

Il radicchio rosso di Giovanna e Renzo

La mattina del sabato di buonora, quando posso, vado al mercato. Ormai sono tanti anni che lo faccio ed è diventata un'abitudine. Appena arrivo vado dai miei amici ortolani, Giovanna e Renzo, che hanno il loro banco sempre nella stessa posizione: il secondo a sinistra entrando dalla rotonda. L'ho detto tante volte e adesso mi ripeto: il loro è davvero un banco didattico; bisogna saperlo leggere e si imparano tante cose; da quello che portano, da quello che è esposto, si può capire in che stagione siamo, com'è andato il tempo negli ultimi giorni, avere suggerimenti per il prossimo menù casalingo oppure, per le persone di una certa età come me, rappresenta l'opportunità per fare riaffiorare dalla memoria i ricordi di un mondo diverso che si è conosciuto, ma che adesso, è inutile negarlo, non c'è più e neanche potrà rivivere.

Anche stamattina sono andato e loro c'erano. È bello incontrarli, perché, appena arrivo, mi salutano con trasporto e anche a me fa piacere trovarli lì al loro posto. Ci sono stati anche dei sabati che non sono venuti, magari a causa della stagione che aveva rovinato la verdura, oppure a causa della pioggia continua che magari non aveva permesso di entrare nei campi, oppure come quella volta che Renzo si è dovuto operare per la protesi al ginocchio.

Stamattina il banco era ben fornito; non è sempre così, perché gli andamenti stagionali non sono sempre favorevoli e allora ci sono anche le settimane che, come dicono loro, "non c'hanno nulla", ma stamattina, per essere gennaio, il banco era pieno di "roba". Tutti ortaggi tipici della stagione invernale certo, ortaggi di quelli che hanno bisogno, per essere gustati, di sapienti e a volte lunghe cure in cucina e quindi anche di una cultura che non sempre è a disposizione delle massaie moderne, le quali oltretutto spesso non avrebbero neppure il tempo occorrente per applicarla.

E allora stamattina facevano bella mostra di sé dei monumentali cardi che qui si chiamano "gobbi", chiari e ancora belli saldi; c'era anche un trionfo di mazzi di bietola verdi di un

verde intenso e profondo ognuno legato con un "salcio" rosso fermato con un nodo ritorto. Il "salcio", per chi non lo sa, è fatto con i rami flessibili di una specie di salice; con questi rami un tempo si legava tutto in agricoltura: i mazzi della bietola, ma anche i tralci delle viti e gli innesti dei frutti. Giovanna e Renzo sono rimasti legati a questa tradizione e li usano ancora adesso; nel loro orto ci sono un paio di queste grandi piante che forniscono gli "imballi" per i loro prodotti. Ma c'erano anche altri mazzi di verdura sul banco: le rape e le foglie del cavolo nero e poi tanti porri bianchi come la neve e poi c'era anche quella nota di rosso data dal radicchio in piccoli cesti belli come camelie sfiorite. Ma non finiva qui, perché nel retro banco, costituito dal piccolo rimorchio con il quale i miei amici portano i prodotti al mercato c'erano tante palle di cavolfiore anche queste ancora candide e sode. Tutta roba che viene dalla loro terra, da quella terra in piano tra La Scala e Ponte a Elsa dove da sempre i due amici ortolani hanno i loro campi. Il loro lavoro è un po' come la creazione del mondo, si svolge e si sviluppa nell'arco di sette giorni, perché per sei giorni lavorano in campagna e il settimo giorno portano i prodotti al mercato. Fanno un solo mercato, quello del sabato dove li incontro.

Quello con gli ortolani è un rapporto clientelare e di amicizia di stampo antico. Io vado da loro, perché li conosco e compro quello che c'è e in qualche modo adatto la mia dieta alle loro disponibilità e così questo fatto rappresenta un approccio al cibo come quello di una volta, ovvero di quando si mangiava quello che c'era, perché quello che non c'era, non c'era davvero e non si poteva mangiare, visto che allora non c'era neppure il supermercato. Oggi in genere succede diversamente; si esce di casa con una lista della spesa che elenca quello che serve e in genere, se si vuole, si trova sempre tutto e non ci sono problemi neppure per fare il pasticcio di melanzane alla fine di gennaio.

Così mentre sceglievo i cesti più belli del ra-

dicchio, mi è venuto da pensare a quello che stavo facendo e a quanto fosse antico tutto quello che succedeva in quel momento. In effetti avevo sempre pensato che, sia il mio di cliente, che il loro di ortolani produttori, fosse un comportamento virtuoso e in effetti lo penso anche adesso, ma stamattina all'improvviso mi è sembrato anche un po' velleitario e molto anacronistico.

