

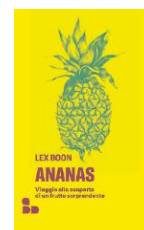


© MARC BRESTER-AQUATTROMAN.NL

di **Stefano Bartezzaghi**

OGGI non si direbbe più che qualcuno ha “il bernoccolo del modellismo” ma un tempo si collegavano propensioni e inclinazioni a particolari protuberanze craniche. Dunque come si diventa filatelici, numismatiche, *bird-watcher*? Alcune passioni sono certo ereditarie, altre si contraggono per contagio da amici, ma nella maggior parte dei casi l’origine di una mania è oscura anche allo stesso individuo che ne è preda.

Il giornalista olandese Lex Boon sa invece benissimo come, quando e perché è andato in fissa con gli ananas. Non aveva ancora trent’anni quando la sua ragazza gli fece l’inusuale regalino di una pianta di ananas. Poco dopo lo lasciò. Chissà se anche in olandese il verbo *piantare* pertiene sia agli agricoltori sia alle disamorate, ma di fatto Boon si trovò con una fidanzata in meno e un ananas in più. Dei giornalisti Boon ha il pregio di non lasciar inesplorata alcuna pista di indagine né gli fa difetto la fantasia associativa, così congetturò che almeno inconsapevolmente il dono della pianta fosse stato una specie di indennizzo da parte della sua ormai ex convivente. Per lenire il dolore dell’abbandono studiò il vegetale risarcitorio, nel suo vasetto di plastica marrone. Scopri che le scanalature della buccia sono fitte, confondono gli occhi come in un’illusione ottica: «Non capisci bene a cosa fare caso e quindi ti ritrovi a fissarla e basta». Una fissazione, appunto! Il seme, come dire, era gettato. Il frutto finale è il libro *Ananas*. ■



A sinistra, il giornalista olandese Lex Boon (39 anni). Sopra, **Ananas. Viaggio alla scoperta di un frutto sorprendente** (Add, 256 pagine, 18 euro)

OSSESSIONI DA UNA PIANTA REGALATAGLI DALLA SUA EX FIDANZATA, L’OLANDESE LEX BOON HA SCOPERTO UN MONDO DI SORPRENDENTI AVVENTURE E BIZZARRIE. E NE HA FATTO UN LIBRO. GUSTOSISSIMO

L’UOMO CHE FISSAVA GLI ANANAS



COPERTINA
SIAMO ALLA FRUTTA

Viaggio alla scoperta di un frutto sorprendente che ora possiamo leggere nella traduzione di Francesco Panzeri per Add editore.

TUTTA COLPA DI COLOMBO

Boon cominciò da Wikipedia, da cui ricavò il nome scientifico *Ananas comosus* e la storia (leggenda, a dire il vero) che a portarlo in Europa fu Cristoforo Colombo che ci si era imbattuto in Guadalupa, durante il suo secondo viaggio transoceanico, nel 1493. Agli spagnoli parve una pigna, e lo chiamarono *piña de Indes*, da cui il nome inglese di *pineapple*. In Brasile la popolazione tupi lo ha invece chiamato *nanas* ("frutto sorprendente", come nel sottotitolo del libro), da cui il nostro *ananás* (nonché l'estone *ananass*, l'ungherese *ananász* e il lituano *ananasas*). E come l'Europa fece presto a entusiasinarsi a un frutto di quella forma e di quel sapore, così il cuore infranto di Boom cominciò a battere attorno alla storia e alle sorti del frutto medesimo. Ispezionando i cartellini nei supermercati, scopri che gli ananas che trovava in Amsterdam venivano tutti dal Costa Rica tranne uno panamense.

Allora perché la famigerata pizza all'ananas si chiama "Hawaii"? Le Hawaii producevano sì ananas, ma il viaggio in nave era troppo lungo per esportarli in America. All'inizio del Novecento, l'ingegnere Henry Ginaca inventò la macchina per sbucciare il frutto e cominciò la produzione di ananas in scatola. Il successo commerciale arrivò quando le confezioni e la pubblicità cominciarono a proporre foto di panorami incantati e, soprattutto, di donne sorridenti e discinte, che maneggiavano ananassi proprio nelle zone dove l'occhio maschile tende a cadere. Da allora la connotazione mito-hawaiana restò attaccata all'ananas, anche quando la concorrenza filippina aveva ormai soffocato la produzione hawaiana.

Dalla Thailandia alla Scozia, dagli arcipelaghi oceaniani di Wallis e Futuna alla Florida, dal Costa Rica alle



Azzorre e al Ghana, a Boon è certo consentito chiamare "viaggio" quello che ha compiuto inseguendo il suo frutto prediletto e dimenticando sempre più felicemente l'Eva che glielo aveva inizialmente offerto. Ha messo un "Google Alert" sull'ananas, si è abbonato alla newsletter *Pineapple News* e per cinque anni ha approfittato di ogni occasione per visitare aziende, raccogliere storie, approfondire tecniche di coltivazione, conservazione, distribuzione, distinguere varietà.

