

La storia

CATERINA SOFFICI

Cosa hanno in comune una carota e George Sand? Apparentemente niente. In verità la stessa biografia. Si chiama Évelyne Bloch-Dano, francese, membro della giuria del Prix Fémina e del Prix François Mauriac, famosa per le sue biografie, tradotte in molte lingue. Ha scritto principalmente di donne: Madame Zola, Flora Tristan, *La signora Proust* (in italiano per Il Melangolo, nel 2006). La sua ultima biografia è dedicata alle verdure.



Il libro
La favolosa storia delle verdure (Add editore, pagg. 190, euro 16) di Évelyne Bloch-Dano

Agli ortaggi Évelyne Bloch-Dano applica lo stesso meccanismo che funziona con le persone. Perché ci incuriosiscono le vite dei personaggi famosi? Perché vogliamo sapere le loro abitudini, le origini, gli aneddoti, come hanno raggiunto la fama. «La biografia delle verdure raccontata come una movimentata storia degli esseri umani» ha scritto il *New York Times*.

Sfogliare *La favolosa storia delle verdure* (Add editore, pagg. 190, euro 16) è un po' come entrare nella cucina della nonna, dove i cibi non sono soltanto un incontro di odori, colori e sapori, ma potenti miscele in grado di evocare ricordi, sensazioni, momenti. «Le verdure possiedono un'aura simbolica che va oltre il mero valore calorico o commerciale» scrive nella prefazione lo storico Michel Onfroy, fondatore tra l'altro della Università Popolare del Gusto d'Argentan e ispiratore del lavoro. Le verdure, sono uno dei primi prodotti che l'uomo ha iniziato a consumare. Sono lo stato primordiale dell'alimentazione. Distratti dalla presenza sempre più invasiva di chef, sottochef e nutrizionisti vari, ci sfugge il valore arcaico dell'ortaggio, guardiamo insomma le sue calorie reali (e per questo in un mondo ipernutrito e intossicato le verdure non sono mai state così popolari), mente dimentichiamo le «calorie affettive» che si nascondono in una carota, un cavolo, un topinambur o una zucca.

Odore di povertà

Prendiamo il cavolo, tra gli ortaggi più popolari. E' dappertutto, a cominciare dai detti: entrarci come il cavolo a merenda, salvare capra e cavoli, testa di cavolo, non capirci un cavolo, cavoli riscaldati. Il cavolo è l'ortaggio per eccellenza fin dall'antichità. Cappuccio, verza, bianco e rosso, cavolfiore, navo-



Ortaggi celebri
Il cavolo è l'ortaggio per eccellenza fin dall'antichità, in tutte le sue incarnazioni dalla verza al cavolfiore, dai broccoli ai cavolini di Bruxelles. Sotto la zucca, per gli antichi era simbolo di intelligenza

ne, broccoli, broccoli romano, cavolo rapa, cavolini di Bruxelles, rutabaga... Perché così tanti? Perché il cavolo è addomesticabile e per questo l'uomo l'ha forgiato per i suoi usi, anche se in natura se ne trovano ancora specie selvatiche. Sulle falesie della Manica, per esempio, ce ne sono ancora di spontanei dai fiori gialli. E' così popolare perché c'è sempre stato: era già presente nel Paleolitico ed è stato «domesticato» 7000 anni fa. Così come la zucca di cavolo pare sia una delle ricette più antiche, spiega Bloch-Dano. Nel Medioevo è una delle basi dell'alimentazione contadina, poi inizia a incarnare l'odore di povertà, «puzzo tremendo» che si ritrova in varie citazioni letterarie: da Emile Zola a George Orwell. Per poi venire riabilitato oggi come «medico dei poveri», perché sano e accessibile a tutti. Ma a rischio estinzione: nel 1890 se ne contavano 1.012 varietà, oggi sono solo 33.

I colori della zucca

Lo stesso dicasi della zucca, in mille colori e forme, dalla zucca classica a quelle del castello di Villandry, dai raffinati motivi a scacchiera. La zucca ha anche molte vite: le prime ricette risalgono ai tempi di Plinio e Apicio, si mangia, è decorativa e si secca. Una volta svuotata venivano usate come recipienti, coppe, gabbie per uccelli, strumenti musicali o borracce e nell'antica Roma anche come galleggianti per bambini. In Africa è sinonimo di intelligenza e fertilità, da cui probabilmente la torta di zucca per Thanksgiving e la zucca di Halloween.

La carrellata della Bloch Dano ricostruisce la storia di dieci ortaggi e la arricchisce con aneddoti, poesie, citazioni letterarie e ricette. E ce ne sono anche di meno comuni, come la pastinaca (la radice bianca) che poi sarebbe la cugina sfortunata della carota, che nei secoli l'ha spodestata dalle tavole, almeno del Mediterraneo, perché nel Regno Unito si trova ancora ovunque. Per Samuel Beckett «ha il gusto della violetta» e anche Céline nutriva per lei una certa passione. E, come tutte le verdure antiche, sta tornando di moda nelle cucine dei grandi cuochi e nei mercati biologici. Perché se Cracco per fare il figo usa lo scalogno, altri vanno a cercare le verdure in via di estinzione.

© BY NC ND ALLI DIRITTI RISERVATI

Una vita da verdura

Dal cavolo alla zucca, la loro biografia è movimentata come quella degli esseri umani



1012

varietà di cavolo

Esistevano nel 1890. Oggi sono solo 33. E' così popolare perché c'è sempre stato: era già presente nel Paleolitico ed è stato «domesticato» 7000 anni fa

Lettura... che Avventura!

TRE GRANDI CLASSICI PER RAGAZZI

TRE STRAORDINARIE AVVENTURE

TRE IMPERDIBILI CAPOLAVORI

In una versione curatissima da collezione con copertine che diventano poster.

LIBRO +
IL GRANDE Planisfero DEL Mondo

LIBRO +
Mappa DEL Tesoro

LIBRO +
Mandala DELLA Giungla

LIBRO +
IL GIRO DEL MONDO IN 80 GIORNI

LIBRO +
L'ISOLA DEL TESORO

LIBRO +
Il Libro della Giungla

Acquistabile su www.lastampa.it/sbop o telefonicamente al numero 011 22 72 118

LA STAMPA