

Non ci sono più le buone pesche di un volta!

Inviato da Marista Urru
giovedì 13 agosto 2009

Le pesche originano dalla Cina giungendo in Europa tramite la Persia , ciò spiega il nome volgare, le "persiche."

Ricordo con un pizzico di nostalgia come al mercato tanti anni fa le fruttivendole urlavano a squarciagola, "persicheee, dorci all'albero, venite donne assaggiateee..." E davvero, con un coltellino tagliavano pezzi da frutti succosi e profumati per fartele assaggiare, che l'acquirente provasse quale meraviglia di polpa e sapore stavano offrendo, sottrarsi era difficile, anche se il succo colante ed appiccicoso suggeriva di rifiutare.

Qualcuno si chiederà che si intendesse con la frase "dolci all'albero", con quelle tre semplici parole si specificava un qualcosa che solo pochi fortunati ormai possono permettersi, che quella era frutta maturata sull'albero, il gusto dolce e zuccherino, derivava dalla carezza del sole, non era stata raccolta acerba ed immagazzinata, ma era maturata all'aria ed al sole, ricca di vitamine sapore.

L'offerta era varia, infinite le qualità di molte delle quali si è perso il ricordo, un patrimonio buttato in nome dell'interesse della grande distribuzione e della industria alimentare, e chi sa quali altri scempi preparano col solito sistema , a piccoli passi ti abituanano a mangiare e pagare caro quello che vogliono, fanno in modo che il tuo gusto imbarbarisca e non senta più il sapore di stantio, di carta, di chimico, su frutta e verdure, mentre le qualità diminuiscono sempre più..tutto per arricchire pochi noti potenti e indotto caravanserraglio che si portano appresso volto a fare lievitare il prezzo, questi criminali per arricchirsi fuori misura fanno buttare quintali di prodotti con i quali

potremmo salvare dalla denutrizione comunità e paesi, invece.. buttiamo quello che viene definito surplus per fare in modo che il prezzo resti alto per tutti tranne che per il piccoli agricoltori, uno dei tanti casi di criminalità legalizzata, su cui si spendono poche parole,, ed anche questo la dice lunga

A questo punto come non menzionare una qualità di pesca che nel lazio era la prediletta la "reginelle spaccar elle", qualità che non vedo più, il frutto era a polpa succosa, ma al punto giusto, e stringendolo tra le mani si riusciva a spaccarlo bene a metà come una albicocca, il che

tornava particolarmente utile, perché le spaccar elle, qualità ottima per profumo e consistenza, potevano però avere il difetto di essere amare all'osso se mal coltivate quindi andavano assolutamente assaggiate prima di "azzardarsi" all'acquisto, o meglio alla contrattazione che prevedeva l'acquisto, e poi ti potevi sbizzarrire in dolci, marmellate, o come ottimo dessert casareccio, le coprivi di buon vino dei castelli, quello verace, che metteva il buon umore. Ora che molte qualità son sparite, tutto si appiattisce e si uniforma, per lo più troviamo, almeno dalle mie parti, delle pesche grosse come meloni o noci pesche, sempre grosse come piccoli parigini, di sapore omologato ed uniforme, frutti spesso legnosi ed acerbi, paghiamo anche questo tributo alla industria degli alimenti perché diventi sempre più ricca, ma rovinosa per il gusto e per la biodiversità

Fortunatamente dei volenterosi si danno da fare per evitare che alcune specie si estinguano del tutto e la reginella spaccarella del lazio non poteva essere dimenticata, abbiamo una sagra a Moricone ogni 2 Agosto, alla quale vale la pena di andare, e comunque nel Parco Regionale dei Monti Lucretili estremo sud dei Monti Sabini, si coltiva questa pesca tra le altre specie a rischio di estinzione

Comunque nei super mercati e sui banchetti rionali qualche varietà per ora, bontà loro ce la hanno lasciata, anche se ho l'impressione che negli squallidi banchetti "oggi, nei bancali o nelle cassette di plastica, ogni anno aumenta la uniformità, finiremo ad un tipo per ogni gruppo. I gruppi principali sono tre: che io sappia:

-
Normali a polpa bianca o gialla, duracine o spicca, se si staccano dal nocciolo

-
Nettarine, bianche o gialle e buccia glabra

-
Percoche, dette anche pesche-cotogne

Comunque non si può fare a meno di ricordare ed annotare come certi ambientalisti politicamente attivi possano smaniare ed appassionarsi alle sorti di un verme di fiume, spesso arrivando a proibire la pulizia di rivi e canali, con gravi danni per la comunità, ma non sembrano commuoversi degli scempi causati dalle industrie alimentari con la selezione ed esclusione di specie e qualità, con uso di insetticidi e diserbanti.. due chiacchiere, un distintivo, la richiesta del voto..e nessuna vera opposizione, né vera informazione. Quando si dice la potenza del Dio Danaro!