamanho de nossa geladeira. Ele tocou mais uma vez, no momento em que nos sentávamos à mesa e mentimos dizendo que precisávamos de mais bebida, mas que estávamos no meio da preparação de um prato e perguntamos se ele se importaria muito em subir.

– *Solo per mezzo minuto.* Por apenas meio minuto – gritara ele no *citofono*. Sorridente e ofegante com a subida, ele se apresentou à porta e puxei para dentro sua pessoa volumosa de uniforme e avental. Apresentei-o a todos, insisti em que se sentasse. Entreguei-lhe uma taça do vinho que acompanhava o primeiro prato.

Ele ficou sentado durante seu meio minuto e mais quase quatro horas depois disso. A última cadeira foi oferecida a Serafini, que hesitou até que todos, exceto eu, estivessem sentados. Ele foi à cozinha e, com os dedos cuidadosamente colocados no meu

cotovelo, me levou até a mesa, puxou a cadeira para que eu me sentasse. Só então Serafini também tomou seu lugar à mesa com pernas de abacaxi. Smoking, calças de veludo. Um avental. Vestidos bonitos e sapatos marrons. Lá estávamos – 16 pessoas – e ali ficamos. Jantamos, bebemos e gememos durante duas levas de vela e uma pirâmide de lenha de oliveira. Amontoando lembranças. Com o passar dos anos, o banquete que aconteceu no Palazzo Ubaldini naquela noite se tornou uma espécie de lenda em nossa minúscula paróquia sobre a rocha. A verdade é recontada, reluzida e distribuída – um talismã – entre nossos vizinhos. Rimos ao ouvir sobre alguém que conta essa história em um ou outro lugar, afirmando que estava ali. Que viu tudo. Provou de tudo. Dançou com uma princesa americana. Não importa quantos jantares ofereceremos, não importa quem se sentará naquelas cadeiras, àquela mesa, acho que houve uma espécie de quintessência naquela noite. É claro que sei que foram eles que tornaram isso possível. Aquela coleção tão singular de boas almas. E o fato de saber que você também teria estado ali, se pudesse.

Assim, se a ideia é recriar o banquete que se tornou famoso, lembre-se de que as receitas importam menos do que as pessoas que se sentarão à mesa. Muito menos.

# Receitas

---

## Peras de inverno passadas na panela com pecorino e focaccia de nozes

---

A combinação de peras e pecorino é tradicional na Úmbria, com a doçura da fruta contrabalançando o sal do queijo. A deliciosa compatibilidade dos dois é menos o resultado da inventividade do que da disponibilidade atemporal dos dois ingredientes.

– Tínhamos ovelhas, por isso havia queijo. E em uma estação ou outra, quase sempre havia algum tipo de pera pronta para ser comida num arbusto silvestre ou na árvore de um pomar. Por isso, era o que comíamos e é o que ainda comemos. Sem dúvida, a melhor maneira de começar esta pequena refeição é roubando a fruta – diz o incorrigível Neddo. – Depois, encontrar uma encosta de frente para o sol da tarde. Uma vez acomodado, tire um canivete da bolsa, descasque e fatie a pera, um pedacinho por vez, comendo-a espetada no canivete, entre farelos de pecorino também retirado da bolsa. Vinho tinto e bom pão não ficariam deslocados.

Embora seja uma interpretação um tanto boba do original, a seguinte receita também é muito boa:

# Peras de inverno passadas na panela com pecorino

---

*Rende 6 porções*

6 PERAS DE INVERNO MADURAS MAS AINDA FIRMES, DE PREFERÊNCIA DO TIPO BOSC

4 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA SEM SAL

1 COLHER DE SOPA DE AZEITE DE OLIVA

1/2 XÍCARA DE FARINHA DE MILHO BEM FINA, BRANCA OU AMARELA

SAL MARINHO

PIMENTA MOÍDA

1 XÍCARA DE ORVIETO CLASSICO

2/3 DE XÍCARA DE MEL DE CASTANHEIRA OU SARRACENO, AQUECIDO ATÉ FICAR LÍQUIDO

CERCA DE 300G DE PECORINO DE MÉDIA MATURAÇÃO

Descasque as peras com um descascador de legumes, corte-as ao meio, deixando as hastas intactas – pode ser em uma das metades da pera ou dividida entre as duas –, extraia o miolo e os caroços. Em uma grande frigideira de saltear, aqueça 3 colheres de sopa de manteiga junto com o azeite de oliva em fogo médio, até que a manteiga comece a fazer espuma. Despeje a farinha de milho em um prato raso e passe as metades das peras nela, cobrindo ligeiramente apenas a parte onde foi feito o corte. Coloque cada metade da fruta, com o corte para baixo, na frigideira quente. Salpique as peras com sal marinho e generosas pitadas de pimenta.

