



Piccoli frutti mai dimenticati di Pietro Ficarra

Quando l'autunno cominciava a far finta di arrivare - qualche temporale sul finire di settembre, giusto su in cima alle colline, o poco più - in campagna era il momento dell'abbondanza e della varietà, degli ortaggi come della frutta migliore. Ricordo che sugli alberi e sulla tavola di ogni giorno di frutta ce n'era sempre una gran quantità, raccolta dai miei scegliendo per noi il meglio e lasciando il resto agli uccelli e alle vespe e ai calabroni: susine e pere di molte varietà, grappoli di zibibbo per la tavola e di uva fragolina per capriccio, fichi di ogni tipo e fichidindia di ogni colore. E altro ancora e così fino a ottobre inoltrato, con il seguito, come se non bastasse, delle noci fresche e poi delle prime castagne. Fichi e fichidindia e pere in particolare sembravano non dovessero terminare mai.

In quell'abbondanza, dalla fine di settembre e poi man mano che essa cominciava a scemare, si infilavano però anche certe presenze strane. Prendevano corpo ognuna col suo tempo, fino a quando l'autunno cominciava davvero, e si materializzavano soprattutto nella borsa di campagna, anche per gratificare la mia incontenibile curiosità. Erano le presenze di quelli che oggi si chiamano frutti "dimenticati", con un appellativo che strizza l'occhio alle riscoperte che vanno tanto di moda. Piccoli frutti che non io ho mai potuto dimenticare, neppure quando mi è stato impossibile trovarli, e che accompagnavano gli ultimi mesi dell'anno, con qualche coda fin dopo Natale e almeno fino a quando le arance non cominciavano a colorarsi di giallo e non andavano a piena maturazione i mandarini.

Anche quando la frutta estiva finiva e mandarini e arance non ne avevano ancora preso pienamente il posto, la presenza di quei piccoli frutti - sorbe, corbezzoli e nespole - era intesa, non solo dai grandi ma anche dal bambino che ero quasi come un gioco e il consumo uno sfizio. Non comprendevo quindi affatto il significato di quella sorta di proverbio che ogni tanto i miei recitavano tirando fuori le nespole dalla borsa di campagna quando a sera tornavano a casa in paese: *quannö vëriřë nespöřë cianciřë, chë söňö ř'urřëmö fruttö řa stasgiöňë*¹. Quel modo di dire mi restava del



tutto oscuro, e comunque indifferente, un po' per via della mia giovanissima età che nulla poteva concedere alla saggezza popolare, e perché neanche i miei mostravano di dare molto credito a quell'adagio dato che lo ripetevano con tono scherzoso. L'abbondanza piuttosto stava per ricominciare e né le nespole né gli altri piccoli frutti sembravano del resto sollecitare un reale interesse nei "grandi", tanto che non ricordo di avere visto mai i miei o gli altri miei parenti cibarsene, con l'eccezione forse per qualche sorba.

Avrei appreso solo molto tempo dopo che quell'adagio, che qualificavamo *proverbio* con una certa approssimazione, apparteneva alla c. d. cultura popolare di molte regioni e che in diversi luoghi della nostra Penisola, nelle società rurali di un tempo, quei frutti per gioco avevano costituito un alimento serio e importante. Ho potuto così apprezzare ancora di più la felicità del nostro caso, nostro intendo come siciliano, che faceva coincidere la presenza di quegli ultimi frutti con l'inizio dell'abbondante stagione degli agrumi.

¹ Per una lettura nel mio dialetto sampietrino, appartenente alla famiglia di quelli galloitalici di Sicilia, vedere [la nota di lettura](#).



Gli alberi che davano quei frutti erano del resto pochi individui anche se per comodità erano tenuti nei pressi della casa in campagna, come capitava e capita altrove. Solo qualche esemplare, anche se la loro spontaneità, specie per i corbezzoli, caratterizza ancora la boscaglia e la macchia. Ognuno di quegli alberi aveva inoltre il suo momento buono per dare frutti, ognuno diverso dagli altri per la raccolta e il consumo.

Sorbe, corbezzoli e nespole², anche se sono stati poco più di un gioco dell'infanzia, sono ancora oggi assai vivi nella mia memoria e ogni volta che posso, di tanto in tanto purtroppo, la loro rappresentazione straripa nel soddisfatto piacere del loro particolare sapore. Uno sfizio, ancora oggi.



Le sorbe

Per prime venivano le sorbe, vive nei miei ricordi anche per il fatto che, come capita con molti giochi, qualche volta mi prendevano la mano ed erano guai.

Come accadeva con le nespole - valeva e vale in molte aree del Paese per entrambi i frutti il proverbio “*col tempo e con la paglia maturano le nespole*”, a indicare che la pazienza dell'attesa è una virtù necessaria per poter consumare quei frutti – *i sorbë* venivano raccolte quando si era già

fatto ritorno alla vita del paese e venivano lasciate a maturare nella casa di campagna.

