

## Un (modesto) osservatorio intorno alle piante spontanee in cucina di Pietro Ficarra

Questo sito è forse ancora troppo giovane - ci sono ancora pagine in costruzione - ma due anni o poco più possono rappresentare anche un tempo sufficiente per tentare qualche riflessione interessante sul variegato mondo di chi è, a vario titolo, interessato all'uso alimentare delle piante spontanee.

Come staff impegnato nel nostro sito, se così possiamo chiamarci, può essere buona la definizione che ci descrive "di tipo familiare". Oltremodo l'interesse per l'etnobotanica riferita a questo particolare uso alimentare non è il nostro primo lavoro, e non ne è neppure il frutto. Non avremmo quindi molti titoli a ragionare di certi argomenti con la pretesa di trarre conclusioni interessanti per gli altri, anche se in questi due anni o poco più non sono passati solamente a riempire le pagine di ricette o di schede di piante. Ma questa fatica, cui è certamente richiesta una buona abilità nell'operazione di copia-incolla per essere divulgativa e seria, sarebbe da sola affatto originale e non dissimile a quella di molti altri siti che si possono trovare in Rete.

La vita ancor breve delle nostre pagine è stata tuttavia e per certi versi anche molto intensa e produttiva di relazioni sempre più fitte. Volendo fare un primo bilancio di questi due anni - oltre alla soddisfazione per qualche piccolo contributo originale - il risultato più interessante, per il nostro punto di vista, è dato dal fatto di poter contare oggi su una sorta di piccolo "osservatorio di ciò che si muove" in Italia in questo ambito.

Si tratta di un osservatorio molto semplice, artigianale, non predisposto per funzionare col metodo che si richiederebbe e senza *mission* e funzioni ben definite, e nondimeno esso è stato di grande utilità, e lo è sempre di più. È uno strumento, ancorché limitato e imperfetto, da cui trarre sicuramente profitto per utili riflessioni, almeno di ordine generale, sui molti temi che mescola l'ambito di cui ci occupiamo. In attesa di



avere tempo sufficiente per organizzarci meglio e contare anche su dati raccolti come si deve - ci sarà mai possibile da soli, in un mondo che ormai funziona in ogni campo solo per apporti collettivi? - vale in ogni caso la pena di dire qualcosa su alcuni aspetti, cercando di non scivolare nella banalità verso cui pure spingerebbero certi discorsi.

Liquido subito quello che è il dato di fatto di ogni umana esperienza che ricade nell'ormai informale concetto di cultura, ossia l'inevitabile interconnessione con un numero più o meno grande di altre esperienze.

Anche dalle nostre italiane parti - questo ci suggerisce il nostro osservatorio - l'ambito dell'uso alimentare delle piante spontanee, che si soleva e si vuole ancora definire "di nicchia", incontra tali e tanti altri ambiti da non poter essere ricondotto ad aspetto residuale, reliquia del passato, retaggio della società contadina, riscoperta della natura, recupero della tradizione, scoperta identitaria, ecc.. Eppure ci capita spesso di dovere osservare - la maggior parte delle volte - come questi siano ancora oggi i più frequenti approcci al tema: negli articoli di riviste, anche serie, in televisione, nelle nuove produzioni editoriali, in certi convegni, nell'organizzazione di sagre e altri appuntamenti gastronomici, nei programmi delle passeggiate e nei corsi per imparare a riconoscere le erbe, nei pacchetti turistici, ecc. Probabilmente per via dell'ancora forte eredità, nell'informazione più acritica, dell'importanza (e interpretazione) data al mondo e alla c. d. "cultura popolare" da molta parte degli studi antropologici affrontati negli anni Sessanta e Settanta. Popolare uguale autentico, buono, naturale, ecc. ecc., qualità transitate in fretta nella pubblicità degli anni successivi, a partire dal Mulino bianco.

Un tale approccio, che oserei definire "tradizionale", alle intersezioni - intendo per gli aspetti più pratici, dando per scontato che gli studiosi sono assai più consci delle molteplici connessioni culturali e interdisciplinari - rende



ancora scarsa attenzione all'essenza del "fenomeno" del sempre maggiore apprezzamento delle piante spontanee sotto l'aspetto culinario e gastronomico presso "il pubblico" dei consumatori, dei lettori, dei telespettatori, ecc., un vero boom negli ultimi tempi. Fenomeno che ci sembra di tutta evidenza, e non solo perché di questo ci occupiamo.

