

ZION

THE LAST HUMAN CITY,
THE ONLY PLACE WE HAVE LEFT.

No. 5, Novembre/Dicembre 2022

Contributi di: Ander_son, Dago, Grazia Du Claire, Kin Khao,
Ladone, Little Miss Sunshine, Mimmili, Tank87

COLTI DI SORPRESA



La *peripeteia* che significa *cadere* o *cambiare all'improvviso* è stata definita da Aristotele come «un cambiamento per cui l'azione vira al suo opposto, soggetta sempre alla nostra regola di probabilità o necessità». In altre parole, è l'espedito con cui spesso sfidiamo le aspettative delle persone che abbiamo intorno.

Se fossimo in un'opera letteraria saremmo l'elemento sorpresa, invece, nella vita reale, quello che potremmo definire come un *narratore inaffidabile* e che in un romanzo funzionerebbe alla grande, spesso assume agli occhi degli altri la forma del tradimento.

Gli ultimi anni sono stati tutt'altro che prevedibili, molte persone, anche le più imperturbabili, si sono sentite fuori gioco. In poche sono riuscite a

incorporare nella propria vita uno slancio verso qualcosa di appassionante, seppur lontano dalla propria comfort zone.

Infatti, mentre l'autocompiacimento ci aiuta a perpetuare i comportamenti passati, che abbiamo trasformato in abitudini e routine, la curiosità e l'umiltà ci preparano a sentirci eterni studenti.

L'unica cosa che nessuno può toglierci è la libertà di scegliere il nostro atteggiamento, indipendentemente dalle circostanze, per quanto difficili, dolorose o complesse possano essere.

L'atteggiamento che proiettiamo verso gli altri per ogni scenario è il risultato di una decisione personale.

E voi, che atteggiamento avete di fronte al cambiamento?

L'intervista

A Saione, attraverso il cibo, si può conoscere una delle civiltà più antiche del mondo.

Abbiamo incontrato Anukun Baijaiban ristoratore e proprietario del ristorante Bamboo Thai Food di via Vittorio Veneto.

Tu sei un giovanissimo imprenditore di 21 anni. Quando ti è venuta l'idea di aprire un ristorante tutto tuo, che, immaginiamo, sia la tua prima attività?

Sì, questa è a tutti gli effetti la mia prima attività. Mi è venuta l'idea di aprirla quando, guardandomi intorno, ho notato che ad Arezzo c'erano sì tanti ristoranti ma che, per quanto buoni, offrivano tutti le stesse cose: pizza, sushi, pasta, kebab. Quindi, dato che noi siamo thailandesi e mia mamma aveva già avuto esperienze come cuoca a Firenze, abbiamo pensato di far conoscere i sapori della cucina Thai anche ad Arezzo e vedere se le persone fossero interessate ad assaggiare qualcosa di nuovo e poco diffuso. Attualmente, siamo aperti da quattro mesi e, a quanto pare, sembra che sia stata una buona idea.



Ci vuole coraggio nell'aprire un nuovo tipo di attività dopo due anni di pandemia. Qui ad Arezzo siete i primi a proporre la vera cucina Thai?

Sì, siamo i primi. Ci sono dei ristoranti che tendono a fondere questi tipi di sapori con piatti della tradizione cinese o giapponese ma qui da noi è solo autentica cucina Thai. Ad esempio, prendi i classici involtini che sono in tutti i ristoranti: i nostri, a prima vista, possono sembrare uguali ma ti assicuro che a livello di gusto sono nettamente differenti. Rientrano nella cucina orientale ma il bello della cucina orientale è che di un piatto ne esistono sempre tante varianti.



La cucina Thai è, ad esempio, molto speziata e, se dovessi consigliare un piatto tipico, direi di ordinare un Pad Thai, un classico street food thailandese a base di noodles di riso cucinati al wok con l'aggiunta di gamberi, carne o tofu, oltre che verdure, arachidi, spezie, succo di tamarindo o salsa di pesce.

Tu non sei nato in Italia, giusto?

Esatto, sono nato in Thailandia e vivo in Italia dall'età di 8 anni. Ormai sono più di 13 anni che risiedo qui. Ho frequentato la scuola fino alla quarta superiore poi ho smesso perché tra Covid e video lezioni non riuscivo a farmela piacere e così ho deciso di andare a lavorare. Ho iniziato a seguire mia madre a Firenze per lavoro, prendendo il treno tutti i giorni. Alla fine, per comodità, abbiamo pensato di mettere qualche soldo da parte e provare ad aprire questa attività ad Arezzo anche per motivi puramente pratici.

