

ERBE SELVATICHE, CHE PASSIONE

Rubrica di curiosità e consigli

a cura di Giancarlo Pelliccioni

Curiosità e rimembranze

La zanzara

Si sa che in estate, oltre al tempo bello, arrivano anche degli ospiti indesiderati. Uno di questi è sicuramente la fastidiosissima zanzara. Per difendersi da questo noioso insetto oggi esistono diversi sistemi (elettronici, spray, pomate, ecc), ma l'ideale sarebbe quello di non abitare nei pressi di luoghi umidi (paludi, laghi, fiumi, ecc). Forse non tutti sanno che spesso l'habitat ideale per la riproduzione delle zanzare lo creiamo proprio noi. A tutti, infatti, piace tenere dei vasi di fiori sul terrazzo, sui balconi o vicino all'ingresso di casa e via discorrendo. Siccome non abbiamo molto tempo per innaffiare giornalmente, ricorriamo allo stratagemma di mettere un sottovaso, anche perché così l'acqua non sgocciola e non disturba l'inquilino sottostante. Ebbene, così facendo, creiamo un habitat perfetto per la riproduzione delle zanzare, le stesse che poi ci tormenteranno per tutta l'estate.

Quali sono i rimedi? Se proprio non si possono eliminare i sottovasi si può ricorrere all'espedito di piantare delle essenze vegetali non gradite a tali insetti, come ad esempio i tagetes (quei fiori gialli che assomigliano a dei garofani), oppure dei gerani, del basilico o della menta; pare che il profumo di tali essenze scoraggi le zanzare allontanandole. Alcuni usano anche mettere nei sottovasi un filo di rame, infatti è dimostrato che le sostanze rilasciate da questo metallo non permettono la schiusa delle uova.

Buona estate a tutti senza zanzare.

La bazana

Giorni fa, mentre spadellavo in cucina per preparare il pranzo, già pensavo preoccupato a cosa dovevo cucinare per la cena. Mentre così mi arrovellavo, mi tornò alla mente che verso la fine della primavera mia madre era solita prepararci la Bazana. Fino a pochi decenni fa la popolazione della campagna e dei borghi non andava spesso a fare spesa di frutta e verdura, pertanto si mangiava frutta e verdura di stagione, quella che si riusciva a coltivare nei propri orti e poderi a mezzadria. Si piantavano alberi i cui frutti maturavano a primavera (ciliege, fragole), frutti che ritardavano la maturazione fino ai mesi freddi (mele cotogne, nespole) infine vi era la frutta secca da consumare in inverno (mandorle, noci).

Nell'orto si piantavano fave, piselli, aglio, cipolle, insalate, ecc. Succedeva che l'ortolano, nel timore di una scarsa germinazione dei semi, ne piantasse sempre un po' di più. Quando l'annata era buona l'eccedenza della produzione si conservava in vari modi per l'inverno, però alcuni vegetali (non essendovi i congelatori) non era possibile conservarli a lungo: le fave, appunto, erano uno di questi; le fave si potevano consumare fresche con pane, formaggio e salame; però quando cominciarono ad indurirsi si ricorreva all'espedito della bazana: le fave venivano sgusciate, e messe in padella con olio, sale, pepe, aglio fresco, bietole, carciofi e pomodoro. Si facevano bollire un paio d'ore e quando erano cotte si servivano come secondo o addirittura come piatto unico. E quello della bazana era uno dei tanti espedienti per non buttare via nulla, visto che la vita era dura e le risorse non erano certamente molte.

Un salvadanaio vivente

Oggi, grazie al progresso e alle nuove tecnologie, una famiglia media in cui lavorano più persone, riesce a vivere bene ed a risparmiare qualche soldo. Questi denari possono essere investiti in BOT, CCT, pronto termine o nel classico mattone, ecc.

Una volta, però, non era così: anche se si lavorava molto non circolava denaro. Pure quei pochi spiccioli che si ricavano dalla vendita di uova, conigli e pollame in genere, servivano per comperare quello che l'agricoltore o l'operaio non riuscivano a ricavare dal proprio podere o dall'orto. Gli spiccioli ricavati servivano per comperare sale, pepe, bottoni, stoffe, sandali, ecc. perciò il denaro non si accantonava. Ma la saggezza di allora escogitò una forma di "risparmio vivente" (il maiale). Si acquistava un porcellino e visto che tale animale è onnivoro, si nutriva tutto l'anno con gli scarti della cucina, comprese le lavature dei piatti (quella volta non si usavano i detersivi) e quel po' di unto che rimaneva nell'acqua veniva usato per confezionare i pastoni al maiale. Il maiale, come già detto, mangia di tutto e allora gli si davano tutti gli scarti dell'orto, piccole patate, ghiande, erba, mele bacate, ecc. Così nutrito l'animale diventava grosso e, nei mesi invernali, veniva ucciso per dare alla famiglia contadina una scorta di ottime cibarie per affrontare i duri inverni di allora.

Non a caso, oggi, certi salvadanai riproducono le sembianze di un piccolo maialino.

