

La Melagrana

Leonardo, il grande Leonardo da Vinci, non aveva ancora diciotto anni, quando, intorno al 1470, lavorava a bottega dal Verrocchio ed era l'allievo più pronto e più intelligente. In quegli anni dipinse un piccolo quadro, una Madonna con bambino, "la Madonna della Melagrana". (Per completezza di informazione si deve dire che questa opera conosciuta come Madonna Dreyfus, oggi a Washington, è di incerta attribuzione e ci sono studiosi che la attribuiscono a Lorenzo di Credi, anche lui allievo del Verrocchio. Nell'incertezza, dovuta anche al fatto che le opere che uscivano dalla bottega, molto spesso erano dipinte a più mani, a noi piace prendere posizione e con una decisione tanto partigiana quanto viscerale, dovendo scegliere, la attribuiamo al grande genio di Leonardo).

Si tratta davvero di un piccolo quadro (cm. 13 x 16), poco più grande di una nostra cartolina postale; eppure lì, c'è già tutto Leonardo, c'è la doppia illuminazione con le finestre sul fondo, aperte sul paesaggio toscano, c'è la freschezza della scena e dell'invenzione. Il bambino non benedice, non è già compreso nel suo ruolo, ma gioca con la madre con grande naturalezza; le porge i chicchi della melagrana che lei tiene in mano. L'approccio con la pittura Leonardesca davvero può esaurirsi felicemente anche ad un livello solo sensoriale, di pura visione, perché, in ogni caso, c'è sempre comunicazione tra l'opera e il fruitore, anche se non si indaga, anche se si tralasciano simbologie e messaggi teologici e culturali, pur sempre presenti. Questa madonnina ci prende e ci affascina anche senza sapere, per esempio, che la melagrana è il simbolo della fertilità e che rappresenta la prefigurazione del sangue della Passione per il colore rosso dei suoi chicchi. E allora, abbandonando un po' a malincuore Leonardo, bisogna dire che la melagrana è forse il frutto che raccoglie intorno a sé il maggior numero di significati simbolici, di leggende, di prefigurazioni e di superstizioni.

La pianta del Melograno è originaria dell'Asia Sud Occidentale (Armenia Azerbaijan, Iran, Turchia), ma è coltivato anche in Pakistan, India, Malesia, Indonesia e in Africa Tropicale. Fin dalla preistoria è però presente in area mediterranea.

Il suo nome scientifico è "Punica granatum", perché Plinio lo credeva originario dell'Africa e chiamò questo albero "Melo Cartaginese".

Il nome melograno deriva in italiano da "Malum" mela e "granatum" con semi, mentre in inglese è "Apple of Grenada". Infatti la città di Granada deriva il suo nome proprio da questo frutto che vi fu importato dai mori e che, oggi, compare effigiato anche nello stesso stemma della città.

Per la sua conformazione la melagrana appare come un prodigio naturale e molte culture lo considerano addirittura un frutto sacro, tanto che la sua immagine stilizzata diventa spesso una delle decorazioni dominanti dei paramenti religiosi.

La melagrana è, nella simbologia ebraica, simbolo di onestà e correttezza, dato che il suo frutto conterrebbe 613 semi, che come altrettante perle sono le 613 prescrizioni scritte nella Torah, (365 divieti e 248 obblighi) osservando le quali si ha la certezza di tenere un comportamento saggio ed equo.

Per i suoi numerosi semi è simbolo di produttività ricchezza e fertilità. Per l'Islam l'albero del melograno cresce nel giardino del paradiso. In Azerbaijan ogni anno si tiene un festival del Melograno. Una delle divinità Indù e il dio Ganesha conosciuto come "colui che gradisce il frutto dai molti semi".

Il melograno era effigiato nell'emblema della regina Caterina di Aragona, prima moglie del re Enrico VIII. Quando fu ripudiata ed il re sposò Anna Bolena, quest'ultima volle nel suo stemma un falcone bianco che becca i grani di melograno.

La tradizione vuole che sia stato il frutto consegnato a Venere da Paride per eleggerla la

più bella fra le dee causando l'ira di Giunone e Minerva, sconfitte nella contesa; questo sarà addirittura il prologo alla Guerra di Troia.

È anche un frutto sempre presente nella grande letteratura di tutti i tempi.

