

LA MIA MARMELLATA DI MIRTILLI

1. PRIMO INGREDIENTE:--- LA MATERIA PRIMA



ERA BEL TEMPO QUELLA
MATTINA, QUANDO,
PER LA PRIMA VOLTA MI INCAMMINAI,
CON SCARPE DA TREKKING, BASTONE,
ZAINO E CESTA DI VIMINI
SU PER IL SENTIERO, CHE PARTE DALLA
BASE DELL' ABETONE,
DA DOVE INIZIA LA SEGGIOVIA, FINO ALLA
CIMA DELLA SELLETTA,
A QUOTA 1700 METRI CIRCA. POCO PIÙ DI
UN' ORETTA DI CAMMINO,
INTERVALLATA DA TANTI, OH! AH! DI
MERAVIGLIA PER LE BIZZARRIE
DELLA NATURA, FUNGHETTI CHE
FACEVANO CAPOLINO
AL MARGINE DEL SENTIERO, STELI DI ALTI
FIORI,
CHE SPICCAVANO CON IL LORO COLORE
VIOLA ACCESO, BACCHE ROSSE,
ALTRI BOCCIOLI ROSACEI CHE
RALLEGRAVANO IL PAESAGGIO,
GIÀ COSÌ VARIOPINTO, FIN DALLA PRIMA
SALITA.

2. SECONDO INGREDIENTE --- UN PO' DI SORPRESA



AD UN TRATTO, I MIEI OCCHI
INCROCIARONO ALTRI OCCHI, ANZI
OCCHIETTI, FURBI, SCALTRI DIREI, E CI
GUARDAMMO PER DEI LUNGHI
SECONDI...IMPIETRITO LUI, DI STATUA IO.
ORECCHIE IMMOBILI...ATTENTE AL MINIMO
BRUSIO O FRUSCIO D' ERBA,
CHISSÀ SE LUI RESPIRAVA, IO PER POCHI
ATTIMI TRATTENNI IL FIATO.
ERA UN CERBIATTO CHE SEMBRAVA
BAMBI, ANCORA CON LE MACCHIE,
SARÀ STATO IN LINEA D'ARIA SU QUEL
CAMPO, VEDIAMO UN PO',
DIREI A CIRCA DIECI PASSI DA ME. UNA
BATTUTA DI MANI, ED HO VISTO
IL SALTO PIÙ SPETTACOLARE, FINO AL
SUO INGRESSO TRIONFALE
NEL FOLTO DEL BOSCO, STUPENDO,
DOLCISSIMO, TENERISSIMO,
NE CONSERVO ANCORA IL RICORDO

3. TERZO INGREDIENTE:---UN PO' DI RIPOSO



CAMMINA CAMMINA... FINALMENTE ECCO LA CIMA DEL MONTE, CHE BELLEZZA, CIELO TERSO, BREZZA MATUTINA E DISTESE DI MIRTILLI A NON FINIRE, ANCORA LONTANE, CON STERRATI E VIOTTOLI IN SALITA, DA PERCORRERE, MA LORO, I MIRTILLI TANTO DESIDERATI C'ERANO, ED ANCHE IN ABBONDANZA. MI SISTEMAI DEPONENDO LO ZAINO E LA CESTA SU UNA SPIANATA FATTA DI TERRICCIO E SASSI, BELLI LISCI AL LIMITARE DI UN BOSCHETTO DI FAGGI. MI RIPOSAI SU DI UNA PIETRA CHE PAREVA UNO SGABELLO, BEVENDO ALLA BORRACCIA. DOPO POCO,IL RITO DELLA RACCOLTA EBBE INIZIO. ESSENDO LA PRIMA VOLTA, AVEVO COMPRATO UN RASTRELLINO, PENSANDO DI SAPERLO MANOVRARE FIN DALLA PRIMA MOSSA. CHE DELUSIONE, COME ERA DIFFICILE ERO MALDESTRA E COSÌ INESPERTA DA RIUSCIRE PURTROPPO A ROVINARE PIANTE E FRUTTO IN UNA SOLA MOSSA.

4. QUARTO INGREDIENTE :---UN PO' DI LEGALITA'

The image shows two screenshots of agricultural forms. The left form is titled 'COSTI COMBUSTIBILI - Stato di Servizio' and contains fields for 'MISURAZIONE', 'SERVIZIO DA', and 'LAVORI'. The right form is titled 'COSTI COMBUSTIBILI - Stato di Servizio' and contains a table with columns for 'MISURAZIONE' and 'SERVIZIO DA'. The table has 12 columns and 4 rows. The right form also has a 'LAVORI' field at the bottom.

QUELL'ANNO
SI POTEVA RACCOGLIERE, PER LEGGE,
UN MODERATO
QUANTITATIVO DI PRODOTTI DEL
SOTTOBOSCO:
FUNGHI, MORE, FRAGOLE E MIRTILLI. POI,
NEGLI ANNI SUCCESSIVI
C'E' SEMPRE VOLUTO IL PERMESSO, ED
OGNI ANNO,
QUANDO RIPARTIVA LA STAGIONE ESTIVA,
PROVVEDEVO A RINNOVARLO OGNI
VOLTA,
CON BOLLETTINO DI CONTO CORRENTE
POSTALE.
MA TORNIAMO SUL CAMPO DEI
MIRTILLI,CHE PROVO A DESCRIVERE
MEGLIO...

5. QUINTO INGREDIENTE:... LA GAMMA DEI COLORI



IMMAGINATE IL MARE, PER DARVI L'IDEA DELL'ESTENSIONE, LUNGO LE PENDICI DEL MONTE, NON IN FORTE DECLIVIO, MA IN LEGGERA PENDENZA, DOVE I CESPUGLIETTI DELLE PIANTINE DEL MIRTILLO, PIENE DI PICCOLE FOGLIOLINE CHE ASSOMIGLIANO A TANTE ONDE TREMOLANTI, AD ALTEZZA DELLE CAVIGLIE, DI UN COLORE CHE IN QUEL PERIODO PARTIVA, CON DELLE TONALITÀ DI VERDE, PER PASSARE AL COLOR ARANCIO E DA QUELLO AL ROSSO VERMIGLIO, QUINDI AL PORPORA, PER ARRIVARE AD UN COLOR RAMATO, POI AD UN BRUNO CON RIFLESSI DORATI, FINO AL VIOLA SCREZIATO DI GIALLO OCRA, MISTO ALLA TERRA DI SIENA BRUCIATA, CHE PER LA BELLEZZA DEI COLORI COSÌ VARIOPINTI, VERREBBE VOGLIA DI FARSENE UN FASCIO E PORTARSELO A CASA PER ADORNARE UN BEL TAVOLO DEL SALOTTO O DELLA CUCINA. MA CHE DIAMINE! SOLO CON L'IMMAGINAZIONE, CI MANCHEREBBE! NON SI PUÒ! E' SEVERAMENTE PROIBITO, RACCOGLIERE LE PIANTE DEL TERRITORIO! SALVIAMO IL SALVABILE. L'UOMO HA GIÀ PROVVEDUTO A ROVINARE ABBONDANTEMENTE L'AMBIENTE IN VARIE PARTI DEL PIANETA, PURTROPPO.

