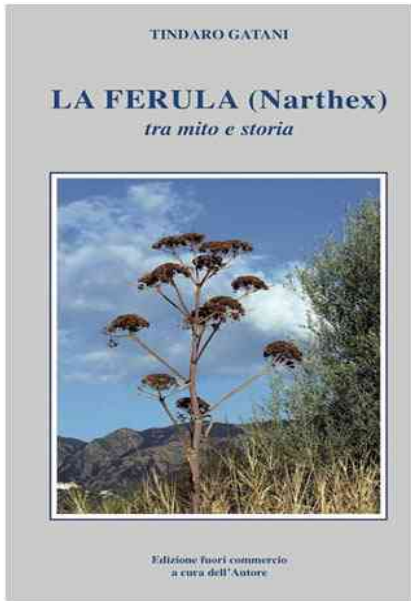


Tindaro Gatani

La ferula (Narthex) tra mito e storia

Palermo, Edizione a cura dell'autore 2010



Ci hanno fatto omaggio di recente di un bel libro di grande interesse etnobotanico, dedicato alla *Ferula communis*, una grande umbellifera erbacea, legnosa a maturità. Il libro, pubblicato per varie vicissitudini a spese dell'autore, è opera di **Tindaro Gatani**, siciliano che vive in Svizzera, a Zurigo, da oltre quarant'anni, autore di diverse pubblicazioni anche in altri ambiti. La ferula - *narthex* in greco, da cui originano le parole narteca e teca - è pianta che caratterizza il paesaggio di molte regioni e che accompagna da sempre l'uomo, specie nell'area mediterranea di cultura greco-romana. Tindaro Gatani rende nelle pagine del suo libro quasi un omaggio a questa pianta, che pur non appartenendo alla tradizione officinale o alimentare ha segnato la memoria dell'infanzia trascorsa nella nativa Librizzi, sui Nebrodi, dove essa è quanto mai popolare per gli usi che ancora se ne fanno. Non è un caso che il libro sia stato presentato presso il Rotary di Patti (ME) prima che a Zurigo. I segni di quella memoria segnano qui e là il consistente lavoro di ricerca, che si muove con passione e destando grande interesse nel lettore amante dei miti e della storia.

Non è solo una ricerca attenta e profonda quella di Gatani - impreziosita da una ricca bibliografia, frutto probabilmente anche del lavoro svolto negli anni presso la Biblioteca Centrale di Zurigo, e da un ricco corredo di belle immagini di Meluccio Rifici - ma è anche uno strumento per navigare nei secoli fra i molti lasciti del nostro patrimonio culturale, passando dal mito alla leggenda, dalla religione all'economia, soffermandosi su aspetti di interesse storico e su altri che richiedono un approccio antropologico.

Le lunghe pagine sulla ferula cominciano col mito di Prometeo, titano alla corte di Zeus che ama gli uomini fino a sacrificarsi per portare loro il fuoco e rischiare così la loro stessa esistenza, mito fondamentale per l'uscita del genere umano dallo stato di primitivo abbruttimento. Il fuoco viene portato loro per mezzo di una ferula, che brucia lentamente e costantemente e che riesce a trasmettere facilmente la combustione ad altre ferule. Ed è per mezzo di un bastone di ferula che Sant'Antonio Abate porta dall'inferno il fuoco per addolcire le notti agli abitanti del deserto.

In una breve recensione non si può rendere la ricchezza dei riferimenti ai classici, agli antichi studiosi di botanica, agli scrittori, alle raffigurazioni dell'arte greca, e quant'altro ha significato o ha incrociato questa pianta nei secoli, definendone un ruolo che oggi appare residuale ma che si scopre, pagina dopo pagina, essere stato straordinariamente importante. Il libro di Gatani è ricco di capitoli che raccontano e spiegano il lungo viaggio del bastone di ferula nelle mani degli insegnanti e dei capi, usato per "colpire senza ferire", fare male per educare, strumento ideale nella logica della punizione corporale, vista la sua robustezza unita a una straordinaria leggerezza del midollo. E poi la ferula per conservare all'interno pergamene, unguenti, sostanze preziose. Le ferule per ricavarne strumenti semplici ma sicuri per stipulare accordi, attrezzi e arredi domestici, arnie, giochi, forme artistiche e perfino, anche in tempi assai recenti, strumenti per immobilizzare gli arti prima dell'avvento della tecnica dell'ingessatura.

Nel libro di Gatani si scoprono come innumerevoli sono gli usi che l'uomo ha fatto della ferula, pianta che, come non è difficile dedurre dopo la lettura, deve aver affiancato i popoli del Mediterraneo ancor prima che questi si affacciassero alla loro (pur) antica storia. Si tratta quindi di un libro che non dovrebbe mancare nella biblioteca degli studiosi di etnobotanica e, aggiungiamo, neppure nelle case delle genti nebroidee, per i riferimenti importanti alle loro esperienze e per l'appartenenza della ferula al loro paesaggio quotidiano. Dispiace solo che le copie siano già in esaurimento e che al momento il libro non si possa trovare in commercio. Chi fosse interessato può contattarci tramite l'indirizzo info@piantespontaneeincucina.info e cercheremo di fare il possibile per metterlo in contatto con l'autore.

© Copyright Pietro Ficarra dicembre 2010



Elisa Nicoli

L'erba del vicino. Manuale per la raccolta e l'uso conviviale di erbe e frutti selvatici

Altreconomia Edizioni 2010

Prezzo: 5 €

È uscito per i tipi di Altreconomia Edizioni un vademecum curato da Elisa Nicoli, giornalista e viaggiatrice, utile "per tornare a dare del "tu" a erbe e frutti selvatici". Il volume segnala in 36 schede le piante spontanee di uso alimentare più facili da trovare e riconoscere, e indica i modi per cucinarle e conservarle. Le pagine raccontano anche "le storie straordinarie, e accessibili a tutti di chi ancor oggi raccoglie per mestiere, come fa Siegi Platzer in Trentino o Elena Siffredi nel Parco dei Cento Laghi". Completano il vademecum opportune e preziose indicazioni che riguardano le associazioni di appassionati e blogger "dove trovare compagni di viottoli o consigli utili; agriturismi, ristoranti, sagre, dove passare una vacanza o un week end en plein air; corsi di riconoscimento e trasformazione di erbe e frutti, e -per i più pigri- i produttori di delizie già pronte". Si tratta di un mondo inaspettatamente ampio. 104 pagine a un costo da supplemento (5 euro), utile per cominciare a scoprire un mondo che ci ha accompagnato dalla notte dei tempi.

Nel piccolo formato in cui è obbligata per le ovvie esigenze connesse a una pubblicazione di accompagnamento a una rivista Elisa Nicoli riesce a condensare molte cose che tornano utili ai lettori. I più interessati fra questi potranno sicuramente, seguendo indicazioni e consigli che non vengono lesinati per via del formato, essere invogliati a tutti gli approfondimenti del caso.

Il lavoro torna davvero utile come introduzione al tema dell'uso alimentare delle piante spontanee, tema sempre più in auge ma affrontato finora per lo più allo stesso modo dalla maggior parte degli autori che con essi si cimentano. Le piante scelte per costituire delle schede sono certo una parte ridotta, ancorché significativa, di quelle della tradizione alimentare, ma certamente, e anche illustrando e spiegando, non costituiscono la parte più importante del piccolo libro.

L'introduzione stessa, il racconto della passione nelle persone che hanno dedicato molto del loro tempo ad attività strettamente connesse alla natura più spontanea, i suggerimenti di attività o corsi, i puntuali consigli sulla raccolta e le possibilità di utilizzo, i riferimenti bibliografici e quelli ai siti che in vario modo si occupano con serietà del tema, l'indicazione di feste, sagre, produttori, ristoratori che dedicano la loro attenzione a una gastronomia di grande interesse: tutto questo mi pare che costituisca nell'economia del libro l'aspetto più importante, e certamente voluto dall'autrice.

