

Elogio della mela

ELOGIO DELLA MELA

DELLA PROVINCIA FRANCESE EDI TUTTO QUEL CHE NE CONSEGUE

(entro in scena, guardo le mele del cestino, ne prendo una, la osservo e, rivolto al pubblico, inizio lelogio)

La mela davvero un frutto straordinariotra laltro un frutto presente da sempre nella storia delluomo e nelle sue leggende: da Adamo ed Eva a Biancaneve, dalla mitologia greca a Guglielmo Tell e a Isacco Newton, ecc., ecc.

A proposito di mele vi voglio raccontare una breve storia, che mi riguarda e poi vi dir perch

(stacchetto con musica francese per creare il clima, il brano poi viene lasciato in sottofondo)

Cerano una volta due sorelle: Caroline e Stphaniee non si tratta della Caroline e della Stphanie a cui state pensando in questo momento e che occupano spesso le copertine dei rotocalchi.

No, questa Caroline e questa Stphanie erano nate rispettivamente nel 1847 e nel 1838 in una cittadina della provincia francese e, pi esattamente, a Lamotte-Beuvron in Sologne, quella regione a sud di Orlans tra la Loira e la Cher, che il paradiso dei cacciatori, degli amanti della natura e degli amanti dellarte (i castelli sono circa quattrocentosavete capito bene: quattrocento in un territorio di 500.000 ettari). Ed anche il paradiso di quelli che apprezzanola buona cucina.

Nel 1888 moriva il loro pap JeanJean Tatin. Caroline e Stphanie gli succedettero nella direzione dellHotel Tatin.

Caroline era bravissima nel far sentire a loro agio gli ospiti. Sapeva creare unatmosfera cos familiare che gli ospiti si sentivano pi degli amici che dei clienti.

Attorno a lei si era formata una specie di corte, tanto da far nascere il soprannome di piccola principessa di Sologne.

Se Caroline era la principessa di Sologne Stephanie era la regina dei fornelli. Il suo regno era la cucina ed era una cuoca bravissima.

La sua specialit  era la torta di mele, croccante, caramellata e che si scioglieva in bocca che era una meraviglia.

Fu proprio in quella cucina che nacque, un mezzogiorno duna giornata di caccia, una torta, che divenne famosa in tutto il mondo: laTarte Tatin.

Ci sono molte leggende che vogliono spiegare come nacque ma nessuno sa che cosa sia realmente accaduto quel giorno. Sta di fatto che quel dolce ebbe un enorme successo. Fu un vero colpo di genio:

trattava di una torta al contrario, cio con la pasta fatta cuocere sopra le mele invece che sotto.

Per gli abitanti di Lamotte-Beuvron (i lamottois) la Tarte Tatin divenne subito un motivo dorgoglio e per difenderla dalle imitazioni e per impedire che qualcun altro se ne attribuisse la paternit fondarono, gi nel 1901, la Confrrie des Lichonneux cio dei divoratori, degli amanti della Tarte Tatin. Partecipano alle manifestazioni di carattere gastronomico in tutta la Francia e anche allestero sempre difendendo la ricetta originale e condannando gli eretici. La loro divisa evoca labbigliamento che usavano una volta i contadini della zona: grembiule azzurro, foulard rosso, cappello nero e zoccoli.

Adesso vorrete sapere in che modo tutto questo mi riguarda personalmente e avete ragioneil fatto che la Tarte Tatin il mio dolce preferito, tutto qui.

(musica celtica che poi accompagna quanto segue)

La mela, a quanto pare, proviene dalla Transcaucasia, crocevia di migrazioni e luogo dorigine delle prime comunit agricole. E proprio di l part alla conquista delle regioni temperate dellEuropa e, molto pi tardi, del mondo. La mela ha fatto parte della cultura delluomo fin dalle prime luci della civilt. Compare, pensate, gi nelle antiche leggende mesopotamiche, come quella di Gilgamesh. Furono trovate mele carbonizzate destinate ad accompagnare i defunti nellultimo viaggio addirittura in tombe neolitiche in Italia ed in Svizzera

I Greci ne conoscevano gi sei variet. Golosissimi di mele erano gli Etruschi, che, a quanto dice Plinio il vecchio, erano anche dei maghi degli innesti. Furono loro, a

quanto pare, a passare ai romani la voglia di mela. Essi ne impararono ben presto il potere nutritivo e portarono a una trentina le sue varietà. Era un frutto facilmente trasportabile e poteva quindi seguire senza difficoltà le legioni, che le portarono fin nelle isole britanniche. Nel Medio Evo i vescovi conti del Trentino favorirono la coltivazione delle mele.

