

## Sgranare i piselli

Alla fine di maggio maturano i piselli, maturano nei campi e negli orti. Fare questa affermazione può sembrare una stupida idiozia, ma crediamo che sia necessario per continuare il ragionamento. Siamo troppo abituati ad usare i piselli congelati, quelli fini ed extra fini delle buste del supermercato per poter essere sicuri che tutti, anche i più giovani sappiano che quelle palline verdi un po' dolciastre non sono un prodotto di sintesi dell'industria alimentare, ma un vero e proprio dono della terra e il frutto della sapienza dell'uomo contadino.

Il tempo dei piselli freschi dura pochissimo, diciamo un mese, secondo la stagione, dalla fine di maggio a metà giugno.

Quando eravamo ragazzi le nostre madri aspettavano che ci fossero i primi piselli e poi, quando li portavano in tavola, li presentavano come una primizia ed era quasi come se il miracolo del tempo e della vita che passava si potesse ritrovare anche in una semplice pietanza da proporre in famiglia.

Nei primi piselli, come in tante altre piccole cose durante il corso dell'anno c'era una ritualità di presentazione e un senso familiare del sacro, anche sulle povere tavole, che spesso contribuiva a formare e ad educare le giovani generazioni più di mille sermoni. Era in definitiva la semplice cultura popolare della natura che si instillava per propagazione dai vecchi ai giovani. Oggi che tutti abbiamo perduto il contatto diretto con la terra, questa cultura della natura non ce l'abbiamo più e allora non la possiamo neppure più trasmettere. Nel migliore dei casi, anche quando siamo impegnati nella difesa del verde, dell'ambiente, del paesaggio, lo facciamo spesso da lontano, e con intermediazioni: attraverso i nostri scritti, con le nostre letture, con la propaganda televisiva, chiedendo magari il voto elettorale, ma quasi mai ci capita di andare in un campo a coltivare o almeno a cogliere i piselli.

Comunque per non essere tacciati da vecchi nostalgici, sempre contrari al nuovo, ritorniamo a parlare dei nostri piselli, in senso positivo, alla ricerca delle piccole soddisfazioni che ancora oggi ci possono dare se siamo accorti e attenti.

Intanto un consiglio, anche facile da mettere in pratica: mangiamo i piselli solo quando si trovano freschi, nella loro stagione. Negli altri periodi dell'anno mangiamo altre cose: quello che la terra produce, perché in ogni mese c'è sempre qualche cosa da mangiare e a gennaio si possono mangiare le rape, non c'è nessuna ragione al mondo di mangiare i piselli.

Se tutti facessero così non ci sarebbe più bisogno dei piselli congelati che, a tonnellate, si vendono nei supermercati; non ci sarebbe più bisogno di tenere, da un anno all'altro, accesi i congelatori, non ci sarebbe più bisogno di tutta la plastica dei sacchetti che contengono i piselli e che in qualche modo poi bisogna smaltire, non ci sarebbe più bisogno di correre con camion frigoriferi sulle autostrade per trasportare sacchetti di piselli congelati; tutte operazioni queste, che inquinano e consumano energia.

Proviamo a pensarci e ci renderemo conto che non ne vale la pena di tenere in piedi tutto questo circo solo per mangiare a gennaio un po' di piselli conservati per mesi sottozero e quindi sicuramente alterati nel loro sapore e nelle loro proprietà.

Portare a casa a fine maggio un cartoccio di piselli freschi da sgranare è invece una grande soddisfazione e può diventare anche un esercizio didattico familiare e non solo per i più piccoli. Sgranare i piselli, infatti, nelle famiglie di quando noi eravamo molto giovani era un lavoro che coinvolgeva spesso anche noi ragazzi, i quali spesso cercavano anche di svincolare e di esentarsene, vista la ripetitività dell'operazione; ma la disciplina familiare

---

imponessa spesso rigide regole e allora ... ci si metteva al tavolino con il mucchio dei piselli da sgranare al centro e la ciotola per i piselli sgranati davanti.

Sgranare i piselli è un'operazione semplice, ma, pensandoci, non sappiamo dire se oggi tante giovani signore, che i piselli li hanno visti solo congelati nelle famose buste di plastica, sarebbero in grado di portarla a termine.

Allora proviamo a dare le istruzioni per l'uso, anche se è molto più complicato descrivere l'operazione, che eseguirla dopo averla vista fare. Intanto i piselli, le palline verdi, sono all'interno di una buccia allungata che si chiama baccello; in genere i baccelli dei piselli nascono due a due, ovvero sullo stesso stelo ci sono due baccelli; se ne prende uno dalla parte del picciolo (il gambo dove era attaccato alla pianta) tra il pollice e l'indice della mano sinistra, poi si appoggia il pollice della mano destra sulla attaccatura delle due valve del baccello e facendo pressione sulle altre dita si fa penetrare il pollice all'interno del baccello, si fa poi scorrere il pollice verso l'estremità e, così facendo, i piselli, i chicchi verdi contenuti all'interno, cadono nella bacinella di coccio, che abbiamo predisposto per raccogliarli. Sono buonissimi e dolci anche crudi. Le nostre madri ci sgridavano se li mangiavamo così, seduta stante.

A questo punto, dopo un po' di lavoro, sul tavolino sono rimaste da una parte le bucce e nella ciotola i piselli. Prendiamo per ora in considerazione i piselli, delle bucce ne parleremo dopo, ma intanto non le buttiamo.

Se si guardano i piselli verdi nella ciotola ci vengono in mente tante cose: intanto proprio il verde, il colore, quel verde che non per niente si chiama verde pisello e poi la rotondità di queste piccole sfere, che però non sono tutte uguali, perché alcuni sono più grandi e sicuramente più duri, altri più piccoli e più teneri. Non sono come quelli del supermercato tutti uguali e calibrati come se fossero fatti a macchina. I piselli non occorre neppure lavarli, perché la natura ce li aveva già forniti confezionati dentro i loro astucci. Per cuocerli basta mettere in un fondo d'olio una cipollina fresca affettata, delle fettine di spalla tagliate sottili (poche) e i piselli. Tutto "a crudo", senza soffritti. La ricetta è tutta stagionale; gli

ingredienti citati c'erano disponibili, nelle case dei contadini, ma solo nella stagione dei piselli, perché anche le cipolle fresche sono pronte a fine maggio e anche la spalla del maiale era pronta in questa stagione.

Il maiale, che i contadini sacrificavano in inverno, veniva salato e conservato con modalità diverse a seconda del pezzo di carne che si voleva conservare. Per questo in ogni stagione si poteva mangiare solo quei pezzi che, a seconda della salatura, erano pronti. A maggio si apriva la spalla, ovvero la coscia anteriore del maiale che veniva salata ed acconciata come il prosciutto, ma poiché era più magra e più sottile, maturava prima e quindi in tarda primavera era già pronta. Per il prosciutto bisognava aspettare settembre.

Per quanto si è detto i semplici ingredienti per cuocere i piselli erano già tutti in casa, bastava riunirli in un tegame e metterli al fuoco, si aggiungeva un po' d'acqua se in cottura si asciugavano troppo, e poi c'era un trucco che non si diceva, ma che tutti utilizzavano: un mezzo cucchiaino di zucchero, per renderli ancora più dolci. Erano cotti in poco tempo, anche perché non si dovevano disfare; qualcuno rimaneva un po' più duro, qualcuno un po' più tenero, ma anche questo, mentre si mangiavano serviva, almeno a farci riflettere che tutti non siamo uguali.

Oggi nelle nostre moderne cucine possiamo fare la stessa cosa e i piselli saranno lo stesso ottimi, anche se, al limite, usiamo il prosciutto al posto della spalla. Attenzione però al sale: la spalla è già salata e il suo sale dovrebbe bastare anche per i piselli e poi i piselli devono essere dolci e non salati e poi ... e poi il sale fa male. Ricordiamoci però che ci sono rimaste le bucce sul tavolino; non le buttiamo; è un peccato.

Si lavano, si mettono a bollire per un'ora in una pentola, con l'acqua necessaria perché rimangano coperte, poi si recupera il brodo. Con questo brodo si può mantecare un bel risotto con il quale gustare i nostri piselli già cotti, oppure utilizzarlo come base per una leggera minestra di verdura.

Così si utilizzano anche le bucce, e in ogni caso, anche se dopo si buttano, non sono come la plastica delle buste, non inquinano e rimangono sempre biodegradabili.

PITINGHI