

USA. A bordo del San Pietro mentre tira il fortunale

di: [Lino Manocchia](#)

venerdì 30 Dicembre 2011, ore 10:25



Corrispondente Senior dagli Stati Uniti

- [small character](#)
- [big character](#)

Dello stesso autore

[A bordo del San Pietro mentre tira il fortunale](#) Rubriche >
Passato&Futuro > Passato

30.12.11

[Gli USA non capiscono la UE](#) News > Italia > Società

19.12.11

[Beverly hills, dove le stelle vanno a dormire](#) Rubriche >
Passato&Futuro > Passato

16.12.11

[Caduti e feriti del Ring](#) News > Esteri > Società

15.12.11

[McCain Prediction](#) News > Esteri > Politica

6.12.11

[Pierangeli, melodramma d'amore](#) Rubriche >
Passato&Futuro > Passato

2.12.11

[Natalie Wood, il caso è riaperto](#) Rubriche >

Passato&Futuro > Passato

21.11.11

[Glenn Miller, California swinging](#) Rubriche > **Passato&Futuro > Passato**

18.11.11

[Tutte le donne di Tony Bennett](#) Rubriche > **Passato&Futuro > Passato**

11.11.11

[Joe Frazier, l'ultimo match](#) Rubriche > **Passato&Futuro > Passato**

9.11.11

- [« nuove](#)
- [«](#)
- [1](#)
- [2](#)
- [3](#)
- [4](#)
- [5](#)
- [6](#)
- [7](#)
- [»](#)
- [vecchie »](#)

Nella stessa area

[A bordo del San Pietro mentre tira il fortunale](#) Rubriche > **Passato&Futuro > Passato**

30.12.11

[Beverly hills, dove le stelle vanno a dormire](#) Rubriche > Passato&Futuro > Passato

16.12.11

[Pierangeli, melodramma d'amore](#) Rubriche > Passato&Futuro > Passato

2.12.11

[Natalie Wood, il caso è riaperto](#) Rubriche > Passato&Futuro > Passato

21.11.11

[Glenn Miller, California swinging](#) Rubriche > Passato&Futuro > Passato

18.11.11

[Tutte le donne di Tony Bennett](#) Rubriche > Passato&Futuro > Passato

11.11.11

[Joe Frazier, l'ultimo match](#) Rubriche > Passato&Futuro > Passato

9.11.11

[Marcello, la penna che correva](#) Rubriche > Passato&Futuro > Passato

4.11.11

[Virna Lisi, la diva che ritorna](#) Rubriche > Passato&Futuro > Passato

28.10.11

[Dino, produttore di sogni](#) Rubriche > Passato&Futuro >

Passato

21.10.11

- [« nuove](#)
- [«](#)
- [1](#)
- [2](#)
- [3](#)
- [»](#)
- [vecchie »](#)



A bordo del San Pietro mentre tira il fortunale

La vita di mare a bordo di un peschereccio, su un Adriatico impazzito



Si salpa. L'argano sveglia la catena che stride, sale, s'aggomitola. Ci si stacca dall'ormeggio. Si doppia la punta del molo, mentre le macchine prendono ad ansimare che quasi fanno pena, sembrano già stanche.

L'Adriatico è impazzito. Pazzo il mare, pazze le onde che rifioriscono di spuma, pazzi l'ossigeno, l'idrogeno ed il cloruro di sodio. E chissà come se la caveranno quei poveri pesci in un inferno del genere.

Da prua, il Capobarca, **Umberto Palestini**, intabarrato nel nero impermeabile, mi chiama. Con un gesto mi indica la nostra città che si fa sempre più piccola, mentre una pioggia fine, insistente che penetra nelle ossa, comincia a cadere. Il vento rovescia le sue raffiche furiose, urla e geme come un motore a gas e quando incontra qualcuno ne trapassa i vestiti, s'infiltra nei pertugi, anche se sei geloso, ti spoglia. Il vecchio capitano mi porge un paio di limoni che spremo nella bocca, contro il mal di mare. Quando è freddo così, i limoni fanno quasi di alluminio, ma fanno bene. A quattro miglia dalla costa le reti sono già calate, stanno giù sottobordo.

