

# Alla corte di Dolfo dei Medici

**ISTITUTO COMPRENSIVO MONTAGNOLA GRAMSCI**  
**SCUOLA PRIMARIA MONTAGNOLA CLASSE V C**

“Nonno nonno, mi racconti una storia?”, chiese Uga a nonno Rugo. Nonno Rugo sorrise dolcemente a Uga e le disse: “Ti racconterò la storia di Uga e Dolfo”.

Ad un certo punto, si sentì bussare insistentemente alla porta. Nonno Rugo con passi ancor più lenti che la sua natura stessa lo portava a fare, arrivò alla porta e, appena si creò un piccolo spiraglio, la porta si spalancò e come un uragano entrò un cinghialotto rumoroso e ingombrante, che in un battibaleno si accucciò sul divano con un grande lecca-lecca in bocca farneticando: “Andiamo Rugo, attacca con la storia!”. Eh sì, avete immaginato bene, l'irruento piccoletto era proprio Dolfo! Nonno Rugo con la sua calma imbattibile si riavvicinò a loro bisbigliando: “Chi va piano va sano e va lontano”.

Subito Uga replicò: “Sì certo nonno, la calma è la virtù dei forti”.

Dolfo stufato dall'attesa e desideroso di sentire la storia gridò:

“Uffiiiiii mi sto annoiando, possiamo partire?”.

“Certo Dolfo ma ricorda...”, aggiunse nonno. Subito fu interrotto da Uga che completò il pensiero del nonno, tanta era la loro conoscenza:

“Il parlare è argento fino, il tacer oro zecchino!”.

Nonno, orgoglioso dei suoi insegnamenti, si rimise sulla poltrona



facendo l'occholino a Uga e sistemandosi gli occhiali cominciò...

Alla corte di re Dolfo dei Medici non passava una sera che non venisse fatta una festa coronata da sontuosi banchetti. Tutto il mondo parlava delle sue cene e da tutto il mondo provenivano per vivere queste cerimonie. Dolfo aveva l'abitudine di entrare nella cucina del palazzo per seguire e correggere i cibi che venivano preparati, osservando l'abilità e la velocità dei cuochi. Più volte però aveva notato una giovane cuoca di nome Uga che cucinava con costanza e precisione, ma che era lenta nella scelta degli ingredienti. Così dopo ripetuti giorni di attenzione su di lei, Dolfo chiese spiegazioni al capo cuoco che disse: "È la figlia di una delle nostre più brave cuoche, è stata con noi in cucina fin da piccola e ha sempre pasticciato con tanti ingredienti. Mio Signore è lei l'artefice della meravigliosa pietanza finale dei banchetti!".

"Come, tu vorresti convincermi che la "Tartaruga con la vela" viene preparata da lei?", chiese Dolfo dei Medici.

"Sì mio Signore, lo affermo e lo ripeto anche perché solo lei conosce gli ingredienti e a nessuno ha svelato il suo segreto: quando glielo chiediamo lei dice che non ha segreti!".

Dolfo dei Medici, ancor più incuriosito da questa misteriosa affermazione, decise di puntare la sua attenzione su Uga per riuscire così a scoprire gli ingredienti speciali.

Il mattino seguente, svegliatosi di buon'ora, scese subito nella cucina per investigare sulla ricetta segreta. Uga era all'opera, concentratissima. Sul suo bancone di marmo niente ingredienti esposti, tutto sotto il tavolo in cestini di paglia coperti da teli di lino umidi. Uga canticchiava serena a bassa voce, sminuzzando e decorando le inimitabili tartarughe.

Avvicinatosi a lei Dolfo le chiese: "Buongiorno fanciulla, quale speciale pietanza stai preparando?".

"Buongiorno mio Signore", rispose Uga, "Credo che non sia molto difficile riconoscere la pietanza!". In fila davanti a lei, più di trenta tartarughine allineate decoravano degli splendidi vassoi d'argento. Uga aggiunse: "A buon intenditor poche parole".



...Dolfo interruppe il nonno alzando la zampa salterellando sul divano: “Io lo so, io lo so: erano fatte con cioccolato, canditi, zucchero caramellato, crema...”

Il nonno subito lo fermò dicendogli: “Il tempo viene a chi lo sa aspettare, quindi Dolfo, lascia che possa andare avanti”...