Tante volte ho pensato a quanto possa essere "contro natura" servirsi dei supermercati dove si trova sempre tutto in ogni stagione e dove tutto è offerto in grandi quantità e con standard qualitativi assolutamente superiori, ma spesso senza umanità, senza quel rapporto diretto con il produttore, che fa sì che ci si possa sentire legati al mondo e alle sue stagioni anche quando si fa la spesa. Avevo sempre considerato sbagliato quel comportamento, che peraltro, ormai, rappresenta quasi il cento per cento delle nostre abitudini di approvvigionamento alimentare. E allora mi sono anche domandato perché gli altri, tutti quelli che non erano lì davanti al banco di Giovanna e Renzo, e sono un'enormità di persone, non facevano come me almeno una volta alla settimana. Quando ci ho pensato però ho avuto come un brivido e una folgorazione: "ti immagini", mi sono detto "se venissero tutti qui? Se d'improvviso si dovessero dividere questi dieci mazzi di bietola o queste venti palle di cavolfiore? In un attimo non ci sarebbe più niente per nessuno. Dico la verità questa strana immagine raccapricciante come un incubo di una folla immensa di consumatori che si sarebbe potuta dirigere verso quel luogo per accaparrarsi e strapparsi di mano poche verdure, mi ha fatto venire in mente descrizioni letterarie di più vasto respiro come quella manzoniana della carestia a Milano e della folla che assalta il forno delle Grucce. E allora ho capito una cosa banale, una cosa che mi toglie molto del merito che credevo di avere nel comportarmi in un determinato modo; perché, in effetti, io potevo essere lì a scegliere i cestini di radicchio rosso solo perché esistevano i supermercati, solo perché la maggioranza delle persone, me compreso, fa spesa lì e compra i prodotti di quella che si chiama l'industria alimentare, che peraltro risultano ineccepibili dal punto di vista qualitativo. "Del resto" mi sono ancora detto "come fa-

rebbero Giovanna e Renzo, anche insieme ai loro omologhi di altri territori, a sfamare turbe di consumatori, con i loro pochi prodotti pieni di sapori antichi, ma soprattutto di ricordi?"

Questo nostro mondo ormai ha bisogno di ben altro e soprattutto ha bisogno di grandi quantità di cibo. È vero che purtroppo il sistema della grande distribuzione alimentare, legato per forza di cose, alla concezione capitalistica del profitto, porta inevitabilmente allo spreco, ma è anche vero che la popolazione mondiale è aumentata in maniera vertiginosa soprattutto nell'ultimo secolo e quindi un'agricoltura antica come quella riconducibile ai miei due amici ortolani in ogni caso non potrà mai risolvere i problemi della fame nel mondo.

In soli cento anni la popolazione mondiale è passata da due miliardi di individui a sette miliardi di individui e si prevede che possa arrivare a quattordici miliardi solo fra una trentina di anni. A questo quadro già di per sé preoccupante bisogna anche aggiungere che i biologi ritengono che il nostro pianeta sia dimensionato per sostenere in maniera corretta e rinnovabile solo un miliardo di persone. E allora, viene da domandarsi: "ma come abbiamo fatto ad arrivare ad essere sette miliardi? Dove abbiamo trovato il cibo necessario?" E soprattutto "Come faremo per arrivare ad essere quattordici miliardi?" La risposta è relativamente semplice anche se un po' semplicistica e approssimativa: "fino ad oggi per mangiare ci siamo venduti i gioielli di famiglia e continueremo così finché ce ne saranno". In altri termini negli ultimi cento anni abbiamo applicato anche e soprattutto all'agricoltura nuove tecnologie tutte alimentate dall'energia fossile prima del carbone e poi del petrolio, altrimenti non avremmo mangiato. Oggi è possibile coltivare la terra, irrigare le colture e soprattutto utilizzare concimi di sintesi solo perché approfittiamo delle ricchezze fossili del cuore del pianeta, che, si badi bene, non sono affatto nostre, ma appartengono a tutto il genere umano, anche a coloro che nasceranno fra mille anni. E allora se io oggi posso scegliere al mercato questi cestini di radicchio rosso belli come camelie sul banco di Giovanna e di Renzo non è tutto merito mio, ma dipende in gran parte dal fatto che esistono i supermercati e un'impreditoria agricola di tipo industriale. PITINGHI