Le sorbe smuovevano però il mio interesse già verso la fine di settembre e al tempo della festa del paese avevo già esagerato con il loro consumo. La festa - in onore di San Biagio, che si celebrava la prima domenica di ottobre per via del fatto che la gente aveva appena messo in tasca qualche soldo del raccolto delle nocciole appena venduto – e l'inizio della scuola segnavano ogni anno il mio ritorno a casa, la fine di quel trasloco alla vita agreste che era avvenuto puntuale verso la metà di agosto, in tempo per governare i lavori più importanti dell'anno. Segnava anche la fine di certi mal di pancia.

A me piaceva molto quel sapore particolare che hanno le sorbe ammezzite, difficile da descrivere, anche per la mancanza di paragoni, e che ho ritrovato dopo molti anni grazie a un banco che ogni anno le vende ai meridionali in una fiera autunnale, qui in Brianza (dai semi mi sto coltivando i sorbi in giardino). E per la naturale golosità dei bambini trascuravo spesso le raccomandazioni di mia madre a limitarmi a qualcuna nel mangiarle. Mia madre sapeva bene il motivo di quella raccomandazione, e anch'io avrei dovuto saperlo, ma ci cascavo pressoché ogni anno, prontamente al primo maturare delle sorbe del grande albero dietro la casa.

Le sorbe erano e sono nemiche della diarrea, tanto che vengono ancora vivamente consigliate per combatterla, e non solo dalla medicina popolare. Io aggiungevo imprudentemente le sorbe ai fichidindia, effetto terapeutico astringente che sommavo in certi giorni dell'estate che non voleva finire all'effetto tappo dei fichidindia con i quali facevo colazione. E a volte fichidindia anche a merenda, senza neppure ascoltare il consiglio di accompagnarli col pane per limitare la densità del tappo. Se sono sopravvissuto a ore di atroci e disperati mal di pancia lo devo alle cucchiariate d'olio somministratemi da mia madre e ad altri accorgimenti destinati ad altre direzioni.

Le sorbe - che potevo incolpare a piacere delle mie disavventure in luogo dei fichidindia, avrebbero dovuto essere raccolte immature verso la metà di ottobre e conservate in casa, appese ai fili o poste su un tavolato - non mancavano quindi di offrire invitanti anticipazioni già a settembre. Alcune infatti cambiavano di colore già sull'albero e si potevano raccogliere dai rami più bassi e mangiare senza che legassero in bocca per via dei tannini. Altre cadevano a terra e, sapendo distinguere tra quelle cattive venute giù per

² I termini non dovrebbero generare equivoci, ma forse è utile precisare che si tratta rispettivamente delle specie *Sorbus domestica*, *Arbutus unedo* e *Mespilus germanica*.



qualche loro difetto e quelle che erano ben maturate tra le frasche asciutte sotto l'albero, e soprattutto pazientando senza raccoglierle ogni giorno, riuscivo a farmi male con delle vere scorpacciate.

Quelle che man mano che maturavano trovavo la sera nella borsa di campagna, quando i miei vi trascorrevano qualche giornata per il governo dei lavori autunnali, erano in effetti un sovrappiù senza il piacere provato dalla raccolta diretta delle prime.

Smisi di mangiare con ingordigia le sorbe solo quando fui alle superiori e grazie all'età mi venne consentito di trascorrere gran parte della settimana da solo in casa in paese. Certo, qualcuna capitava ancora di assaggiarla nelle puntate che vi facevo in campagna due o tre volte la settimana, ma era finita l'istintiva curiosità dell'infanzia e cominciavo a essere in altre faccende affaccendato. Io non rovistavo più nella borsa di campagna e gli adulti continuavano a preferire ben altra frutta. Qualche anno ancora e le sorbe scomparvero dal mio orizzonte alimentare per un bel po', almeno fino a quando i ricordi e un nuovo modo di essere curioso non mi spinsero alla loro ricerca.

I corbezzoli

Se il nome della specie usato dai botanici per indicare i corbezzoli, come da più parti suole spiegarsene l'originale significato, vuole essere un consiglio alla prudenza, io da bambino quel consiglio l'ho disatteso in pieno. Non meno che per le sorbe e però senza alcuna spiacevole conseguenza.

Arbutus unedo la specie, dove *unedo* vuole essere il consiglio a mangiarne uno solo, o comunque pochi, a causa delle infauste conseguenze che quei bei fruttini rossi potrebbero provocare, ma quando l'autunno inoltrato aveva lasciato oramai poca frutta sugli alberi io ne facevo diverse abbuffate.

Quelle palline di un bel rosso vivo, ruvide all'aspetto ma morbide in bocca, da mangiare immerse nello zucchero, non potevano non attrarre la fantasia e l'interesse di ogni bambino. Nella borsa di campagna, a sera, in certe giornate novembrine già dedicate alla raccolta delle olive, c'era spesso una bella manciata di corbezzoli, tanti da riempire almeno un paio di tazze, nonostante gli arbusti lungo il viottolo vicino alla casa di campagna fossero di dimensioni modeste.



Non tutti quei piccoli frutti erano in verità buoni allo stesso modo. Alcuni erano di un sapore leggermente acidulo, gradevole, ma più spesso quelli non ancora completamente maturi erano farinosi e sapevano di poco, e allora per tutti la migliore soluzione era nello zucchero.