Alla fine del XVI secolo, la pomologia, una vera e propria scienza, elenca più di cento tipi di mela solo in Francia. Nell'Ottocento se ne contavano già 527 varietà. Gli incroci continui poi hanno portato alla creazione delle circa settemilecinquecento varietà di presenti oggi nel mondo.

Una curiosità:

i primi coloni americani: i Padri pellegrini, appena arrivati nel Massachusetts e sbarcarono nella Bay Colony

non piantarono una bandiera ma un melo, il primo a crescere nella terra che diventò gli Stati Uniti d'America.

Gli inglesi dicono: An apple a day keeps the doctor away, i francesi: une pomme par jour éloigne le médecin pour toujours, i tedeschi: Ein Apfel am Tag hält den Doktor fern e noimèridionalicosa dice, signora Pautasso? Che noi non siamo meridionali? Ma ne sono sicura? Non ha mai pensato che (a parte gli eschimesi) tutti quanti siamo meridionali per chi sta più a nord di noi? Mi viene da ridere e anche un po' di rabbia quando qualcuno si vanta di essere settentrionale rispetto a qualcun altro. E neanche mi piace quando se la prendono con chi immigrato per il solo fatto che lo è. Ma come facciamo a non ricordare quanti dei nostri vecchi sono emigrati in altri paesi perché a casa loro si faceva la fame. Se poi abbiamo studiato un po' di storia, pensandoci un attimo, vediamo che tutti i popoli odierni sono originati dal mescolarsi di genti diverse provenienti da altre terre.

Comunque, tornando alle mele, il nostro detto, come tutti sanno: una mela al giorno leva il medico di turno.

Oggi potremmo anche dire: leva l'oncologo di turno, infatti alcuni ricercatori sostengono che alcune sostanze contenute nella mela possono prevenire l'insorgenza del cancro del colon oltre ad avere degli effetti positivi sulle arterie. Ma se ci mettessimo a spiegare tutte le virtù delle mele e dei loro derivati domattina saremmo ancora qua.

Certo per mantenersi in salute non basta mangiare mele o usare laceto di mele (derivato dal sidro) ma ci vuole una alimentazione equilibrata in cui certo anche le mele hanno il loro ruolo ma non sono sicuramente la panacea di tutti i mali.

Dalla mela si pu partire per un viaggio affascinante, che dalla Tarte Tatin ci porter al succo di mela, al sidro e poi al Calvados, frutto della distillazione del sidro, la sublimazione della mela.

(stop con la musica)

Adesso vorrei che i bambini venissero qui vicino a me perch ho qualcosa per loro (offro una mela ad ognuno).

Mentre sgranocchiate la mela (stiano tranquille le mamme: le ho lavate accuratamente) voglio raccontarvi una favola che spero vi piacer

Su un grande albero cera gran quantit di fiori bianchi e splendenti al sole. Appena cera un soffio di vento cominciavano a chiacchierare fra loro, a spettegolare e a vantarsi della loro bellezza e a parlare del loro futuro di bellissime mele.

In mezzo a loro cera un fiorellino molto timido che non osava parlare agli altri.

Veniva canzonato da tutti e gli predicevano un futuro molto triste: noi diventeremo delle bellissime renette e tu appassirai e non diventerai proprio niente. Il fiorellino era sempre pi triste e pensava: Hanno ragione, non diventer mai una bella mela, appassir, nessuno parler mai di me e tutto sar finito.

Strappava il cuore vederlo in quello stato.

Arriv lestate e i fiori cominciarono a perdere i petali e poi ad arrotondarsi. E anche il fiorellino timido perse i petali ma, mentre gli altri si facevano sempre pi grandi e assumevano il colore giallastro della renetta matura, lui restava piccolo e verde e da lontano lo si sarebbe scambiato per un pisello.

