

# Il canarino

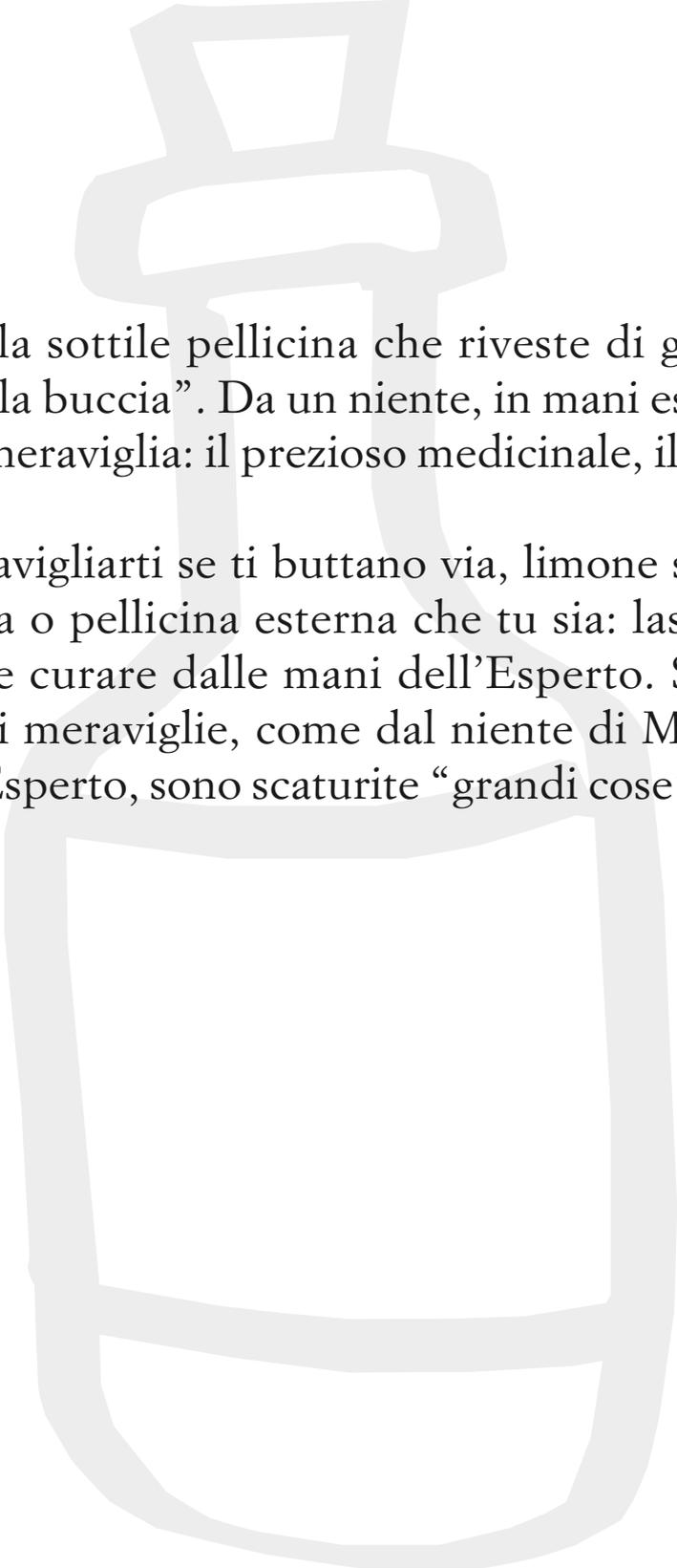
*S*initta la cena in casa di Tilde, prima dei saluti, la zia lancia a tutti l'invito a non uscire prima di aver assaggiato un "canarino". Bisognava fermarci ancora perché il suo invito era perentorio come un comando. Il "canarino" lei ce lo voleva offrire come una sua specialità. Ci ha trattieneuti la curiosità.

Ancora due chiacchiere per vederci servire su tazze appropriate ed eleganti una bevanda ancora fumante e dal colore del canarino, appunto: "Bevè che la ve fa ben!".

Non mancarono complimenti prima e dopo l'assaggio. Ma, a scatenare il suo orgoglio di casalinga pura, è stata la mia domanda: "Ma cos'è e come si prepara il canarino?". Fu come l'avessi invitata a nozze.

Ha sfoderato una risposta da esperta in materia che non ammette rivali; fa l'elenco di tutte le proprietà terapeutiche della bevanda e termina esemplificando con un limone in mano.

E qui, la mia meraviglia arriva alle stelle: "Non ci si serve del limone o della scorza che si butta via, ma



soltanto della sottile pellicina che riveste di giallo l'esterno della buccia". Da un niente, in mani esperte, nasce la meraviglia: il prezioso medicinale, il "canarino".

Non meravigliarti se ti buttano via, limone spremuto, scorza o pellicina esterna che tu sia: lasciati raccogliere e curare dalle mani dell'Esperto. Sarai spettatore di meraviglie, come dal niente di Maria, affidata all'Esperto, sono scaturite "grandi cose" per noi.