



PENTOLE E PAROLE
TOMMASO MELILLI

La vita più è aspra e più è dolce

IN UN LIBRO (E IN UNA CANZONE) LA STRAORDINARIA STORIA DEGLI AGRUMI. CON CUI SI PUÒ FARE DAVVERO DI TUTTO

Nella foto al centro, la band dei **Baustelle**. Da sinistra, Claudio Brasini, Francesco Bianconi e Rachele Bastregghi

C' È UNA CANZONE dei Baustelle, uscita più di dieci anni fa, che parla di estate, di mare e di enigmistica. Si chiama, pertinentemente, *L'estate enigmistica*. Ma le premesse di grande leggerezza e forse anche superficialità sono immediatamente smentite dai primi tre versi: "Le probabili canicole / le dune e le libellule / il cancro delle cellule...".

L'album da cui è tratta la canzone è uno dei più misteriosi, è ispirato a un saggio di Elémire Zolla e s'intitola *Imistici dell'Occidente*. Per esempio, il ritornello: "Ho risolto un anagramma / Anzi per meglio dire è stato lui, decifrandosi da sé / E mi vien da ridere / Bambina, voglio bere un'aranciata / Perché amara sfinge è la realtà / E io non ho più l'età per riuscire a illudermi".

Questa canzone che ascoltavo a vent'anni mi è tornata in mente leggendo *Agrumi. Una storia del mondo (il Saggiatore, 320 pagine, 25 euro)*, scritto da Giuseppe Barbera, che ad alberi e frutti ha dedicato tutta la sua carriera di studioso. Tra le molte storie di ordinari e straordinari agrumi che racconta, c'è quella dell'arancio amaro, che pur avendo origini molto più lontane, trovò il suo luogo culturale e colturale d'elezione nei giardini dell'Andalusia islamica. L'arancio amaro è da sempre un frutto molto fantasmato: nato da un incrocio fra il pomelo e il mandarino, è a sua volta "genitore" del bergamotto e

del chinotto: con l'arancio amaro, oltre all'aranciata, si fa praticamente tutto, tranne mangiarlo: i meravigliosi giardini e soprattutto molti oli essenziali.

Il frutto in sé, fresco, è effettivamente difficile da trattare, e soprattutto è praticamente introvabile anche nei più forniti mercati. Ma con l'olio essenziale si possono aromatizzare le cose, e soprattutto i dolci.



GIORGIO PEROTTINO / GETTY IMAGES



Torta di arance rosse amare



GLI INGREDIENTI

Per 2 persone:
2 arance rosse non trattate
200 gr di farina
4 uova
200 gr di zucchero
150 gr di burro a temperatura ambiente
50 gr di yogurt
10 gr di lievito per dolci
10 gocce di olio essenziale di arancio amaro



COME PROCEDERE

Scaldare il forno a 170°, statico. Grattugiate la scorza delle due arance e mettetela nella ciotola della planetaria con lo zucchero, il burro a temperatura ambiente e l'olio essenziale di arancio amaro. Sbattete lo zucchero fino a quando diventerà spumoso, poi aggiungete le uova una alla volta, sempre mescolando. Aggiungete il lievito e la farina setacciati, e una volta amalgamati

anche lo yogurt. Pelate le arance a vivo con un coltello (togliendo tutta la parte bianca della buccia) e tagliate delle fette tonde. Disponetele sul fondo di una teglia antiaderente imburata o di una teglia normale, ugualmente imburata e ricoperta da un disco di carta forno sul fondo. Versate poi il composto sulle arance e infornate per 40 minuti. Lasciate raffreddare altri 10 minuti e capovolgete su un piatto.