

## Pastel de feira

**Dolci o salate, di grandezza dimensioni e contenuto variabili e sapori tendenzialmente illimitati, come la quantità di bancarelle dove le magiche frittelle paulistane ammiccano maliziose ai passanti.**

di  
Alessandro Dell'Aira

**N**el Medioevo gli europei si stupirono dell'Oriente e lo cercarono per mille vie. Poi, navigando verso Ovest, scoprirono che di mezzo c'era l'America. Non passò molto tempo e l'Europa capì che il mito del lontano Occidente, oltre ad avere i suoi estremi, va letto secondo latitudine. Qui si narra dello stupore melodrammatico di un italiano in Brasile. Brasilico è questo e nient'altro che questo.



Da quando sta meglio Camila non fa che provocare. In questo è maestra come tutti i laptop. Assemblati, di serie B o di prima classe. Ieri all'avvio mi ha mentito per la gola: Due messaggi non letti. Balle, è gelosa. La prima volta le ho creduto. La seconda ho finto di contare i pallini della password e l'ho resettata di sorpresa. Nada a fazer: Due messaggi non letti. Ok querida, ho pensato. Le sono entrato nel registro e ho azzerato il valore della posta non letta. Lei per vendetta mi ha fatto sparire un messaggio di Big Pastel. L'ho ripescato quasi subito. Non mi frega, per chi mi ha preso?



Camila è gelosa di qualsiasi pastel. Big o non Big. Non vuole che ne parli, dice che le fa male. Vuole che parli di piatti con poco unto, che so, di manjar celeste, di arroz de jasmim. Più fa così e più mi viene voglia di pastel. Ripieno di che? Non importa, il pastel brasilico ha sempre un ripieno. Anche il pastel de vento, una specie di gnocco fritto dei piacentini. Meglio il vento che niente.

C'è chi morde un'orecchia del pastel e ci soffia dentro quasi fischiando, ma dev'essere un nativo. Se lo fa il gringo è una scena da film, che culmina nello sfogo del tubetto di ketchup nel pastel. Una maialata alla Benigni prima maniera. Tutti guardano il gringo che sevizia il pastel. E se, porra, in tasca gli trilla qualcosa, lui molli il tubetto, tiri fuori il cellulare e non lo impugni come un pastel, ci metta su l'indice tipo bomboletta spray, se no tac, un colpetto secco, gli sgrilla di mano e cambia di tasca. È una legge universale di mercato, vale per il pastel de feira, il suppli a Porta Portese, la sfogliata a Spaccanapoli e il vin brulé agli O' bei O' bei.

Il pastel di default è formato cartolina. Il Big Pastel è un Cabibbo pastelomorfo che staziona nei pressi di un centro commerciale della Paulista. L'Avenida Paulista è il cordone ombelicale del mondo. Big Pastel bighellona, abborda chi

passa e gli allunga un foglietto che elogia le virtù del Big Pastel. All'ora di pranzo va a friggersi sulle griglie del metrò. Si rialza e riprende gli abordaggi. Non è un uomo-sandwich, è un pastelão col ripieno di carne umana, un'icona del facile consumo più imbranata di Bibendum, l'omino cellulitico gustoso che fece vendere vagonate di gomme alla Michelin.

Anche Big Pastel è gustoso. Fa vendere vagonate di frittelle. Qualcuno a San Paolo lo vorrebbe per sindaco. Ha cento fratelli, tutti Big come lui, dolci e salati. Il Tentador è salato: olive, gamberone, miglio verde, mozzarella. È salato anche il Sedutor: miglio verde, prosciutto, salsa tartara. L'Occhio di suocero è dolce: goiabada e cacao fresco. Pure l'Occhio di suocera, per par condicio. Prugna con cocco, basta la parola.



Big Mac? No grazie. Se Big dev'essere, meglio Big Pastel. Meglio ancora, si grazie, il Big Mortadela del Mercado da Cantareira, che stenderebbe Schwarzenegger. È un mezzo panone farcito con due etti e mezzo di mortadella cabriolet, formaggio fresco e pomodori secchi. Dicono che sia nato mezzo secolo fa, quando un tizio scoperchiò il sandwich e ci trovò dentro una fetta di mortadella vedova. Que horror.



Il mortadeleiro falli. Così oggi per addentare Big Mortadela ci vuole lo squalo di Steven Spielberg. E non finisce qui: al Bar Hocca del Mercado da Cantareira, ombelico del mondo degli ingordi, si vendono vagonate di pastel con dentro un etto e mezzo di bacalhau português. Nei fine settimana la clientela si attorciglia intorno al chiosco del Bar Hocca, disposta a fare la fila per ore.

Di che calibro è Big Pastel? E il ripieno com'è? Va provato a pancia vuota. Sono uscito di casa lasciando Camila in standby. Avenida Paulista, Galleria Gemini, Loja 39. Por favor, pastel de carne e Guaraná light. Mi sono unto dalla testa ai piedi. Ho pagato con Visa. Ho unto la Visa e il sondaggio di

customer satisfacion prima di compilarlo. L'ho riempito a dovere e tra le briciole ho lasciato l'email. Sul foglietto c'era scritto: Big Pastel è gustoso a qualunque ora. A bocca piena già dissentivo.

Big Pastel è gustoso, ma il più gustoso è il pastel de feira dell'una passata. Provare per credere. L'esperienza va fatta in uno di quei mercati paulistani di carne, pesce, frutta e verdura che nascono per strada all'alba di un giorno feriale e alle tre del pomeriggio non ci sono più. Ce n'è uno il venerdì sotto il muro nord del Cemitério da Consolação. Nasce, cresce, si addobba, imperversa, si calma, dedina, boccheggia, rinuncia all'eleganza, si disfa, sparisce. Un'allegoria della vita. Chi resta si dà pace.



Ce n'è un altro a due passi dalla Paulista. Lo montano all'alba di tutti i giovedì. Dopo mezzogiorno i funcionários sciamano dagli uffici. Sulla Paulista nessuno si fila Big Pastel. È la pausa pranzo. Un'ora scarsa, i minuti contati. Passata l'una pare che il pastel costi meno. Sarà vero? La Paulista è una schiena d'asino, da entrambi i lati ne esci correndo e ci torni in salita sbuffando e soffiando. Domanda: Vale la pena fare una scarpinata per risparmiare qualche spicciolo e tornare in ufficio con tutto sullo stomaco? O c'è in palio il pastel de feira, col caldo de cana, il molho de pimenta e il mezzo limone?



I funcionários, tacchetti e cravatte, tornano al lavoro. La scena cambia. Entrano altri attori, che hanno fame e tempo da perdere. Aspettano in silenzio, seduti sull'orlo dei marciapiedi. È la loro pausa pranzo. Alle due smontano le baracche e le issano su camion decrepiti. Le spallette dei cassoni, decorate a motivi geometrici, si rialzano. Non tutto viene portato via. Una nobile e triste catena alimentare provvede a smaltire quello che resta. Poi arriva un'autobotte.

L'asfalto è lavato con getti d'acqua a pressione. I camion decrepiti si dileguano. Alle tre sotto i marciapiedi non c'è un pomodoro marcio. I custodi dei luoghi sono i vigili paulistani. Si chiamano marronzinhos, uomini e donne color pesca e caffè. Se qualcuno sfornza un po' non fanno drammi. Basta che il luogo torni come prima.

Qui dunque il luogo conta più del tempo. Un assioma brasilico che spiazza gli europei. L'orologio o la bussola, a cosa attaccarsi? C'è sempre una terza via: Attaccarsi a Bibendum e Big Pastel. Mangiare, bere e godersi quel che c'è. Anche un pastel de vento. Così, di fronte a domande innocenti e vagamente esplorative: "Posso chiederti una cosa?", o di quelle che lasciano la gola secca: "La nostra è una relazione stabile?" potremo cavarcela con un sorriso alla Big Pastel e

una domanda morbida, alla Bibendum: "Stabile? Scusa, nel tempo o nello spazio? O nel vento?"

Aspetto posta. Due messaggi non letti. Non è vero. Camila è gelosa, gioca sporco. Ogni cinque minuti si offre di comprarmi la posta? Se il testarcel dentro. La sessione non è stata chiusa bene. Un'altra balla, per chi mi ha preso? Per il gusto del messaggio non si legge, è stata tornarci su e si leggerà. Ecco, l'ho letto, è di Big Pastel che mi abborda a distanza e mi invita allo sbafo. Customer satisfacion. Morale del customer: In attesa del pastel del cuore, fatti il primo che capita. Quante cose che insegna Big Pastel. Ne sa una più di Camila, che com'è risaputo ne sa una più del diavolo.

Puntate precedenti: <http://musibrasil.net/edizioni.php>

10.6.2009

### Nella stessa categoria:

- Educare al sociale a Salvador (di Annalisa Dolzan)
- La leggenda del Guaranà (di Dulce Rosa Roque)
- Lygia Fagundes Telles (di Andrea Zeccato)
- Amori e intrighi (di Francesca Colantoni)
- Magico Carnevale di Bahia (di Max De Tomassi)

Altri articoli in categoria rubriche

-  **Stampa questo articolo**
-  **Discuti questo articolo nel forum**