DOPPIOZERO

Le trame del carrubo

Angela Borghesi

19 Marzo 2013

Ignara di usare un toscanismo di derivazione colta, mia madre nel suo vernacolo bresciano le chiamava cornacchie. Niente a che fare con i corvidi dominatori dell'urbe e del contado. La voce greca *keràtion*, e il calco tardo latino *cornulum*, vale sia piccolo corno che carruba, il bruno pendulo baccello (*siliqua* in latino) frutto dell'albero del carrubo (*Ceratonia siliqua*). Da qui anche la voce *carato*, l'unità di misura dei diamanti, derivata dal peso pressoché costante dei piccoli duri semi delle carrube.

Le ho assaggiate da piccola, quando erano già in disuso e avevamo ben altri dessert, ma per la generazione di mia madre sono state spesso i soli dolcetti disponibili. Tant'è che, ridotte in farina e con l'aggiunta di grassi e olii vegetali, sono un succedaneo del cioccolato.



A produrle è un albero originario dell'Asia Minore: assai decorativo, non svetta ma ha chioma tondeggiante espansa compatta, foglie composte paripennate con tre quattro coppie di laminelle ovali, coriacee, smarginate all'apice, d'un verde intenso e brillante sulla pagina superiore, più pallido in quella inferiore, a innesto alternato. I fiori, sia ermafroditi che unisessuali, sono poco appariscenti, giallognoli, riuniti in brevi grappoli all'ascella fogliare direttamente sul tronco e sui rami di almeno un anno. La fioritura ampia, da primavera all'autunno inoltrato, non soddisfa l'occhio come le foglie e, ancor più, i frutti: i vistosi legumi, schiacciati e arcuati, lunghi anche venti centimetri.



Certo, la linea del carrubo non oltrepassa la Liguria, dove Eugenio Montale lo immortalò in un indimenticabile incipit: *La trama del carrubo che si profila/ nuda contro l'azzurro sonnolento* (*Altro effetto di luna*, in *Le occasioni*). Così, invece, Salvatore Quasimodo (*Lamento per il Sud*):

Ho dimenticato il mare, la grave

conchiglia soffiata dai pastori siciliani

le cantilene dei carri lungo le strade

dove il carrubo trema nel fumo delle stoppie.

È infatti il bacino del Mediterraneo l'habitat naturale di questo longevo sempreverde. Protagonista del paesaggio della Trinacria, non v'è scrittore siciliano, da Verga a Consolo, che non ne omaggi l'ombrosa frescura o la presenza, isolata o in gruppo, nella campagna assolata.



Benché dimenticate o misconosciute, le carrube sono frutto davvero prezioso, dalle molteplici risorse alimentari (umane e animali), industriali e farmaceutiche. Potremmo ben dire che vale tanto oro quanto pesa. Tant'è che, per paradosso, capita di trovarle sui banchi dei fruttivendoli cittadini come merce rara, inusuale e costosa (6,90 euro al chilo!). Eppure, inconsapevolmente, ne mangiamo ogni giorno: finiscono in molte farine, conserve, composti di pasticceria. Prive di glutine, sono poi una risorsa per i celiachi.

Insomma, potremmo tutti essere chiamati dei mangiacarrube, augurandoci di non diventare antipatici come la Mangiacarrubbe dei *Malavoglia*.

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