Inutile dire che questo non migliorava certo il suo morale. Oltretutto le altre pi ingrossavano pi diventavano smorfiose. Si sarebbe potuto dire che pi ingrossavano e pi si gonfiavano di vanit. Ogni tanto si voltavano verso la piccola mela verde con disprezzo e bisbigliavano non so cosa ma sicuramente delle cattiverie.

A volte, per ferirla, parlavano forte per farsi sentire: avete visto come sono ancora

ingrossata; mio Dio, se continua questo caldo mi chiedo come diventer!

Anchio, diceva un'altra, e guardate il mio colore come si fa pi bello con questo bel sole!

Oh s, certo, sei bellissima, splendente e via di seguito.

A sentire tutto questo e a vedere le sue compagne diventare mature si vergognava talmente che arrossiva e, naturalmente, temeva che si vedesse il suo rossore. E cosa succede quando abbiamo paura che ci vedano arrossire? Diventiamo ancora pi rossi; e difatti fu proprio quello che avvenne alla melina. Le altre pensate che avrebbero fatto finta di niente? Al contrario. Anzi si misero a prenderla in giro: ma che bel colorito, piccolina. E stato il sole che ti ha fatta diventare cos rossa? Quando si arrossisce cos non si ha la coscienza a posto

La poverina, a forza di vergognarsi, era diventata scarlatta e prov sollievo vedendo arrivare la fine dell'estate. Pensava: Almeno quando avranno raccolto tutte queste belle mele rester sola sull'albero e pi nessuno mi prender in giro.

Venne la met di settembre, il cielo si rannuvol e il vento minacciava di rompere i rami del melo che erano appesantiti dalla gran quantit di frutti che dovevano sopportare. Le mele erano enormi, mature e pi arroganti che mai ma avrebbero fatto meglio a mostrarsi pi umili infatti la loro buccia, fino ad allora bella liscia, cominciava a coprirsi di strane rughe piuttosto sgradevoli a vedersi.

Un mattino si sent risuonare un passo pesante nel frutteto. E il contadino! E il contadino! gridarono le mele dei rami pi alti, che erano anche quelle pi boriose perch potevano sempre vedere quel che succedeva nei dintorni.

Era proprio il contadino e appena vide il melo che stava per cedere sotto il peso di tutti quei frutti esclam: Oh! Oh! Il sidro sar eccezionale quest'anno ma le mele non avevano mai sentito parlare del sidro e si chiedevano se fosse una particolare variet di mela. Avrebbero ben presto saputo come si fa il sidro e cio triturando le mele prima di pressarle e farle fermentare. Avrebbero ricevuto la giusta punizione per la loro boria.

Dimprovviso il contadino not, in mezzo a due grosse mele rugose, una piccola macchia rossa, che faceva di tutto per non farsi notare.

Ma una ciliegia e anche una bellissima ciliegia il contadino non riusciva a

capacitarsi di ci che vedeva.

La piccola mela non riusciva credere a quel che sentiva, era la prima volta che qualcuno diceva che era bella.

Ma che cosa ci fa una ciliegia su un melo? Maria, vieni a vedere!

Maria era la moglie del contadino. Appena vide la ciliegia (e si trattava proprio di una ciliegia, non cerano dubbi) non perse la bussola e disse al marito: Bisogna subito avvertire la televisione!.

Detto fatto, in un attimo un esercito di giornalisti, cameraman, fotografi e tecnici delle luci invasero il frutteto. Sotto la luce dei riflettori la ciliegia arrossiva ancora di pi. Alcune delle mele, accecate dalla loro vanit, pensavano che fossero venuti tutti per loro, avessero potuto avrebbero fatto la ruota come i pavoni.

Ad un certo punto un fotografo disse: Non si potrebbe riprendere solo lei Nessun problema rispose il contadino raccogliere subito tutte le mele. E cos fece con molta delicatezza per non far cadere la ciliegia. Quando ebbe finito disse ai fotografi: Adesso potete continuare a fare le vostre foto, io ho del lavoro da fare.

And a prendere la grossa botte che gli serviva per fare il sidro e vi chiuse tutte quelle vanitose, che non avevano giudicato la piccola ciliegia degna della loro amicizia.

Lindomani in tutto il mondo non si parlava daltro che della piccola ciliegia nata su un melo. Divent una star amata da tutto il pubblico, ma avendo conosciuto la sofferenza che pu nascere dallorgoglio degli altri, seppe tenere la testa a posto e non si lasci stordire dalla celebrit.