6. SESTO INGREDIENTE:---FINALMENTE LA MATERIA PRIMA



MA ECCO CHE TRA LE FOGLIETTE, CI SI DEVE FARE L'OCCHIO, CI SI ABITUA GRADUALMENTE, QUINDI NON SUBITO, SI RIESCE A VEDERLO, SPICCA IMPAVIDO IL FRUTTO... UNA SFERETTINA BLU! INSIEME AD ATRI CHICCHINI SUCCOLENTI, SUOI FRATELLINI, CHE SI NASCONDONO NEI RAMETTI SOTTOSTANTI. SE CI SI CHINA, A GUARDARLI DAL BASSO VERSO L'ALTO È UNO SPETTACOLO, CI SONO, STANNO LÌ, BUONI BUONI, NON SI VEDONO INVECE DALL'ALTO VERSO IL BASSO, SONO BEN NASCOSTI; LA PIANTA NE È RICOLMA, SONO PROTETTI, DAL SOLE, DAL VENTO, DAL FREDDO, DALLA PIOGGIA E FORSE ANCHE DALLA MIA MANO CHE INCAUTA SI STA AVVICINANDO A LORO... MA NO! QUANDO SONO MATURI SEMBRA PROPRIO CHE LA PIANTA TI CHIEDA DI LIBERARLA DA TUTTO QUEL PESO CHE DEVE SOPPORTARE.

7. SETTIMO INGREDIENTE:...LA BACCA BLU



SÌ, HO DETTO BLU! PROPRIO COME IL CIELO DI NOTTE...

POSSO ASSICURARVI CHE QUANDO RAGGIUNGONO IL MASSIMO GRADO DELLA MATURAZIONE SONO COSÌ BLU, CHE NEMMENO LA ROSA DI BAGDAD LO ERA

COSÌ. DEL RESTO, ANCHE I NOSTRI AMICI INGLESI, LO CHIAMANO BLUEBERRY, OSSIA

BACCA BLU, CREDO SI TRADUCA COSÌ, O FRUTTO BLU.

8. OTTAVO INGREDIENTE:...LA TECNICA



QUANDO USAI IL RASTRELLO, O PETTINE,
LA PRIMA VOLTA FU UN DISASTRO,
COME VI DICEVO POCO PRIMA,
DIVELGEO ANCHE QUACHE RADICE,
RIMANENDO LÌ IMPALATA A GUARDARLA,
L'AVREI VOLUTA RIPIANTARE,
MA NON ERA PER NIENTE SEMPLICE,
PERCHÈ IL TERRENO ERA DURISSIMO,
E NON AVEVO NESSUN ATTREZZO PER
VANGARE, O ZAPPETTARE, O SCAVARE.
POI SI SA, A FORZA DI RIPETERE SEMPRE
LO STESSO GESTO...HO MIGLIORATO LA
TECNICA;
HO GUARDATO BENE BENE LA FORMA DEI
RAMETTI, ED HO CERCATO DI PETTINARLI
A DOVERE,
ESTRAENDO LE PREZIOSE SFERETTE,
SENZA ESTIRPARE LA PIANTA DAL SUOLO.

COME IN TUTTE LE COSE CHE SI FANNO
OLTRE AI MUSCOLI CI VUOLE
CERVELLO ED IO AGGIUNGEREI ANCHE IL
CUORE.
COSÌ FACENDO PERFINO IL PIÙ
INESPERTO ALLA FINE IMPARA.
D'ALTRA PARTE, I NOSTRI VECCHI CI
INSEGNANO, REPETITA IUUVANT, CON
LICENZA POETICA,
NATURALMENTE. DOPO AVER RIEMPITO IL
PRIMO CONTENITORE, L'HO BEN CHIUSO
E L' HO PORTATO AL PARCHEGGIO, OPS,
VOLEVO DIRE ALLA SPIANATA...
DOVE ERA IL PUNTO D'APPOGGIO,PER
PRENDERE LA SECONDA E ULTIMA
VASCHETTA DA RIEMPIRE.