Dolfo dei Medici si ritirò nel suo giardino quasi indignato dall’essenziale risposta data dalla giovane fanciulla e pensava dentro di sé:

“Ma quali ingredienti userà?!”.

Così, il mattino seguente si svegliò ancor prima del canto del gallo e infilatosi con fatica i suoi vestiti reali, si precipitò davanti alla scala della servitù.

Come ben aveva immaginato, appena la porta si aprì, la prima persona che apparve fu proprio Uga. Indossava un buffo cappellino di paglia fiorentina e stringeva nella sua mano destra il manico di un cestino con dentro un telo ripiegato. Dolfo, nascosto dietro una colonna, spiava la giovane donna che serena e canticchiando, camminava velocemente e ritmicamente, quasi come una ballerina.

Scese le scale, sembrava non appoggiare i piedi su di queste, fluttuava fra le rampe come chi deve raggiungere una meta attesa da tempo.

Dolfo stesso durava fatica a seguirla. Quasi con sguardo furtivo, Uga aprì l’immensa vetrata che portava sul giardino e gli orti e in un angolo, contornato da una semplice palizzata di legni: l’orto della tartaruga con la vela. In fila come soldatini: carote, zucchine, cesti d’insalata, cetrioli, cavoli, peperoni, broccoli, spinaci, finocchi, pomodori....insomma di tutto e di più!

Uga raccolse con ordine e metodica sicurezza le diverse verdure, le pose nel cestino, inumidendo il telo di lino che poi adagiò sulle verdure, coprendole e... via verso la cucina.

Dolfo questa volta più velocemente di lei corse alla sua postazione con l’intento di trovarla e accompagnarla nella preparazione della pietanza.

Appena Uga arrivò, si trovò davanti Dolfo e con naturalezza disse:

“Buongiorno mio Signore, è pronto per lavorare?”.

L’uomo, smarrito da tanta spontaneità e imbarazzato dall’idea di essere



giudicato incapace di cucinare rispose: “Buongiorno e quattr’ova, cosa aspettavi ad arrivare?”.

Uga sorrise dolcemente e sussurrò: “Ha ragione mio Signore, abbiamo perso già troppo tempo”.

Così dispose sul tavolo alcuni ingredienti e mise Dolfo a tagliuzzare, affettare, sminuzzare. Via via che i cuochi arrivavano rimanevano stupiti: Dolfo e Uga scherzavano e lavoravano ininterrottamente. Dolfo aveva un volto ed un’espressione così serena e bella che da anni appariva nei suoi occhi.

Al termine della preparazione misero il composto in degli stampi fatti di ceramica e li posero nel forno. Illuminate dalla luce della rovente brace le tartarughe prendevano consistenza e forma. Dolfo e Uga le osservavano con quell’espressione d’attesa che si crea nello sguardo quando aspettiamo qualcosa di tanto desiderato. Con dolcezza ma altrettanta fermezza, Uga chiese a Dolfo di allontanarsi e con gesti lesti ed energici sfornava i tortini girandoli sul marmo e riposizionandoli nel forno per fare la crosta finale.

Ormai mancavano pochi minuti e tutto avrebbe preso forma. Appena tolti dal forno Uga posizionò sul dorso della tartaruga uno stecchino con una grande foglia d’insalata.

Dolfo le chiese: “Cosa rappresenta questa foglia?”.

Uga rispose: “È la vela mio signore, la vela della tartaruga.

Immagini che bello essere sospinti dal vento”. Uga sorrideva compiaciuta mentre cospargeva le tartarughe con gocce di olio.

Poi si girò verso Dolfo e guardandolo negli occhi disse: “Bisogna navigare secondo il vento mio Signore” e reclinando la testa salutò Dolfo dei Medici dirigendosi verso la sua stanza.

Da quel giorno Dolfo dei Medici chiese di dipingere in tutti i suoi quadri una tartaruga con la vela e decise che il suo nome sarebbe stato:

Uga la tartaruga con la vela!

“Nonno nonno, non perdiamo tempo... In cucina a fare la tartaruga con la vela!” gridò Uga.

Dolfo sorridendo buttò via il lecca-lecca e disse: “Carote zucchine, cipolle, peperoni...” Nonno li seguì in cucina soddisfatto della sua missione compiuta: “Il vecchio pianta la vigna e il giovane vendemmia”.