Cozinhe de cada vez apenas o número de peras que couber confortavelmente na panela, sem que se encostem. Deixe as peras fritarem durante 5 a 6 minutos, até formar uma bela crosta dourada. Em seguida, vire-as cuidadosamente com uma espátula, para fritar o outro lado, repetindo a aplicação de sal e pimenta. Mais uma vez, deixe durante 5 minutos. Retire-as da panela e coloque-as em pratos aquecidos. Sirva em pratos grandes, de modo que as pessoas possam mergulhar pedacinhos de *focaccia* no mel e os consumir junto com a pera, sem derramar comida para fora do prato, como aconteceria em delicados pratinhos de sobremesa. Aumente o fogo e despeje o vinho Orvieto Classico, mexendo para dissolver os resíduos na panela. Reduza o vinho de 2 a 3 minutos. Retire do fogo e finalize o molho com a colher de manteiga restante, mexendo na frigideira para derretê-la. Em cada prato, coloque 4 ou 5 fatias de *pecorino* ao lado das peras, despeje o molho e fios de mel aquecido. Ponha à mesa uma *focaccia* saída do forno para que as pessoas se sirvam. Para beber, sirva o mesmo Orvieto Classico empregado no molho, fresco, em vez de gelado.

## Focaccia de nozes

---

Um bolo chato, arredondado, feito com água e grãos, cozido rapidamente sobre brasas incandescentes ou pedra quente talvez tenha sido a primeira forma de pão. A *focaccia* é seu descendente mais direto. Até o nome deriva de *focus*, “fogo”, em latim. A francesa *fougasse* – pão em forma de escada, geralmente feito com óleo de nozes – pertence ao mesmo clã. Mas, como tantos alimentos que viajam para longe de sua terra de origem, o que se apresenta sob o nome de *focaccia*, em outras partes do mundo, pode ser uma caricatura com consistência de algodão, gordurosa e sem sabor. Faça a sua.

*Rende 3 pães de 30cm de diâmetro*

2  $\frac{1}{2}$  XÍCARAS DE ÁGUA MORNA

2  $\frac{1}{2}$  COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO SECO ATIVO (OU UM CUBINHO DE FERMENTO FRESCO, DE APROXIMADAMENTE 20G)

6 COLHERES DE SOPA DE AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM E MAIS AZEITE PARA SALPICAR

1  $\frac{1}{2}$  COLHER DE SOPA DE SAL MARINHO REFINADO

6 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO

$\frac{3}{4}$  DE XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, MOÍDA EM PEDRA

1 XÍCARA DE FARINHA DE MILHO BRANCA OU AMARELA, BEM FINA, MOÍDA EM PEDRA

MAIS ÁGUA, SE NECESSÁRIO

2 XÍCARAS DE NOZES, LIGEIRAMENTE TORRADAS E ESMAGADAS

SAL MARINHO

Coloque  $\frac{1}{3}$  de xícara de água morna numa tigela grande e salpique ou esfarinhe o fermento. Misture até dissolver e deixe descansar durante 5 minutos. Nesse meio-tempo, junte 6 colheres de sopa de azeite de oliva, 2 xícaras de água morna e o sal marinho refinado. Adicione os líquidos ao fermento, acrescente as três farinhas, todas de uma vez, e mexa até formar uma massa grosseira. Despeje a massa sobre uma área de trabalho levemente polvilhada de farinha e comece a sovar. Se a massa parecer seca, regue com algumas gotas a mais de água, até que ela fique maleável. Continue a sovar até que fique macia, elástica e com aspecto acetinado. Achate a massa formando um retângulo grosseiro e salpique as nozes sobre ele. Amasse, incorporando as nozes e transforme em uma bola. Coloque a massa numa tigela ligeiramente untada, cubra bem com filme plástico e deixe-a num lugar aquecido e sem correntes de ar. Espere a massa crescer até dobrar de tamanho, o que pode levar até duas horas. Desinfe a massa e corte-a em três partes, formando, com cada uma delas, uma bola achatada. Coloque as bolas em assadeiras untadas, ligeiramente salpicadas com farinha de milho. Cubra com panos de prato e deixe crescer por mais meia hora. Pressione a massa com o nó dos dedos, criando belas cavidades que guardarão óleo e sal. Cubra as bolas mais uma vez e deixe descansar pela última vez, por mais uma hora. Agora salpique generosamente com sal marinho (você pode moer na hora). Respingue azeite de oliva, depositando-o nas cavidades, se conseguir, e asse os pães durante 20 a 25 minutos, ou até que fiquem inflados e dourados. Transfira imediatamente para uma armação, para esfriar um pouquinho antes de servir. Ficam muito boas quando reaquecidas em forno quente durante alguns minutos.

# Umbrichelli com olivada

---

*Umbrichelli* são cordões grosseiros, enrolados e cortados à mão, feitos apenas com farinha, água e sal. Se o preparo de *umbrichelli* frescos parecer muito difícil (o que eu lhe garanto que não é verdade), não caia na tentação de substituí-lo por massa fresca com ovos, do tipo que se costuma encontrar nos supermercados. Sua textura sedosa e sabor mais intenso não é a melhor companhia para o toque rústico da pasta de azeitonas. O que mais se aproxima é um tipo de espaguete seco e grosso, como os *bucatini*.

