

Corso sulle erbe 2006: un successo!

“...È stato facile!”

“Marzo pazerello”, recita un vecchio proverbio e mai come quest’anno così veritiero. Piove abbastanza forte da giorni e questa sera, 8 marzo, inizia il nostro Corso per il riconoscimento e l’utilizzo in cucina delle erbe spontanee commestibili, reperibili sul nostro territorio. Senza lasciarci impressionare dal maltempo, che trasforma prati e campi in un vero pantano, l’amico Giancarlo ed io andiamo a raccogliere un po’ di campioni di erbe e pianticelle da mostrare, quale esempio, a quanti interverranno al nostro Corso.

Che soddisfazione! Nonostante il tempo ed il freddo, alla prima lezione teorica serale interviene più gente di quanta ne aspettassimo. Forte la presenza giovanile, venuta ad ingrossare le fila di coloro che ci seguono da tempo, anzi alcuni molto interessati e divenuti più bravi di noi ci hanno fornito alcune essenze di ottima qualità e piuttosto rare che mai in precedenza avevamo potuto presentare e studiare.

Molto interessante la lezione del Dott. Ennio Lazzarini che, con la consueta maestria, ci ha illustrato le caratteristiche e le peculiarità delle varie erbe, sia facendole toccare ed odorare, sia attraverso le sue belle diapositive, insistendo però sul fatto che il contatto diretto è sempre il metodo migliore per imparare a conoscere le erbe. La prima serata si è conclusa con l’appuntamento per l’uscita pratica del sabato successivo ed il conseguente corso di culinaria presso la sede dell’Associazione Micologica Sammarinese.

Eccoci, finalmente, alla tanto desiderata uscita del sabato; altri appassionati si sono aggregati al gruppo, persino intere famiglie con bambini che, prontissimi ad imparare, gareggiano con i genitori nella raccolta delle erbe. Bisognerebbe che le parole fossero un film, soltanto così si potrebbe descrivere adeguatamente come, con cose così semplici, come una passeggiata in libertà in un campo, lontano dalla consueta routine del lavoro e degli impegni quotidiani, la gente ritrovi la serenità, la voglia di dialogare, di conoscersi, di fare una risata insieme.

Motivo di grande soddisfazione, per noi organizzatori, è stato anche il Corso di culinaria che, purtroppo, non tutti sono riusciti a seguire adeguatamente, sia per l’alto numero dei partecipanti



8 Marzo,
la teoria

rispetto all’ampiezza della nostra cucina, sia perché molti sono stati troppo a lungo impegnati nella cernita, pulizia e lavaggio delle erbe da utilizzare.

Sotto la guida del Dott. Lazzarini sono stati realizzati piatti veramente prelibati ed introvabili al di fuori di queste manifestazioni. Valga uno per tutti i “tortelloni di crespigno, parmigiano e casatella”, passati in padella con burro e salvia, o la riscoperta di sapori antichi e dai più dimenticati come “la guleta sa l’ai fresch” (guanciale fritto con l’aglio fresco), piatto scongiatissimo dai dietologi moderni, ma noi ci siamo contesi il tegame fino all’ultimo pur di averne un cucchiaino in più.

Forse tornerò a ripetermi, ma per ciò che i miei occhi hanno visto ed i miei sensi percepito, specialmente nell’ultima serata, coloro che hanno partecipato ai nostri incontri da tempo non si divertivano tanto con così poco, infatti con l’armonia che si è creata a tutti viene naturale raccontare un aneddoto o una vicenda buffa della propria esistenza. Alla fine tutto diventa una specie di allegra opera teatrale per assistere alla quale non bisogna pagare alcun biglietto.

Devo anche aggiungere che nonostante il tempo non favorevole, nonostante l’impegno che l’organizzazione di questi corsi richiede, nonostante l’errore di non aver previsto un numero così elevato di partecipanti (per cui in futuro ci si dovrà organizzare in modo che tutti possano seguire meglio le lezioni di cucina), la pazienza e la cordialità di questa gente, l’allegria di questi giovani e l’esuberanza di questi bambini mi hanno fatto pensare: “è stato facile!”

Leo Ugolini



Tutta Natura

*Mangimi naturali
prodotti per l'agricoltura
tutto per cani e gatti
orto*

**Via III Settembre,
122 Dogana - RSM**

**TOELETTATURA
PER CANI
E GATTI**



**CANIS
ET
FELIS**

Il Giardino delle Fate

Tel. 0549.905661 di fronte centro comm.le Atlante