



PENTOLE E PAROLE

TOMMASO MELILLI

## L'amore ai tempi delle mele cotogne

È QUELLO NARRATO DA **GIORGIO MANGANELLI** NELLE SUE PAGINE PIENE DI PASSIONE. TUTTE METAFORE PRETTAMENTE STAGIONALI

**È** DA POCO uscita in libreria una raccolta di scritti dispersi di Giorgio Manganelli che testimoniano del suo rapporto con la singolarissima figura dello psicanalista e astrologo Ernst Bernhard. S'intitola *Il vescovo e il ciarlatano. Inconscio e letteratura: l'incontro con Ernst Bernhard* (Sellerio, 2024, 200 pagine, 14 euro), ma non è di questo libro che vorrei parlare.

Vorrei parlare di un precedente piccolo volume di scritti di Manganelli, in questo caso inediti, pubblicati due inverni fa. Quest'ultimo s'intitola *Mia anima carnale* (Sellerio, 2023, 128 pagine, 13 euro). Si tratta delle lettere scritte nell'arco di un decennio da Manganelli a Ebe Flamini, educatrice, attivista, militante e partigiana con cui lo scrittore intrattenne una lunga ma spesso distante relazione amorosa. Sono pagine piene di dichiara-

zioni d'amore strane ed esagerate come quasi solo Manganelli sarebbe stato capace di fare.

Una delle pagine più belle è anche la ragione per cui ho tardato a scriverne: le metafore coinvolte sono prettamente stagionali. Ecco la pagina, del 1964: "Cara la mia cotogna, tu mi sembri un morbido, sugoso frutto autunnale, di quelli che abbisognano di gran tempo per maturare tutti i loro frutti intrinseci, che vivono la loro estate assieme

all'autunno, quei frutti deliziosi, voluttuosi, mielati, goccianti zuccheri interiori che hanno una lunga, afra e lazza (acerbetta) adolescenza, quando erano piccoli e duri, e legavano i denti. Ora sei nespola, ananasso, pompelmo e cotogna. E io ti voglio mangiare, ammannita sul desco delle tue lenzuola".

Ora, quando è uscito il libro la stagione delle mele cotogne era già finita, l'anno scorso mi sono dimenticato, e quindi quest'anno eccoci qua. Le stagioni, come le parole, sono importanti, com'è importante mangiare i frutti che la natura ci mette a disposizione.

Le mele cotogne, salvo nelle conserve più gelatinose, non le mangia più nessuno, ma si può farne un'ottima pasta, senza aggiungere zuccheri, che si accompagna volentieri a formaggi, castagnacci, o per farcire brioche e cornetti, o ad accompagnare selvaggine arrostiti o in umido, o come volete. □



Lo scrittore Giorgio Manganelli (1922-1990)

MARCELLO MENCARINI / ROSEBUD2



### GLI INGREDIENTI Cotognata fresca

3 mele cotogne  
Il succo di mezzo limone. 10 ml di olio d'oliva. Un pizzico di sale



### COME PROCEDERE

Preriscaldare il forno a 180°. Pelate le mele cotogne col pelapatate e tagliatele a grossi pezzi, facendo attenzione a evitare tutte le parti del complesso e arzigogolato torsolo, che rimarrebbero legnose. Le mele cotogne sono molto dure: potreste far fatica, o tagliarvi, ma a volte se si sta

attenti vale la pena di prendere certi rischi. Infornate le mele cotogne in una placca ricoperta di carta forno, per 40 minuti, o in ogni caso fino a quando saranno perfettamente tenere. Sbarazzatele dalla teglia e mettetele in un frullatore: frullate aggiungendo olio, succo di limone e un pizzico di sale. Lasciate raffreddare e consumate, tenendo in frigorifero, entro 4 giorni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

29 novembre 2024 | il venerdì | 75