

Durante i miei viaggi giornalieri, sia di lavoro che di fancazzismo all'ennesima potenza, ogni tanto mi fermo da un verduriere che conosco da anni ma col quale non intrattengo mai lunghi discorsi sui massimi sistemi, d'altronde non mi pare il posto adatto: non vorrai mica che mi fermi a parlare con uno che distingue le zucchine per dimensione, i finocchi per forma e i mandaranci tra quelli pieni di semini e quelli senza? Non mi sembravano, finora, degli elementi degni di un discorso articolato ma qui casca l'asino; neppure io che lo conoscevo bene o così credevo, sarei arrivato a tante elucubrazioni sul profumo dei mandarini.

Però torniamo all'inizio di questa storia: passo alla Litodelta a salutare il mio amico Claudio, un bel personaggio pieno di idee che non sempre condivido ma apprezzo lo stesso per la sagacia che mette nella loro esposizione, e poi riavvio la mia Punto Fiorita (da me e da un altro amico, Luca) e mi avvio per il ritorno a Sover ma mi viene in mente repentina l'idea che siamo senza frutta e, lo sanno anche i sassi, dal Diaolin la frutta non deve mancare mai. Quindi esco dal piazzale antistante alla Litodelta e invece di imboccare la superstrada della Valsugana vado dritto dritto verso Castelnuovo, il luogo dove è nato e vive un mio grande amico, Fabrizio, che non mi riconosce più e non si ricorda quasi niente del lavoro che abbiamo fatto insieme a Canazei negli alberghi della Union Hotels Canazei ma non importa: io mi ricordo bene di lui e ogni tanto passo a visitarlo, una capatina in un mondo che esiste finché lui esisterà. Un'immagine che mi piace ricordare di Fabrizio è lui con il suo tigh da maître d'hotel, sorridente e importante che conosceva a menadito il servizio di sala: un giorno arrivarono due clienti milanesi e lui prospettò loro di mettersi al tavolo d'angolo della sala antica dell'Hotel, posto dal quale si poteva avere sotto controllo la sala stessa. Loro risposero con alterigia e risposero con tono sprezzante: "Le sembriamo persone da angolo?". Lui raccontava il suo incontro con i signori O. come un momento poco edificante però il suo sorriso tradiva un non so che di rivalsa sottile. Li ricordo anch'io per avere fatto anche il suo lavoro (maitre) ma

questa è un'altra storia. Però non voglio perdermi in rimembranze ma neppure scordare chi ha fatto un bel po' di strada insieme a me quindi torniamo al viaggio e, dopo il semaforo che diventa rosso al canto del gallo (e qui abbiamo un pollastro molto canterino), esco a sinistra e mi trovo, sul retro di un autolavaggio (o davanti che dir si voglia), da un verduriere molto fornito. Entro e mi faccio avanti, una bella signora, mamma da poco, mi dice "Tocca a lei?". Sinceramente avrei voluto sentire una frase che mi han riportato Lina Morselli da quel di Trieste: "La riceve?" ma qui siamo ancora a metà strada con il Veneto e quel bel detto non si usa. Tanto per cambiare discorso per un attimo vorrei far notare che "La riceve?" viene dal tedesco "Was bekommen Sie?" in una traduzione maccheronica, anzi letterale, è diventato parte della lingua triestina.

Comincio ad elencare la spesa:

*4 kg di uva moscata, mi raccomando che sia dolce*

*- Sono 4 kg e 200, lascio?*

*4 cachi maturi*

*6 banane mature*

*- non ho banane mature ma sono buone lo stesso*

*No, grazie, le banane non mature le mangerò quando le scimmie cominceranno mangiarle a loro volta ☐*

*2 kg di uva fragola nera*

*1 cestino di prugne nere*

*- avrei dei mandaranci molto dolci e profumati*

*Mmmmmh, non so, ha per caso dei mandarini?*

*- Quelli con tanti semini dentro che bisogna sputare?*

*Sì, fino alla prima parte glielo confermo ma sullo sputare io non sono d'accordo. Io li mangio, come gli ossi delle ciliegie e come i semi delle angurie. D'altronde non mangerei angurie se dovessi sputare tutti i semi.*

*- Ma lo sa che lei è l'unico che conosco che non sputa i semi delle angurie?*

*Va bene, ma i mandarini li ha o ha solo mandaranci?*

*- No, ho solo mandaranci ma sono uguali!*

*Prego? Uguali ai mandarini? Non dica così altrimenti mi pento di essere entrato!*

*- No, non mi ha capito: uguali di prezzo.*

*Saranno anche uguali ma lei ha in mente quando, da bambini, arrivava Santa Lucia, col suo asinello e ci portava tanti regalini tra i quali si sentiva intenso il profumo di mandarini? Era un momento magico anche se ho scoperto troppo presto che la Santa era qualcun'altro e poi non è più passata.*

*- Non ne ho ma mi riprometto di prenderli al più presto.*

*Si ricordi di assaporarne prima il profumo che sprizza da tutti i pori per invadere la stanza*

*- Prende altro?*

*Sì, bieta costa, 2 kg. Al burro è deliziosa*

*Poi una zucca lunga ch  una crema al cardamomo, zucca e porro diventa una leccornia da assaporare tiepida*