9. NONO INGREDIENTE:...NON PERDERE MINUTI PREZIOSI



RASPA RASPA CON LA SCHIENA PIEGATA AD ANGOLO RETTO, CHE OGNI TANTO MI DOVEVO MASSAGGIARE TANTO MI DOLEVA, RACCOLSI TUTTI I MIRTILLI CHE POTEVO, PER RIEMPIRE ALLA SVELTA LA CIOTOLINA CHE TENEVO APPOGGIATA TRA I CESPUGLI, E CHE TALVOLTA PERDEVO, E DOVEVO PERDERE DEI MINUTI PREZIOSI PER CERCARLA, NASCOSTA TRA LE FRASCHE, DEL GINEPRO CHE INVADEVA LA MIRTILLAIA. IL TEMPO TRASCORREVA VELOCE E IN BREVE RIUSCII A RACCOGLIERE ANCORA UN CHILETTO DI FRUTTI, ALMENO COSÌ CREDEVO. PROPRIO LA QUANTITÀ CONSENTITA PER UNA GIORNATA DI RACCOLTA; QUINDI POTEVO RITENERMI SODDISFATTA.

10. DECIMO INGREDIENTE:...MIRTILLI AND COMPANY



MA QUELLO CHE MI ASPETTAVA, POVERA ME, ANCORA LO IGNORAVO. C'ERA QUALCOSA CHE NON AVEVOCONSIDERATO. QUANDO TORNAI AL LUOGO DEL DEPOSITO BAGAGLI, LA SPIANATA, CON IL SEGGIOLINO DI PIETRA, MI CI SEDETTI DI NUOVO E OSSERVANDO I CONTENITORI, VIDI CON GRANDE SODDISFAZIONE CHE FACEVA BELLA MOSTRA DI SÈ IL LAUTO BOTTINO APPENA RACCOLTO. MI ACCORSI SOLO ALLORA DELL'ALLEGRA COMPAGNIA...RAMETTI, DI VARIE MISURE, RAGNETTI, CHE CERCAVANO LA VIA DELLA FUGA DA QUELL'INSOLITO TERRENO, COSÌ LISCIO, SCIVOLOSO, CHE LI FACEVA RICADERE, DOPO TANTA FATICA DI NUOVO IN BASSO; FIORI GIALLI, VIOLA, BLU, BIANCHI, SENZA GAMBO, SOLO LE COROLLE, COME TANTI BOTTONCINI, IN ATTESA DI ESSERE CUCITI SU UNA GIACCA TIROLESE; FILI D'ERBA AFFUSOLATI CHE SI ASSOTTIGLIAVANO SEMPRE DI PIÙ COME FOSSERO DI SETA IN ATTESA DI ESSERE INFILATI AD UN AGO PER CUCIRE L'ABITO DELLA PRIMAVERA DI BOTTICELLI; BACCHE DI GINEPRO, VERDI ACERBE O NERE MATURE, CHE TANTE VOLTE ANCHE IN RACCOLTE SUCCESSIVE, AVREI CONFUSO CON I MIRTILLI, DI UN PROFUMO COSÌ INEBRIANTE DA STORDIRMI. E POI LE COCCINELLE ROSSE A POIS NERI, O GIALLE, O MARRONI, CHE COME ELICOTTERI CERCAVANO DIDECOLLARE.

11. UNDICESIMO INGREDIENTE:...LE FOGLIOLINE...DA ELIMINARE



MA LA COSA CHE SBALORDIVA DI PIÙ,
ERANO LE INFINITE E MINUSCOLE
FOGLIOLINE DELLA PIANTA DELMIRTILLO,
CHE MI SI APPICCAVANO
DAPPERTUTTO.
SCUOTEVO LE MANI E LORO NIENTE, LÌ
IMPERTERRITE,
LE LEVAVO CON L'ALTRA MANO,
CREDENDO DI ESSERMENE LIBERATA,
FINALMENTE, MA, DOPO UN MOMENTO DI
SOLLIEVO, ECCO CHE SE MI AVVICINAVO
PER TOGLIERE UN RAGNETTO, STANDO
ATTENTISSIMA CON LA PUNTA DELLE
DITA, ZACCHETE,
UN'ALTRA MANCIATA DI FOGLIOLINE MI
RIVESTIVA LA MANO COME UN GUANTO.
COME FARE, ERA LA FATIDICA DOMANDA,
IL CHiodo FISSO,
DURANTE IL TRAGITTO DEL RITORNO A
CASA. VAGLIAI LE VARIE IPOTESI E DECISI
DI PROVARLE TUTTE,
NATURALMENTE CON CALMA, E
SOPRATTUTTO UNA ALLA VOLTA. QUELLA
NOTTE,
AL RITORNO RIPOSAI PESANTEMENTE,
ERO VERAMENTE STANCA, MI FACEVANO
MALE LA SCHIENA E LE GAMBE.
IL GIORNO DOPO ERO FRESCA COME UNA
ROSA E, SOPRATTUTTO, AVEVO UNA
GRAN VOGLIA DI PULIRE I
MIRTILLI, CHE MI ATTENDEVANO NEL
FRIGORIFERO.