L'essenza del fenomeno potrebbe essere riassunta, a mio parere e con tutti i difetti delle sintesi estreme, con lo slogan (ossessivo) di una nota pubblicità di parecchi anni fa, ancora presente nella memoria collettiva di molti di noi, telespettatori - "two gusti meglio che one", o qualcosa di assai simile, se la memoria mi assiste. Il fatto meriterebbe senz'altro nuova attenzione da parte di chi si occupa di sociologia della cultura con lo sguardo attento all'alimentazione e all'infinito spazio di ciò che è alimentare, ma tale essenza continua ad essere caricata e deformata - è forse inevitabile che lo sia, come ogni aspetto della nostra cultura alimentare - da quelli che sono ancora i più consunti approcci tradizionali. Il nostro piccolo osservatorio ci conferma che essi resistono anche alla più ovvia delle considerazioni, ossia che le sempre più frequenti e intense commistioni culturali ci hanno portato, da molto tempo ormai, a disporre e a voler disporre di un numero sempre crescente di alimenti e sapori. Continueremo quindi ad avere un crescendo di iniziative per promuovere i buoni sapori contadini di una volta.

Per non essere pesante oltre misura e non rendermi odioso a chi ha avuto il coraggio di cominciare a leggermi, cerco anche di tenermi lontano dalla tentazione di soffermarmi su tutto ciò che vorrei far notare. Salto quindi qui e là, in fretta, su taluni degli spunti di riflessione che il nostro "osservatorio" ci ha offerto. Mi riprometto di ritornare su certi temi con un minimo di approfondimento e di segnalare altri non appena ne avrò il tempo.

Il primo pensiero va alle produzioni editoriali. In questi due anni o poco più abbiamo avuto l'occasione di consultare molti testi, soprattutto nuove edizioni, che ci sono serviti per approfondimenti, per farci una idea dell'ambito

editoriale specifico e anche per le pagine che nella sezione "bibliografia" dedichiamo alle novità in libreria (e a qualche recensione).

In una produzione specifica in forte crescita negli ultimi anni non sono mancati i lavori davvero interessanti e seri ma, come è forse logico attendersi, il loro numero è ancora troppo ristretto rispetto alla maggior parte delle proposte. Quasi sempre peraltro abbiamo trovato la qualità nelle iniziative editoriali riferite a territori ristretti, scrutati da studiosi che dedicano a quest'ambito la loro attività di ricerca abbinandola a quella di promozione.

Il quadro della maggior parte della produzione editoriale appare tuttavia diverso. Nel migliore dei casi propone un'attività divulgativa che strizza sì l'occhio alle molte mode del gastronomico ma è anche attenta a quello che viene scritto riguardo agli aspetti botanici ed etnobotanici. Non di rado ci è capitato però di incontrare superficialità, imprudenze e vera e propria disinformazione, anche in titoli di case editrici che vanno per la maggiore. Alcuni prodotti poi sono con tutta evidenza destinati solo a farsi comprare dai lettori più ingenui.

In troppi lavori proposte improbabili vengono spacciate per piante di uso tradizionale. Talvolta anche in edizioni che si presentano con riconoscimenti vari e recensioni di firme che vorrebbero essere prestigiose. Pagine offuscate di salutismo e non solo - tutto buono ciò che è "naturale", provate per credere - finiscono per proporre erbe e frutti spontanei che nessuno vorrebbe mai consumare. Fino a spacciare una pianta per un'altra, con errori o fraintendimenti di tutta evidenza, come la valeriana officinale in luogo della valeriana rossa, peraltro usata saltuariamente e in aree molto ristrette, che ci è capitato di leggere in una edizione del 2011 presentata con molta enfasi. Salvo, alla fine, la confessione dell'autore al lettore del fatto che si tratta di una pianta scarsamente grata al palato.

Insieme agli approcci più seri abbiamo potuto leggere delle più ardite mescolanze. Certo, anche negli elenchi delle piante spontanee italiane di uso alimentare del nostro sito riportiamo più di settecento specie, ma gran parte di esse stanno lì come in un lavoro enciclopedico, frutto di doverose citazioni che gli studiosi fanno di un uso possibile, o locale nel paesello di Rio Bo. Anche nelle pur numerose - alcune centinaia - specie "tradizionali" dei nostri elenchi, non poche hanno proprietà organolettiche di assai scarso fascino. Certi indici dovrebbero essere quindi consciamente più prudenti di quello che sono.