*- Sento che se ne intende di cucina*

*La cucina   il naturale connubio tra la natura e il palato, si tratta di un passaggio necessario, a mio parere, che fa la differenza: se uno dei tre passi (natura, cucina, palato)   sbagliato allora bisogna ripensare la ricetta. Ogni dettaglio rende un semplice ortaggio, tipo la zucca, un capoavoro di profumi. Come i mandarini solo che quelli non serve cuocerli*

*- Altro?*

*Sono ingolosito dai marroni, belli grossi ma temo siano mezzi marci, li ho provati da poco e un sacchetto di caldarroste   finito nel bidone.*

*- Ma no, li prenda tranquillo!*

*E se sono mezzi tarlati glieli posso riportare?*

*No, grazie, mi faccia il conto, prossima volta passo per i mandarini.*

*Grazie*

*Mi prendo la cassetta di cartone dove la fanciulla ha stipato la spesa e pago il salasso con il sangue.*

*La signora non   d'accordo sul salasso ma, giustamente, me lo fa lo stesso e mi saluta cortesemente.*

Riparto con la mia macchina fiorita, alla quale vanno una serie di complimenti da parte del folto pubblico del negozio.

Saluto tutti e me ne vado.

Stavo quasi per finire questo racconto che ho concentrato sulla mia spesa perdendomi nei meandri degli acquisti il profumo dei mandarini: quindi devo raccontarvi la finale, anzi l'inizio intermedio del mio amore per i mandarini; non è stato un colpo di fulmine ma un colpo di testa ricevuto da una mini bottiglia di... distillato di mandarini dei fratelli Giove, di Messina.

Devo anticiparvi un fatto che ha disegnato metà della mia vita: fino al 1995-1996 lavoravo in albergo come barista, cameriere, chef de rang, portiere di notte, Direttore, donna ai piani e stura-cessi di fortuna l'ultimo dell'anno del 1993 con il tight indosso! Durante questa vita disordinata e compulsiva, peraltro fantasiosa e bellissima, ho avuto la brillante idea di aprire una Grapperia con circa mille bottiglie di distillati sul banco, che servivano alla mescita a bicchiere. Avevo anche 150 whiskey e whisky ma questo era uno sfizio. Ho ricevuto un premio da Destilata in Austria per la dimensione dell'offerta della Grapperia e me lo ha consegnato Odello in persona una sera che lo invitai a tenere una lezione sulle grappe. Lui era un grande esperto di distillati dell'ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappe).

Notare che la porzione delle grappe era limitata ad 1cl per permettere ai clienti di non uscire ubriachi dal locale e poter fare almeno 4 o 5 assaggi.

Durante l'inverno, il martedì sera, organizzavo una serata ad entrata libera ma solo su prenotazione per presentare uno dei distillatori che facevano parte del mio "banco" delle meraviglie (nome dato da uno dei frequentatori); tra i nomi c'era Antonella Bocchino a parlarci dei distillati di fiori, Jacopo Poli con le sue bottiglie d'autore, Giovanni Poli di Santa Massenza col suo calore trentino, Bonaventura Maschio col distillato d'uva, Bruno Pilzer con la sua val di Cembra e la ricerca dei sapori veri e avanti così e poi, un bel giorno, mi chiama Giovanni distilleria Giovi di Messina.

Al telefono, niente cellulare ovviamente, mi dice che vorrebbe venire su da me con i suoi prodotti. Io confermo la disponibilità e che si tratta di un evento gratuito però lo avremmo ospitato volentieri.

Lui mi chiede cosa volessi presentare e io dissi: la vostra ditta, unica nel suo genere. Però avrei un desiderio: un distillato che fate solo voi. Lui: Distillato di Moscato? No, io mi aspettavo un distillato di agrumi. Lui è rimasto interdetto e poi ha confessato che ci stavano lavorando. A cosa? A un distillato di mandarini! Eureka! Abbiamo il senso!

Perfetto, portalo su che lo assaggiamo!

Passano 4 settimane e Giovanni è al Dolomiti. Viene da me e mi dà, sottobanco, una bottiglietta di distillato di mandarino, una bottiglietta da succo di frutta, 20cl, trasparente. No, non era trasparente, lo era solo il vetro, dentro c'era un liquido con dei riflessi violacei che mi ispirava molto. Quanti gradi fa? 87°, non è stata ridotta. Bevila tu con calma perché è ancora in fase di preparazione e non è stata filtrata.

Vi racconto cosa mi ha detto ieri, 20 ottobre, dopo 34 anni, Lorenzo il direttore dell'ufficio vendite UHC: *Diavolo! Sai che mi ricordo di un distillato di mandarini che è stato il liquore che per me è indimenticabile nel gusto e nella sensazione che mi ha lasciato! Il profumo era eccezionale! Di chi era? Di Francesco Giovi di Messina!*

Voi direte: ma come si fa a gustare un distillato a pieno grado?

Lo si serve su un cucchiaino, due gocce e il resto lo fa lui, il mandarino.

Le persone che lo hanno assaggiato me lo raccontano anche dopo 30 anni.

Questo è il profumo del mandarino e ringrazio Giovanni della distilleria Giovi del suo eterno regalo.

Diaolin

*Musica: Arvo Paert - Lamentate*