

I segreti degli ortaggi si leggono di gusto

Scienza, curiosità, arte si mischiano nel sorprendente "La favolosa storia delle verdure" di Evelyne Bloch-Dano

di JEANNE PEREGO

Cosa c'è di più semplice di un ortaggio? Poco, direte. Eppure se vi addenterete nella lettura de "La favolosa storia delle verdure" di Evelyne Bloch-Dano, pubblicata da Add ed. non la penserete più così. Andando al mercato, o gironzolando tra i banchi del supermercato, avvertirete le stesse emozioni di quando vi trovate a camminare tra i capolavori di un museo. Guarderete a piselli, carciofi, carote e pomodori con altri occhi. Trasognati, vogliamo scommettere?

Perché l'autrice, una giornalista e studiosa di storia della letteratura francese dalla cui penna sono uscite eccellenti biografie di figure femminili come Madame Zola e la signora Proust, è riuscita nell'intento di raccontare ai lettori undici verdure dal punto di vista culturale - tracciando al contempo un'affascinante storia dell'uomo e della sua alimentazione - in maniera erudita ma anche simpatica. Dieci capitoli, cardi e carciofi vanno insieme visto che fanno parte della stessa famiglia, che si fanno leggere con gran gusto. E, perfino con un po' di acquolina in bocca.

Dopo una sosta doverosa davanti al quadro dell'Ortolano dipinto da Giuseppe Arcimboldo nel 1590, in cui il viso è fatto di verdure, rapa e cipolla a formare le guance, una pastinaca il naso, i funghi le labbra, e così via, la Bloch-Dano invita i lettori a fare

una sosta con lei nell'orto dei suoi nonni in Lorena, dove da bambina - "fagiolino" la chiamavano per la sua struttura esile - si godeva manciate di foglie di prezzemolo con la stessa golosità con cui altri bambini si buttano sul cioccolato. «Il sapore piccante mi riempiva la bocca, masticavo le foglie e persino gli steli filacciosi, il succo mi colava lungo il mento e sprofondavo in un torpore beato».

E da lì parte il raffinato e sa-

piante viaggio a rotta di collo

tra undici meraviglie che rendono i nostri orti degli angoli di paradiso: cardi e carciofi, topinambur, cavoli, pastinache, carote, piselli, pomodori, fagioli, zucche e peperoncini. L'approccio è sempre il medesimo, quello che ci deriva dal "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei" scritto nel 1826 dal gastronomo Brillat-Savarin all'inizio del trattato sulla Fisiologia del gusto. Prendiamo ad esempio i piselli, la loro storia - ne converrete - non può che cominciare

che con una delle fiabe più famose del mondo, quella che inizia con "C'era una volta un principe che voleva sposare una principessa, ma doveva essere una vera principessa...". La principessa sul pisello di Hans Christian Andersen, in cui il sonno della sedicente principessa, nonostante venti materassi e venti cuscini di piume, è disturbato proprio da un pisello, tanto che la poverina esce dalla nottata coperta di lividi. Dopo l'introduzione fiabe-

scia si passa a una girandola di curiosità storiche: i primi piselli apparvero nel Neolitico, Teofrasto, Plinio il Vecchio e Columella li citarono, nel Medioevo furono alla base dell'alimentazione insieme a cereali e fave, Cristoforo Colombo li portò a Santo Domingo, eccetera eccetera. E poi letterarie: per Grimod de La Reynière, il pisello è «la più tenera e la più delicata delle verdure», Flaubert andava pazzo per l'anatra ai piselli e Émile Zola fa del pisello l'ele-

mento clou di una cena nell'Assommoir. E perfino scientifiche visto che l'autrice ci ricorda che Mendel per studiare le leggi dell'ereditarietà, scelse di lavorare sui piselli.

E così è pagina dopo pagina, in un racconto in cui gli ortaggi diventano attori degni del miglior palcoscenico, dove stupiscono con performance che mai avremmo immaginato. Quante cose hanno da dirci,

fermiamoci ad ascoltarli.

CRIPRODUZIONE RISERVATA



Il famoso "l'ortolano" dipinto da Arcimboldo nel 1590



Prezzemolo. la storia inizia da lui



Carciofi... in fiore



Gregor Mendel studia i piselli

