



62053

White Pippin
Lange Bros.
Cordova,
Calif.

H. D. Arnold
1-20-13
1-27-13

il melo

un viaggio a puntate
tra scienza e letteratura nel mondo degli alberi da frutto mediterranei
- tratto dal capitolo "il melo" del libro TUTTIFRUTTI di Giuseppe Barbera, edito da Aboca -

Fino agli inizi del secolo scorso, la coltura specializzata degli alberi da frutto era prerogativa meridionale; gli oliveti, gli agrumeti, i mandorleti coglievano appieno le opportunità offerte dalle condizioni ecologiche e, dopo la fine del latifondo, da condizioni sociali favorevoli alla coltivazione di specie esigenti. Al Nord, invece, gli alberi da frutto erano presenti nelle coltivazioni promiscue, nei pomari e nelle fruttiere dei parchi e giardini rinascimentali, nelle corti delle ville patrizie, nei broli delle cascine padane, negli orti dei conventi e degli ospizi, in quelli «di guerra», nei poderi dei mezzadri, nelle siepi e nei filari delle piantate.

In pochi decenni la frutticoltura conquista ampi mercati, porta ricchezza dove era povertà, ma cambia totalmente il suo volto fino a suscitare apprensioni per l'artificiosità del modello colturale prevalente: quello dell'industria alimentata dal petrolio, non più dal sole. Si pensi al melo, l'albero più coltivato al mondo e che produce i frutti più apprezzati. Un solo dato basta a far comprendere la radicalità del cambiamento: fino agli anni sessanta, in un ettaro di terra si piantavano da 100 a 500 alberi alti anche 8 metri, mentre oggi si arriva a 12.000 meli e non più alti di 2 metri, sostenuti da pali di cemento e fili di ferro, da molta chimica e protetti con teli plastici dai colpi della grandine.

Le origini del melo sono, almeno nei miti, assai incerte. Nelle terre della Bibbia era sconosciuto e se nelle versioni della Sacra Scrittura viene identificato con l'albero del giardino dell'Eden lo si deve al ricorso, nella traduzione dell'ebraico tappuah, del greco melon che indica, piuttosto, un generico e non specifico frutto rotondo. Il suo radicarsi nella coltura e nella cultura è nel compiersi lento di un cammino e di un reciproco rapporto di conoscenza che vede esemplarmente interagire le potenzialità della natura con le opportunità della storia umana. Nell'ampia regione che comprende il Caucaso, l'Asia minore e centrale, l'India himalaiana, il Pakistan e la Cina occidentale, si rinvengono ancora oggi 25 diverse specie selvatiche. Crescono in foreste attraversate dall'antica via della seta, il percorso di traffici e di scambi che univa dal Mar Nero alla Cina, l'Europa con l'Asia e dove per secoli, almeno dal Neolitico, viaggiavano carovane a cavallo o cammello.

I passi successivi dell'alleanza tra l'uomo e il melo hanno visto dapprima la selezione degli alberi che portavano i frutti migliori e la loro semina ai margini fertili della strada che da Oriente

portava a Occidente e, quindi, la loro coltivazione nelle terre mediorientali della Mezzaluna fertile dove era nata l'agricoltura. Migliaia di anni dopo, nel Nordamerica degli inizi dell'Ottocento, John Chapman, detto Johnny Semedimela, segnerà la storia dei rapporti tra l'uomo e la natura del Nuovo Mondo e la storia universale del melo, assecondando la conquista del West con la creazione di piccoli vivai di meli nati dai semi raccolti dai rifiuti delle fabbriche che utilizzavano i frutti per la produzione di sidro. Frutti «talmente aspri da legare i denti a uno scoiattolo e far strillare una ghiandaia» scrisse Henry D. Thoreau, trasformabili in una bevanda alcolica che rendeva più sopportabili le traversie della conquista, che hanno ulteriormente incrementato la variabilità genetica della specie (gli alberi dei coloni europei rincontravano i loro parenti ancestrali passati attraverso lo stretto di Bering quando ancora Asia e America erano unite) formando il patrimonio genetico delle varietà oggi più diffuse.

Appartengono al passato i melai freschi e ventilati dove i frutti si conservavano ordinatamente disposti su graticci, «covate», come scrive Cesare Pavese delle mele di Gisella, che «sembrava fatta di frutta... in una stanza dove ce n'era un pavimento, tutte rosse e arrugginite che parevano lei» o le mele Annurca, le mele degli affreschi pompeiani, che raccolte verdi in autunno ancora oggi in Campania sono adagate ai piedi degli alberi su strati di canapa (un tempo, adesso trucioli di legno) e girate e rigirate fino all'arrossamento della buccia. Una varietà, quella campana, difesa da un marchio che promuove il legame «territorio prodotto» che persegue, cioè, una delle strategie valide per affrontare le difficilissime sfide del mercato globale e che mira a quel tipo di consumatore che, piuttosto che una impersonale mela top quality, invoca con Rainer Maria Rilke «frutta/con dentro ancora una volta, tutta la campagna, sconfinata». Diceva Bacone che se anche avesse saputo che il mondo sarebbe finito l'indomani, avrebbe pur sempre piantato un albero di melo; la ricerca deve, infatti, andare avanti. Ci si domanda però se sia lecito farlo a ogni costo, seguendo tutte le strade che essa consente o se non sia il caso di fermarsi e seguirne di meno ardite. Saffo consiglierebbe di arrestarsi: «La dolce mela rosseggia / in alto sul ramo / alta sul ramo più alto. / Se ne scordarono i coglitori; / no, non se ne scordarono / ma non la poterono raggiungere». (In M. Valgimigli, Saffo, Archiloco e altri lirici greci, Mondadori, Milano 1968, p. 33).