



Joshua Babic

Estratto da *Il concetto di pomodoro*

Mentore: Andrea Fazioli

Fino a poco fa ero certo di che cosa fosse un pomodoro. Dopotutto ne ho mangiati a bizzeffe nella mia vita. Quand'ero piccolo, d'estate mio padre teneva un orto. Fra le trombette genovesi, i cetrioli, le melanzane e i peperoni, non potevano mancare i pomodori, quelli costoluti, tutti grinzosi. Dalle mie parti li chiamano "cuor di bue", poi però qualche anno più tardi, a una fiera di ortaggi, ho scoperto che i veri cuor di bue sono un'altra cosa.

A casa mia i pomodori li mangiavamo soprattutto in quanto elementi costitutivi del condiglione, un'insalata tipica della cucina ligure fatta di cipolle rosse tagliate fini, olio d'oliva, basilico e olive taggiasche. A volte capitava pure che mia madre ci mettesse dentro due acciughe sott'olio tagliate a pezzettini o anche un uovo sodo fatto a spicchi.

Non so bene perché ma, sempre quand'ero piccolo, a me i pomodori facevano venire in mente la parola "semplicità". Per esempio, disegnare un pomodoro mi sembrava una cosa di una facilità disarmante: tracci un cerchio, lo colori di rosso e aggiungi infine un ciuffetto verde in cima.

Poi man mano che crescevo il mio concetto di pomodoro si è allargato e di conseguenza si è reso più complesso. Sono arrivati i pomodori dalla forma oblunga, i San Marzano, sono arrivati quelli a forma di gnocchetto, i pomodori Santorini, i pomodorini, quelli di Pachino, quelli di Manduria, i *Cherry*, che li trovi rossi, gialli, arancioni (questi ultimi mi pare che si chiamino *Cherry Bambelo*), quelli dolcissimi (i *Supersweet 100*). Sono arrivati i pomodori *Azoychka*, gialli e succosi, quelli neri di Crimea, quelli di un giallo canarino, chiarissimo che pare bianco – e infatti si chiamano *White beauty* – e poi il *Green Zebra*.

L'incontro con il *Green Zebra* era riuscito a scuotere nelle fondamenta la mia idea di pomodoro. Giallo e con delle striature verdognole quasi che sembra una piccola anguria. Per fortuna, il suo sapore inconfondibile era riuscito ad attenuare la seccatura di dovere per l'ennesima volta modificare (o forse dovrei dire correggere?) il mio concetto di pomodoro.

Ora, però, la questione è ben diversa. Mi spiego. Oggi sono andato al



supermercato, giusto per comprare due cose. Tra parentesi, checché ne dica mia moglie, io preferisco andare al supermercato tutti i giorni per comprare due cose piuttosto che andarci una o due volte alla settimana per fare uno spesone. Be', stavo dicendo, tra le cose che volevo prendere, così al volo, c'erano anche un paio di pomodori.

Sono lì che studio il banco frutta e verdura, indeciso se prendere i soliti pomodori ramati a buon mercato o se spendere un po' di più e acquistare un bel pomodoro cuor di bue, quand'ecco che noto una cassetta nuova. Il cartellino recita «pomodori», senza nessuna specificazione del luogo di provenienza o della varietà. L'unica indicazione è il numero per la bilancia, il 404, e il prezzo, 3 euro al kg. Ma nella cassetta, in un angolo, c'è una massa informe che di «pomodoro» ha solo il nome.

Sia ben chiaro, il «pomodoro» in questione non era né deturpato dalla muffa né ammaccato. Sembrava perfettamente integro e sano. In altre parole, la sua differenza rispetto agli altri pomodori non poteva essere attribuita a un accidente. Era la sua stessa essenza a renderlo diverso dagli altri pomodori, quelli normali. Si potrebbe citare il colore: indefinibile. Si potrebbe menzionare la forma. Anche quella impossibile da catalogare. Non sferica, non cilindrica, non conica, non cuboidale, non piramidale, insomma di nessuna delle possibili combinazioni dei solidi platonici. Una roba da far accapponare la pelle a Euclide.

Ho anche pensato che magari non era un pomodoro, ma qualcos'altro, un ortaggio esotico finito lì in quella cesta per caso, per sbaglio. Chiedo a una commessa. Anche lei sembra esitare. Però no, alla fine fa finta di controllare dei fogli e mi dà una risposta evasiva ma rassicurante. Insomma, decido infine di acquistare il «pomodoro» e di portarlo a casa per un'analisi approfondita.

Una volta a casa, vado subito in cucina, prendo il mio tagliere di plastica tutto rigato che sa di cipolla e che ha certe macchie di sugo irrimovibili, quasi eroiche, ci metto sopra il «pomodoro» e faccio per tagliarlo. Ma quale che sia la posizione o l'inclinazione del coltello, non c'è verso di dividerlo in due metà. Basterebbe questo per liquidare la questione!

Provo comunque ad assaggiarlo. Un gusto inconcepibile. Certamente non quel connubio perfetto di dolce e acido, di fresco ed erboso che è tipico dei pomodori. Provo persino a combinarlo con altri alimenti. Ci faccio una caprese. Niente. Una mozzarella sprecata e un «pomodoro» che, in tutta onestà, non riesco



a chiamare tale. Eppure l'ho trovato in una cassetta con la dicitura «pomodoro», peraltro confermata dallo scontrino e dalla commessa di cui sopra.

Si sa che per saper usare un concetto, per saperlo applicare alle cose del mondo, non è necessario avere un algoritmo infallibile che ci permetta di identificare meccanicamente che cosa soddisfa (e che cosa non soddisfa) quel concetto. Ma anche tenendo conto di ciò, io non me la sento di includere questo «pomodoro» nel mio concetto di pomodoro. È troppo diverso e distante dall'idea di pomodoro che mi sono costruito nel tempo e alla quale mi aggrappo ogni volta che vado a fare la spesa.

Vorrà dire che la prossima volta che andrò al supermercato ci tornerò menomato, consapevole dell'incompletezza, della parzialità, della deficienza del mio concetto di pomodoro. Forse, mi toccherà addirittura fingere. Magari mi capiterà di incontrare qualcuno al banco della verdura, in prossimità dei pomodori, una signora anziana, gentile, una di quelle con cui fa anche piacere scambiare due chiacchiere, e, seppur disconoscendolo, le raccomanderò questo strano vegetale.



Tutti i diritti riservati.

Questo testo è stato prodotto nell'ambito della piattaforma di mentoring e coaching del Percento culturale Migros.

www.double-mentoring.ch