

DOPPIOZERO

Le trame del carrubo

[Angela Borghesi](#)

19 Marzo 2013

Ignara di usare un toscanismo di derivazione colta, mia madre nel suo vernacolo bresciano le chiamava cornacchie. Niente a che fare con i corvidi dominatori dell'urbe e del contado. La voce greca *kerá tian*, e il calco tardo latino *cornulum*, vale sia piccolo corno che carruba, il bruno pendulo baccello (*siliqua* in latino) frutto dell'albero del carrubo (*Ceratonia siliqua*). Da qui anche la voce *carato*, l'unità di misura dei diamanti, derivata dal peso pressoché costante dei piccoli duri semi delle carrube.

Le ho assaggiate da piccola, quando erano già in disuso e avevamo ben altri dessert, ma per la generazione di mia madre sono state spesso i soli dolcetti disponibili. Tant'è che, ridotte in farina e con l'aggiunta di grassi e olii vegetali, sono un succedaneo del cioccolato.



A produrle Ãˆ un albero originario dell'Asia Minore: assai decorativo, non svetta ma ha chioma tondeggiante espansa compatta, foglie composte paripennate con tre quattro coppie di laminelle ovali, coriacee, smarginate all'apice, d' un verde intenso e brillante sulla pagina superiore, piÃ¹ pallido in quella inferiore, a innesto alternato. I fiori, sia ermafroditi che unisessuali, sono poco appariscenti, giallognoli, riuniti in brevi grappoli all'ascella fogliare direttamente sul tronco e sui rami di almeno un anno. La fioritura ampia, da primavera all'autunno inoltrato, non soddisfa lâ€™occhio come le foglie e, ancor piÃ¹, i frutti: i vistosi legumi, schiacciati e arcuati, lunghi anche venti centimetri.



Certo, la linea del carrubo non oltrepassa la Liguria, dove Eugenio Montale lo immortalÃ² in un indimenticabile incipit: *La trama del carrubo che si profila/ nuda contro lâ€™azzurro sonnolento (Altro effetto di luna, in Le occasioni)*. CosÃ¬, invece, Salvatore Quasimodo (*Lamento per il Sud*):

Ho dimenticato il mare, la grave

conchiglia soffiata dai pastori siciliani

le cantilene dei carri lungo le strade

dove il carrubo trema nel fumo delle stoppie.

Ãˆ infatti il bacino del Mediterraneo lâ€™habitat naturale di questo longevo sempreverde. Protagonista del paesaggio della Trinacria, non v'Ã¨ scrittore siciliano, da Verga a Consolo, che non ne omaggi

lâ??ombrosa frescura o la presenza, isolata o in gruppo, nella campagna assoluta.



BenchÃ© dimenticate o misconosciute, le carrube sono frutto davvero prezioso, dalle molteplici risorse alimentari (umane e animali), industriali e farmaceutiche. Potremmo ben dire che vale tanto oro quanto pesa. Tant'Ã che, per paradosso, capita di trovarle sui banchi dei fruttivendoli cittadini come merce rara, inusuale e costosa (6,90 euro al chilo!). Eppure, inconsapevolmente, ne mangiamo ogni giorno: finiscono in molte farine, conserve, composti di pasticceria. Prive di glutine, sono poi una risorsa per i celiaci.

Insomma, potremmo tutti essere chiamati dei mangiacarrube, augurandoci di non diventare antipatici come la Mangiacarrube dei *Malavoglia*.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)