Per quelle povere mele essere cos triturate e torchiate poteva essere un disonore ma il sidro ottenuto era ed una bevanda da re o addirittura da imperatori, visto che, a quanto pare, anche Carlo Magno ne era un appassionato consumatore.

Neanche gli intellettuali lo disdegnano: Jacques Prvert, il famoso poeta francese, per esempio, ne era un estimatore. Citando Prvert mi venuta in mente una sua poesia che mi ha sempre emozionato.

Senti, Claudia, potresti leggere qui. Comincio io e poi, ad ogni segno che vedi, fermati e lasciami andare avanti, ok? E tutto chiaro.

(lettura poesia a due voci)

(mi verso un bicchiere di sidro e ne bevo un sorso mostrando di gradirlo molto)

(parte la seconda canzone francese, che sfuma in sottofondo quasi subito)

(Sous le ciel de Paris)

Non so se avete mai provato ad accompagnare una crpe appena fatta con una bol di sidro fresco. Se non lo avete mai provato vi invito a farlo, magari andando in qualche paesino della Normandia, dove il sidro di casa, come anche il Calvados, frutto della sua distillazione. Da un miscuglio di sidro, succo di mela e Calvados nasce un'altra bevanda tipica della Normandia e da noi sconosciuta: il pommeau.

(con gesti piuttosto lenti mi metto il Borsalino, che poi toglier, posandolo sul tavolo appena seduto, metto fra i denti la pipa, mi siedo al guridon, mi verso un goccio di Calvados)

Un giorno, una trentina d'anni fa, mi trovavo per la prima volta a Parigi in compagnia del mio migliore amico, un amico fraterno, che purtroppo non c'è più. Ebbene tra le tante emozioni che provai visitando la Ville Lumière ci fu quella di un bicchiere di Calvados sorseggiato in un bistr pensando alle inchieste del commissario Maigret.

Nella mia immaginazione era la Parigi di Simenon, che mi aveva accompagnato fin dall'adolescenza. La Parigi dei bistr, delle portinaie chiacchierone, dei piccoli o grandi delinquenti, dei personaggi dalla doppia vita, delle chiatte sulla Senna e sui canali della sonnolenta provincia francese, delle notti insonni trascorse a far confessare gli assassini con l'ostinazione e la pazienza del ragno che tesse la sua tela e poi aspetta immobile la sua preda.

Per me come per tutti gli italiani di una certa età Maigret era Gino Cervi e leggendo i romanzi non riusciamo a non immaginarlo proprio come ce l'ha dipinto Cervi. Forse era un Maigret un po' italiano con quella sua bonarietà tutta emiliana, ma Simenon forse lo aveva immaginato proprio così: un poliziotto sì ma anche un uomo che sapeva capire fino in fondo la psicologia dell'uomo e, proprio per questo, sapeva essere a volte indulgente e a volte implacabile. Non bisogna poi dimenticare che, secondo Simenon, Maigret era di origini provinciali. Suo padre era l'amministratore della tenuta del castello di Saint-Fiacre nell'Allier. I suoi

genitori morirono presto e lui fu accolto dalla zia a Nantes. Fu quando la zia morì che si trasferì a Parigi. Importante fu l'incontro con Louise, che era alsaziana e che divenne sua moglie. La signora Maigret, come la chiamava affettuosamente lui, visse sempre all'ombra del marito, che amava profondamente e di cui andava molto fiera.

(breve pausa, mi rimetto il cappello, mostro la pipa)

La pipa e il suo cappello i suoi segni particolari di un personaggio che faccio fatica a credere che sia nato dalla fantasia di uno scrittore. Per me esiste davvero e forse mi ha insegnato qualcosa

Ora faremo una breve sosta, non andate via

Il parte

(musica jazz, che poi sfuma e fa da sottofondo)

Visto che parliamo di mele non possiamo non accennare almeno alla mela più grande del mondo. Vedo che qualcuno ha già capito. Si tratta della Grande Mela, New York, quella che può essere considerata la capitale del mondo senza essere neanche la capitale dello stato americano dove si trova.

Ma sapete perché viene chiamata così?

