

UN UOVO, PER COMINCIARE

Da solo risolve sempre una cena, come ingrediente è indispensabile in un'infinità di ricette, ma anche di modi di dire. Ricordate per esempio cosa fa chi disturba i vostri piani? DI GIOVANNA FROSINI

Quante uova ci sono nell'esperienza quotidiana di ciascuno di noi? Uova, uova a dozzine, come quelle che il cuoco dei Priori fiorentini - l'equivalente dei nostri ministri - acquistava sul Mercato

Vecchio (*a serque*, si diceva allora), uova fresche per una mensa raffinata e di qualità. Vari animali ci donano le uova: uova di quaglia, uova di struzzo, ma l'uovo per antonomasia è di gallina, utilizzato come cibo di alto valore nutritivo. Le uova si bevono crude nella tradizione contadina, si cuociono e si preparano in cento modi diversi, da più semplici e di più immediata e veloce realizzazione (quante cene improvvisate hanno risolto!) a quelli più elaborati: al tegamino, strapazzate, affrittellate, affogate, sbattute, maritate.

Non ci sono dolci, quasi, senza uova. Nel tiramisù sono essenziali, amalgamano e arricchiscono la cremosità del mascarpone. Se sbattute, le chiare montano in una soffice spuma bianca e, mescolate con lo zucchero bianco e impalpabile, asciugano in deliziose meringhe.

L'uovo sodo, bollito nell'acqua, è semplice, buono e nutriente, trasportabile ed economico; entra nella torta pasqualina e, decorato e colorato, dona festa e benedizione sulla tavola di Pasqua.

L'uovo è origine della vita e del nutrimento: contiene ciò che serve alle cellule per svilupparsi. Dall'uovo, così quotidiano, così familiare, così intimamente legato all'esistenza, derivano a cascata espressioni, proverbi, modi di dire, più o meno antichi, noti a tutti, punto di congiunzione fra la sapienza popolare e l'esperienza più colta.



Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

LESSICO FAMILIARE

Se una questione è spinosa, meglio **camminare sulle uova**, ossia procedere con grande cautela; se non stiamo al nostro posto, ma ci intromettiamo negli affari altrui per disturbare piani e disegni, vogliamo **rompere le uova nel paniere**; se siamo inutilmente sottili o puntigliosi vogliamo **trovare il pelo nell'uovo** (che, come si sa, non c'è).

A tutti piacerebbe avere una fonte di guadagno o di fortuna che non richiede fatica e che ci giunge gratuitamente, ossia conoscere una **gallina dalle uova d'oro**; in ogni caso, senza perdere tempo a chiedersi se **è nato prima l'uovo o la gallina** (disputa che non ha soluzione, e dunque non porta da nessuna parte), è meglio avere poco o meno ma subito, che molto o più in un incerto futuro, cioè **meglio un uovo oggi che una gallina domani**: saggezza e moderazione dei tempi passati. Certo, per ogni problema ci vorrebbe **l'uovo di Colombo**, una soluzione semplicissima, impensata, che risolve una questione difficile: così come Cristoforo Colombo, secondo la leggenda, riuscì in una cosa che a nessuno

era riuscita, far stare in piedi un uovo, semplicemente schiacciandolo appena un poco a una delle due estremità; non è detto, del resto, che si possa essere tutti e sempre **teste d'uovo** (*egg heads*, anche in inglese), ossia intellettuali, creature pensanti, che spesso però si attirano ironie e contumelie.

COI DIAMANTI? MEGLIO DI CIOCCOLATO

Se non possiamo permetterci le uova di Fabergé, con pietre preziose, ninnoli e ori, ci accontenteremo della dolcezza dell'**uovo di Pasqua**, che dal Novecento arricchisce le nostre tavole, con le carte colorate e le sorprese all'interno. D'altronde, le uova valgono soprattutto per ciò che simboleggiano: la rinascita, il ricominciamento, la speranza delle cose nuove. Come l'uovo che pende, silenzioso, immobile, fragile e perfetto, nella *Pala di Brera* di Piero della Francesca, sospeso sulla Vergine e sul Bambino, fuori del tempo e dello spazio, a dirci che ogni giorno ci porta un nuovo inizio.