

# La fruta

## TORTA DE MANZANAS SILVESTRES

### A. EL TEXTO LITERARIO:

Cristiano Cavina, *I frutti dimenticati*, Marcos y Marcos, 2008.



**Cristiano Cavina** nace en Casola Valsenio (Emilia-Romagna) en mayo de 1974; crece en una casa concedida por el Estado, con el sótano lleno de «pájaros señoelo» y un magnífico árbol que da sombra en el patio. Descubre la magia de la narración en el bar, escuchando los relatos de los ancianos; luego, cuando comienza a leer libros, su camino se encuentra ya trazado. Dice de sí mismo que se considera un muy buen lector; pero que

es un gran narrador al cual siguen cada vez más lectores, más allá de los libreros que lo leen desde siempre, así como los críticos más exigentes.

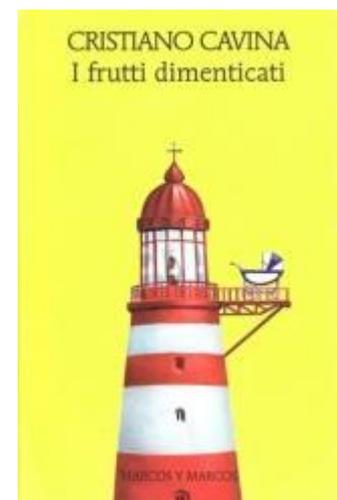
Ama narrar las cosas que conoce de cerca: su infancia en *A lo grande* (Premio Tondelli) y *La última temporada como novatos*; la epopeya de la abuela Cristina en *En el pueblo de Tolintèsac*; su historia como hijo sin la presencia de su padre y de él como un padre que rompe los esquemas en *Los Frutos olvidados* (Premio Castiglioncello, Premio Vigevano, Premio Serantini, Selección del Premio Strega). *Carvar un hoyo* está ambientado en la inmensa cantera de yeso en las afueras de Casola Valsenio. *Es Inútil intentar encarcelar los sueños* nace de la condena a cinco años de «ITIS» (Inutile Tentare Imprigionare Sogni), que le tocó cumplir y más que nunca revela su voz fuerte y clara, y su risueña mirada de narrador por naturaleza.

### Dos palabras sobre el libro

Con respecto a la trama de *Los frutos olvidados*, el libro comienza narrando que su padre había desaparecido y cómo, con su ausencia, había dejado un vacío inmenso. Pero la fantasía lo había transformado en un hombre casi mágico, protagonista de extraordinarias hazañas. Aquel padre, para él siempre desconocido, aparece repentinamente, lo rastrea contándole una mentira a su editorial.

De buenas a primeras, él se encuentra teniendo que llamar *papá* a un hombre que «para mí no es nada, ni nadie». Justo en el momento en el que también él se convierte en padre, junto a su pareja, a quien no está seguro de seguir amando, mientras todo parece escapársele de las manos. No es fácil convertirse en hijo y padre al mismo tiempo. No es fácil separarse de la madre de su hijo recién nacido, justo en ese preciso momento. Afortunadamente, existe un pozo secreto y sin fondo a donde recurrir.

Un pozo chispeante de amistades y de pasiones, relatos y personajes, aventuras reales e imaginarias: plantas medicinales con perfumes seculares y sueños que vuelan como globos aerostáticos, abuelas con poderes especiales y milenios de batallas escondidas entre las hojas. Para ver siempre más allá, en medio del oleaje que tiene la vida. Y para encontrar una lengua secreta con la cual hablar a tu propio hijo recién nacido.



Esta novela de Cristiano Cavina es una extraordinaria invitación a encontrar, a proteger y a salvar cada posible fruto olvidado. Un profundo tributo al amor, en todas sus formas y etapas. Y una confirmación del poder vital y regenerativo de la narración y la fantasía.