Nel 1909 Edward S. Martin in un saggio su New York paragona lo Stato di N.Y. ad un melo il cui frutto aristocratico N.Y. City, che riceve dal governo un sussidio sproporzionato rispetto agli altri stati dell'unione.

Nel 1924 il cronista sportivo John J. Fitzgerald sul N.Y. Morning Telegraph usò questo termine, che aveva sentito da due stallieri afroamericani, per riferirsi all'ippodromo della città, che veniva considerato il circuito (la mela) più ambito e remunerativo. I musicisti jazz degli anni 30 e 40 dicevano che suonare nei club di Harlem e Broadway era suonare nella Grande Mela mentre suonare lontano da N.Y. City era suonare sui rami.

Negli anni 70 Charles Gillet, che era il presidente dell'ufficio del turismo, usò il termine per promuovere l'immagine della città e il simbolo di New York divenne la mela rossa, che noi conosciamo. Nel 97 Rudolph Giuliani battezzò Big Apple Corner l'angolo tra la 54^a str. Ovest e Broadway, dove abitava John J. Fitzgerald dal

34 al 63 per rendergli omaggio come padrino della definizione.

(stop al jazz)

Scusate ma ora sento il bisogno di tornare in Italia, un po' come tutti gli italiani dopo che sono stati per qualche tempo all'estero.

(musica italiana)

Nella Comunità Europea un decimo della produzione di mele viene dall'Alto Adige e il luogo che potrebbe essere definito la patria della mela italiana Lana, a due passi da Merano. Poche migliaia di abitanti ma una mela su cento di quelle prodotte nell'Unione proviene proprio di lì. Sono circa 60.000-70.000 le tonnellate prodotte ogni anno, che corrispondono a 6.000-7.000 vagoni. Sono mele oltretutto di ottima qualità. E siccome Lana al vertice dei produttori altoatesini, proprio lì è stato istituito il museo di frutticoltura sudtirolese.

Ma non sono solo il Trentino e l'Alto Adige ad avere una tradizione nella produzione di mele. Anche il Piemonte ha una buona produzione soprattutto nella zona che fa capo a Cavour e Saluzzo. Il discorso sta rischiando di farsi troppo lungo. Mi limiterò quindi a citare soltanto alcuni luoghi e alcune varietà che sono state riscoperte di recente come la Mela Annurca della Campania, già raffigurata nella Casa dei Cervi

negli scavi di Ercolano, citata da Plinio il vecchio, la mela degli ozi cumani di Annibale, probabilmente.

Si ricomincia a coltivare i Rons, le Belle di bosco, le Lavine. Si torna ad apprezzare la mela cotogna, molto amata dai pittori di nature morte del 600, soprattutto i caravaggeschi, per gli impareggiabili effetti di chiaroscuro.

Un'altra vecchia varietà italiana la mela dell'Etna, coltivata sulle pendici del vulcano oltre i mille metri.

Ci sono poi le mele della Val di Susa: Carpend, la Dolce di Chiomonte, la Giacchetta, la rossa di Mofiotto. Nomi degni di un poeta.

Ci sono alcune varietà prodotte in zone molto limitate in coltivazioni che si potrebbero definire familiari: la Carla aretina, la mela di S. Giovanni di Caprarola

(che matura in piena estate, appunto a S. Giovanni, accanto al bellissimo palazzo Farnese), la mela Binotto della Lunigiana, che una delle poche raccolte da piante spontanee, piccola, tonda e dal sentore di rosa.

Adesso torniamo ancora un momento in Francia per parlare di un tipo di frutto un po particolare: il frutto dell'Amore. S, avete sentito bene il frutto dell'Amore (con la A maiuscola).

Questo particolare frutto ha nomi diversi ma nasce dalla stessa pianta. Volete sapere i nomi di questi frutti ?

E impossibile citarli tutti perch nel corso dei secoli ne sono comparsi moltissimi. Ne dir solo quattro che sono spuntati nel secolo appena trascorso:

Taiz

Emmaus

LArche

La Fondazione Raoul Follereau

E adesso vi dir chi sono stati i contadini che hanno duramente lavorato, senza mai risparmiarsi, per ottenere questi meravigliosi frutti:

Frre Roger

LAbb Pierre

Jean Vanier e Pre Thomas Philippe

Raoul Follereau

Taiz, nel sud della Borgogna, sede di una comunit ecumenica internazionale fondata da frre Roger nel 1940. La preghiera e la condivisione della vita dei pi poveri sono i pilastri su cui si fonda. Purtroppo frre Roger stato ucciso, a 90 anni, da uno squilibrato il 16 agosto del 2005. E stato un maestro di ecumenismo e di carit vissuta in prima persona. Non era francese di nascita (era nato in Svizzera da mamma francese) ma il centro della sua attivit fu, come ho detto, in Borgogna.