Come mai un giovane imprenditore di 21 anni ha scelto di scommettere su questo quartiere?

Per certi versi, la scommessa si è basata su una questione di comodità dato che abitiamo in Via Romana, al confine tra zona San Marco e Saione, poi anche perché ci troviamo davvero bene in questo quartiere. La clientela italiana che abita il quartiere ha dimostrato fin da subito moltissima curiosità e i clienti ci hanno confessato che fa davvero piacere

vedere nuove attività aprire i battenti; c'è addirittura chi viene tre volte a settimana e questo, chiaramente, è per noi molto appagante. Saione è proprio come un grande paese dove la voce di una nuova apertura corre velocemente, quindi i primi a farci pubblicità sono proprio le persone che la abitano.

Che consiglio ti sentiresti di dare ai giovani come te che hanno voglia di partire con una nuova attività?

Penso che con le idee e l'opportunità di costruire un qualcosa che, secondo te, potrebbe funzionare, il mio consiglio è quello di provarci: siamo nel 2022 e ogni occasione può essere quella buona a patto che tu sia sicuro di te stesso. Magari va male, ma, almeno, ci hai provato.



Sulpicia

Dopo la lunga vacanza nella sua assoluta e sempre calda Val di Chiana, il Signor Zero aveva fatto ritorno a Zion. Negli occhi, sotto le spesse lenti degli occhialini tondi, aveva ancora stampato il sole che calava placido, al tramonto, dietro alla collina di Dorna.

La città non gli piaceva molto, non la capiva. Per lui, i ritmi serrati dei semafori, che spingevano i pedoni ad affrettare il passo, erano incomprensibili, così come i clacson e i fattorini delle consegne a domicilio, che sfrecciavano in bicicletta sui marciapiedi. Dalla finestra del suo appartamento, quello dove era stato costretto a tornare dopo il breve soggiorno nel confort della Casa Arancione, difficilmente vedeva il sole tramontare, perso tra le linee nette dei palazzi e delle antenne TV.

«Chissà cosa ci troveranno tutti in questa città», pensava, «Non mi pare mica niente di che, alla fin fine».

Quella mattina, durante la sua solita passeggiata di perlustrazione nel quartiere, perso nei suoi pensieri, si spinse più in là di quanto avesse mai fatto. Camminava rasente al muro, mogio mogio, rimpiangendo la sua scelta di lasciare Civitella.

Percorse via Vittorio Veneto, girò in piazza Zucchi, affollatissima come sempre di bimbi che giocavano a pallone. Continuò fino in fondo alla strada, quando vide l'ingresso di un parco.

Quella macchia verde immersa nel cemento gli parve un'oasi. Sotto le scarpe sentì scricchiolare le prime foglie secche cadute dagli alberi e quasi si commosse.

Al centro, c'era una piccola piazza e una donna alta

e imperiosa, vestita con un lungo abito azzurro, recitava davanti a un piccolo gruppo di passanti. Era bella, con dei ricci fitti e scomposti che le scendevano fino alle spalle.

Si avvicinò anche lui, e la donna lo guardò negli occhi.

«Giunge il compleanno odioso, che dovrò tristemente trascorrere in una campagna odiosa», declamò, come se parlasse con lui. «E senza Cerinthus», aggiunse.

Il Signor Zero si guardò intorno, quasi avesse paura di essere lui stesso Cerinthus e di esserselo dimenticato, tanto era forte quello sguardo.

«Che c'è di più dolce della città? O forse che è adatta, per una ragazza, una casa di campagna e il freddo fiume che scorre nell'agro di Arezzo? Trascinata via, io lascio qui il mio cuore e i miei sentimenti».

Com'era possibile che qualcuno odiasse la campagna, si chiese il Signor Zero.

Forse quella donna non aveva mai visto le colline morbide, delle quali lui amava percorrere il profilo con un dito, non aveva mai mangiato un panino all'ombra di un ulivo secolare, mentre il sole giocava a nascondino fra le foglie e i rami.

Il pubblico intanto stava applaudendo, mentre la donna ringraziò l'autrice di quei versi: Sulpicia, una poetessa vissuta intorno al I secolo avanti Cristo.

