DOPPIOZERO

Giuggiole!

Angela Borghesi

18 Ottobre 2011

Si trovano ancora in vendita dai fruttivendoli del centro. Su quei banchi, inaccessibili ai più, riverberano di rarità e d’esotismo. Eppure le giuggiole sono frutti poverissimi, che niente hanno da spartire con mango e papaya. La lontananza da cui provengono non è tanto geografica, ma temporale: di quando l’alimentazione seguiva i ritmi della vita campestre e si doveva trarre da ogni bacca, anche la più grama, tutto il possibile. Un frutto d’autunno non perduto, semmai smarrito, come le mele cotogne, le nespole nostrane, i corbezzoli e le sorbe. Buono forse più per la memoria che per il palato.



A Milano, per uno di quei miracoli dovuti alla tenacia e alla passione, si può persino ammirare un giuggiolo (*Zyziphus vulgaris*). L’ha piantato anni fa, e l’ha atteso con la necessaria pazienza, un ex direttore didattico che con altri

pensionati ha colonizzato una lingua di terra incolta lungo una roggia, presso l’ospedale San Raffaele. Uomini caparbi che, a dispetto delle sordità istituzionali, danno un senso al loro tempo lavorando la terra, ritornando contadini. Ne hanno fatto orti e frutteti, domestici giardini, un campo di bocce con materiali di recupero ma con il fondo di scagliola ben levigato. Li chiamano “orti abusivi” e le amministrazioni locali più avvertite hanno saputo regolamentarli a proprio vantaggio, come nel caso del Parco Nord. Tra questi pensionati intraprendenti, tra l’alloro e il fico, le ultime zucchine e i settembrini color malva, ci sta bene questo giuggiolo dimenticato.



Lento nello sviluppo, tardivo nella messa a frutto (fino a maggio inoltrato sembra uno spino secco), è albero di altezza modesta ma dall’aspetto elegante per i rami flessibili, penduli, aculeati, e per la lucentezza delle foglie ovoidali, dentellate, lisce, un poco coriacee, disposte sinuosamente in modo alterno. Le giuggiole, grosse come olive, a maturità assumono un colore bruno rossastro, la polpa è biancastra prima croccante poi farinosa, dal sapore dolce acidulo.

Acclimatare un giuggiolo a Milano, con le gelate invernali e senza neppure un muricciolo su cui confidare, non è cosa da poco. Originaria dell’Asia, è pianta che ama areali più caldi, al nord vegeta bene al clima mite dei laghi, specie nel basso Garda. Qui, in una residenza estiva dei Gonzaga, sembra essere nato il “brodo di giuggiole” che si centellinava come un liquore, o in cui si intingevano torte e biscotti. “Andare in brodo di giuggiole” si diceva una volta per intendere lo sdilinquirsi, l’andare in sollucchero. L’espressione, come il frutto, è caduta in disuso: anche la lingua si adegua alle nuove abitudini alimentari. E chi usa più il termine “giuggiolone” per significare un ragazzo tardo e ingenuo?

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