La prima citazione che ci viene in mente riemergendo dai ricordi scolastici è “l'albero a cui tendevi la pargoletta mano, il verde melograno ...” di carducciana memoria e subito dopo il Pascoli a passeggio per la campagna di Romagna “... Siepi di melograno, fratte di tamerice, il palpito lontano d'una trebbiatrice ...”,

Ma anche Giulietta, nella famosa tragedia, di Shakespeare, dice a Romeo “... Il giorno non è ancora vicino: era l'usignolo e non l'allodola, quello che ti ha ferito col suo canto l'orecchio trepidante; esso canta tutte le notti su quel melograno ...”.

E poi Omero descrive nell'Odissea Il giardino di Alcino, re dei Feaci “... crescono tra altri alberi verdi il pero e il melograno ...”.

Nella bibbia si cita come un liquore “... Ti farei bere vino aromatico, del succo del mio melograno ...” (Cantico 8:2).

È un frutto che è sempre stato collegato anche alla sensualità soprattutto per la tendenza che ha a spaccarsi e a mostrare il rosso dei suoi grani che trasudano liquido umore.

Certo che è un frutto strano, un frutto che riemerge dai primordi, quasi un “fossile” che sembra portare dentro di sé i simboli ancestrali della vita; solo così si spiegano gli innumerevoli riferimenti letterari, religiosi, mitologici e di superstizione che vi sono legati. È un frutto misterioso, perché è diverso forse da tutti gli altri frutti commestibili; è un “tutto”, che diventa un “molti”. Forse per questo nella melagrana si è voluto addirittura riconoscere il simbolo della democrazia, del governo del popolo rappresentato dai chicchi tutti uguali, che è preponderante rispetto a quella piccola corona che sta alla base del frutto stesso. Forse questo paragone è solo un esempio di come qualsiasi cultura possa sempre indirizzare le sue argomentazioni verso i significati che vuole dimostrare, fatto sta che questo frutto, ancorché commestibile, ma di certo poco importante per l'alimentazione dell'uomo, ha raccolto intorno a sé, forse solo

per la sua strana conformazione, molti dei miti e dei simboli collegati al mistero della vita.

La melagrana anche se non può risolvere i problemi della fame nel mondo, è ugualmente dolce e saporita. La parte edule è rappresentata solo dalla polpa gelatinosa intorno ai piccoli semi che hanno però una consistenza dura e legnosa. Per questo della melagrana da sempre si utilizza il succo. Con il succo, un tempo, si produceva un popolare sciroppo, la granatina, che oggi invece viene preparato, per lo più, con agrumi ed essenze aromatiche.

In cucina il succo di melagrana e anche i chicchi sono stati usati spesso, specialmente nella cucina del '500, che prediligeva il gusto del dolce accostato al salato, e non solo per il sapore ma anche a scopo ornamentale per abbellire e colorare i piatti che si andavano proponendo. Al giorno d'oggi la melagrana in cucina si usa ancora, diciamo per “piatti di autore”, con lo scopo di meravigliare oppure, più prosaicamente, per utilizzare in qualche modo i frutti del giardino. Allora proponiamo, dopo averne tanto parlato, una semplice ricetta che tutti possono preparare a base di questo frutto così carico di significati e di mistero.

Risotto alla Melagrana

Ingredienti (per 4 persone)

Burro 60 grammi, Porri 200 g. , Melagrane 2, ½ bicchiere di vino bianco, Riso da Risotti g. 350, Olio sale, Un po' di pepe bianco

Esecuzione

Sgranare le melagrane e recuperare i chicchi. Un quarto dei chicchi metterli da parte. Passare gli altri chicchi dal passatutto a maglia fine ottenendo un succo rosato.

Pulire i porri e lavarli; ridurli a piccoli pezzi dividendoli ciascuno per il lungo in quattro pezzi e poi trinciandoli in senso ortogonale in modo da ottenere dei piccoli pezzetti un po' più grandi dei coriandoli di carnevale.

Mettere a crudo in una casseruola con il burro i porri così trinciati e cuocerli abbondantemente, aggiungendo un po' di acqua se si asciugano, fino a che non siano diventati teneri. Passare poi i porri al mixer o nel frullatore ottenendo una crema.

In un fondo d'olio far tostare il riso; sfumare con il vino bianco; quando il vino è evaporato aggiungere la crema di porri e continuare a cuocere aggiungendo acqua calda. A metà cottura aggiungere il succo di melagrana.

Aggiustare di sale e aggiungere un po' di pepe bianco; a fine cottura unire i chicchi di melagrana rimasti interi.

Come tutti i risotti deve risultare abbastanza liquido (all'onda), si deve muovere sul piatto di portata.

Se non si dice, nessuno si accorgerà che è fatto anche con i porri.

PITINGHI