

Cynara

Il carciofo è un vegetale strano, particolare, non fa parte dei comuni vegetali commestibili; il carciofo è un vegetale di carattere, che non si sottomette, che si può conquistare, ma solo con la forza, con la prepotenza e, dopo una battaglia. Il carciofo non è arrendevole come uno zucchini, non è svagato come un peperone, non è stupido come una patata, non è vanesio come un pomodoro; un carciofo è sempre compreso nel suo ruolo e nella sua dignità.

Il carciofo non è un frutto della terra, ma è un fiore, un fiore appena sbocciato della terra, è un fiore carnoso, che sembra quasi la corazza di un animale, il guscio protettivo di un essere misterioso; il carciofo è la sensazione della vita indefinita di un'era primordiale, di una vita fossile, che dal buio del tempo è ancora in grado di lanciarci messaggi. Il carciofo per questo va mangiato crudo, tenendolo in mano e sfogliandolo con fatica, conquistandolo piano, piano, come in una guerra di trincea, di foglia in foglia, o meglio di petalo in petalo, arrivando quindi al suo "tenero cuore", come dice Neruda. Sì, perché per apprezzare il carciofo bisogna sapere com'è fatto e non c'è niente di più efficiente, per conoscere qualche cosa, che mangiarla. E il carciofo, ai fini della conoscenza, va mangiato crudo. Se l'abbiamo colto nell'orto non va neppure lavato. Si mangia con pazienza in un crescendo di sensazioni e di sapori, a mano a mano che ci si avvicina alle parti più interne e più morbide. Nostri compagni di questa libidine solitaria del gusto possono esserci solo una fetta di pane posato (toscano senza sale), un po' d'olio (il migliore che c'è) in una tazza in cui intingere le parti tenere del carciofo da mangiare; non occorre neppure il sale, se il carciofo l'abbiamo colto nell'orto. Unico strumento, oltre alle mani, un piccolo coltellino, di quelli a serramanico, con il manico d'osso, di quelli, per chi se li può

ricordare, che tutti i contadini tenevano in tasca, sempre affilati, con la lama corta e che servivano in ogni occasione, anche per mangiare. I nostri polpastrelli diventeranno neri, in bocca il gusto astringente del carciofo sarà il segno che anche i nostri denti si sono momentaneamente scuriti, ma niente sarà più gratificante della sensazione di aver vinto il carciofo, di averlo sottomesso, di averlo conosciuto, di averlo conquistato.

Un po' come successe a Giove, al re degli dei dell'Olimpo quando si invaghì (gli succedeva spesso) di Cynara, della bella ninfa dai capelli color cenere, ma dal carattere scontroso. Giove le fece allora una corte sfrenata e finalmente riuscì a farla sua, ma ... come sempre, arrivò Giunone, che, nonostante tutto, non gradiva le scappatelle del marito, e trasformò la povera ninfa, che nessuna colpa aveva, nella pianta del carciofo.

Se il fatto è vero noi uomini mortali dobbiamo all'infedeltà di Zeus il dono del carciofo.

Ad ogni buon conto dal nome della povera ninfa deriva anche il nome scientifico della pianta *Cynara Scolymus* e anche molto più prosaico di un famoso amaro digestivo (*Cynar*), che veniva estratto dalle foglie del carciofo e che, sicuramente metteva al riparo dal logorio della vita moderna, ma che ha avuto l'invidiabile record di essere presente negli anni '50 nella prima trasmissione pubblicitaria della televisione italiana, il famoso Carosello.

Ma non sempre si sono mangiati i carciofi, anzi si può dire che si sono mangiati solo nelle epoche e nelle situazioni di più fiorente civiltà. Sì perché contrariamente a quanto si potrebbe credere il carciofo non è una pianta spontanea, ma deve essere coltivata, per farla produrre ci vuole la mano dell'uomo che la educa. Solo in Etiopia, da cui sembra abbia avuto origine, i carciofi selvatici sono in qualche modo

commestibili. È comunque una pianta che, nel nostro mondo, c'è sempre stata; non è venuta dall'America, come è successo per tanti vegetali che oggi fanno parte della nostra alimentazione quotidiana. Nell'antichità questa pianta era conosciuta e coltivata in tutto il bacino del mediterraneo. I testi greci ne parlano a partire dall'ottavo secolo avanti Cristo e sicuramente anche gli Etruschi la conoscevano e la coltivavano nell'alto Lazio. Dagli Etruschi la cultura del carciofo è passata ai romani. Nei testi latini il carciofo viene citato frequentemente a cominciare da Plinio il Vecchio e poi da Columella che ne certifica anche l'uso medicamentoso e poi Apicio il ghiotto Apicio amico di Seneca ci racconta che i cuori di carciofo secondo lui dovevano essere lessati in acqua e vino. Ma anche in epoca imperiale i carciofi erano molto apprezzati, tanto che gli storici ci riportano varie preparazioni in uso alla corte di Nerone.