Semelhante à tapenade provençal, a *olivada* da Úmbria é feita com azeitonas negras ou roxas, bem carnudas, cuja personalidade salgada é domada com uma dose de rum negro, em vez de ser acentuada pelas anchovas, como acontece no sul da França. Menos salgada, menos agressiva, um pote da pasta da Úmbria na despensa é um verdadeiro tesouro. Além de temperar a massa, passe em pão torrado e sirva como antepasto, use colheradas sobre peixe grelhado ou como acompanhamento para frango assado. Você também pode usá-la para rechear tomates de verão, crus ou grelhados. No verão, costumo colocar em pequenas tigelas brancas e servir como entrada, junto com colherzinhas de prata e um maço de folhas de sálvia esmagadas, que acabaram de sair da frigideira. Nada mais é necessário, além de vinho branco gelado.

## Umbrichelli

---

*Serve 12 pessoas*

500G DE FARINHA DE TRIGO

2 COLHERES DE CHÁ DE SAL MARINHO  
ÁGUA

Em um grande tabuleiro ou em uma tigela grande, despeje a farinha, adicione o sal marinho e misture bem. Faça um montinho com a massa e crie uma cratera no meio, com seus polegares. Em seguida vá despejando a água dentro dela em um fio fino, ao mesmo tempo que a incorpora à farinha com sua mão livre. O objetivo é obter uma massa espessa e consistente, mesmo que seja um tanto grosseira. Assim que isso acontecer, comece a sová-la sobre uma superfície levemente revestida com farinha, até que comece a ficar mais uniforme e ganhe alguma elasticidade. Leva cerca de oito minutos. Agora começa a parte divertida. Se você já preparou massa à base de ovos, já conhece os movimentos frenéticos de passar o rolo mais uma vez, expandir, virar, passar o rolo de novo, até que fique fina como seda amarela. Uma proeza magnífica que, sem dúvida, vale o esforço. Porém, o preparo da tradicional massa da Úmbria é uma arte bem menos precisa. Isso quer dizer que, uma vez que a massa tenha sido misturada, existem diversas maneiras de dar forma aos *umbrichelli*. É possível começar cortando a massa em três partes e, sobre uma superfície levemente polvilhada com farinha, passar o rolo em cada uma até ficar com aproximadamente 0,5cm de espessura. Um esbarrãozinho ou um rasgão – nada pode prejudicar o resultado final nesse caso. A essa altura, é possível passar o rolo como se estivesse fazendo massa de rocambole e cortar em tiras finas, com aproximadamente 0,6cm de largura, passar esses fios levemente na farinha e deixá-los secar em uma cesta de fundo achatado ou numa bandeja forrada com papel-toalha. Repita o processo com os outros dois terços.

Como alternativa, apenas puxe pedaços da massa e enrole até formar longos cordões finos, arraste-os com delicadeza em um prato de farinha e coloque-os no mesmo tipo de bandeja revestida com papel. É um método especialmente bom para quem deseja envolver ou distrair moradores da casa com mais de 4 anos. É uma ótima brincadeira de criança, o que quer dizer que também é uma ótima brincadeira para adultos. Os *umbrichelli* podem ficar secando

durante meio dia ou da noite para o dia, cobertos frouxamente com um pano, em lugar fresco. Não leve à geladeira. Quando estiverem prontos para cozinhar, coloque para ferver de 7 a 9 litros de água salgada em fogo alto; ao levantar fervura, despeje a massa. Mexa, reduza a chama para manter uma fervura mais branda e cozinhar a massa até que ela suba à superfície. Enquanto isso, despeje a *olivada* em uma grande tigela para ir à mesa. Quando a massa subir, passe-a no escorredor e coloque-a na tigela. Repita até que toda a massa esteja cozida. Misture os *umbrichelli* com a *olivada* e sirva. Este prato não combina com parmesão.

## Olivada

---

*Rende aproximadamente 2 xícaras*

750G DE AZEITONAS GRANDES, PRETAS OU ROXAS, DO TIPO ITALIANO OU GREGO, SEM CAROÇO E LIGEIRAMENTE BATIDAS COM UM MARTELO DE COZINHA

3 DENTES DE ALHO GRANDES E FIRMES, SEM SINAL DE BROTOS VERDES, DESCASCADOS E AMASSADOS

3 COLHERES DE SOPA DE GRAPA OU CONHAQUE

3 COLHERES DE SOPA DE RUM ESCURO

2 COLHERES DE SOPA DE VINAGRE DE VINHO TINTO

2 COLHERES DE SOPA DE PASSAS QUE FICARAM DE MOLHO EM VINHO TINTO AQUECIDO E ESCORRIDAS; RESERVAR O VINHO

APROXIMADAMENTE ¼ DE XÍCARA DE AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

*Manualmente:*

Coloque as azeitonas sem caroço e o alho num grande almofariz de madeira ou mármore e comece a amassar com o pilão, espremendo-as contra as laterais do recipiente até obter uma pasta grosseira. Isso leva apenas 1 ou 2 minutos. Misture a grapa ou o conhaque, o rum escuro e o vinagre e adicione uma colher de chá

da mistura por vez, sem parar de aplainar a pasta com os movimentos de moagem com o pilão. Adicione as passas e o líquido onde ficaram de molho, sem parar de alisar a mistura. Por fim, acrescente o azeite de oliva – uma ou duas gotas por vez – usando o pilão agora para bater, até obter uma pasta uniforme, leve e reluzente. Talvez não seja preciso usar todo o azeite reservado. Nunca leve a pasta à geladeira. Se não for usá-la imediatamente ou dentro de algumas horas, transfira-a para um recipiente de vidro ou cerâmica, cubra com uma finíssima camada de azeite de oliva extravirgem, tampe o recipiente hermeticamente e guarde em lugar fresco. Se armazenada de forma adequada, a *olivada* se conservará por várias semanas.