El título se refiere a la feria anual que, justamente, se celebra en Casola Valsenio, con obvios propósitos turísticos, la de los frutos olvidados; es decir, aquellas frutas menos comunes, pero que, en este pueblo, se convierten casi en un objeto del culto: peras vulpinas, membrillos, serbales, azufafos, madroños, endrinas, acerolos, bayas de cornejo, granadas, entre otras frutas silvestres, plantas destinadas al olvido, cultivadas por las monjas Ursulinas en una versión más actualizada del *hortus conclusus*, y del jardín del Edén. Simbólicamente, también Cristiano es un fruto olvidado que jamás había conocido a su padre; y ahora lo es también su padre, enfermo terminal, que regresa, para morir al lado de su hijo.

### El texto

En Casola, era todo un acontecimiento cultivar frutos olvidados, y los celebrábamos con una fiesta el tercer fin de semana de octubre.

Era curioso ver cómo el pueblo se llenaba de forasteros nostálgicos.

En los jardincitos comunes de los edificios, en las huertas de los jubilados a orillas del río, en los rincones más remotos de las empresas agrícolas, los casolanos cuidaban de estas plantas de nombres que a menudo me conmovían, como el destino de la rama de los Creonti en mi familia.

La huerta de los frutos olvidados de la hermana Luca María ocupaba un sector en el fondo del patio de la guardería.

Estaba rodeado por un cerco verde impenetrable, que ni siquiera los elefantes de Aníbal Barca hubieran podido atravesar, y en el único paso accesible se había puesto de guardia un retrato a escala real del Arcángel Gabriel, dibujado cuidadosamente por la hermana Osanna; su armadura de romano legionario y la lanza con la punta llameante eran perfectos para desalentar hasta a los niños más audaces.

Permanentemente custodiada, la huerta de los frutos olvidados prosperaba en una maraña de arbustos misteriosos.

Acerolos, azufafos, peras vulpinas, serbales y dos granadas en miniatura; con las manzanas rojas la hermana Luca María rellenaba las extraordinarias tortas, mientras las bayas eran cosechadas con gran dificultad entre el enredo de ramas del Endrino que le servían a don Elvis para destilar el «Prugnot», un licor refinado que le quitaban de las manos en ocasión de la fiesta, y que no faltaba en ninguna de las casas del pueblo.

Mi abuelo Gianì se abastecía del licor todos los años. Nosotros teníamos una veneración especial por el arbolito de cornejo.

Este árbol había sido un objeto torcido como todos los otros, hasta que la hermana Luca María nos explicó que durante siglos sus ramas habían sido usadas por los persas, los griegos y los romanos para fabricar las astas de las jabalinas, de las flechas y de las lanzas.

Echábamos un vistazo entre medio de las densas hojitas de aquel pequeño árbol, en el que parecían transcurrir los milenios y, prestando mucha atención, lográbamos distinguir el clamor de fondo y el rechinar de las batallas libradas a lo largo de los siglos.

## B. LA RECETA

### Torta de manzanas silvestres

*Las plantas silvestres o cultivadas en los jardines y las huertas de las casas para el consumo doméstico desde la Edad Media tardía, son frutos olvidados característicos, por lo general, del otoño, y que representaban un precioso suministro de alimentos que se debe conservar con cuidado para el invierno. Salvadas de su extinción y recuperadas para la alegría de quien las ha conocido y de quien las ve por primera vez, he aquí muchas frutas hermosas y perfumadas, de colores cálidos y a menudo de nombres originales: azufaifo, peras espadón, bayas de cornejo, nísperos, membrillos, madroños, acerolos, serbales, peras vulpinas, uva espina, sin olvidarnos de las nueces, las avellanas, las granadas y las castañas, símbolo del otoño.*

*La reactivación del interés hacia las frutas del pasado está dirigida también a la recuperación de antiguos métodos de conservación, de elaboración y de consumo alimenticio. Para eso, en el transcurso de la fiesta se lleva a cabo un concurso de mermeladas y uno de licores, mientras que los restaurantes de la zona proponen durante todo el otoño la «cocina de frutos olvidados». Se trata de platos que utilizan los productos tradicionales del territorio, ya sea según la costumbre, o bien de una manera más moderna. Entre las recetas a base de estas frutas recordamos, por ejemplo, la salsa de zarza y de moras, las compotas de bayas de cornejo y membrillo, la tarta de manzanas silvestres y los postres con peras vulpinas, las castañas, los alquermes, el vino y el queso. Para preparar un antiguo y típico plato, llamado el «migliaccio», se necesita un grupo de frutos olvidados, entre ellos, el membrillo, las peras vulpinas, las manzanas amarillas, el chocolate, el pan duro y rayado, las frutas abrillantadas, el arroz y, según la antigua receta, se debe agregar sangre de cerdo.*