L'acqua ribolle un po', la spuma galleggia, poi fugge con le onde che si susseguono incessanti e nervose. "Così tireremo" mi dice padron Palestini, "per un paio d'ore"... **Poi rovesciano il 'sacco', lì, sulla tolda, come uno scrigno sovranaturale. E sembra il parto fulgente del mare. Il grigio del merluzzo, il rosso argenteo delle triglie, frammisto alle alghe ed i granchi...tutto come un cuore in tumulto.**

Il cuore della profondità che fremito e stormisce come una spirante divinità boschereccia. **Ma il marinaio non è un poeta. Con flemma quasi meccanica affonda le mani in quel tesoro, quelle mani che stringono gli ultimi aneliti di tante vite e con matematica cadenza, sceglie, vaglia e suddivide quella che per lui è la 'merce'.** Pian piano i palpiti si spengono in sussulti e fremiti spasmodici, e il tesoro si placa, qualche merluzzo spalanca qua e là ancora una volta la sua bocca nera nelle ultime convulsioni. E non mi sembra più il parto del mare, così senza vita. Un brodetto alla marinara è sempre una specialità che vale la pena di gustare. E in mezzo a tanta giovialità marinaresca, fra il vino rosso ed il pane nero, fra i brindisi e le risate, **ho mangiato anch'io il brodetto con le mani, così, succhiando le teste e le spine, intingendo il pane nel sughetto rosso e stuzzicante di zenzero.**

E il tempo intanto trascorre lento e uggioso, il freddo intirizzisce le membra e imbalsama il pensiero. I marinai eseguono le loro manovre come se il vento non spirasse per loro. Quando si assiste ad un simile spettacolo, con un simile cuore, **si deve credere per forza che la febbre costoro ce l'abbiano nel sangue e che nessuna brutalità potrà spegnere**

quel fluido pasciuto di aria e di salsedine.

E' il vespro. Per me questo è il tramonto straordinario di una giornata di grande bellezza. Ma per il marinaio è un tramonto come un altro. Domani egli riprenderà la sua crociera laboriosa e dopodomani ancora e forse per sempre, fino a che le ossa pregne di salsedine non lo lasceranno a terra a rimirare il battello che si stacca dal molo col suo motore che ansima da far pena; e allora lo prenderà un accoramento, una nostalgia, rimpianto velato. E come Narciso si rivedrà giovane dalle sode braccia muscolose e dai piedi nudi.

Sempre saturi d'acqua marina. E non saprà fare a meno di irritarsi, povero vecchio, se il giovane figlio lancerà lento il cavo d'ormeggio o se un giovane allievo bordeggerà di fianco i marosi. I giovani che lo sanno, lasceranno che egli dica: *"Eh!... ai tempi miei"*

Il porto si profila sempre più nitido e vicino. Allora il capitano si stacca dagli strumenti di bordo, *"Bravo, niente mal di mare"* mi dice e mi stringe la mano, *"la prova del fuoco è stata superata"*. *"Grazie ai limoni"* dico io. Poi chiedo: *"Quanta pesca il San Pietro per la crociera?"* *"Dipende, dai 25 ai 30 quintali di pesce. Dipende dalla zona e dal tempo"*

Siamo all'imboccatura del porto. Mi lascia per eseguire la difficile manovra. Il battello si destreggia splendidamente ed in breve ci troviamo tra i due moli. L'ancora cade in acqua con un tonfo cupo mentre le macchine, a regime minimo, spruzzano le ultime gocce di nafta. **Vari marinai saltano a bordo, i proprietari, padron Ercole e soci, si congratulano col Capitano e s'intrattengono con i reduci della pesca.**

Mi trovo spaesato perché nessuno ora si occupa di me me. Gente rude, questa del mare, gente speciale, tutta una razza a se che passa dalla giovialità più semplice e spontanea alla noncuranza più completa.

Scendo dalla banchina che gli operai stanno ricostruendo e guardo lassù, la città' sulla verde collina cosparsa di un lieve manto di neve. E sento una velata nostalgia della casa, di una casa che non balli sulle onde e non sappia di salsedine e di alghe marine. La mia casa.