Poi però con la decadenza della civiltà anche il carciofo decade e bisogna attendere anche per questa pianta il ... rinascimento, perché di nuovo venga rivalorizzata. Succede infatti che si ritrova proprio a Firenze, nella seconda metà del '400 dove lo aveva portato da Napoli Filippo Strozzi il Vecchio, che in quegli anni rientrava in patria dall'esilio a cui lo avevano costretto i Medici.

La coltura e la cultura del carciofo, uscite dalla porta con la caduta dell'impero romano erano rientrate dalla finestra attraverso il mondo arabo che, con i mori di spagna, teneva rapporti con la Sicilia e con Napoli.

Proprio lo Strozzi inizia quindi a coltivarlo in Toscana prima come una pianta esotica e particolare, poi come una specie di primizia, che viene definita da principio con il nome di "il frutto di Napoli", ma che poi si modifica e diventa quello moderno, quello con cui la pianta anche oggi è conosciuta, ma che deriva, come la sua riscoperta, dall'arabo *harshūf*.

Nel rinascimento il carciofo non ebbe immediatamente un successo totale, anzi c'è stato anche chi se ne è lamentato, come Ludovico Ariosto, che aveva da ridire sul suo sapore amaro e sulla presenza delle spine. Ma l'Ariosto non può fare testo, perché era un comodone e non gli andava mai bene niente.

Fatto sta che anche per il carciofo, bisogna

riconoscere in Caterina dei Medici il personaggio che lo ha valorizzato prima a Parigi e poi sulle mense di tutta Europa. Sembra anzi che lei stessa ne fosse particolarmente ghiotta, tanto che, come un cronista francese ha lasciato scritto, in occasione di un banchetto: "La Regina madre mangiò così tanto che si sentì male come non le era mai successo prima. Corse voce che il malanno fu dovuto all'aver mangiato troppi cuori di carciofo ... di cui era molto ghiotta"

Il carciofo è poi una delle poche piante che ha attraversato l'Atlantico "contro corrente", nel senso che spagnoli, francesi e italiani l'hanno introdotta nel nuovo mondo specialmente in California e in Louisiana, tanto che questi due stati americani ne sono oggi grandi produttori. Proprio in California nella città di Castroville si svolge tutti gli anni il festival del carciofo (Artichoke Festival) nel corso del quale, come in ogni sagra che si rispetti si elegge anche una miss (Artichoke Queen); ebbene nel 1949 fu eletta miss carciofo niente meno che una giovanissima Marilyn Monroe.

Dal '400 ad oggi in Toscana si è sempre coltivato carciofi. I luoghi più adatti erano le balze esposte a solatio delle colline, dove non si poteva coltivare altro, perché magari erano terrazze troppo strette. Nel corso degli anni o forse dei secoli si è selezionata una particolare varietà estremamente preziosa, perché poco produttiva. Infatti fiorisce solo per un breve periodo dell'anno dalla fine di Aprile ai primi di Maggio. Poi, negli altri mesi per il contadino è solo ... lavoro nella carciofaia. Ma ne vale la pena, perché i carciofi che si producono in questo modo sono grossi, duri, senza spine e all'interno tenerissimi e saporiti: sono quei carciofi che si chiamano le "mamme".

È abbastanza inutile andare a ricercare la ragione di questo nome. Ci sono alcuni che dicono che dipende dal fatto che si tratta dei primi carciofi che nascono sulla pianta, quelli apicali, ma a noi piace di più un'altra spiegazione, forse tutta da verificare sul pino etimologico, ma abbastanza accreditata nella cultura popolare e anche molto poetica, che vuole che si chiamino così perché sono rotondi, turgidi e duri come i seni di una giovane mamma.

PITINGHI