*Com processador de alimentos:*

Na tigela do processador equipada com lâmina de aço, bata as azeitonas com o alho, a grapa ou o conhaque, o rum, o vinagre e as passas com seu líquido, até obter uma pasta grosseira. Raspe a tigela. Com o aparelho ligado, adicione gotas de azeite pelo tubo de alimentação, afinando a pasta, dando brilho e alisando-a. Siga as instruções de armazenamento apresentadas anteriormente.

# Pernil de porco assado em fogo baixo com vinho tinto e ameixas

---

Este é um antigo prato festivo, tanto na Úmbria quanto na Toscana, preparado historicamente em dezembro, na época da colheita das azeitonas e da caça aos porcos selvagens. Existem muitas histórias entre os agricultores sobre como eles faziam fogueiras com a madeira das oliveiras em seus fornos ao ar livre e como assavam dois pernis de cada vez, para alimentar o grupo de trabalhadores envolvidos na colheita manual das oliveiras. Eles se banquetavam, descansavam e se transferiam para a propriedade vizinha, para repetir as atividades alguns dias depois. Embora as receitas e a narrativa mudem de acordo com quem conta a história, todos concordam sobre os apetites épicos provocados pela fumaça de cravo e canela que saía dos fornos e perfumava tudo de uma forma enlouquecedora e promissora, no ar frio e azulado de um dia de inverno.

Mesmo sem a glória de uma fogueira feita com madeira de oliveiras, o perfume da carne bem temperada ao assar é capaz de tomar conta de todos os milímetros da casa, levando gente que costuma ser bem-comportada a fazer travessuras na cozinha. E, se fico em meu terraço por um momento, pondo o pão para esfriar ou cumprimentando meu vizinho do outro lado do beco, ou se Fernando e eu nos sentamos, agasalhados em nossos casacos de inverno, bebendo vinho aquecido e temperado, vendo o sol se pôr,

testemunhamos gente parar na rua, olhar para o alto e respirar fundo.

Como devo permanecer dentro da cozinha ou em suas imediações durante todas as horas do processo de assar, uso o tempo arrumando a mesa ou montando o resto da refeição. Ponho o pão para crescer, misturo a polenta, faço um doce.

Com toda a certeza, na noite do banquete, este foi o prato que despertou mais nostalgia. Estranhamente, nossos convidados americanos compararam a maciez e a doçura da carne às do “presunto fresco assado” de suas infâncias. Quando esse sentimento foi traduzido para os residentes da Úmbria, muitas cabeças se balançaram e olhares de pena foram lançados para aquele povo do Novo Mundo, que fingia que um prato desses poderia ser experimentado em algum lugar fora da região.

Uma advertência: por mais ameixas que eu ponha para assar junto com o porco, nunca é suficiente. A demanda é sempre maior. Mesmo aquelas pessoas que não comeriam ameixas secas nem que lhes pagassem começam a futucar o molho para ver se encontram mais uma.

### *Serve 12 pessoas*

2 COLHERES DE SOPA DE SAL MARINHO FINO

2 COLHERES DE CHÁ DE PIMENTA RECÉM-MOÍDA

1 COLHER DE SOPA DE CANELA MOÍDA

1 COLHER DE SOPA DE PIMENTA-DA-JAMAICA MOÍDA

2 COLHERES DE CHÁ DE CRAVOS MOÍDOS

1 PERNIL DE PORCO FRESCO COM 6 A 7KG, COM O OSSO, SEM O EXCESSO DE GORDURA

6 COLHERES DE SOPA DE AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

2 CEBOLAS MÉDIAS, AMARELAS, DESCASCADAS E PICADAS

3 CABEÇAS DE ALHO GRANDES, DESCASCADAS, AMASSADAS E PICADAS

2 FOLHAS DE LOURO

1 PAU DE CANELA COM APROXIMADAMENTE 10CM

ATÉ 6 XÍCARAS DE VINHO TINTO JOVEM

## 750G DE AMEIXAS SEM CAROÇO

Misture todos os temperos secos e massageie todas as superfícies do pernil. Coloque a peça perfumada em um recipiente não corrosivo, cobrindo-o firmemente com filme plástico. Leve à geladeira durante 2 dias.

Preaqueça o forno a 220°C. Em uma grande caçarola de terracota ou cerâmica, ou em uma assadeira, aqueça duas colheres de sopa de azeite de oliva e refogue a cebola e o alho até ficarem translúcidos. Massageie o pernil com as 4 colheres de azeite restantes, coloque-o sobre os temperos refogados e deixe assar por 20 minutos, dourando e selando os sumos. Abaixar a temperatura para 160°C e adicione as folhas de louro, a canela e 2 xícaras de vinho tinto. Deixe o pernil em fogo baixo, descoberto. Regue-o com seus sucos e doses generosas de vinho tinto a cada 15 minutos, para compensar a evaporação.