#### Ingredientes:

Para dos personas

- 1 kg de manzanas reineta  
o manzanas agrias (o silvestres)
- 250 gr de azúcar refinada  
(y 2 cucharadas para el molde)
- 150 gr de harina 0000
- un vaso de leche (180 ml)
- 1 cdita de polvo de hornear
- y gelatina de damasco para darle el  
último toque



#### Preparación:

Las manzanas deben ser preparadas con al menos una hora de anticipo, aproximadamente 2 ó 3 horas. Lavarlas y pelarlas. Cortarlas en fetitas finas de aproximadamente 2 mm. Ponerlas en un bol y agregar el azúcar. Mezclar con delicadeza para no machacarlas, luego cubrirlas con un plato o con papel film.

En el momento en el que se quiera hacer la torta (no el día después), encender el horno a 180°, tomar un molde desmontable (de 26 centímetros, pero si tienen uno más pequeño, por ejemplo, de 22 cm va muy bien también), enmantecar generosamente y espolvorear con 2 cucharaditas de azúcar.

Disolver el polvo de hornear en el vaso de leche a temperatura ambiente, mezclar bien hasta que los grumos que tienden a formarse, se hayan disuelto completamente. Batir ligeramente los huevos en un bol; a continuación, unirlos a la preparación de la leche con el polvo de hornear y luego agregar toda la harina. Mezclar hasta que la preparación sea homogénea y libre de grumos (yo lo batí a mano con bastante facilidad).

Por último, agregar las manzanas con el líquido que se haya formado de la disolución del azúcar. Mezclar bien y verter toda la preparación en el molde.

Cocinar la torta durante 25 minutos a 180°, luego bajar la temperatura del horno a 160° y seguir con la cocción por otros 45/50 minutos.

Una vez que esté lista, dejar la torta dentro del horno apagado con la puerta abierta por unos 5/10 minutos, luego desmoldar delicadamente. Después, abrillantar con la gelatina de damasco cuando esté todavía caliente. Servir la torta tibia, acompañada de crema inglesa o de helado de vainilla y, si les agrada, se puede espolvorear con canela. Finalmente, tendrá la maravillosa consistencia de un budín de manzanas.

### C. EL INGREDIENTE PRINCIPAL

#### Las manzanas

Esta es una cuestión gastronómica sin dudas de interés cultural que ameritaría una buena, exhaustiva y analítica exposición, a partir del momento en que, para quien ama la cocina, es importante saber cuándo y eventualmente por qué en la cocina italiana, que se remonta antes que nada a la cocina romana, con sucesivos e importantísimos aportes externos -bizantinos, árabe-persas, del norte de Europa, del norte de África y, desde el siglo XVI, los americanos-, han entrado las frutas.

Es posible afirmar que las frutas han estado siempre presentes en la cocina mediterránea, aunque, inicialmente, fue de manera esporádica, encontrando mayor interés en la cocina oriental y del norte de África que, como hemos ya señalado, ha notablemente influenciado, comenzando desde la Alta Edad Media, la cocina italiana, a partir de la llegada de los árabes a Sicilia en el siglo VIII (oficialmente desde el año 827) y, a Venecia, luego de la expedición de Pedro Orseolo II en el año 999 o 1000, aumentando su influencia luego de la obtención de Venecia de la Bula de Oro en el año 1126 por parte del emperador bizantino y, sobre todo, con las cruzadas, que han puesto en un prolongado contacto Venecia y el Cercano Oriente.

