

## STORIA IN TAVOLA

## Nespola, che pazienza l'attesa sotto la paglia

Presente in Italia da almeno 2.000 anni, rimpiazzata dalla giapponese arrivata in Europa nel primo Ottocento, rischia di fare la fine di una delle 6.000 piante da frutto scomparse nel secolo scorso. Raccolta in ottobre, veniva messa a maturare per l'inverno

di MORELLO PECCHIOLI



A Pennabilli, affascinante borgo del Montefeltro romagnolo, c'è un ampio giardino in mezzo alle case. È l'Orto dei frutti dimenticati voluto da Tonino Guerra per non dimenticare i sapori, le piante e i frutti che solo poche decine di anni fa crescevano spontaneamente sull'Appennino e adesso rischiano di finire nel dimenticatoio se non di sparire del tutto. Nel brolo che Guerra considerava un «luogo dell'anima» crescono il giuggiolo, il biricoccolo, il sorbo, la cotogna, la ciliegia cuccarina e il nespolo, il *Mespilus germanica* che cresce sul suolo italico da almeno 2.000 anni. Se non ci fossero i poeti a ricordarlo e giovani agricoltori entusiasti della biodiversità a preservarlo, il nespolo sarebbe una delle 6.000 piante da frutto (rapporto della Coldiretti del

**Massima diffusione nel medioevo, sia come cibo sia come pianta-farmacia**

2011) scomparse tra la fine dell'Ottocento e la fine del Novecento.

E pensare che i frutti della rosacea, le nespoli, sono stati di notevole importanza per la civiltà contadina e per le famiglie italiane di quando eravamo povera gente. Hanno aiutato generazioni di campagnoli a traghettare l'inverno grazie all'antica pratica dell'ammezzimento. Le nespoli venivano raccolte in ottobre e messe a maturare sulla paglia per tutto l'inverno sui solai o nei fienili. Poco alla volta, durante la paziente attesa, le nespoli prendevano il colore della ruggine, diventavano morbide e dolci ed erano pronte a compiere il loro dovere alimentare. La saggezza della Penisola contadina condensò in un proverbio, che prese gli accenti dei diversi dialetti, l'atto della maturazione esteso alle più disparate situazioni: «Tempo e paglia

maturano le nespoli». Dicono i veneti pensando all'autonomia: «Tempo e paia mairano le nespoli». Dicono i siciliani pensando al ponte sullo Stretto: «Ccu lu tempo e ccu la pagghia maturanu li nespuli».

Il nespolo, che fiorisce in maggio ma i suoi frutti sono gli ultimi a maturare, scandiva il passare delle stagioni. «Quando vedete le nespoli, piangete, è l'ultimo frutto dell'estate», recitava l'*Almanacco di Barbanera*. Chiaro il messaggio: dopo la raccolta delle nespoli non c'è più nulla da raccogliere e da serbare per l'inverno. Allora non c'era la globalizzazione né i frutti fuori stagione. L'almanacco di Frate Indovino tuttora insegna che «San Luca (18 ottobre) semina e San Simone (28) coglie la nespola e bacchia il marrone». Braccianti e mezzadri non avevano bisogno di meteorologi per capire l'andamento stagionale: guardavano la fioritura del nespolo. Se era abbondante lo sarebbe stato anche il raccolto delle messi.

Se il *Mespilus germanica* è nell'elenco delle piante dimenticate non lo è l'*Eriobotrya japonica*, il nespolo giapponese approdato in Europa «solo» un paio di secoli fa. Il nespolo made in Japan appartiene alla stessa famiglia del-

l'italiano, le Rosaceae, ma, pur portando lo stesso nome, è una pianta ben diversa. Grazie alle qualità ornamentali - bellissimi fiori bianco rosati, profumo intenso, fioritura invernale, frutti molto dolci - ha preso dimora in molti giardini scalzando il parente italiano.

Quando l'anta anni fa maturavano le nespoli, oltre ai contadini piangevamo noi scolari che imparavamo tante cose grazie alla riforma Gentile. A metà giugno, nell'ultimo giorno di scuola prima delle vacanze, la maestra raccomandava: «Divertitevi, ma non dimenticate i compiti che vi ho dato. Quando tornate controllerò tutto. Ci rivediamo a ottobre, quando maturano le nespoli». Sembrava un augurio ed era, invece, una minaccia.

Povera nespola, tanto modesta e tanto prodiga di vitamine per il popolo dei campi, di proprietà salutari conosciute fin dall'antichità, di polpa per fare confetture, gelatine, torte e crostate.

Nel medioevo e nel rinascimento conobbe i trionfi di Maestro Martino, Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gonzaga, che creò la torta di nespole per i si-

gnori di Mantova, dolce che, *mutatis mutandis*, viene ancora proposto. La ricetta è nell'*Arte di ben cucinare*. Dice: «Piglierai tre libbre di polpa di Nespole, una libra e meza di pasta di marzapane pesta nel mortaio, aggiungendovi sei oncie di butiro, un poco di noce moscata, sei oncie di formaggio grattato, sei rossi d'ova, libra una di cedro condito, ovvero altro condito».

Saliamo verso i nostri tempi per trovare la celebre Petronilla: Amalia Moretti Foggia, giornalista, medico, scrittrice e ascoltissima divulgatrice di ricette sulle pagine della *Domenica del Corriere*. In un libro del 1937, *Altre ricette di Petronilla*, la Moretti Foggia consiglia un menu per le feste importanti. E raccomanda: «Al dolce io faccio seguire il mio bel cesto riccolmo di frutta; e se ci tengo che la nostra appaia casa di quasi ricconi, non ci bado a spendacchiare. Compero pere polpose; mele rubiconde; mandarini rivestiti di aurea carta velina; arance senza semi, banane dalla buccia intatta; uva che sembri

(specie nel più crudo dell'inverno) allora allora spiccata dal tralcio; qualche nespola suc-

cosa». Sono le stesse che rimpiange Aldo Fabrizi, grande attore e grande gastronomo, nel quarto sonetto dei *Ricordi de la frutta e de l'odori*, pubblicato nel libro *Nonna Minestra*: «Le nespoli parevano pitture!»