Enquanto isso, banhe as ameixas em mais vinho tinto em fogo baixo.

Depois de três horas e meia, adicione as ameixas à assadeira e continue a regar o pernil por mais 30 a 60 minutos, ou até que a temperatura interna seja de 65°C. Retire o pernil do forno e deixe descansar em seus sumos por mais 30 minutos.

Corte a carne em fatias finas, ajuste o sal e apresente o pernil com o caldo – sem o pau de canela –, guarnecido com as ameixas.

# Polenta de castanha assada

---

*Rende 12 porções*

2 XÍCARAS DE LEITE INTEGRAL

5 XÍCARAS DE ÁGUA

1 XÍCARA DE ORVIETO CLÁSSICO

1 COLHER DE SOPA DE SAL MARINHO FINO

1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR MASCAVO CLARO

3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

3 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA SEM SAL

1 ½ XÍCARA DE FARINHA DE MILHO GROSSA, MOÍDA NA PEDRA

½ XÍCARA DE FARINHA DE CASTANHA (DISPONÍVEL EM LOJAS ESPECIALIZADAS E EM MERCEARIAS ITALIANAS)

Em uma panela funda e pesada misture o leite, a água, o vinho, o sal, o açúcar, o azeite e 1 colher de sopa da manteiga. Deixe ferver em fogo alto. Junte a farinha de milho com a de castanha e coloque a mistura em um jarro ou uma xícara com bico. Comece a mexer os líquidos com uma grande colher de pau e, com a outra mão, despeje lentamente a mistura de farinhas, em um fio fino e constante. Nunca pare de mexer. E sempre na mesma direção. Baixe o fogo e continue a misturar a papa até que ela engrosse, borbulhe, solte vapor e que a colher fique reta bem no meio da massa, o que deve acontecer depois de uns 20 minutos. Fazer uma polenta uniforme e boa requer um pouco de coordenação e um braço bem-disposto. Fora do fogo, raspe ¼ de uma noz-moscada, misture à polenta e acrescente as últimas duas colheres de sopa de manteiga sem sal. Misture bem e despeje em uma forma untada, com 5cm de altura. Deixe a polenta esfriar. Corte em quadrados ou retângulos, ou, se preferir, use um

cortador de biscoito. Acomode as peças sobre uma assadeira untada. Sob um *broiler* preaquecido, doure a polenta até que as pontas estejam crocantes e os bolinhos completamente aquecidos. Transfira para um prato e sirva junto com o porco e seus caldos.

# Gelato de açúcar mascavo com laranjas sicilianas carameladas

---

O emprego do azeite extravirgem como ingrediente em sobremesas é tão natural aqui quanto o da manteiga ou do creme. O azeite está à mão, por isso é usado sempre que possível. Misturado em bolos simples, ele dá um toque suave e sedutor ao miolo. Nas crostas de tortas doces e salgadas, em biscoitos perfumados por anis, nas massas de panquecas ou de bolinhos, o azeite de oliva exacerba o sabor e dá leveza à massa. Sua presença em um *gelato*, porém, não é nem um pouco típica.

Foi durante o reinado dos sarracenos na Sicília, no século IX, que, junto com um rico patrimônio na fabricação de doces, foi introduzida na Itália a arte da produção do *gelato*. Desde então, todas as frutas, ervas, sementes, essências e perfumes concebíveis foram utilizados para aprimorar aquele produto suave, acetinado, que pode muito bem ser o doce favorito do planeta. Mas a adição de azeite de oliva é relativamente recente. Da mesma forma que ocorre quando usado em outros doces, no *gelato* ele dá leveza à textura final do creme e exalta os sabores dos demais ingredientes. Os cravos usados nesta receita podem ser substituídos por casca de canela bem esmagada, grãos de café levemente esmagados, sementes raspadas do interior de uma fresca e rechonchuda fava de baunilha, Grand Marnier, conhaque, Cointreau ou gengibre cristalizado. Confesso que, por vezes, já cometi a indulgência de fazer o *gelato* com todos esses perfumes e bebidas ao mesmo tempo, dosando tudo com o instinto e a mão contida de um alquimista. O azeite de oliva suspende cada camada de sabor de tal forma que, em vez de provar sua

combinação, experimenta-se uma série de suaves explosões e dissoluções. Uma prolongada exibição de fogos de artifício. Se optar pelo preparo do *gelato* desta forma, esqueça as laranjas e as friturinhas. Esqueça o jantar.

# Gelato de açúcar mascavo

---

*Rende 12 porções*

10 GEMAS GRANDES DE OVO

¾ DE XÍCARA DE AÇÚCAR MASCADO ESCURO

8 CRAVOS INTEIROS, LIGEIRAMENTE AMASSADOS

2 XÍCARAS DE CREME DE LEITE

120ML DE AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

Bata as gemas e o açúcar numa tigela grande.