Comunque frre Roger stato un regalo del cielo fatto a tutto il mondo. Per lui non

esistevano barriere nazionali. L'Amore non ha confini, colore, lingua, religione
perché lessenza stessa del mondo, dell'universo.

L'Abb Pierre stato un personaggio molto amato dai francesi anche se , per certi
aspetti, un po controverso. E innegabile comunque che abbia fatto molto bene alla
Francia e al mondo intero.

Quando acquistò, nel 1848 una vecchia casa a Neuilly Plaisance, alla periferia di
Parigi, aveva in mente di farne un albergo internazionale per la gioventù per
giovani orfani di tutti i paesi, affinché conoscendosi potessero dar vita a una nuova
società di umana e la chiamò Emmaus.

Un giorno l'Abb Pierre viene chiamato al capezzale di un certo George, un
assassino rientrato a Parigi dopo vent'anni di lavori forzati. Era un alcolista,
indebolito dalla malaria ed era rifiutato dalla sua famiglia. Aveva tentato di
suicidarsi ma senza successo. Queste furono le parole che l'Abb Pierre gli rivolse:
George, tu sei disperato e vuoi morire io non ho nulla da darti ma tu vuoi darmi
una mano per costruire case per i senza tetto?. George acconsente perché capisce
che, seppur in quelle condizioni, può ancora essere utile a qualcuno. Da questi due
uomini così diversi nasce la prima Comunità Emmaus. Nasce quasi per caso dunque
come era solito dire l'Abb.

Jean Vanier, canadese, già insegnante di filosofia all'Università di Toronto e padre
Thomas Philippe, domenicano, nativo di Cysoin, vicino a Lille, che aveva
insegnato teologia anche in Italia alla facoltà di teologia dei domenicani fondarono,
nel 1964, l'Arche.

Proposero a Raphael Simi e a Philippe Seux, handicappati mentali di condividere
la vita con loro nello spirito del Vangelo e delle Beatitudini enunciate da Gesù. Da
quella prima comunità ne nacquero moltissime altre in tutto il mondo (due anche in
Italia). Questi due meravigliosi frutti dell'Amore hanno saputo vedere il volto di
Gesù negli altri, soprattutto in chi meno fortunato.

E, per finire, Raoul Follereau, nativo di Nevers, che dedicò tutta la sua vita ai
lebbrosi di tutto il mondo e a tutti gli emarginati promuovendo infinite iniziative a
loro favore.

Suddivideva ogni anno in due parti: sei mesi per percorrere le terre dove sono
relegati i lebbrosi, per cercarli, abbracciarli e distribuire loro tutti gli aiuti che era

riuscito a raccogliere e sei mesi per viaggiare nelle nazioni ricche e scuotere con ogni mezzo le coscienze di tutti, mobilitandole in favore della sua missione.

Un episodio mi ha colpito leggendo la sua biografia:

nel 1954 e nel 1959 inviò due lettere ai capi di stato degli Stati Uniti e dell'Unione Sovietica chiedendo loro un bombardiere, vendendo i quali si sarebbero potuti curare tutti i lebbrosi del mondo ma non ottenne nessuna risposta.

Questi che ho citato non sono che una piccola parte dei frutti della carità che sono maturati in terra di Francia.

Certo i contadini che li hanno coltivati non si sono mai scoraggiati di fronte alle difficoltà, agli insuccessi, all'ingratitudine ed il loro esempio che ci deve essere d'aiuto quando sembra che i nostri sforzi siano vani.

Se crediamo sul serio all'Amore, quello vero, non quello delle pubblicità o del cinema e della musica diciamo di poco impegno, per usare un eufemismo, saremo in grado di spostare le montagne.

E adesso vi lascio e mi raccomando mangiate le mele!

FINE

Questo copione è stato visto: