

L'Autunno, il cavolfiore e il pinzimonio

Quando eravamo ragazzi, la scuola cominciava sempre con il famoso tema sull'Autunno. Sì, perché la scuola iniziava il primo di ottobre, anche se il 4 di ottobre era subito festa, perché si festeggiava San Francesco, patrono d'Italia. La scuola iniziava quindi in modo graduale, ma poi, poi diventava dura e poi ..., puntuale e inevitabile ogni anno arrivava il famoso e temuto tema sull'Autunno.

In decenni di scuole elementari crediamo che siano stati scritti da milioni di scolari milioni e milioni di temi sull'autunno, con tanto di illustrazioni annesse, tutti simili tra loro per non dire uguali, tutti con lo stesso svolgimento, tutti con quella tiri-tera delle foglie che ingialliscono e che muoiono e volano via trasportate dal vento. Qualcuno, per dir la verità, si spingeva fino a descrivere anche il crepitio delle foglie sotto i passi lungo il viale del giardino, mentre altri azzardavano anche considerazioni metafisiche sugli alberi spogli. I temi erano comunque sempre uguali e spesso risentivano delle spiegazioni e dei commenti, anch'essi stereotipati, degli insegnanti, che forse associavano all'autunno le loro tristezze personali e forse le loro frustrazioni, trasmettendocene anche senza volere.

Fatto sta che, ancora oggi, quando ci viene di pensare all'autunno, difficilmente si pensa all'esplosione forte dei colori della nostra campagna, ai rossi, ai gialli in contrasto tra loro e con il verde sempre presente e con l'azzurro del cielo, alle mille variazioni di timbro e di tono dei nostri paesaggi toscani, ma invece sempre ci vengono in mente quei disegni scialbi, colorati sulle pagine a righe del quaderno, con le uniche due matite che ritenevamo adatte e che erano il marrone e il giallo. A forza di appuntarle si dimezzavano subito e allora, subito dopo aver colorato il disegno dell'autunno, eravamo già in riserva. La scatola delle matite colorate era l'oggetto più prezioso della nostra cartella. Erano per tutti sempre le stesse, le matite Giotto della

Fila e sulla confezione c'era disegnato appunto il grande Giotto giovinetto, mentre ritrae la pecora sul masso, sotto lo sguardo compiaciuto di Cimabue, che poi diventerà il suo maestro. Già in quell'immagine sull'astuccio delle matite c'era questo serio anche se silenzioso messaggio, pieno di fiducia nel futuro, volutamente pedagogico ed educativo.

Con il marrone e il giallo si coloravano le famose foglie morte; il giallo però si impastava e si sporcava sempre di marrone, tanto che il disegno non poteva far altro che assumere proprio quelle le tonalità smorte con le quali l'insegnante ci aveva descritto la stagione.

Anche i disegni poi, in definitiva, erano tutti uguali; c'era anche chi si spingeva fino a disegnare le castagne, tipico prodotto autunnale; molti di noi però, che eravamo sempre vissuti in piano, dove non c'erano i castagni, a quell'epoca, le castagne dentro al riccio non le avevano neanche mai viste dal vero, però ci adattavamo a copiare l'immagine sul sussidiario, in considerazione proprio del fatto che l'insegnante sembrava tenerci così tanto.

Nel nostro cuore di ragazzi, sempre allegri e spensierati, però non c'era affatto l'autunno o almeno non c'era quell'autunno metaforico che gli adulti spesso vogliono associare alla seconda parte della vita, a quella parte, inevitabilmente in discesa, che forse era proprio il motivo del turbamento dei nostri insegnanti. E pensare che l'etimologia della parola ha un significato assolutamente contrario a questa idea di declino e per i latini, per i nostri progenitori romani, aveva un significato assolutamente in positivo. La parola autunno deriva infatti dal participio passato (auctum) del verbo augere che vuol dire aggiungere, aumentare, incrementare. L'attribuzione di questo significato è giustificata dal fatto che la stagione è ricca di frutti, specialmente della preziosa uva da cui si ricava il vino e che, quindi, il contadino in

questa stagione “aggiunge” ai prodotti già raccolti nell’estate anche quelli autunnali.