Sin embargo, los primeros tratados que demuestran la presencia de la fruta en la cocina italiana es en la de los romanos -y los autores más importantes son Catone (234-149 a.C.), Petronio Arbitro (27-66 d.C.), Columella (4-70 d.C.), Plinio el Viejo (23-79), Marziale (40-104), Apicio (vivió en el siglo I pero el recetario es del siglo IV), Giovenale (55-127), etc.- y agrego velozmente que por entonces la fruta en la cocina no era particularmente abundante; además, estaba mezclada con los muchísimos ingredientes de las platos servidos en las casas de los ricos, platos no siempre funcionales a la salud, pero que expresaban con esta característica su estado social.

Las manzanas, en términos concretos, tienen una tradición gastronómica más antigua respecto de la de otras frutas. Apicio, para citar una receta, relata la cocción de una paleta de cerdo freída con puerro y terminada de cocinar con daditos de manzana. En el siglo XIV, el Anónimo veneciano, en el «*Libro para un cocinero*» da una receta de las «*rosquillas de manzanas*», que permanecen hasta nuestros días. Johannes Bockeneym, en «*Coquina de Registrum*», que data de alrededor del año 1430 (probablemente del sur de Francia), refiere una receta de las «*tortas de pomis*». El Anónimo Lucano en el siglo XVI vuelve a proponer la «*turta de mela*» a base de membrillo, machacado con «*caciocavallo*» (queso del sur de Italia), yemas de huevo, agua de rosas y canela. Hablando siempre de la Italia meridional, en el siglo XV existió una salsa llamada «*salsa de pome*» que es una verdadera sopa de manzanas. En esta receta las manzanas son puestas a macerar en vino añejo, luego se cuelean y se ponen sobre el fuego con leche de almendras y caldo de carne hasta que se deshacen; para finalizar: canela, azúcar, clavo de olor, pimienta, jengibre y el jugo de granada ácida, espesado finalmente con yemas de huevo.

También el membrillo tenía su propio papel, más allá de los difundidos sobre todo en Venecia, ya que, siempre hablando de la Edad Media, acompañaba las carnes asadas y fritas, el Anónimo Toscano las aconsejaba hervidas «*para los enfermos*».

En la Edad Media, la fruta no entraba en la composición de los platos con el objetivo de aportar sabores nuevos e identificables; sin embargo, era muy consumida en todos los niveles sociales, y servida de diferentes maneras: fresca, disecada o en conserva. Si se encontraba en tantas cocinas, una razón seguramente debería existir y lo hemos mencionado antes: el azúcar y la miel eran alimentos costosos, por lo cual se utilizaba incorporar frutas a muchos platos para endulzarlos o modificar de alguna manera el sabor.

Desde la época de los romanos hacia la Edad Media, en el sur de Europa consumían predominantemente limones, cidros, naranjas amargas (la variedad dulce fue descubierta siglos después), granadas, membrillos y, por supuesto, la uva. Más hacia el norte, en cambio, estaban más difundidas las manzanas, las peras, las ciruelas, y las frutillas, obviamente extraídas del bosque. En toda Europa se comían higos y dátiles; sin embargo, en el norte eran costosos productos de importación.

En este brevísimo resumen hemos indicado cómo en la historia de la cocina mediterránea -por consiguiente, del sur de Europa, del Cercano Oriente, del Norte de África- la fruta nunca estuvo ausente, sobre todo para equilibrar sabores o, en raros casos, para regalar gustos nuevos (por ejemplo, el pato a la naranja). Jamás fue introducida en los platos por casualidad, jamás para sorprender, salvo en Petronio y en la cena por él relatada en el *Satiricón* y en algunos platos renacentistas.

Como afirmaban ya los antiguos, aún antes de Dioscórides (40-90) y de Galeno (129-216), las frutas contienen principios nutritivos muy beneficiosos para el organismo y para sus funciones, y ya en aquel entonces se aconsejaba su consumo, pero para cumplir con tales beneficios, era principalmente consumida sola, cruda, cocida o en conserva.

#### **Sitios consultados:**

[giampierororato.blogspot.com](http://giampierororato.blogspot.com)

[marcosymarcos.com/I\\_frutti\\_dimenticati](http://marcosymarcos.com/I_frutti_dimenticati)

[lankelot.eu/letteratura](http://lankelot.eu/letteratura)

[andantecongusto.blogspot.com](http://andantecongusto.blogspot.com)