Numa panela pesada, junte os cravos e o creme de leite. Leve ao fogo médio até chegar perto do ponto de fervura. Coe a mistura. Em seguida, sem parar de bater, respingue o creme quente sobre as gemas e o açúcar. Devolva a mistura para a panela. Leve ao fogo baixo e mexa com uma colher de pau até que o creme fique espesso o suficiente para revestir a parte de trás de uma colher metálica, o que deve levar cerca de 8 minutos. Transfira o creme para uma tigela limpa e deixe esfriar durante várias horas. Misture de novo. Em seguida, acrescente o azeite de oliva, batendo até que ele se incorpore totalmente. Você pode congelar o creme em uma máquina de sorvete, seguindo as instruções do fabricante, ou despejar a mistura em bandejas de cubinhos de gelo e colocá-las no freezer. A cada 15 minutos, retire as bandejas e misture a massa completamente, antes de devolvê-las ao congelador. A refrigeração e a mistura permitem que a massa seja refrigerada de forma lenta e completa e ajuda a evitar a formação de cristais de gelo e um congelamento irregular. Depois de três ou quatro intervalos de 15

minutos, o creme deverá estar pronto, com uma consistência leve. Se preferir uma textura mais firme, repita o processo mais uma ou duas vezes.

# Laranjas sicilianas carameladas

---

8 A 10 LARANJAS SEM CAROÇO OU 10 A 12 LARANJAS SICILIANAS

4 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA SEM SAL

½ XÍCARA DE AÇÚCAR

Com uma faca pequena e afiada, descasque as laranjas, retirando a casca e a polpa branca. Corte as frutas na horizontal, em três ou quatro partes, dependendo de seu tamanho. Como elas serão expostas aos perigos do caramelo quente, deverão ser cortadas em pedaços robustos, para que não se despedacem.

Em uma frigideira pesada, grande o suficiente para acomodar as frutas, derreta a manteiga em fogo baixo. Adicione o açúcar e misture sem parar com uma colher metálica, até que o açúcar fique em um tom de marrom bem escuro. Com cuidado, acrescente as laranjas ao caramelo, virando-as para cobri-las com a calda. Seja paciente se a temperatura mais baixa das frutas fizer o caramelo endurecer, pois ele derreterá de novo quando as laranjas forem aquecidas. Não pare de mexer. Transfira as fatias carameladas para uma assadeira revestida com produto antiaderente ou levemente untada e cubra com um filme plástico. Separe e deixe em um lugar fresco. Não leve à geladeira. As laranjas podem chegar a esta etapa até 24 horas antes da hora de servir.

Preaqueça o *broiler* do forno. Dez minutos antes de servir, coloque a assadeira com as laranjas carameladas 10cm abaixo da unidade e doure a fruta até que as beiradas comecem a ganhar cor e o caramelo comece a derreter. Não é preciso virá-las. Tenha à mão

pratos de sopa rasos, já aquecidos. Coloque um pouco das laranjas e da calda nesses pratos, cubra-as imediatamente com o *gelato* e sirva com grandes colheres de sopa. A ideia é que a sobremesa seja degustada enquanto as laranjas ainda estão muito quentes, e o sorvete, muito frio. Uma sensação que merece ser desfrutada. A única coisa a ser servida, neste caso, é um Moscato gelado.

# Friturinhas de sambuca

---

Os frutos do sabugueiro, ou *sambuca*, crescem sob a forma silvestre às margens de quase todas as estradas vicinais na Úmbria. São pequenos, quase negros, reluzentes, e se apresentam em pencas em forma de leque, no alto de talos altos e robustos. Os cachos de frutinhas – ainda pendurados em cabos finos como fios – são retirados dos talos, lavados, secos e depois passados em uma massa de cerveja, fritos em óleo de oliva ou de amendoim, e enrolados em açúcar de confeitiro. Servidos da panela direto para a mão e a boca, são como beijinhos fugazes, que avisam que o banquete chegou ao fim. Em algumas casas da Úmbria, além das friturinhas servidas à mesa, recebe-se um saquinho de papel com elas para se comer a caminho de casa. Ou na cama.

Na falta de frutos de sabugueiro, pode-se usar mirtilos, amoras-pretas, framboesas ou groselhas – frutinhas que, naturalmente, precisam ser adoçadas “a gosto”. Metades de ameixas-pretas bem maduras ou damascos banhados em Cointreau também ficam bons.

Primeiro prepare a massa. É quase impossível determinar as proporções exatas, pois vão depender da fruta utilizada. A dose aqui é generosa e, se nem tudo for necessário, faça panquecas no dia seguinte e sirva-as com manteiga e algumas gotas de limão.

1 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO

1 XÍCARA DE FARINHA DE MILHO BRANCA OU AMARELA, BEM FINA, MOÍDA  
NA PEDRA

2 PITADAS DE SAL MARINHO

¼ DE XÍCARA DE AÇÚCAR

CERVEJA

Junte todos os ingredientes secos numa tigela e bata lentamente, misturando a cerveja, até que a massa adquira a consistência de um creme grosso. Cubra a massa e deixe descansar durante pelo menos uma hora. Bata de novo. A massa terá engrossado ligeiramente até chegar à consistência de um mingau, depois que as farinhas tiverem inchado.

Use uma frigideira grande, com 7,5cm de altura, com  $\frac{3}{4}$  de sua capacidade cheios de óleo de amendoim ou azeite de oliva extravirgem. Mesmo aqui, na terra do extravirgem, algumas pessoas consideram uma extravagância utilizá-lo nas frituras, por isso o substituem pelo óleo de amendoim. Sobre fogo médio para evitar pontos frios, aqueça o óleo até 180°C ou – para evitar o trabalho de usar um termômetro – até que ele comece a se agitar. Teste a temperatura derramando meia colher de massa na gordura. Se a massa adquirir uma cor intensa e subir em poucos segundos, o óleo está no ponto.

Misture a massa. Passe um cacho de *sambuca* na massa e coloque-o no óleo quente. Se estiver usando outras frutas, misture-as diretamente à massa. Com uma colher, retire um pouco da massa com a fruta e derrame no óleo. Repita isso até que a panela esteja cheia, mas ainda haja espaço entre as friturinhas. Quando elas adquirirem uma cor dourada intensa e flutuarem para a superfície, vire-as delicadamente com uma escumadeira. Quando estiverem completamente douradas e crocantes, remova-as com a escumadeira e deixe-as em papel absorvente, para secar. É bem conveniente dispor de um assistente para passar os bolinhos quentes com leveza sobre o açúcar de confeitiro e arrumá-los no prato onde serão servidos. Os convidados devem estar amontoados perto do fogão. Seria bem desanimador se toda a operação de preparação da massa, fritura, secagem e aplicação de açúcar ocorresse enquanto as pessoas estão ocupadas à mesa, perdendo o espetáculo.

# Agradecimentos

---

Aos amores de minha vida:  
Lisa Elaine Knox e Erich Brandon Knox.



Por seu brilho constante e discreto: Annette Barlow.



Para uma esplêndida tribo de ídolos, heróis, cavaleiros e musas:  
Miranda Lopane, Matilde Zatti, Neddo Terrosi,  
Gilberto Barlozzo, Franca Magi, Rosanna Giombini,  
Mario de Simone, Maria Rosaria Leonori, Federica Spaccini,  
Simona Rocchi, Anna Romagnoli, Sharona Gury e Mimi Baram.

## CONHEÇA OUTROS TÍTULOS DA AUTORA



# Mil dias em Veneza

---

Marlena de Blasi é uma chef de cozinha americana tão apaixonada por Veneza que viajava para lá todos os anos. Até que, em 1993, um acontecimento inesperado mudou completamente a sua vida.

Ela almoçava com amigos no restaurante *Vino Vino* quando um dos garçons a chamou para atender uma ligação. Era Fernando, um veneziano que a vira um ano antes e se apaixonara por ela à primeira vista. Quando a reencontrou no restaurante, ele concluiu que só podia ser o destino.

Alguns meses depois, ela havia vendido sua casa nos Estados Unidos, saído da sociedade de um pequeno café, selecionado e doado seus pertences e voava para Veneza para se casar com o “estranho”.

Fernando e Marlena são muito diferentes. Ela, calejada pela vida, acreditava que seu coração estivesse fechado a um novo amor. Ele, oprimido durante a infância, abriu mão de todos os seus sonhos. Mas, teimosos e decididos a ficar juntos, eles conseguiram superar todas as dificuldades – entre elas, a barreira do idioma e da cultura – e construir uma vida em comum. Além de ser uma linda história de amor, *Mil dias em Veneza* apresenta as receitas dos deliciosos pratos preparados por Marlena e traz um guia com dicas de passeios românticos pela cidade.

Ao terminar a leitura, é provável que você fique tentado a arrumar as malas e ir a Veneza experimentar toda essa magia. Boa viagem!



## Mil dias na Toscana

---

Marlena e Fernando se apaixonaram e se casaram num espaço de tempo incrivelmente curto. Ela é americana, chef de cozinha e crítica gastronômica, uma mulher corajosa e cheia de entusiasmo. Ele é veneziano, bancário, um homem de vida pacata, atordoado pelos fantasmas do passado.

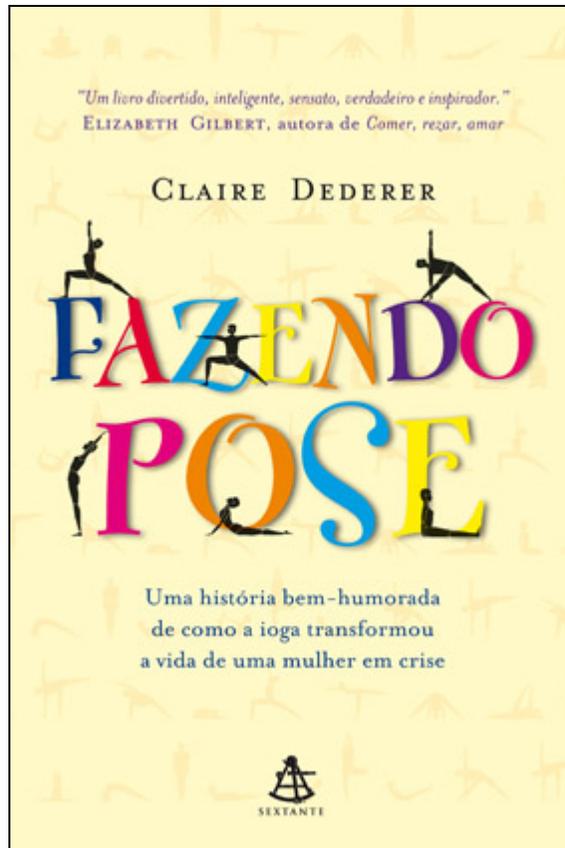
Mas o amor que surge entre eles é tão forte e sincero que consegue superar todas as diferenças e dificuldades. Agora estão prestes a dar outro passo audacioso e deixar para trás a segurança

da vida que construíram em Veneza para recomeçar tudo num pequeno vilarejo na Toscana.

Logo irão descobrir que, naquele lugar escondido, a vida gira em torno da boa mesa. É entre receitas de dar água na boca que o povo toscano discute as mais importantes questões filosóficas.

Com diversas receitas do repertório da autora – inclusive a da tradicional bruschetta –, *Mil dias na Toscana* é uma deliciosa viagem a um lugar quase perdido no tempo, uma ode à amizade e às coisas que realmente importam na vida.

CONHEÇA OUTRO TÍTULO  
DA EDITORA SEXTANTE



## Fazendo pose

---

CLAIRE DEDERER

Quando Claire procurou a ioga, não sabia bem o que esperar. Queria aliviar a dor incômoda nas costas, ter um corpo mais forte e, quem sabe, aquele brilho místico do olhar dos iogues. Com um misto de esperança e descrença, deu o primeiro passo rumo a um processo de transformação que jamais imaginara.

Ressentida com o marido, exausta com a maternidade, irritada com a onipresença da mãe e oprimida pelas cobranças da sociedade, Claire estava vivendo um redemoinho de insatisfações. Mas como todos esperavam que fosse perfeita, ela vestia uma máscara de felicidade e seguia adiante.

No entanto, a ioga a colocou frente a frente com suas emoções. Ao ter de permanecer imóvel numa postura, lutando contra o fluxo incessante de pensamentos, o inevitável aconteceu. A angústia que tanto escondia de si mesma veio à tona.

Ela percebeu que o esforço exagerado para superar as dificuldades de cada postura era uma metáfora de sua vida: uma luta constante para provar que era melhor do que de fato se sentia.

*Fazendo pose* é a história de alguém que superou seus conflitos por meio da ioga e uma fascinante introdução ao universo dessa prática milenar. É, sobretudo, um relato sincero, surpreendente e cativante sobre o casamento, a maternidade e a busca de si mesmo.

CONHEÇA OS CLÁSSICOS  
DA EDITORA SEXTANTE

*1.000 lugares para conhecer antes de morrer*, de Patricia Schultz  
*A História – A Bíblia contada como uma só história do começo ao fim*, de The Zondervan Corporation  
*A última grande lição*, de Mitch Albom  
*Conversando com os espíritos e Espíritos entre nós*, de James Van Praagh  
*Desvendando os segredos da linguagem corporal e Por que os homens fazem sexo e as mulheres fazem amor?*, de Allan e Barbara Pease  
*Enquanto o amor não vem*, de Iyanla Vanzant  
*Faça o que tem de ser feito*, de Bob Nelson  
*Fora de série – Outliers*, de Malcolm Gladwell  
*Jesus, o maior psicólogo que já existiu*, de Mark W. Baker  
*Mantenha o seu cérebro vivo*, de Laurence Katz e Manning Rubin  
*Mil dias em Veneza*, de Marlena de Blasi  
*Muitas vidas, muitos mestres*, de Brian Weiss  
*Não tenha medo de ser chefe*, de Bruce Tulgan  
*Nunca desista de seus sonhos e Pais brilhantes, professores fascinantes*, de Augusto Cury  
*O monge e o executivo*, de James C. Hunter  
*O poder do Agora*, de Eckhart Tolle  
*O que toda mulher inteligente deve saber*, de Steven Carter e Julia Sokol  
*Os segredos da mente milionária*, de T. Harv Ecker  
*Por que os homens amam as mulheres poderosas?*, de Sherry Argov  
*Salomão, o homem mais rico que já existiu*, de Steven K. Scott  
*Transformando suor em ouro*, de Bernardinho

## INFORMAÇÕES SOBRE OS PRÓXIMOS LANÇAMENTOS

Para saber mais sobre os títulos e autores  
da Editora Sextante,

visite o site [www.sextante.com.br](http://www.sextante.com.br)

ou siga @sextante no Twitter.

Além de informações sobre os próximos lançamentos,  
você terá acesso a conteúdos exclusivos e poderá  
participar de promoções e sorteios.

Se quiser receber informações por e-mail,  
basta cadastrar-se diretamente no nosso site.

Para enviar seus comentários sobre este livro,  
escreva para [atendimento@esextante.com.br](mailto:atendimento@esextante.com.br)  
ou mande uma mensagem para [@sextante](https://twitter.com/sextante) no Twitter.

EDITORA SEXTANTE

Rua Voluntários da Pátria, 45 / 1.404 – Botafogo

Rio de Janeiro – RJ – 22270-000 – Brasil

Telefone: (21) 2538-4100 – Fax: (21) 2286-9244

E-mail: [atendimento@esextante.com.br](mailto:atendimento@esextante.com.br)