Esso non va quindi sfogliato tanto per sapere di questa o di quest'altra specie - cosa che ormai si può fare entro certi limiti anche con un semplice clic - ma per introdursi in un ambito che presenta molteplici e inediti aspetti, dove una certa moda "salutista", o la riscoperta del giorno, non sono i soli tratti caratteristici, anzi. Un mondo di attività, persone e di riferimenti che rendono la vita sostenibile e più interessante senza doverla rendere simile a quella della società rurale di un tempo. Mi pare che questa capacità di informare introducendo a un ambito per molti davvero sconosciuto, possa essere considerata il miglior pregio di questo piccolo ma piacevole libro. Un nostro particolare ringraziamento va all'autrice per avere più volte citato il nostro sito web. Lo costruiamo ogni giorno nella speranza che anche lei possa continuare a trovarlo interessante.

© Copyright Pietro Ficarra giugno 2010

Le recensioni



Zirizzotti Lucia - Del Greco Giovanna a cura di
L'Erva pazza dei Monti Lepini
Frosinone, Editrice Frusinate 2009
Prezzo: s.i.

Questo lavoro è stato presentato poco prima di Natale a Frosinone e va ad arricchire la non copiosa letteratura dedicata alle tradizioni alimentari laziali basate sull'uso in cucina delle piante spontanee. È un contributo importante alla conoscenza di questo tema, soprattutto per un'area, quella della Ciociaria frusinate, finora quasi del tutto trascurata dalla ricerca etnobotanica. Un contributo "locale" quindi, ma importante. Le curatrici hanno usato la voce (e lasciato testimonianza) delle tradizioni del luogo legate alle piante spontanee più usate, ma ci risulta che questa attenzione non è solo per ciò che potrebbe apparire un residuo del passato, ma anche praticata. Il nome di Lucia Zirizzotti è strettamente legato a quello del suo agriturismo - "Il castagneto", di Supino (FR), www.ilcastagneto.net - dove non solo si può trovare la pubblicazione, come negli punti di distribuzione, ma anche certi sapori della memoria.

Strutturata a schede - per ogni pianta vengono riportati nomi dialettali e scientifici per la corretta individuazione della specie, una breve descrizione botanica e l'utilizzo in cucina - la pubblicazione è arricchita dalle illustrazioni di Riccardo Bernardi e soprattutto ripropone verso la fine ricette tipiche che invitano a provare in cucina le cose buone che la natura offre andando in giro per la campagna dei Lepini.

I riferimenti al passato e alle sue tradizioni alimentari sono nell'elenco delle specie presentate e negli usi che vengono suggeriti così come sono stati tramandati. Sono anche nei nomi e nei termini dialettali: "Erva pazza" delle ricette - termine che dà il titolo al lavoro - è nel Frusinate nome che indica una tipica misticanza cotta di erbe primaverili. Se questo genere di preparazione fa il pari con altre simili, diffuse un po' in tutta Italia, anche nel nome particolare (laddove per "erba matta" di certe aree settentrionali si indica un insieme più o meno uguale di erbe), si può osservare come piante e preparazioni siano in quest'area anche luogo di incontro di abitudini del Nord e del Sud. Oltre a erbe consumate un po' dappertutto in Italia, riescono a stare insieme in questa ricerca i raponzoli (*Camanula rapunculus*) che discendono la Penisola e il finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*), che nel consumo fresco unito alla crema di fave secche riecheggia le tradizioni del Meridione più profondo. A riprova del fatto che il territorio è in qualche modo terra di mezzo. Senza voler sperimentare inedite proposte o riferimenti ad altre tradizioni - la scelta di proporre un numero limitato di ricette ci pare in questa direzione - le curatrici hanno voluto probabilmente legare strettamente il lavoro al vissuto quotidiano. *Risotto all'ortica* o *fettuccine con gli asparagi* potranno essere riproposte anche a casa da parte di chi userà la pubblicazione per provarci, ma se capita un week-end o un breve soggiorno da queste parti - assai ricche anche di storia - una visita alla curatrice presso il suo agriturismo potrà offrire ulteriori e graditi sapori.

© Copyright Pietro Ficarra gennaio 2010



Bianco Vito V. - Mariani Rocco – Santamaria Pietro
Piante spontanee nella cucina tradizionale molese. Storie, curiosità e ricette

Bari, Edizioni Levante 2009

Prezzo: 22 Euro

È appena uscito, in edizione elegante, questo bel volume che vogliamo segnalare come esempio di come si può fare ricerca in questo campo e quanto possano essere importanti i contributi "locali". È un libro che intanto non dovrebbe mancare nelle case degli abitanti di Mola di Bari. Più interessante - almeno per noi che ci possiamo considerare in qualche modo addetti ai lavori - di molti lavori di ordine generale che attingono alle diverse tradizioni della Penisola. Il lavoro ha il pregio di coniugare memoria e competenze scientifiche, amore per la propria terra e attenzione agli aspetti gastronomici, in un pregevole mix che non ci è dato di vedere molto spesso.

Crediamo che gli autori, di formazione scientifica ma attenti all'etnobotanica e prelati per l'occasione all'approccio antropologico, si siano anche divertiti con la materia esplorata. Se ricerca, raccolta e consumo vivono in molti territori delle nostre regioni una sorta di rilancio, si deve comunque ai tanti buoni motivi che vengono ben spiegati nell'introduzione. I riferimenti al passato con le sue abitudini e tradizioni che corrono il rischio di scomparire, almeno dalle nostre parti, si mescolano alle ragioni che spingono a raccogliere e consumare erbe spontanee. Alla fine del libro viene fatto un attento elenco delle moltissime specie eduli della flora pugliese - una ricchezza che abbiamo già visto proprio nel lavoro di Bianco sulle specie erbacee fra gli atti del convegno di Bari del 1993 - ma ci sembra ancor più significativo l'iniziale confronto dell'apporto di fitonutrienti fra diverse specie spontanee di uso alimentare e altre specie ortive.

La scelta di approfondire il discorso alimentare e gastronomico solo per un numero limitato di specie ci pare che favorisca il dovuto approfondimento, che altrimenti sarebbe impossibile in un volume dalle dimensioni enciclopediche. Anche la scelta di proporre un numero limitato di ricette - comunque significativo - rispetto alle preparazioni citate, permette di dare le necessarie indicazioni su come utilizzare al meglio in cucina le specie raccolte.

Oltre che per i pregi che ci è sembrato di dover sottolineare, anche la scelta delle specie sulle quali è stato svolto il lavoro di approfondimento rende il volume molto interessante anche per i lettori non molesi o pugliesi, soprattutto per coloro che sono portati da naturale curiosità a interessarsi e apprendere gli usi altrui. Se l'inserimento di alcune specie in questa sorta di cofanetto da lasciare ai posteri può essere logicamente atteso, e per certi versi scontato, in un lavoro che riguarda la Puglia barese - come per i *lambascioni* o i *grespini*, la *cardogna* o la *porcellana* - l'attenzione verso altre specie rende ulteriormente interessante il volume. Non ci è capitato spesso di vedere infatti un'adeguata attenzione ai *succiamele delle fave* (*Orobanche crenata*), una fanerogama parassita di questa leguminosa, o al *boccione maggiore* (*Urospermum dalechampii*) e al *b. minore* (*Urospermum picroides*), specie quasi ovunque perdute nell'insieme di quelle asteracee genericamente incluse dal linguaggio più comune nelle così dette "erbe amare", "cicorie" o "insalata matta" che dir si voglia.

Anche l'attenzione che il libro pone sul finocchio marino (*Crithmum maritimum*) va oltre l'utilità locale. Se in diverse regioni costiere del centro-sud la pianta viene comunemente utilizzata, pure ci è capitato solo qualche settimana fa, ospiti della manifestazione Orticolario svoltasi a Villa Erba di Cernobbio, di poterlo vedere in vendita sul banco dello stand di un'azienda che recupera per il commercio le molte esperienze regionali, Il Vivaio delle Naiadi di Vidracco (TO), situata ormai in vista delle Alpi. Un'attenzione ai molti pugliesi ormai al Nord, cui il volume potrebbe interessare moltissimo.

© Copyright Pietro Ficarra novembre 2009