Per lui, quella Sulpicia altri non era che la donna del parco. Ed egli si sentì subito Cerinthus, incaricato di svelarle le meraviglie della sua terra, perché anche lei l'amasse come l'amava lui.

Ai miei nonni, che mi hanno insegnato l'amore.



DUE CANZONI PER DUE MESI

Novembre

Morrissey - *November Spawned Monster*

*Oh, one fine day
Let it be soon
She won't be rich or beautiful
But she'll be walking your streets
In the clothes that she went out
And chose for herself.*

Dicembre

The Rolling Stones - *Winter*

*And it sure been a cold, cold winter
And the wind ain't been blowin' from the south
It's sure been a cold, cold winter
And a lotta love is all burned out*

*It sure been a hard, hard winter
My feet been draggin' 'cross the ground
And I hope it's gonna be a long, hot summer
And a lotta love will be burnin' bright*

racconto cabalista

Due giovani musicisti ebrei si incontrarono a New York negli anni '50. Uno era di origine ungherese, Paul Simon (Saul ben Shimon), l'altro di origine rumena, Arthur Garfunkel (figlio di Jacob Karkfunkel, termine tedesco/yiddish per il carbonchio).

Durante le numerose prove negli studi di registrazione in America, iniziarono a indagare delle loro origini, così fecero la conoscenza di Carmine Modena, ebreo immigrato dall'Italia in America qualche anno prima. Carmine era amico di molti altri ebrei dello star system, a partire dagli attori di origine ucraina Leonard Nimoy e William Shatner; era scappato dalle leggi fasciste negli anni della guerra e portava le idee della tradizione ebraica cabalista ai suoi amici.

Alla fine degli anni '50 decise di fare un viaggio a Sion con i quattro amici sopraccitati per trovare i luoghi dei loro avi; negli anni '50 Israele era stata appena fondata e non era minimamente riconosciuta dagli stati confinanti quindi era un viaggio abbastanza rischioso, ma i cinque si districarono nei kibbutz e nei villaggi appena costruiti intorno a moschee secolari.

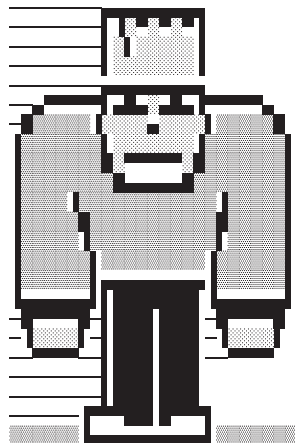
La prima tappa fu il Monte Carmelo, da cui Carmine diceva di provenire: nel *karmel*, cioè l'orto, Paul e Arthur trovarono una casa sull'albero e decisero di portarci le loro chitarre; suonarono tutto il giorno mentre William e Leonard andarono nella città della valle sottostante, Megiddo. Erano tutti così presi dai luoghi che Carmine li lasciò soli per preparare loro delle sorprese. Infatti Paul e Arthur arrivati alla sera non erano riusciti a scrivere niente, mentre Leonard e William erano solo stati nella sinagoga, dove il rabbino gli aveva mostrato un gesto con la mano, che imitava la lettera S ebraica, la Shin, ש, iniziale di

Shalom, il saluto ebraico accompagnato dalla frase *Lunga vita e prosperità*, ma ne erano usciti delusi perchè non avevano trovato quello che cercavano.

Al tramonto i due musicisti trovarono un libro sotto la casa sull'albero, lasciato da Carmine, intitolato *Dumah*: parlava dell'angelo Dumah, che riceve le anime dei morti e annuncia l'arrivo dei nuovi nati, una figura popolare nel folclore yiddish: divide le anime dei giusti da quelle dei corrotti e li accompagna ogni sera nell'*Hazarmavet*, la valle dove mangiano e bevono in perfetto silenzio. Infatti Dumah in aramaico significa proprio *silenzio*.

I due rimasero stupiti dal racconto e stettero in silenzio a cenare dalla collina nel Monte Carmelo mentre scendeva la notte. William e Leonard invece salirono da Megiddo verso il monte durante la notte, e nella fatica non si resero conto che dopo poche decine di metri erano stati teletrasportati da Carmine proprio dietro ai due musicisti. Appena si incontrarono parlarono di quello che era accaduto e gli attori dissero che sarebbe stata una bella canzone, il suono di Dumah, the sound of silence, mentre i musicisti consigliarono ai due attori di fare un telefilm di fantascienza dove venivano teletrasportati tra le stelle sopra il monte Carmelo, e Leonard faceva il saluto con la mano della Shin agli alieni.