12. DODICESIMO INGREDIENTE : TANTA PAZIENZA



IL PRIMO ESPERIMENTO CHE DECISI DI METTERE IN ATTO CONSISTEVA NEL METTERLI IN UNA CATINELLA PIENA D'ACQUA, CON LA SPERANZA CHE LE FOGLIOLINE RIMANESSERO A GALLA, PENSANDO DI ELIMINARLE CON UNA RAMINA, MA SI SA, UN CONTO È LA TEORIA E ALTRA COSA LA PRATICA. VOLETE SAPERE IL RISULTATO? NON FACEVO A TEMPO A TOGLIERLE DALLE DITA O DALLA RAMINA, CHE QUESTE SI INCOLLAVANO DI NUOVO E NON ANDAVANO VIA NEANCHE SOTTO LO SCORRERE DELL'ACQUA CORRENTE, E POI I MIRTILLI...ALCUNI GALLEGGIAVANO, NONOSTANTE CHE IO LI SPINGESSI SUL FONDO, ALTRI AFFONDAVANO, ALLORA MI SONO DETTA:- PESI SPECIFICI DIFFERENTI, ESPERIMENTO FALLITO. PROVAI IL SECONDO TENTATIVO:

13. TREDICESIMO INGREDIENTE:...LA RIFLESSIONE



PRESI UN VASSOIO, VI DEPOSI IMIRTILLI
DA PULIRE E CON L'ASCIUGA CAPELLI
VOLEVO FAR VOLARE VIA
LE PICCOLE FARFALLINE... LE
FAMIGERATE FOGLIE. INDOVINATE COSA
ACCADDE! SIETE SICURI DI VOLERLO
SAPERE?
VA BENE; L'AVETE VOLUTO VOI; POI NON
DITE CHE NON VE L'AVEVO
DETTO.METTETEVI COMODI,
FATEVI PURE UNA BELLA RISATA, SE
VOLETE, AVETE LA MIA APPROVAZIONE,
FORSE HO UN PO' ESAGERATO,
POTEVO PRENDERE DELLE PRECAUZIONI,
RIDURRE LO SPAZIO, O RIFLETTERE,
PRIMA DI AGIRE.
FOGLIE E MIRTILLI SI LIBRARONO
NELL'ARIA, SEMBRAVA UNA DELLE SETTE
PIAGHE D'EGITTO,
AVETE PRESENTE QUELLA
DELL'INVASIONE DELLE CAVALLETTE,
BENE,
PIÙ O MENO PENSO CHE SIA ANDATA
COSÌ: IL CIELO IN QUELLA STANZA SI
OSCURÒ,
NON VIDI PIÙ NIENTE, SE NON, UNA
NUVOLA NERA, DIRIGERSI A RAZZO,
SULLE CANDIDE PARETI DELLA CUCINA,
SPACCARSI,COME UOVA FRESCHE, E
COLARE ROVINOSAMENTE VERSO IL
PAVIMENTO COME I MOCCOLI DI UNA
CANDELA CHE SI CONSUMA DA SÈ,
SUL RESISTENTE MURO APPENA
IMBIANCATO. LA PROPRIETARIA
DELL'APPARTAMENTO MI AVEVA
AVVERTITO,
CHE QUELL'ANNO AVEVA RINFRESCATO
TUTTA LA CASA...ERANO DIVERSI ANNI
CHE NON LO FACEVA.
PERCHÈ NON HA ASPETTATO ANCORA UN
ANNO, MI CHIESI IN QUEL MOMENTO.
E' DOVEROSO UN MINUTO DI SILENZIO
PER RIPRENDERE FIATO.
MI SONO DATA TUTTI I TITOLI POSSIBILI,

