Cipolle (e lampascioni)

Angela Borghesi
30 Giugno 2019

Non entrai nel negozio del fioraio sfizioso che le esponeva in vetrina insieme agli ellebori. Ma sorrisi divertita e sgranai gli occhi davanti a quei vasetti di coccio in cui stavano allogate singole cipolle ramate o rosse, con il loro ventaglio di foglie cilindriche e un biglietto dalla grafica ben studiata. Come fossero presenze rare, or ora giunte da un lontano angolo di mondo nella loro camicia di seta lucida e frusciante. Non sembravano cipolle fresche, frutto di semina o bulbillo, piuttosto cipolle del raccolto precedente lasciate rigermogliare.

Onion's Classic
Onion's Classic
Onion's Classic
Onion's Classic

Gli inglesi ci hanno insegnato a guardare agli ortaggi con intenzioni non solo gastronomiche, e non sorprende trovarne accanto ai fiori tradizionalmente coltivati in giardino o in vaso. Siamo persino assuefatti alle aiuole di brassicacee dalle forme e dai colori più insoliti, poco meno ai carciofi che troneggiano e spadroneggiano tra cespugli di rose, alle biete dalle coste gialle e rosse, o ai fiori di pisello – non solo *sweet peas* – e ai peperoncini mescolati con le erbe aromatiche a gigli e campanule. Spendiamo per un bulbo di *Allium gladiator* quanto per quello di *Fritillaria imperialis* o *persica*, troviamo gradevoli anche le nappine rosate dell'erba cipollina (*allium schoenoprasum*), ma no, non abbiamo mai guardato la cipolla (*Allium cepa*) come una risorsa degna di considerazione anche nel campo dell'estetica giardiniera. Non perché non ne sia degna, ma altro è l'aglio assurto alle glorie floreali.

Chissà, posso essere in errore nel ritenere belle le cipolle appese in treccia a portata di padella o, all’estremo opposto, in un quadro impressionista: che so, quelle ritratte da Cézanne, Sisley, Van Gogh. O forse, eccedono in paradossi sia la

ditta danese a cui è venuta l’alzata d’ingegno, sia i fiorai che la promuovono: fanno il paio con i fruttivendoli di città che vendono a peso d’oro giuggiole e sorbe. Nel caso delle cipolle in vaso sono il packaging e l’operazione di marketing a lasciarmi perplessa.

Tuttavia, se proprio volete essere *à la page* e non volete farvi mancare il vostro *pot d’oignon* da esibire in cucina o – per *épater* la *Bourgeoise* – in salotto, basta un piccolo testo di terracotta, una manciata di terra, una cipolla della varietà preferita e in breve tempo vedrete germinare le caratteristiche foglie cilindriche e fors’anche il fiore ombrellato di bianco.

Con la sopraffina ironia che la contraddistinse, al bulbo lacrimogeno dedicò una sublime poesia Wisława Szymborska: *Cebula* (*La cipolla*), eccola magistralmente tradotta da Pietro Marchesani:

La cipolla è un’altra cosa.

Interiora non ne ha.

Completamente cipolla

fino alla cipollità.

Cipolluta di fuori,

cipollosa fino al cuore,

potrebbe guardarsi dentro

senza provare timore.

In noi ignoto e selve

di pelle appena coperti,

interni d’inferno,

violenta anatomia,

ma nella cipolla-cipolla,

non visceri ritorti.

Lei più e più volte nuda,

fin nel fondo e così via.

Coerente è la cipolla,

riuscita è la cipolla.

Nell’una ecco sta l’altra,

nella maggiore la minore,

nella seguente la successiva,

cioè la terza e la quarta.

Una centripeta fuga.

Un’eco in coro composta.

La cipolla, d’accordo:

il più bel ventre del mondo.

A propria lode di aureole

da sé si avvolge in tondo.

In noi – grasso, nervi, vene,

muchi e secrezione.

E a noi resta negata

l’idiozia della perfezione.

Il sorriso che mi venne alle labbra alla vista delle cipolle solitarie nel loro vasetto nasceva anche dall’umorismo di questi versi che ho sempre in mente, specie il distico finale, che d’improvviso sovverte l’intero confronto condotto sin lì con arte. Là, davanti a quel negozio di una cittadina lombarda, «l’idiozia della perfezione» era messa in bella mostra e, credo, a caro prezzo. Un caso di doppia «idiozia». Quanto allo *humour*, se ve n’era intenzione: non pervenuto.

Insomma, le cipolle meglio coltivarle per la mensa (prima che germoglino) e senza attribuire loro anche l’ambizione di essere a tal punto perfette da poter passare dalla dispensa al giardino con sovrattassa. Per carità, gli egizi le

ritenevano sacre, simboli di vita eterna proprio per la forma sferica e le guaine concentriche, per questo erano corredo usuale nelle tombe dei faraoni. Però preferisco lo sguardo spiritoso – uno spirito pensante – di Wisława Szymborska.

Non che disdegni quest’erbacea originaria degli altipiani dell’Asia occidentale e dalle note proprietà digestive, depurative e antibatteriche; la coltivo nell’orto (stanno giusto ingrossando in questi giorni) e ne faccio grand’uso in cucina, adoro la *soup à l’oignon* (mi raccomando: sfumate con un goccetto di brandy o di calvados). Se devo proprio pensare a cipolle da piantare in aiuola o in vaso, allora vi consiglio una cipolla selvatica: il lampascione (*Muscari comosum* o *Leopoldia comosa*), sì proprio quello che in Puglia e in Lucania è prodotto tipico riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole. Con pochi centesimi al mercato pigliate dei bulbi, rinunciate a cuocerli o a metterli sott’olio, interrateli fondi e, tra marzo e giugno, avrete pennacchi blu elettrico tendente al viola, belli e di lunga fioritura.

cipolla-rossa-tropea-03-454x660.jpg

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO