

## veri pomodori e libri melensi

Repubblica — 12 novembre 2008 pagina 48 sezione: CULTURA

Ricevo un libro di Antonio Pascale, *Scienza e sentimento*, pubblicato da Einaudi (pagg. 156, euro 9). Non so assolutamente chi sia Antonio Pascale, sebbene posseda – così almeno afferma – «*solide conoscenze scientifiche*». Parla di un mio articolo su Repubblica del 18 agosto 2006: dedicato ai pomodori di oggi. Dicevo che non valgono niente. Sebbene mi occupi per mestiere di letteratura, mai un mio articolo – su Dante o Nabokov o Conrad o la Woolf o il Pater noster o il Manicheismo – aveva suscitato una simile eco. Ecco cosa vogliono gli italiani dai loro giornali: non Berlusconi o Veltroni o Bossi o Gasparri, ma cose elementarissime: i pomodori, il formaggio caprino, l'olio, il pane, la pizza di Capri. In seguito a quel vecchio articolo, ho ricevuto decine di lettere: dal Piemonte, dalla Liguria, dalla Toscana, dalla Campania ma specialmente dalla Calabria: di lì scrisse un deputato, diversi presidenti di provincia, alcuni assessori oltre a una piccola folla di appassionati agricoltori. Spesso le lettere erano lunghe e bellissime: specie quelle che mi insegnavano come si fa, oggi, a coltivare veri pomodori. Si trattava, per lo più, di piccoli agricoltori, che si lamentavano perché i loro prodotti venivano rifiutati dalle grandi catene di distribuzione, che preferivano i pomodori di plastica. Un lettore, Giuseppe Parrella da Caggiano in provincia di Salerno, scriveva: «Produciamo pomodori soprattutto per autoconsumo e vendiamo il di più nei mercatini locali. I nostri pomodori hanno il sapore del pomodoro di una volta, ma tutto questo è in via di estinzione anche nei nostri paesi: durerà fin quando la generazione dei sessantenni avrà la forza per fare il suo piccolo orticello. Poi anche da noi il mercato globale, le logiche commerciali e agroindustriali avranno la meglio, perché fare un pomodoro che abbia sapore di pomodoro costa di più e richiede tanta cura e passione. Ci vuole pazienza e lentezza perché la velocità è nemica della bontà» (Repubblica, 22 agosto 2006). Un deputato, l'onorevole Elio Veltri, pubblicò su Repubblica una ricetta meravigliosa: pomodori cuore di bue, mangiati con griselle, olio, sale, origano e la delicatissima cipolla di Tropea. Intanto, in pochissimi giorni, i corrieri e le poste inviavano a casa mia una regale corrente di doni: grandi ceste di pomodori, specialmente cuore di bue, e barattoli di conserva. Fu una pura beatitudine. Per quasi due settimane, mia moglie, mio figlio ed io, trascurando i cattivi pomodori, il pesce, la carne e le verdure, ci nutrimmo esclusivamente di pomodori, olio, sale, griselle, origano e cipolla di Tropea, come aveva raccomandato l'onorevole Veltri. Nel suo libro, Antonio Pascale sostiene che, come tutti i letterati puri, sono ignorante «in questioni di tecnica agronomica, genetica, genetica sperimentale, fisiologia delle piante coltivate, zootecnia, tecniche di diserbo, chimica e chimica del suolo, biochimica, conservazione del prodotto coltivato, meteorologia». Lo ammetto volentieri: ammetto anche che non so nulla di letteratura mongola, uigura e nordcoreana; e sono persino disposto ad ammettere che Antonio Pascale conosca minuziosamente i centodieci volumi previsti del

Dizionario biografico degli italiani (Treccani). Ma è un pasticcione: nel suo libro sostiene che avevo una casa a Cerro Ligure, mentre l'avevo a Cervo Ligure, un bellissimo paese della Liguria occidentale; e che il mio era un «lungo testo» mentre era breve. Dunque, non sa leggere. E, se non sa leggere, dubito che si intenda di pomodori e di qualsiasi cosa dell'universo. Se non sa leggere, non sa scrivere: come infatti dimostra il suo melensissimo libro. – PIETRO CITATI