MA NON SONO SERVITI A NIENTE,
C'È VOLUTO BRUSCHINO E OLIO DI
GOMITO, PER TOGLIERE QUELL'AVANZATA
INASPETTATA
DI SIMILI INVASORI, CHE SI ERANO
ANNIDATI DAPPERTUTTO, ANCHE SOTTO
LA SEDUTA DELLE SEDIE;
COME AVESSERO FATTO, ERA UN
MISTERO.

14. QUATTORDICESIMO INGREDIENTE:... IL METODO GIUSTO



CON QUALCHE TITUBANZA PROVAI IL QUARTO TEST. CONSISTEVA NEL DIVIDERE IL TAVOLO DI CUCINA IN TRE SETTORI, UNO CON I MIRTILLI DA PULIRE, UNO PER RACCOGLIERE I MIRTILLI ESTRATTI DAL CAOS DELLA CONVIVENZA PROMISQUA CON LEGNETTI E LE FOGLIOLINE, ED UNO PER I RESIDUI, DA GETTARE NELLA RACCOLTA DELL'ORGANICO. FU IL MIGLIORE; LENTO, MA SODDISFACENTE SOTTO TUTTI I PUNTI DI VISTA.

15. LA SAGA DEI MIRTILLI



PRONTI ALLA RICETTA ?

LA PRIMA VOLTA, INIZIAI CON OTTOCENTO GRAMMI DI ZUCCHERO SU UN CHILO DI MIRTILLI, E MEZZO LIMONE STRIZZATO, MA LA MARMELLATA RISULTÒ TROPPO DOLCE PER I MIEI GUSTI.

OGGI PREFERISCO UTILIZZARE LA PROPORZIONE SU UN CHILO DI MIRTILLI, SEICENTO GRAMMI DI ZUCCHERO. SI LASCIA MACERARE LA FRUTTA CON LO ZUCCHERO PER TUTTA LA NOTTE IN FRIGO, GIRANDO BENE IL COMPOSTO, COPRENDOLO CON LA STAGNOLA E LA MATTINA DOPO, NELLA PENTOLA DI RAME, MA VA BENE ANCHE D'ACCIAIO, SI COMINCIA LA COTTURA DELLA MARMELLATA DI MIRTILLI, LASCIANDOLA SOBBOLLIRE PIANO PIANO, SOLO UNA QUINDICINA DI MINUTI, DAL PRIMO BOLLORE, SCHIUMANDOLA UN PO' CON UN CUCCHIAIO D' ACCIAIO, FACENDO SALIRE LA SCHIUMA A GALLA, CERCANDO DI NON PORTARE VIA ANCHE I MIRTILLI, CHE COMUNQUE UN PO' SI MESCOLANO ALLA SCHIUMA, MA NON POI COSÌ TANTI. PER OGNI CHILO SI INVASANO QUATTRO O CINQUE BARATTOLI, CHE VANNO FATTI BOLLIRE PER STERILIZZARLI VENTICINQUE MINUTI, A BAGNOMARIA.

DALLA LONTANA ESTATE DEL 2002 È INZIATA LA SAGA DEI MIRTILLI, OVVERO LA RACCOLTA, LA PULITURA, LA CONFETTURA, L'IMPACCHETTAMENTO CON DEDICA, E LA CONSEGNA AI MIEI CARI AMICI. QUEST'ANNO INVECE, VI HO VOLUTO RACCONTARE UNA PICCOLA STORIA...