Immergevo quelle palline rosse nello zucchero a una a una e le mangiavo quasi con avidità. Qualche volta però le schiacciavo in una tazza con la forchetta e ci versavo sopra lo zucchero, mescolando un poco, come per ottenere un purè. Certo non avevo alcuna cognizione dell'etimologia e del supposto consiglio. Può essere che sia vero che un consumo eccessivo di corbezzoli comporti tossicità con sintomi non diversi da quelli dell'ubriacatura - *mbriacchè* vengono chiamati i frutti e le piante nella parlata gallo-italica del mio paese e similmente in altri dialetti del Sud - ma io non ne ho memoria nonostante fossi un bambino e consumassi a tazze i miei corbezzoli.

Forse *unedo* è termine dal significato diverso, che il trascorrere dei secoli magari ci ha nascosto, o più probabilmente la quantità dei frutti consumati necessaria a causare certi effetti è ben maggiore. Dedicando quaranta e passa anni dopo parte del mio tempo libero a certi temi, ho scoperto altri nomi lontani dall'idea di ubriacatura e anche altri usi dei corbezzoli - come ad esempio il toscano *liquore di sorbe pelose* fa intendere - e non poche ricette che danno ragione alla mia golosità di bambino, prevedendo il consumo di una quantità di quei fruttini rossi che contraddice



la pretesa insita in *unedo*. Con buona pace dell'etimologia e degli antichi.

In giardino oltre alle sorbe sto crescendo per nostalgia due corbezzoli che hanno già sfidato i rigori dell'inverno lombardo. La pianta è ormai di moda nei *garden* qui intorno e osservo che ha un certo fascino sui clienti. Io contavo e conto sul fatto di poter facilmente tirar giù quei frutti, ma è indubbiamente anche pianta bella a vedersi. Se la piantavano nei giardini delle rimembranze dopo la Grande Guerra non era solo per il simbolismo risorgimentale dato dal portare nello stesso tempo il bel verde lucido delle foglie, il bianco dei fiori e il rosso dei frutti. Ancora oggi - quest'anno in cui, complice il 150° dell'Unità, in diversi luoghi si è tornato a piantarla, come ad esempio a Vimercate, Brianza – si cerca nel corbezzolo non solo i frutti ma tutta la bellezza della macchia mediterranea.

Le nespole

Diversamente dai corbezzoli, le nespole erano davvero poco più di una stravaganza. Esistevano quasi per dare prova del travaglio che comportava il loro consumo, il faticoso darsi da fare su quei frutti strani per ricavarci una miseria di polpa acidula, comunque strana, perché quel frutto sembrava quasi marcio - così lo ricordo allora - ma era così che poteva essere mangiato.

In mezzo alla gran varietà di alberi da frutto che mio padre aveva piantato in campagna e continuava a piantare per passione, avevamo un solo nespolo. Lo ricordo molto bene perché stava lungo il viottolo che dalla mulattiera lungo il fiume si staccava per salire a casa. E lo ricordo anche perché aveva sempre quei (pochi) frutti che non maturavano mai, che sembravano essere buoni sì e no per farci qualche gioco.

I miei e tutti quelli che conoscevo chiamavano quell'alberello nespolo giapponese e i suoi frutti *i nespöřë giapprönë*, e quindi anch'io. Confesso quindi la mia sorpresa quando, sempre molti anni dopo, scoprii che *japonica* era la specie di *Eryobotria* che avevo invece da sempre chiamato, come tutti, semplicemente nespolo, pianta diffusa e dispensatrice di quei gialli, succosi, dolcissimi frutti estivi che prendevano puntualmente il posto delle ciliegie appena finite nelle furtive razzie dei ragazzi di quell'epoca.

Ricordo quell'impegno sul frutto non meno dell'adagio già citato, e mi spiegavo il pianto. Tolta con delicatezza la corona e allo stesso modo parte della buccia, sputati i noccioli duri e ingombranti, si scioglieva in bocca, un po' come



le sorbe, quel poco di polpa color ruggine. Peraltro non ne riuscivo a mangiare più di tre o quattro per volta, e in poche occasioni, perché di nespole quell'albero ne produceva davvero poche e perché maturavano in casa, una a una e ognuna con il proprio tempo.

Era intorno a Natale, e ormai non mancavano arance e mandarini per via di quella fortuna che dicevo. Così non era altrove e mi spiego ora meglio perché nell'opera di invenzione o reinvenzione – oramai pratica quotidiana – di feste “tradizionali” trovino il loro posto anche quelle intitolate alle nespole, come ad esempio quella che da un po' di anni si celebra a Trinità³, nel Cuneese, dove questi frutti sono chiamati *i puciu*. Mi riprometto da tempo di andare a visitarla, un po' per studio e forse anche per ritrovare quel travaglio antico che sapeva di gioco.

© Pietro Ficarra, 2011

³ La “Sagra dei puciu” si svolge a Trinità (Cn) insieme alla “Fiera di San Francesco Saverio”, l'ultimo fine settimana di novembre (26 e 27 novembre nel 2011).