

Saggi

Se cavoli e patate narrano l'anima del nostro mondo

La favolosa storia delle verdure e il legame tra ortaggi e umanità

NATASCHA FIORETTI

■ Ci sono libri per i quali nutri grandi aspettative. Perché il tema ti attira, per l'autrice o l'autore perché ti hanno già conquistata altre volte, per il piacere di pensarti assorta in un testo che per qualche ora ti rapirà alla realtà. Aspettavo con trepidazione «La favolosa storia delle verdure» di Évelyne Bloch-Dano memore del suo «Giardini di carta» dove con poetica prosa celebra i giardini e la letteratura che di queste verdi e spirituali oasi parla a partire da Jean-Jacques Rousseau fino a Patrick Mondiano. Ma, a onor del vero, l'immersione questa volta non è così totale e avvolgente, lo stile orfano di quell'*esprit* e dell'intenso lirismo. Eppure, il viaggio storico letterario verdoso merita, in primis perché risveglia in ognuno la propria infanzia. Io mi sono ricordata di quando, alla sera, con mia nonna andavamo in bicicletta a cogliere le fragole, i lamponi e la verdura dalla contadina. Da vera biografia, la scrittrice ci porta a passeggio nella Storia, offre spunti di riflessione e ci affascina con i suoi rimandi letterari. Poi ci insegna diverse cose, così come il filosofo e saggista francese Michel Onfray, che firma l'introduzione e spiega come è nata quest'ode alle verdure: dall'amicizia che lo lega alla scrittrice e dalla richiesta di scrivere una biografia delle verdure per una conferenza all'Università popolare del gusto d'Argentan. Fondata dallo stesso Michel Onfray essa mira a rivalutare la dimensione agricola, i benefici del lavoro della terra, a far ritrovare il gusto e il valore degli ortaggi e della loro conoscenza. Un'università aperta a tutti affinché la

buona e sana cucina non sia solo roba da ricchi. Évelyne Bloch-Dano ha dunque raccolto l'invito e dato voce alle pastinache, ai pomodori, alle barbabietole, ai peperoni, creato dialoghi tra cavolfiori e zucche, raccontandoci come un fagiolo o un topinambur diventano quello che sono. Ci fornisce una sorta di Storia universale imboccando la porta dell'orto, salutando prima il giardiniere, poi Hegel nella zona dei piselli perché anche le verdure più modeste racchiudono in loro l'avventura del mondo.

Come un grande romanzo

Quando mangiamo una verdura incorporiamo la storia del mondo e comprendiamo come «le frontiere, le nazioni, i Paesi dipendano dalla follia degli uomini: una verdura conosce anzitutto il terreno e il clima che rendono possibile la sua esistenza. In un secondo momento, la storia della natura diventa la storia di ciò che gli uomini fanno di essa. Ecco da dove viene la necessità di raccontare il modo in cui, sradicate e portate in un clima diverso, queste piante conoscono un nuovo destino, che corrisponde a un'altra pagina del loro grande romanzo».

«La favolosa storia delle verdure» esordisce con il racconto autobiografico dell'autrice che, solo da adulta, nella sua casa in Normandia, ha sperimentato e vissuto l'esperienza dell'orto. «I miei giardini si radicano nell'immaginario. Sono germogliati sotto la penna di tre donne che, ciascuna a suo modo, amarono la campagna e mi trasmisero quella passione: la contessa di Ségur, Colette e George Sand. Luoghi rispetti-





vamente destinati al gioco, alla maternità e alla creazione, il giardinetto delle ragazze modello, l'orto di Sido e il parco della signora di Nohant furono l'oggetto, in età diverse, dei miei sogni campestri a occhi aperti - e talvolta delle mie utopie». L'orto in Normandia l'ha iniziata ad una nuova stagione della vita insegnandole che cosa siano la raccolta dei fagioli sotto il solleone, l'insalata piena di terra, i pomodori ancora verdi, le zucchine giganti e curve, le foglie di cavolo rugose, la barbabietola rossa da sgranocchiare come una prelibatezza, i piselli che si sciolgono in bocca, le cipolle succose, le fragole intiepidite dal sole, i pomodori dalla polpa consistente. Immergiamoci allora in questa verdura avventurosa scoprendo il cavolo, anzi

i cavoli, una verdura che tutti da sempre conosciamo e che più di altre verdure è un concentrato di memoria affettiva, un cibo primario, una verdura che ci parla di un ambiente, di un Paese, di un passato, di una storia. La famiglia di appartenenza sono le *Brassicaceae*, dal greco *prasiliké*: verdura. Fin dall'antichità il cavolo rappresenta l'ortaggio per eccellenza e le sue varietà sono innumerevoli: cavolo cappuccio, cavoli bianchi o rossi, cavolo verza, cavolfiore, broccolo romanesco, broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo-rapa, cavolo navone, rutabaga. È inoltre uno degli ortaggi più antichi, già presente nel Paleolitico, poi coltivato nel Neolitico e uno dei primi a essere domesticato, circa 7.000 anni fa. Alcuni semi sono stati ritrovati nelle nostre grotte lacustri svizzere, lontano dai lu-

NON SOLO A TAVOLA

Adolphe Millot (1857-1921) illustrazione «Légumes et Plantes potagères» per l'enciclopedia *Larousse pour tous*. Il litografo francese divenne celebre per le illustrazioni naturalistiche dei principali manuali del tardo Ottocento.

ghi di origine, dunque dalle coste europee dove un tempo crescevano spontaneamente. Facile da coltivare, prolifico durante il Medioevo è stato una delle basi dell'alimentazione contadina in tutta Europa finché, progressivamente, i cavoli e la zuppa di cavoli diventano la caricatura del mondo contadino, l'emblema di un cibo popolare, poco raffinato, dall'odore e dagli effetti sgradevoli. Émile Zola ne parla in un passo del *Ventre di Parigi*: «E proprio all'angolo, si era radunato attorno a una venditrice di cavolo, un gruppetto di clienti. La marmitta di latta stagnata fumava sopra un fornello basso, da cui fuoriusciva un chiarore smorzato di brace. La donna con in mano un mestolo prendeva fettine sottili di pane da un cestino rivestito da un tovagliolo, e versava la zuppa in certe scodelle gialle [...]. Ma quella danata zuppa di cavoli aveva un odore tremendo».

Ritmi da recuperare

Poi c'è chi la riabilita, come il gastronomo Grimod nel suo *Almanach des gourmands* del 1803 «I cavoli sono molto utili in cucina, anche in quella raffinata. Un abile artista sa trarre profitto da questa verdura ingiustamente disprezzata per orgoglio: per variare le minestre, i contorni e l'accompagnamento».

Se questo assaggio ha solleticato il vostro palato e il vostro spirito, correte a prendere il libro che in ultimo, vi dico, è un testo necessario per un tempo, il nostro, in cui abbiamo anestetizzato i sensi e cancellato i ritmi della natura. «La verdura, come ogni altra coltura, si colloca dalla parte del tempo, della pazienza, del ritmo delle stagioni. Il giardiniere lo sa per esperienza, e quell'esperienza diventa il simbolo stesso dell'esistenza umana, come sottolinea l'*Ecclesiaste*: "C'è un tempo per nascere e un tempo per morire, un tempo per piantare e un tempo per sradicare ciò che si è piantato"».



ÉVELYNE BLOCH-DANO
LA FAVOLOSA STORIA DELLE
VERDURE

Traduzione di Sara Prencipe
ADD EDITORE, pagg. 192, € 16.