

Évelyne Bloch-Dano racconta con mille curiosità “la favolosa storia” degli ortaggi. Non più intermezzo tra le portate, ma piatto nobile e irrinunciabile di ogni cucina

IL LIBRO

La verdura conquista il vassoio d'argento

Cardi e carciofi, fagioli, zucche o piselli: quando si mangia la verdura, si inghiotte una parte di mondo. In un ortaggio, infatti, si incontrano storie di uomini ed echi magici della via delle spezie, profumi di cucine e racconti di nonne che già all'alba armeggiavano con peperoni e pomodori. Évelyne Bloch-Dano in *La favolosa storia delle verdure* (con la dotta prefazione di Michel Onfray, add editore, pp. 190, euro 16) conduce il lettore nel mondo vegetale che amiamo, regalando una vera e propria “biografia delle verdure”.

INTERMEZZO

Perché “raccontare quest'avventura significa accedere alla storia imboccando il cancello dell'orto”, scrive Onfray, fondatore de *L'université populaire du gout d'Argentan*.

Le calorie affettive che regalano un piatto di verdure sono un dono per tutti, da assaporare con quella che Fourier chiamava gasterosofia, facendo del cibo una propeudeutica a un mondo diverso nel quale il piacere non è peccato ma cemento di una comunità nuova. E così le insalate, le invidie o i radicchi sono anche fili che uniscono persone, dando vita a piatti da “sentire insieme”, cogliendo l'anima di quella verdura che - annota l'autrice - “come ogni altra coltura si colloca dalla parte del tempo, della pazienza, del ritmo delle sta-

**I PRODOTTI DELL'ORTO
REGALANO ANCHE
CALORIE AFFETTIVE
È LA RIVINCITA DI REMY
IL PROTAGONISTA
DI “RATATOUILLE”**

gioni”.
E allora serve una nuova narrazione della verdura: non più parente sfortunata della gastronomia, fer-

ma nella sua funzione di *entremets* tra due portate o ridotta a contorno, ma considerata invece piatto irrinunciabile in ogni pasto, cibo che cuce in modo speciale alla cultura di un territorio.

IL TOPOLINO

È la rivincita del piccolo Remy, il topino chef che, in *Ratatouille*, conquista il palato del severissimo critico Anton Ego, con il geniale piatto povero di prodotti dell'orto stufati. Ed è anche la grande rivincita della cucina italiana, mediterranea, che sa trarre dai suoi orti sapori inimitabili, a partire dalla complessa, intrigante famiglia dei pomodori. La verdura - da *viridis*, verde - anima sapientemente ricette di bolliti e zuppe, minestre e alchimie di cotture, scandite da profumi che abitano con gioia cucine

in muratura e ambienti vissuti. Sono verdure coraggiose come la pastinaca, che resiste persino al gelo della Siberia, senza dimenticare i cuori di pomodoro, “guance in fiamme e cuore fresco” su ogni tavola.

I QUADRI DI PISSARRO

Divertenti, oltre che fondate nel sempre verde campo della letteratura, le pagine dedicate ai piselli. Una voce in cui, dopo Teofrasto e Plinio, si citano Arcimboldo e i denti della sua *Estate* per arrivare ai quadri di Pissarro dedicati alla raccolta di questo piccolo baccello pieno di palline verdi, ricordando come “Flaubert andasse pazzo per l'anatra ai piselli”, mentre Émile Zola fa del pisello l'attrazione principale della cena organizzata per la festa di Gervaise, nell'Assommoir.

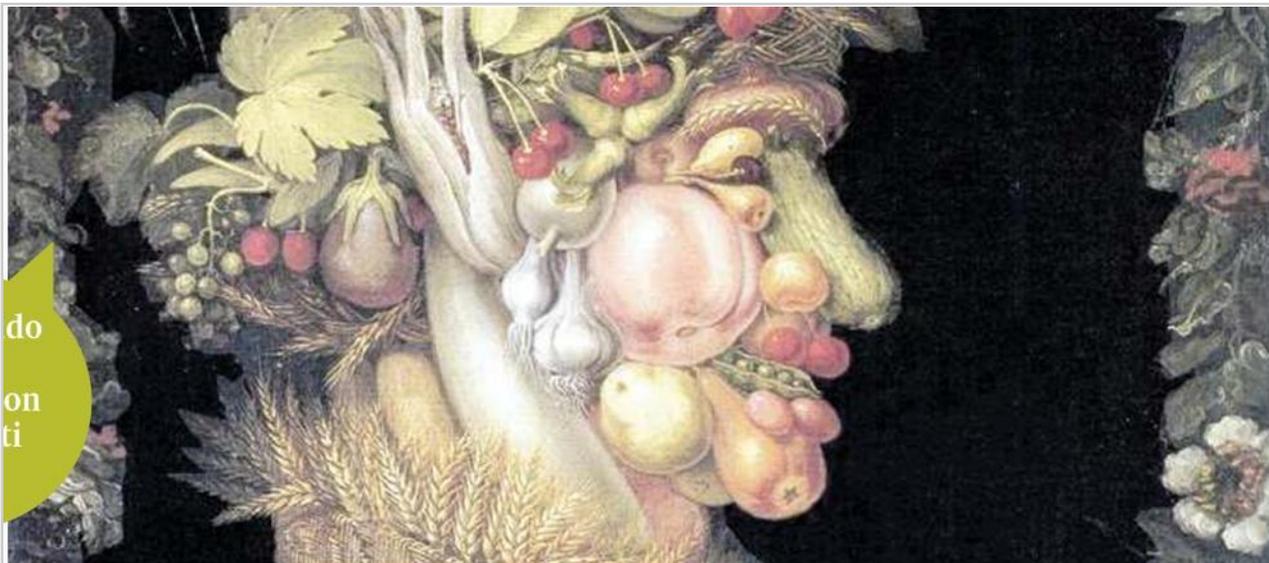
Tra storie, leggende e curiosità si porta in tavola la bellezza della natura. Come nel quadro *Mangiafagioli* di Annibale Carracci, la semplicità del cibo allunga il campo a un bicchiere di vino e al piacere di vivere. E ci si perde ancora tra segreti di zucche e lagenarie, simili a serpenti. Una chimica di alimenti buoni e tutti da valorizzare. Anche quando, parole di Gustave Flaubert, “il vento si diverte a but-

tare a terra l'infrascatura di fagioli”.

Giacomo A. Dente

Arcimboldo e la sua “Estate” con i denti fatti di piselli





do
on
ti