

Pensieri e parole degli ortaggi

di Marco Belpoliti

TITOLO: LA FAVOLOSA STORIA DELLE VERDURE	AUTRICE: ÉVELYNE BLOCH-DANO	EDITORE: ADD EDITORE
PREZZO: 16 EURO	PAGINE: 192	TRADUTTRICE: SARA PRENCIPE

Évelyne Bloch-Dano ha scritto "La favolosa storia delle verdure" sull'origine e la diffusione di quel che dalla campagna arriva sulle nostre tavole e il cui valore cambia con gli stili di vita

È il momento delle verdure. Dopo millenni di attenzione alla frutta, ai fiori e agli alberi, questa parte del regno vegetale che non s'eleva granché da terra, e che non è particolarmente bella, se paragonata alle infiorescenze, e di cui ci nutriamo, conosce finalmente un inatteso successo. Se negli anni Ottanta e Novanta è cominciata la grande rincorsa alla tendenza dietetica, seguita poi dal "naturale" e quindi dal "km zero", ora è il momento degli ortaggi. Non che i cereali e i legumi abbiano perso terreno, anzi. Tutti i prodotti della coltivazione naturale e dell'orto sono di gran moda. E come potrebbe essere altrimenti? Chi non apprezza l'insalata nelle sue varie forme e tipi, attraverso cui si può gustare al meglio uno dei meravigliosi prodotti mediterranei, l'olio? Non è sempre stato così. I nostri antenati recenti non amavano molto le verdure, le consideravano al più un complemento; o meglio: un cibo da poveri. Del resto, sono stati i contadini a sviluppare l'interesse per le erbe che crescevano nei campi o lungo i fossati, e a trasportarle nei loro orti per rimpinguare la loro ridottissima dieta, come ci ricorda Piero Camporesi in *Il paese della fame*: l'indigenza aguzza l'ingegno. Ora Évelyne Bloch-Dano ci consegna un piacevolissimo e istruttivo libro, *La favolosa storia delle verdure*, dove ci racconta origini e usi di alcune delle più usate verdure da tavola: cavolo, carota, zucca, pisello, carciofo, fagiolo, eccetera. L'interesse per questi ortaggi cresce tra il XVI e il XVII secolo, quando le distanze tra la cucina aristocratica e le altre cominciano ad accorciarsi. Le verdure di cui parla comprendono almeno un legume (pisello, ma non ceci, fave, lenticchie) e gli ortaggi in genere. Bloch-Dano fa una piccola storia lessicale, racconta dove e perché le varie

verdure abbiano ricevuto il loro nome. In francese si usa la parola *herbes*, con cui s'indica l'insalata, in opposizione a rape, carote e altre radici, mentre solo alla fine del XIX secolo il termine "verdura" è riferito a tutti i prodotti dell'orto. Il cavolo e il pisello sono tra gli ortaggi più antichi. Il primo era già presente nel Paleolitico in forma di germogli selvatici lungo le sponde di laghi e di fiumi, coltivato nel Neolitico, uno dei primi ortaggi addomesticati dall'uomo settemila anni fa. Il secondo è poi una delle più antiche piante nella storia dell'umanità; con ceci, lenticchie, grano e orzo, è originario della Mezzaluna Fertile, poi è arrivato in Europa, Egitto e Asia. Nel Medioevo era la base dell'alimentazione insieme a cereali e fave. Diversa la storia del fagiolo, di cui ci si è chiesti a lungo se proveniva dall'Asia insieme al pisello, o invece era stato portato da Colombo e dai suoi successori dalle Americhe. Solo grazie a un parassita sconosciuto, i punteruoli del grano, e a un entomologo, Jean-Henri Fabre, si scoprì che era americano: i punteruoli non attaccavano le piante europee e asiatiche. L'equivoco ruotava intorno a un altro legume simile, chiamato *phaseolos* in greco, il fagiolo dall'occhio nero, il dolico: non è il fagiolo che abbiamo cominciato a consumare dopo la scoperta del Nuovo Mondo. Naturalmente gli ortaggi non piacciono a tutti. Come sa chi ha cresciuto bambini, è difficile a volte convincerli ad assaggiare insalate o altri ortaggi. C'è a chi non piacciono i cavoli e chi non ama i piselli, e anche chi detesta l'insalata, almeno fino ai dieci-dodici anni. Una repulsa verso le "cose verdi". Da un certo punto in poi le verdure sono diventate importanti nelle diete quotidiane e costano pure parecchio dall'ortolano. Quello che nelle tavole reali e nobiliari era respinto, è diventato d'uso comune, anzi ricercato, ribaltando il gusto precedente. Lévi-Strauss ci ha illuminato quando ha detto che la cucina non solo è "buona da mangiare", ma è "buona da pensare". La tavola non è mai "naturale". Il gusto si modifica, come gli stili di vita. Gli ortaggi salgono o scendono nel borsino dei vari popoli seguendo le loro idee generali sul mondo e su loro stessi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



