DOPPIOZERO

Fresca, balsamica menta

Angela Borghesi

28 Agosto 2022

Invidio i parigini e la loro amena moschea con ristorante e patio annesso, dove, tra i caleidoscopici mosaici in stile moresco, si può gustare un tè alla menta con un delizioso corno di gazzella. E ti par d'essere a Marrakesh.

A chi non palpiti per la cultura araba e per la tradizionale bevanda mediorientale, fanno analogo servizio ristoratore due cocktail dove la menta è protagonista: il mojito e l'Hugo. Entrambi hanno eletto una varietà di *Mentha spicata* (la 'Menta Mojito' e la 'Hugo cocktail drink'), reperibile nei vivai. Come tutti sanno, il primo e più alcolico è nato a Cuba e, oltre alla *hierba buena* e al migliore rhum bianco che avete a disposizione, vuole anche della limetta per la nota agrumata; il secondo, invece, l'hanno inventato in Alto Adige, è un long drink più leggero a base di prosecco che, per il gusto dissetante, accompagna alla menta lo sciroppo ai fiori di sambuco. È il mio preferito nelle sere di questa focosa e interminabile estate, quando la calura non accenna a diminuire nemmeno a ora tarda. Per giunta, ha pure un nome letterario: mi piace pensare che sia dedicato al Victor dei *Misérables*, ma in Val di Fassa si racconta sia stato l'omaggio di chi l'ha inventato a un amico o al vecchio signore che ogni anno gli portava in dono una bottiglia di sciroppo di sambuco. Poco male: la menta ha comunque i suoi poeti, e di tutto rispetto.



Ma ora veniamo alle note caratteristiche di questa erbacea perenne o annuale della famiglia delle *Lamiaceae*, spesso stolonifera, dai mille impieghi in cucina, pasticceria e liquoreria, in cosmesi (detergenti, dentifrici, collutori) e farmaceutica

(pomate e pasticche), tanto che il papiro di Ebers la annovera come erba cara a Iside e a Toth, dio versatile, preposto a molti ambiti tra cui la medicina e la scrittura.

Tante e tali sono le varietà da far perdere la testa e lasciar in sospeso anche il tipo più deciso che, alle fiere vivaistiche, si fermi davanti al banco monotematico dell’appassionato coltivatore. La pianta è infatti facile all’ibridazione (il che in natura rende difficile identificarla) quanto alla diffusione incontrollabile. Tuttavia, una volta scelte, in cucina e in giardino, le vostre mente potranno essere usate al meglio, in modo sapiente e calibrato.



Eh, sì, anche in giardino, dove le fragranze contano non meno di forme e colori, per altro attraenti anche nella nostra erbacea. Come in genere le aromatiche – pensate al ruolo importante delle salvie, del rosmarino o dell’elicriso –, anche le

mente possono essere l’inattesa onda di profumo che vi sorprende all’incedere, e ben si accompagnano a Heuchere, Lavandule e Monarde, oltre che sposate alle rose.

La più nota è forse la *Mentha piperita*, che sprigiona un aroma forte e pungente, ma il genere annovera migliaia di cultivar derivate da circa 25 specie, con individui di vario portamento e taglia (dai 2 ai 100 cm e più), fogliame di diversa forma e consistenza, e tali e tante tonalità di verde da rendere superficiale la dizione “verde menta” della *palette* degli imbianchini.

Si va dal verde brunato della ‘Rubescens’ o della ‘Schoko’, allo smagliante della ‘Svizzera’, a quello intenso della ‘Spanish Curly’ o della ‘White Peppermint’, al grigioverde della *Mentha spicata* ‘Dumetorum’ o al magnifico ceruleo della ‘Ouwencelli’. Ve ne sono di variegate o spruzzate di bianco o crema, con lamine oblunghe, quasi aghiformi nella ‘Cervina’, tonde, crespe o arricciate, lisce o lanose, fino alle puntiformi della minuscola tappezzante *Mentha requienii* – alta un paio di centimetri e còrsa d’origine – con cui creare cuscini odorosi e morbidi al piede. E poi hanno sentori canforati o piccanti, amarognoli o dolci, balsamici o speziati; e dalle note fruttate più inusuali: mela, fragola, banana, ananas, limone, mandarino, pompelmo, con cui condire inedite insalate.



Hanno il loro *appeal*, benché in una limitata gamma di colori (bianco, crema, azzurro, malva), anche le infiorescenze (spicate o globose) che compaiono tra giugno e agosto, poste per lo più all'apice del fusto e gremite di piccole corolle tubolari dagli stami sporgenti.

Le spontanee più comuni e diffuse in tutta la penisola sono la *Mentha spicata longifolia*, una montanina dai fusti eretti che, come tutte le sue sorelle, ama prati umidi e le rive dei corsi d'acqua; la *Mentha pulegium* dalle piccole foglie vellutate e i fiori raccolti in tondi verticilli; la *Mentha suaveolens*, dall'acre odore delle lamine rugose; e la *Mentha acquatica*, dal gambo rossastro e, in apice, le cupolette di fiori violacei. Spontanea, più blandamente aromatica e della medesima, numerosa famiglia è la nepetella (*Clinopodium nepeta*), la 'mentuccia', essenziale per cucinare i carciofi alla romana, ma da non confondere con la menta. E dal momento che le nepete, specie la *Nepeta cattaria* (o Nepeta gattaia) o la *Nepeta x faassenii*, trovano buon uso in giardino, non si vede perché non si debba far posto anche alle mente.



In poesia, assai più interessante della menta pascoliana, relegata nel solito vaso sul davanzale («c’è del biondo alla finestra | tra un basilico e una menta: | è Maria che cuce e cuce», *La cucitrice*), è *La menta* selvatica di Seamus Heaney, tratta dalla raccolta *La livella e lo spirito* (1996), che sprigiona anche un sentore di resistenza e riscatto civile:

Sembrava un cespo di piccole ortiche polverose

cresciute incolte sul fianco della casa,

là, oltre le immondizie e le vecchie bottiglie:

mai verde e quasi indegno di nota.

Ma a esser sinceri era anche una promessa

e un che di nuovo nel retrocortile della nostra vita

come se qualcosa di immaturo ma tenace

girasse tra i verdi crescendo rigoglioso.

Il *click* delle cesoie, la luce delle domeniche
mattina quando la menta era tagliata e amata:
le mie ultime saranno le prime cose a sfuggirmi.
Eppure se ne vada libero quanto è sopravvissuto.

Che gli aromi della menta vadano ebbri e indifesi
come reclusi liberati in quel cortile.
Come quelli che, trascurati, osteggiammo
perché la nostra indifferenza li aveva delusi.



Ma il canto più alto alla menta l’ha innalzato Paul Verlaine nel suo manifesto poetico (*Art poétique*, 1882) che termina così:

Il tuo verso sia l'avventura buona
sparsa al vento increspato del mattino
che va sfiorando la menta e il timo...

E tutto il resto è letteratura.

Chissà che, durante la passeggiata mattutina in giardino, le sfumature verdi e l’alito fragrante della menta – e Toth – non v’ispirino un verso divino.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