Il giorno ideale per acquistare le nespoli è il mercoledì. Lo suggerisce la canzoncina *La bella Rosina* che fa le compere, giorno per giorno, in rima: lune(di) la fune, marte(di) le scarpe e «... verrà quel di di mercoledì, / al mercà a comprà le nespoli. / Mercoledì le nespoli, marte le scarpe, lune la fune e fine non avrà / va la Rosina bella al mercà / va la Rosina bella al mercà».

Consacrata dai Romani a Saturno, il dio che aveva insegnato le tecniche agricole agli uomini, la nespola ebbe la massima diffusione nel medioevo, sia come cibo che come frutto-farmacia molto usato dai monaci erboristi nei conventi. Ha proprietà antipiretiche, abbassa, cioè, la febbre, regola la digestione e le funzioni intestinali e diuretiche. Contiene vitamina A e una buona percentuale di potassio. È consigliata nelle diete ipocaloriche e per gli sportivi. Nell'età di mezzo si credeva che tenesse lontani malefici e streghe. Un bel nespo-

lo davanti al casolare funzionava come una corona di aglio contro i vampiri. Con i noccioli della nespola - oltre che con nespoli, zucchero e alcol - si fa il liquore Nespolino. Attenzione, però, a non frantumarli per mangiarne il midollo: contengono sostanze tossiche. Le nespoli mature si abbinano bene a selvaggina e carni rosse importanti, ma sono altrettanto buone nelle tartare di branzino, ricciola e tonno.

Regalare un rametto di nespole alla donna amata è un bel dono al posto del solito, banale, gioiello. È un regalo carico di significato: secondo la tradizione le nespoli rappresentano la donna virtuosa, la Cornelia dei tempi moderni. «Ecco i miei gioielli», disse la vedova di Tiberio Sempronio Gracco mostrando i figli Tiberio e Gaio alla matrona che esibiva ninnoli d'oro.

Il nespolo più famoso in letteratura è, forse, quello dei *Malavoglia* di Giovanni Ver-

**Secondo tradizione si compra il mercoledì e rappresenta la donna virtuosa**

ga. Lo troviamo nelle prime righe del romanzo: «Adesso a Trezza non rimanevano che i Malavoglia di padron Ntoni, quelli della casa del nespolo, e della *Provvidenza* ch'era ammarrata sul greto, sotto il lavatoio, accanto alla *Concetta* dello zio Cola, e alla paranza di padron Fortunato Cippolla». La nespola, generosa con il palato, lo è anche con la lingua. Dei proverbi con cui i contadini hanno arricchito l'italiano abbiamo già detto, ma la nespola è una metafora troppo invitante per non tirarla in ballo in altre colorite espressioni. Una nespola salatissima è l'ultima bolletta dell'energia elettrica. Una cattiva nespola è, nel pugilato, il colpo sotto la cintura. Una nespola se l'è beccata Di Maio uscito trombato dalle urne. Ma si consoli: tempo e paglia (e raccomandazioni) e anche lui rientrerà nel giro.

www.goloso&curioso.it  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



**FATTI PIÙ IN LÀ** Il nespolo giapponese, approdato in Europa un paio di secoli fa, ha scalzato quello italiano [iStock]

## PECCATI DI GOLA



**TRADIZIONE E INNOVAZIONE** Piccione foie gras, rape e broccoli

## L'ambasciatore del radicchio sintesi del Nord Est migliore

di GIANCARLO SARAN

Ci sono locali che sono una storia fatta di molte storie. Il Ristorante Fior è una po' una sintesi di quel Nord Est raccontato dallo storico direttore del *Gazzettino*, Giorgio Lago, che qui era di casa. Un locale che festeggia le sue prime ottanta candeline con una galleria fotografica alle pareti testimone di soste golose di volti noti a livello nazionale. Maglie iridate di campioni quali Eddy Merckx, il «cannibale», o Marino Basso, come un sor-

ridente Gino Bartali assieme a un giovane Egidio Fior. Zico, Dino Zoff, Nino Benvenuti in borghese. Le Miss Italia degli ultimi vent'anni, Fior ambasciatore dello spadone trevigiano con il prestigioso Radicchio d'oro che dal 1999 premia il meglio di sport, cultura e gastronomia. E pensare che tutto è iniziato per diletto quando il fondatore Rino Fior, di professione falegname, avviò una piccola osteria con la moglie Maria. Per lui passare dalla piattatrice allo spiedo una dote naturale, la consorte

## RINO FIOR

**Dove** Salvarosa di Castelfranco Veneto (Treviso)  
**Via** Montebelluna, 27  
**Telefono** 0423.490462  
**Perché andarci** Ci si diverte con l'occhio e la gola  
**Chiusura** Lunedì sera e martedì  
**Prezzo medio** 35 euro  
**Voto** 7

abilissima nel bollito, come a casa. Da Fior si trova il meglio della tradizione con un tocco di innovazione. Una sicurezza i suoi risotti, che siano agli asparagi come ai funghi, del radicchio abbiamo già detto. Sulle carni non c'è che l'imbarazzo della scelta. Una nota curiosa che denota l'attenzione nel valorizzare il gioco di squadra. I menù sono firmati, ovvero con il nome del cuoco protagonista a seconda del servizio: antipasti, primi e secondi. Non è da tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA