

LIBROINGOCCE

GIORGIO DELL'ARTI

Storia dell'ananas tra ballerine nude, bonsai e carciofi

Nomi. Nomi dell'ananas: *piña de Indes* in spagnolo, *pineapple* in inglese, *ananas* in francese (derivato dalla lingua tupi degli indigeni brasiliani), *abacaxi* in Brasile, *boluo* in Cina, ecc.

Paese. Paese che produce più ananas al mondo: la Costa Rica.

Macchine. Le macchine *Pine-o-matic*, che sbucciano e affettano gli ananas automaticamente.

Storia. 1899: James Drummond Dole, 22 anni, laureato in agraria a Harvard, arriva a Honolulu con l'intenzione di dedicarsi alla produzione di caffè, ma si convince presto che con gli ananas guadagnerà molto di più. 1903: Dole vende le sue prime partite di ananas in scatola. 1907: a causa di una crisi economica nel continente americano, Dole e i suoi concorrenti sono in difficoltà, il 70% degli ananas rimane invenduto, i produttori si riuniscono e si rendono conto che c'è un modo semplicissimo per vendere l'ananas in scatola: mettere sulle scatole pubblicità di belle donne dalla pelle scura in minigonna. A poco a poco compaiono nuove immagini, le etichette sono popolate di spiagge sabbiose, palme, ukulele e soprattutto femmine seminude con un ananas posizionato strategicamente nelle loro mani. 1922: James Drummond Dole acquista l'intera isola di Lanai e ne fa la piantagione di ananas più grande del mondo. La produzione nelle Hawaii continua a crescere fino alla fine degli anni Cinquanta. È allora che il concorrente Del Monte comincia a rifornire il mondo con frutti coltivati nelle Filippine, di gran lunga più economici. A partire dagli anni Sessanta, i campi di ananas spariscono dall'arcipelago.

Mondo. Ananas raccolti ogni anno nel mondo: 17.206.025.333.

Forme. L'edificio di venti metri in forma di ananas in Thailandia, a mezz'ora di macchina dalla città di Hua Hin; il costume da bagno che aveva l'ananas all'altezza del basso-ventre realizzato nel 2000 da Stella McCartney; il ristorante a forma di ananas nel parco Disney di Orlando in Florida; il trenino Pineapple Express in servizio nella piantagione Dole alle Hawaii, ecc.



Composizione. Composizione di un ananas. Acido citrico, acido malico e acido ossalico, che insieme costituiscono circa l'1% della polpa. Gli acidi sono equilibrati dagli zuccheri: saccarosio, fruttosio e glucosio. La polpa contiene inoltre fibre alimentari come cellulosa e pectina, minerali come potassio, calcio e magnesio, coloranti quali carotene e xantofille, oltre alle vitamine B6, A, B3 e soprattutto C. L'80-85% della polpa, tuttavia, è costituito da acqua.

Varietà. Tra gli ananas esistenti: Smooth Cayenne, Queen Victoria, Sugarloaf, Red Spanish, Hilo, Giant Kew, Bumanguesa, Santa Marta, Millie Dillard-2, ecc.

Altre varietà. L'ananas bonsai, creato dalla Del Monte; il Gigante di Tarauaca, di quindici chili, che cresce in Brasile; il *sinker*, ovvero l'ananas così maturo e ricco di polpa che se messo nell'acqua affonda; il *rosé pineapple* con la polpa rosa (modificato da un gene di mandarino), ecc.

Carciofo. "Ora, per rispondere in dettaglio a tutto quello che mi hai chiesto, ti dirò qualcosa sul frutto che cresce su ciascuna di quelle isole... C'è anche una sorta di pianta di carciofo, solo quattro volte più grande, che genera un frutto a forma di pigna. È un frutto eccezionale, lo si può tagliare come una rapa e sembra essere molto salutare" (Michele da Cuneo, 1448-1503, prima descrizione di un ananas).

Notizie tratte da: Lex Boon, *Ananas. Viaggio alla scoperta di un frutto sorprendente*, Add Editore, 256 pagine, euro 18