Quando tornarono in America, i due attori recitarono in una nuova serie chiamata Viaggio Spaziale, *Star Trek*, mentre i musicisti scrissero *The Sound of Silence*. Non incontrarono più Carmine, ma la loro vita cambiò per sempre e cambiò anche quella dei fruitori del mondo dello spettacolo.



cooking class hero

TRIANGOLI DI FILLO ALLE MELE

Finger food - fast & super easy

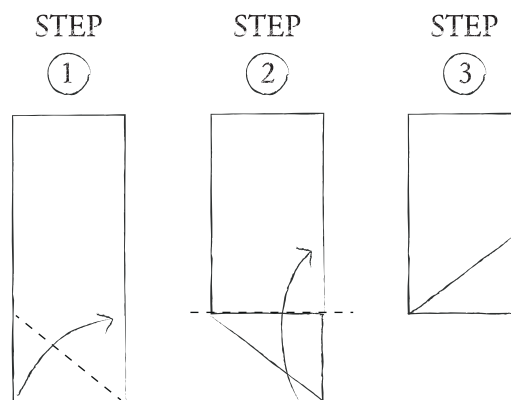
(Preparazione 30 minuti, assemblaggio 10 minuti, cottura 15 minuti)

Novembre: tempo di cenate in casa con gli amici, bruschette con olio nuovo, castagne e tante chiacchiere. Abbiamo quindi bisogno di un dessert veloce, facile da mangiare magari davanti al camino. Questa ricetta ha in sé il ricordo della apple pie americana, lo strudel trentino e un po' di Grecia, cosa chiedere di più. Facilissima nella preparazione richiede solo un po' di manualità al momento di formare i triangoli con la pasta fillo.

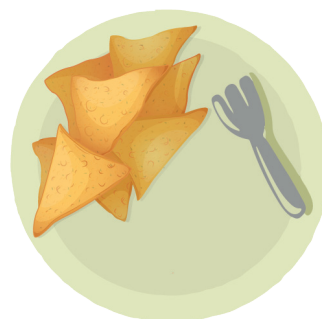
Ingredienti: 1 confezione di pasta fillo, olio o burro fuso q.b, 4 mele, 4 cucchiari di zucchero, cannella, noci, scorza di 1 limone.

Procedimento: Sbucciate e tagliate le mele a tocchetti, mettetele in un pentolino con lo zucchero, una noce di burro e, se piace, con della cannella. Fate cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti, aggiungete qualche noce spezzettata, la scorza grattugiata del limone e lasciate raffreddare per altri 15 minuti circa, nel mentre tirate fuori dal frigo la pasta fillo. A questo punto ci resta solo da confezionare i triangoli, quindi prendete un foglio di fillo alla volta e coprite con un canovaccio gli altri fogli che altrimenti tendono a seccarsi. Spennellate il foglio di fillo con dell'olio o con del burro fuso (a voi la scelta, la croccantezza non cambierà) e sovrapponetevi un secondo foglio. Tagliate 3 strisce a forma di rettangolo, che abbiano come altezza il lato corto del foglio originale.

Spennellate nuovamente la pasta fillo. Nell'angolo in basso a sinistra mettete 2 cucchiaini di composto. Prendete quindi la punta dell'angolo in basso a sinistra e piegate verso l'alto in senso obliquo, fino a raggiungere il bordo opposto.



Continuate quindi a piegare il tutto fino a raggiungere, con più pieghe, l'estremità opposta della pasta fillo. Otterrete così un triangolo con il ripieno avvolto in più strati di pasta. Spennellate nuovamente con olio, infornate a 180 gradi per 15 minuti, fino a doratura. Servire tiepidi.





collective

LAB
20 30

📷 lab2030arezzo



📷 newfactory_arezzo



📷 fuori.centro



📷 youngetruriatimes

**Vuoi entrare a far parte della redazione di Zion?
scrivi a lab2030arezzo@gmail.com**

LEGGI E CONDIVIDI LA VERSIONE DIGITALE DI ZION INQUADRANDO IL QR CODE



Il collettivo di Zion è ospitato all'interno di Lab 20 30 grazie al progetto Giovani Protagonisti Aretini del Comune di Arezzo