Abbiamo fatto la scelta di lasciare in *stand by* alcuni nostri lavori o di renderli disponibili a tutti in forme di ridotti *layout* sul nostro sito, anche dopo averci messo molto impegno. Alcuni editori si sono mostrati del tutto inaffidabili, un paio ne volevano fare cose diverse da quello che intendevamo, qualche altro nel frattempo ci ha

fatto delle proposte per stamparli a nostre spese. Non sono cose che fanno parte delle nostre abitudini né delle nostre aspirazioni perché una pubblicazione ci interessa in quanto può essere utile e non per arricchire curriculum già impegnativi per altri versi. Saremmo probabilmente un po' snob, ma questa digressione molto personale vale per dire che piuttosto che dare inchiostro alle sciocchezze, qualche volta varrebbe la pena di rinunciare. Come non abbiamo visto fare da altri in tante occasioni.

Più limitato ci è sembrato il danno negli articoli e nelle rubriche di diverse riviste, forse per via dello spazio limitato che hanno gli autori, che quasi sempre permette di dare al lettore qualche



rapida informazione, con l'aggiunta a volte di qualche consiglio in cucina e qualche ricetta. Anche nelle riviste nate per essere alternative. Poche le lodevoli eccezioni, per alcune testate tradizionali di agricoltura e giardinaggio, e non sempre quelle di grande tiratura, complice l'approccio ancora troppo elitario al tema, quand'anche non "tradizionale" nel senso indicato.

In rete si riproducono pregi e difetti delle edizioni cartacee, con l'aggiunta di decine e decine di blog, che hanno per lo più solo le pretese dei blog. Certo la Rete va letta e visitata con le ben note tecniche di prudenza, ma la Rete è democratica e della democrazia ha le virtù e i limiti. Parlarne sarebbe solo un inutile consumo di tempo, dato che sul tema si scrivono da molti anni fiumi di parole.

Dall'editoria viene in sostanza ciò che ci si potrebbe aspettare. Più interessante forse ciò che sta avvenendo negli ultimi tempi nell'ormai vasto spazio del turismo gastronomico e in quello, ingigantito in pochi anni, delle rassegne e delle mille altre manifestazioni del "verde". Eventi che il nostro osservatorio, seppure limitiamo l'eco agli aspetti che più ci riguardano, non può fare a meno di "captare" in gran parte. Teniamo già le antenne accese, ma sempre più spesso veniamo anche contattati per segnalazioni sulle nostre pagine.

Col termine "verde" non voglio peraltro indicare solo le tradizionali mostre-mercato e tutte le nuove proposte destinate a esibire e/o vendere il variegato mondo del giardinaggio, dell'ortocultura, dell'agricoltura e quant'altro ha a che fare con i vegetali. A eventi od occasioni - a seconda della loro natura e di come li si voglia chiamare - di questo genere sono da aggiungere un gran numero di altre manifestazioni che si autodefiniscono "verdi".

Da lungo tempo la pubblicità si è impossessata di questo colore e dei prefissi e suffissi bio ed eco per vendere qualunque cosa. Non è difficile poi associare colore e parole e mixare il tutto con gli aggettivi sostenibile, solidale, naturale, ecc. per ricavarne appuntamenti di ogni genere, al quale partecipano insieme verdi guerrieri urbani e venditori di tagliabordi a energia solare, l'utensile ideale per salvare la natura e tenere il prato di casa sempre in ordine.

In questo secondo genere di manifestazioni - in verità anche in quelle in cui l'attenzione al verde sta mutando decisamente pelle, ma si tratta ancora di vegetali - il tema e l'ambito delle piante spontanee di uso alimentare sta trovando sempre più spazio. Spesso si aggiunge a quelle "nicchie" dell'orticoltura, del tintorio, fiori di Bach e quant'altro, che già da qualche tempo si erano intromesse a disturbare pannelli solari, bellissime orchidee e specie rare. E talvolta ne prende anche il posto, dato che può strizzare l'occhio a un altro Dio dell'Olimpo moderno, quello del gusto, specie se abbinato del buon sapore naturale e tradizionale.

I gastrolatri sono sempre più numerosi, ma siamo consci del fatto che dobbiamo prestare sempre maggiore attenzione al contesto in cui ci troviamo quando nelle nostre attività di "consulenza" - workshop, seminari, corsi brevi - affrontiamo i nostri temi. Parlare di piante spontanee in cucina a volte va fatto rinunciando alle categorie culinarie. A volte siamo anche costretti a tener conto, specie se siamo in qualche area protetta, di chi esclama: - Mio Dio, non vorrete strappare alla natura quel crespigno! - e ad abbandonare il verbo del "two gusti meglio che one".

I gastrolatri hanno però, di solito, la meglio. Veri protagonisti dell'attualità - numerosi nelle basi che poi sintetizzano al vertice l'amore per la terra, come in molte condotte Slow Food - hanno a disposizione un numero sempre crescente di appuntamenti gastronomici con erbe e frutti spontanei. Sagre, feste o rassegne ben più articolate sono disponibili per palati sempre più esigenti.

Abbinare o meno a iniziative collaterali come mostre, convegni, passeggiate, corsi, ecc. questi eventi non sono più accostabili solo a un turismo di prossimità, peraltro in grande crescita. Stante soprattutto la crisi, ma anche per il bisogno di

molti di pensare e vivere *glocal*, quello della scoperta di un mondo fatto di erbe spontanee che si possono anche mangiare è un filone in pieno sviluppo. Alcune iniziative pensano ormai anche al turismo a distanza, e i pacchetti completi venduti per le stagioni una volta "morte" o in occasione di certe manifestazioni sulle "buone erbe della tradizione" vanno decisamente in questa direzione.

Ce n'è ormai per tutti i gusti. Gli appuntamenti gastronomici non appaiono più come tipicamente stagionali, perché al di là dell'ovvia concentrazione primaverile, si comincia a febbraio e si finisce a novembre. E oltre che nel tempo, il fitto calendario che aggiorniamo sul nostro sito - e certamente diverse iniziative ci sfuggono - si è ampliato negli ultimi due anni anche nello spazio. Alle aree più tradizionali - Friuli, Romagna, Marche, e qualche area più ristretta in altre regioni - si sono aggiunte negli ultimi anni territori e luoghi di grande interesse, al Sud come al Nord.

Più al Nord in verità. In questo ambito il Meridione vede ancora iniziative sporadiche, un interesse in crescita ma ancora limitato, anche a fronte di un uso quotidiano residuale delle piante spontanee che apparirebbe a prima vista più intenso. È probabile che nelle regioni centrosettentrionali il loro consumo sia approdato già da tempo a nuovi modi e funzioni e a nuovi significati. Ne sono la riprova nuove e più articolate rassegne che si stanno affacciando in un panorama sempre più ricco di proposte e di specie utilizzate. Solo come esempio: le Erbe del Casaro nella pedemontana lombarda Val Brembana, il circuito delle Erbe nel Piceno, e altre iniziative in Veneto, Trentino, Alto Adige, ecc.



Un sintomo di un nuovo approccio al tema dell'utilizzo culinario e gastronomico delle piante spontanee si ha non solo in diverse delle nuove guide per *gourmets*, che finalmente non si accorgono solo dei funghi, ma anche negli aggiornamenti dei "panieri" dei loro prodotti tradizionali che fanno molti enti e istituzioni di governo e promozione del territorio, dai panieri

informali ad uso del sito o della brochure per turisti a quelli ufficiali, con tanto di delibera regionale o di decreto ministeriale di aggiornamento delle liste.

I criteri di inserimento in questi panieri istituzionali per quanto riguarda certi prodotti a base di piante spontanee sono però quanto mai diversi da ente a ente, andando da quello



minimalista di qualche regione, che li esclude pur essendo noto il frequente utilizzo nella cucina quotidiana, fino a quegli enti che approvano elenchi lunghissimi e sovraccarichi.

Si può arrivare in poco tempo anche al marketing territoriale più "spregiudicato" usando l'onda lunga dell'approccio anni Settanta al "tradizionale". Faccio un esempio lombardo, assai indicativo, di un prodotto inserito da qualche anno come tradizionale nell'elenco regionale, il tortello amaro di Castel Goffredo.

Pur essendo abitudine del paese, sinonimo fino a poco tempo fa solo di calze, preparare i tortelli in forme domestiche, come documenta il sito degli organizzatori della bella manifestazione che gli viene dedicata nel Mantovano ormai da una ventina d'anni, il "prodotto" è anche il frutto di una scelta fatta a tavolino della locale Pro Loco per creare "una festa nostrana che facesse piacere ai castellani e che al contempo fosse di grande richiamo per il circondario".

La *Balsamita major*, l'erba aromatica a base dell'amaro tortello, è diventata protagonista di un prodotto interessante - consiglio di visitare la festa e assaggiare i tortelli - e negli ultimi tempi anche molto ben promosso in manifestazioni e rassegne del turismo gastronomico e non solo. La "tradizionalità" del tortello amaro è tuttavia a volte declinata - come del resto moltissime altre "produzioni" - in forme e presenze che amministrazioni e amministratori lombardi di ogni livello di governo ripropongono ogni giorno, nel tentativo, a volte giustificato, altre volte meno, di far sembrare nell'agone nazionale tutta la sabbia oro.

Insomma, attraverso il nostro sito la cosa migliore che possiamo fare è osservare. E poi mettere sul tavolo qualche spunto di riflessione. Le cose più interessanti che ci è parso di dover



annotare dalle informazioni che raccogliamo e dalle relazioni che abbiamo riguardano alcuni convegni e alcune sperimentazioni.

Negli ultimi tempi in più di una occasione l'etnobotanica dell'uso alimentare ha messo insieme studiosi e ricercatori, "vecchi" e nuovi, per affrontare insieme i temi di cui si occupa. Certo, sarebbe interessante che per taluni aspetti il tema uscisse più spesso fuori dalla ristretta cerchia in cui è confinato e gli approcci antropologici non fossero limitati alle note tradizionali, ma intanto è da apprezzare il crescente interesse a discutere e non mancano segnali di nuove direzioni da prendere.

Lo stesso discorso vale per talune sperimentazioni. In qualche caso l'intenzione è puramente didattica, divulgativa, quasi museale - per mestiere, il termine non ha connotazione negativa, anzi - ma in altri si è inteso utilizzare la sperimentazione per offrire occasioni di reddito supplementare ad agriturismi e piccole aziende in aree di difficile sviluppo economico, contando su poche specie ma fortemente connesse alla locale gastronomia tradizionale, così da poter proporre tipicità autentiche alla propria clientela. Le iniziative in giro non mancano, finanziate da enti pubblici di vario livello, dall'UE ai comuni.

A volte abbiamo dovuto verificare che le intenzioni si sono concretizzate nel nulla e sono finite in un sito cieco, lasciato agonizzare da qualche parte nella Rete: piccoli esempi del grande spreco di denaro pubblico in iniziative che servono solo a foraggiare una pletora di esperti, tecnici e formatori all'ombra delle commesse pubbliche. Ci sono sembrati degni di nota invece la sperimentazione del progetto BioInnovErbe dell'ERSA del Friuli-Venezia Giulia e la promozione dei giardini fitoalimurgici veneti operata dalla Regione (quello di Rosolina si trova presso il Centro Sperimentale per l'Ortofloricoltura "Po di Tramontana"), che a Legnaro vede anche impegnati i ricercatori dell'IBAF-CNR.

Un cenno infine a corsi e didattica varia. Un vero boom: corsi e appuntamenti di tutti i generi, in tutte le stagioni, per tutti i gusti e con i contenuti più vari. Non vorrei in verità toccare certe questioni, perché ci siamo dentro anche noi, con

alcune attività che ci vengono proposte o richieste e che qualche volta accettiamo di svolgere. Siamo quindi parte di quest'aspetto e influenzati e influenzabili. Necessariamente di parte. Un cenno, allora.

Sul sito ospitiamo molto volentieri le informazioni sui corsi e sulle uscite didattiche che ci vengono suggerite. Non impiegheremo del resto quasi tutto il nostro tempo libero intorno al sito se non credessimo che l'uso alimentare delle piante spontanee vada incoraggiato e divulgato. Ospitiamo quindi anche le proposte vicine a noi, perché non vivendo di questo non abbiamo neppure problemi di concorrenza.

Abbiamo spesso notizia di ogni genere di corso, organizzato da chicchessia e in qualunque modo. Si va dalla banalità più azzardata alla serietà scientifica e in mezzo buone proposte e altre meno buone, dai miniappuntamenti in eventi collaterali di più ampie manifestazioni a corsi impegnativi e su più livelli, che propongono e richiedono apprendimento e impegno decisamente maggiori.

Certi bisogni di ritorno alla natura e alla vita semplice - ricerca di illusioni - ma soprattutto la gastrolatria diffusa di cui parlavo prima, fanno crescere a ritmo sostenuto la domanda, e conseguentemente l'offerta, anche in questo campo dell'esperienza umana come in altri. E il mercato ha le sue regole e la sua struttura, e i suoi capitoli da manuale: investimento, profitto, imprese marginali, prodotti succedanei, marketing, ecc..

Logico che cresca il bisogno di conoscere le erbe, e più ancora di riconoscerle, e come usarle, e come prepararle, e così via. Né è immaginabile una trasmissione delle conoscenze nelle forme delle società e delle culture precedenti a quella di comunicazione di massa.

Non voglio dilungarmi qui in certe questioni, ma penso che sia comunque un bene che convivano molte e svariate forme e diversificati livelli di insegnamento e apprendimento. E non solo per non cedere all'allarmismo di certe campagne contro le erbe, pericolose *tout court*, e





all'opposto, all'enfatica uguaglianza naturale=buono. Per definizione.

Molte e differenziate possibilità: la condizione migliore, anche a costo delle fregature (di solito funzionano una volta sola). Ognuno offra agli altri il suo sapere e chiedi il compenso che ritiene giusto richiedere, e saranno destinatari e fruitori a bocciare o promuovere. Anche se non vorrei sentire spesso, in pubblico, come pure mi è capitato, un certo discorso fatto da una autrice di un libro pieno di buoni consigli su come andare per erbe, edito e riedito a distanza di tempo da una pubblica istituzione. Il discorso può essere condensato nel consiglio che dava agli astanti, partecipanti attenti di un evento collaterale di una rassegna eco-solidale-sostenibile, di raccogliere tutto ciò che lo spirito invita spontaneamente a raccogliere, a consumare quelle erbe che ognuno di noi "sente" in armonia con se stesso.

Buona premessa per finire nelle statistiche mediche dei ricoveri al centro antiveleno più vicino. Tuttavia temo di più la patente. In questo campo almeno, che è ancora, per fortuna, assai meno pericoloso che stare al volante di un'auto.

Si sentono in giro certe avvisaglie di patente. Le orecchie di qualche ente che può guadagnarci qualcosa nel raschiare il barile dei balzelli sono aperte anche su questo boom delle erbe spontanee.

Temo le certificazioni, gli attestati, i brevetti, e poi i tesserini, come per i funghi, buoni solo per nuovi e ulteriori balzelli. Già non so se il pungitopo è protetto a seconda che mi trovi nel bosco lecchese o comasco. Se so dove mi trovo!

Temo il momento in cui - come già avviene per riparare un tubo o metter mano dentro il cofano motore - servirà un qualche tesserino con bollo di una qualche autorità locale, rilasciato dopo un corso obbligatorio tenuto da nuovi specialisti formatori pagati con le mie tasse, il cui rinnovo porterà risorse in qualche capitolo di bilancio di una qualche pubblica amministrazione.

Comprendo l'esigenza per le erbe medicinali. Comprendo che la medicalizzazione dell'alimentazione, unita a quella delirante espressione - sintesi dei nostri tempi, che si riduce

nell'insulto alla natura umana "non è possibile che nel Duemila accadano certe cose" - porti a voler essere sicuri di qualunque cibo ti propongono alla Sagra dell'asparago selvatico che si svolge nel borgo sperduto di Vattelapesca. La patente può ridurre le nostre ansie quotidiane da ingestione, ma temo davvero quel momento.

Vorrei che mi fosse risparmiato di vivere l'atmosfera cupa di quel film di qualche decennio fa, *Brazil*, che girava spesso nei cinema d'essai, dove veniva minacciato un futuro da impero della burocrazia. Ci vivo e lavoro ogni giorno accanto, dentro, e dopo trent'anni posso dire che *Brazil* è una prospettiva possibile. Vorrei allora avere il tempo di morire potendo fare, almeno in questo campo, come quando ero piccolo, dietro a mia madre. Ancora per un po': quattro passi in campagna, tirando su un bel cestino di *strigoli*, che poi a casa diventano la più buona delle frittate. Senza patente. Almeno per uso personale. Come per il fumo di una sigaretta, e lo dice uno che non fuma.

© Pietro Ficarra, 2011