Dopo averlo letto non si guarderà più un ananas con gli stessi occhi, ma il suo libro non è certo riservato a chi ha il bernoccolo della frutticoltura. Dall'ananas si può arrivare a parlare persino della caduta del Muro di Ber-

lino. Nei giorni successivi, tra i prodotti che i tedeschi dell'Est andavano a cercare all'Ovest, ci furono gli ananas freschi. Di là li avevano sempre avuti solo in scatola, e oltre alla curiosità per il sapore originario volevano anche verificare il sapore della parte centrale. A loro arrivava solo l'anello e immaginavano che l'Occidente riservasse a sé la parte più deliziosa. Sulla differenza di sapore tra ananas fresco e in scatola, Boon ha compiuto il test definitivo. In Thailandia, in una fabbrica di ananas in scatola equosolidali, ha assaggiato dell'ananas che era stato appena confezionato e ha scoperto che il sapore degli anelli non era già più quello naturale, probabilmente a causa della sterilizzazione ad alta temperatura.

CON LA MACCHINA PER ELIMINARE LA BUCCIA INIZIÒ LA PRODUZIONE IN SCATOLA



TEMPLI, ALBERGHI, SCOLAPASTA

Ma l'ananas non si mangia soltanto; si può persino abitare. Boon visita un deludente tempio-ananas thailandese, un banale ristorante-ananas nel parco Disney di Orlando e l'assai più interessante Dunmore Pineapple, dimora scozzese del XVIII secolo con una cupola alla cui sommità svetta un ananas alto quattordici metri. A farla costruire fu un Dunmore, Lord John Murray, nato nel 1730, che era stato a



ALAMY / IPA



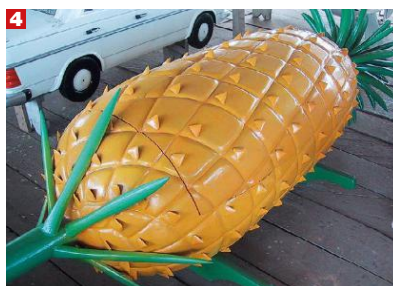
+

Roma in viaggio di nozze e con la moglie aveva ammirato un ananas scolpito in pietra, nei giardini del Vaticano. Non si sa se l'idea venne lì o in seguito. Nel 1770 Dunmore divenne governatore della colonia della Virginia, dove l'ananas era di gran moda. Di esemplari commestibili non ne arrivavano tanti e venivano riservati agli ospiti più importanti, ma il prestigio dell'ananas era testimoniato dalla sua diffusione come motivo ornamentale, raffigurato in pitture, sculture, tappezzerie, tovaglie, tovaglioli, o inciso su tavoli e sedie, porte e stipiti. Come governatore, Duncan combinò gravi pasticci, dovette reprimere rivolte dei coloni e finì per dover riparare in Scozia, dove fece costruire il gigantesco ananas, enigmatica testimonianza di vicende controverse e esotiche.

Proprio l'esotismo è la caratteristica fondamentale dell'ananas. Oltre alle donnine hawaiane c'entra la forma e c'entra il nome. Nella versione inglese di *pineapple* fa seguire alla consistenza lignea della pigna la cedevolezza polposa della mela, mentre nella versione di origine brasiliana *ananas* ha sonorità da filastrocca, apparentate a quelle di *banana*. Ma, a proposito di esotismo, gli indugi e le

1 La **Pineapple-Shaped Water Tower** a Honolulu. **2** La **Fontana della Pigna** (Musei vaticani) **3** Il **Dunmore Pineapple** vicino ad Airth, in Scozia **4** Una **bara** a forma di ananas costruita in Ghana **5** Il ristorante-ananas nel **parco Disney** di Orlando, in Florida

contraddizioni dei processi postcoloniali ci hanno insegnato a grattarne sempre la superficie. All'ananas e attorno all'ananas ne sono davvero successe di ogni. Ci sono i mattoidi, come



Ruud, un postino cinquantenne di Amsterdam, che possiede oltre duemila oggetti a tema, fra cui tre scolapasta-ananas, e che ha scovato una ditta del Suriname che produce bare-ananas e vuole procurarne una per sé. Ci sono i criminali, come i narcotrafficanti per i quali i carichi di ananas sono potenziali vettori assai apprezzabili. C'è persino Vladimir Putin, che reagì alle prime sanzioni subite per l'invasione in Crimea boicottando l'importazione di prodotti agricoli e mandò in rovina l'import-export olandese di ananas. Ci sono gli industriali, con i giochi leali o sleali della concorrenza. La Del Monte dovette alla fine risarcire i danni provocati con una mossa che le consentì di avvantaggiarsi sul brevetto della varietà di ananas debuttata un quarto di secolo fa e divenuta rapidamente la più diffusa, la MD-2 o Del Monte Gold Extra Sweet.

In quanto ai futuri sviluppi, da tempo si parla della prima variante Ogm, dalla polpa rosa, che per ora ha debuttato solo negli Stati Uniti e al caro prezzo di 49 dollari l'esemplare. La sua qualità è controversa. Sarà un successo? Se saranno ananas, fruttificheranno.

Stefano Bartezzaghi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

15 luglio 2022 | **il venerdì** | 27