In effetti in autunno la terra produce molti frutti, ma anche l’orto è particolarmente ricco. Gli orti sono ancora folti di piante: ci sono ancora zucche e zucchini, gli ultimi pomodori, la bietola rigogliosa, i peperoni, e soprattutto cominciano prepotentemente a maturare i cavoli. Soprattutto comincia a maturare anche quella meraviglia di pianta che è il cavolfiore, comincia a formarsi all’interno delle grandi foglie quell’incredibile infiorescenza bianca che è la “palla di cavolfiore”. Provate a prenderla in mano una palla di cavolfiore e ad osservarla attentamente. Vi sembrerà di soppesare un organo vegetale vivo e pulsante, una specie di prezioso cervello, di cui ricorda la forma. E allora con questi pensieri nella testa, non avrete mai il coraggio di affondare la lama del coltello nei suoi bianchi tessuti ; non è possibile; un organismo così non si può uccidere, non si può squartare, si può solo “smontare” con attenzione, procedendo delicatamente, riducendolo con cautela in tanti piccoli ciuffetti troncati a mani nude per separarli dal tronco centrale, Il cavolfiore si spezza non si taglia. La palla si riduce in tanti piccoli alberelli, che sembrano tanti piccoli pini bianchi. A questo punto si può provare ad assaggiarlo il nostro cavolfiore; se ne prende un ciuffetto, si intinge in un po’ d’olio e si comincia a sgranocchiare, è allo stesso tempo morbido e turgido, molto sapido tanto che non occorre neppure il sale. Dopo il primo ciuffetto se ne mangia un altro e se, per caso, c’è anche un po’ di pane si rischia di mangiarselo tutto il cavolfiore, così crudo “a pinzimonio”.

Già il pinzimonio ... ma cos’è il pinzimonio? In molti credono che sia una pietanza, ma non è vero. Il pinzimonio in Toscana non è un piatto, non è una ricetta, non è né un antipasto, né un contorno, ma caso mai, nel senso più riduttivo è un modo di mangiare, mentre nel senso più elevato si può definire sicuramente un modo di essere. Infatti non si dice, o almeno non si dovrebbe dire: “Stasera mangio il pinzimonio” mentre si può dire: “Stasera mangio il cavolfiore in pinzimonio”.

Il pinzimonio è allora un modo di essere, perché è un atteggiamento nei confronti di certi

cibi che non si impara al tavolo del ristorante, anche se, a volte si trova sulla lista; l’esperienza del pinzimonio bisogna averla vissuto in famiglia, meglio se a casa dei nonni; da bambini ci insegnavano a inzuppare la foglia del finocchio, ma anche la cipollina novella, oppure il cuore del sedano nell’olio raccolto sul fondo di una tazzina da caffè, oppure nel solco del piatto tenuto inclinato ad arte da una zeppa fatta con la crosta di pane.

Era un modo di mangiare diretto, che portava la natura fino in tavola; la cipolla arrivava fatta a cipolla, e così si mangiava, prendendo coscienza del suo gusto, ma anche della sua forma, della sua consistenza e si imparava a riconoscerne le parti più saporite, più tenere, quelle più o meno commestibili. Lo stesso succedeva con il finocchio o con il carciofo. Il carciofo era, e rimane, difficile da mangiare in pinzimonio.

Da che mondo è mondo, fino a tre secoli fa, l’uomo ha sempre mangiato con le mani; le forchette sono diventate di uso comune nell’800, e questo contribuiva a far sì che si potesse fare anche l’esperienza tattile del cibo che si mangiava. Con il pinzimonio succede ancora ed è quindi, per l’uomo moderno, un’esperienza inconsapevole che lo ricollega, in senso antropologico, ai suoi antenati e ai suoi istinti primordiali esattamente come lo è il fatto di mordere e di lacerare il cibo che si porta alla bocca. Anche l’etimologia della parola che viene dal verbo “pinzare” nel significato di pungere, non vuol dire altro che questo: mordere per lacerare e strappare.

Il pinzimonio è la ulteriore dimostrazione che i prodotti toscani, forse proprio in funzione della loro grande qualità, non hanno bisogno, di fuoco, non hanno bisogno di cucine, non hanno bisogno di sapiente manualità, non hanno bisogno di niente se non della consapevolezza da parte del consumatore del loro intrinseco valore. Consumarli “in pinzimonio” allora non vuol dire solo mangiarli, ma stabilire con loro, e quindi, loro tramite, con il territorio, con il paesaggio e con la cultura dei nostri padri, un affettuoso e sommesso colloquio, che non può portare ad altro che all’intima soddisfazione della conoscenza.

PITINGHI