

Cercare, raccogliere ed utilizzare piante spontanee (e non). Alcune indagini etnoscientifiche in Provincia di Lucca

MARIA ELENA GIUSTI E ANDREA PIERONI

Il rapporto degli uomini con la terra può essere inteso come sfruttamento, ovvero sottrazione da parte degli uni delle risorse di quest' ultima e in ordine strettamente cronologico abbiamo un primo momento fatto di raccolta, che ha contemplato senz'altro la fatica, soprattutto finché essa ha voluto dire sopravvivenza, ma fatica si è avuta anche nel passare a comunità stanziali dedite all'agricoltura, ovvero, allo sfruttamento in termini intensivi (Diamond, 1995).

Pur tuttavia, nonostante questo epocale passaggio, la raccolta di erbe spontanee per gli usi più vari – l'alimentazione, la medicina, la ritualità e la magia, la produzione e la colorazione di tessuti o quella di manufatti – è attività che ha accompagnato l'uomo sino ad oggi¹.

C'è comunque anche una cronologia del raccogliere legata all'uso e strettamente connessa, in qualche caso, alle più ampie disponibilità di mercato e di accesso a una serie di servizi, in altri all'affievolirsi o allo scomparire di talune ricette, di pratiche, di cerimonie, per alcune delle quali, però, è ancora possibile ricostruire modi e forme attraverso la memoria degli intervistati². E c'è un secondo serbatoio di memoria, quello della narrazione formalizzata: detti, filastrocche, proverbi, storie e leggende di molte regioni europee relative a erbe e alberi costituiscono uno dei marcatori antropologici più interessanti, seppur spesso assai poco analizzati. Lo studio della cosmologia legata a leggende e credenze relative alle piante in una determinata regione (giacché una stessa pianta, non soltanto può assolvere a utilizzi diversi, ma a seconda delle aree, assai differente può essere il suo portato simbolico) è però centrale per qualsiasi indagine che voglia coniugare correttamente le informazioni sulle piante, il loro utilizzo e la rappresentazione collettiva che se ne dà presso le comunità indagate; ciò per altro è il fondamento dell'approccio etnobiologico-etnoscientifico così come

¹ In Italia indagini consistenti sugli usi rituali di specie spontanee sono assai rare. Costituiscono un'eccezione i lavori di Guarrera (1984, 1994) e Ciccodicola (1995).

² Gli esiti qui riportati, che non hanno alcuna pretesa di esaustività, ma vogliono essere soltanto esemplificativi, provengono da tre distinti momenti di ricerca effettuati in tempi diversi e con differenti finalità:

1978: Comune di Lucca, area della Brancoleria; indagini compiute da Gastone Venturelli e Maria Elena Giusti.

1997-1998: Comuni di Galliciano, Molazzana, Castelnuovo, Piazza al Serchio, San Romano in Garfagnana, Minucciano, Giuncugnano, Sillano; indagini compiute da Andrea Pieroni all'interno di un progetto educativo sul territorio che ha coinvolto gli alunni della Scuola Media inferiore e che ha visto la collaborazione della Comunità Montana della Garfagnana.

2003-2004: Comune di Capannori; indagini compiute da Caterina Di Pasquale e Maria Elena Giusti nel contesto del Progetto EU RUBIA (ICA3-2002-10023, *Circum Mediterranean ethnobotanical and ethnographic heritage in traditional technologies, tools, and uses of wild and neglected cultivated plants for food, medicine, textiles, dyeing and handicrafts*).

definito dalla variegata scuola anglo-americana (Berlin et al., 1966; Berlin 1992; Maffi, 2001).

Lepidium campestre, Brassicaceae (*èrbo de' tedeschi*, *radicchio de' tedeschi*)

Singolare è, ad esempio, la storia legata a questa specie raccolta a Petrognano (Piazza al Serchio), dove si è soliti consumare le rosette basali bollite. Si tratta di uso fino ad oggi mai documentato in letteratura per l'Italia, sebbene diverse specie di *Lepidium* fossero considerate in ambito mitteleuropeo, durante il Medioevo, piante aromatiche per eccellenza avendo semi simili alla senape (Küster, 1997). Gli anziani del luogo sono propensi a giustificare l'appellativo *de' tedeschi* legandolo alla presenza delle truppe tedesche durante il secondo conflitto mondiale.

L'èrbo non c'era prima della guera. Quando vennero i tedeschi, nei prati dove misero i cavalli, cominciò a nascere questo èrbo; i cavalli dei tedeschi, concimando il terreno [...], enno stati loro che hanno portato il seme. L'èrbo venne offerto ai tedeschi quando se ne andarono dopo la Liberazione.

È questa l'attualizzazione di una storia più antica, giacché con l'epiteto *dei tedeschi*, almeno fino all'inizio di questo secolo, venivano chiamate in area lombarda diverse specie di *Lepidium* (Penzig, 1974).

Cerimonialità e rito

L'impiego di piante, e in particolare dei fiori, all'interno di riti individuali o collettivi e di cerimonie, quasi esclusivamente religiose, può assolvere contemporaneamente ad una doppia funzione, meramente decorativa, altamente simbolica, o intrecciare entrambe. C'è un considerevole scarto nel numero dei momenti celebrativi, fra quanto ancora vivo in un recente passato e ciò che oggi possiamo includere nelle pratiche ancora in uso. I motivi sono tanti, a cominciare dal processo di secolarizzazione che ha interessato tutta la società nel suo complesso: è senz'altro notevolmente diminuito il numero di coloro che durante un temporale espongono un ramo di olivo benedetto ed è assai cresciuto quello di chi, a fronte di una emergenza meteorologica, è maggiormente interessato ai bollettini emessi dalla Protezione Civile.

Impoverito risulta poi essere anche il calendario liturgico, sia in ordine al numero delle festività, sia soprattutto per aver spostato alcune date, un tempo infrasettimanali, alla domenica, giorno che i più deputano al tempo che diciamo libero, ma che può comprendere indifferentemente la spesa settimanale in un centro commerciale, le pulizie domestiche, il coltivare un *hobby* o la gita al mare. Quello spazio temporale che si esaurisce in un unico giorno vede affollarsi una quantità di impegni che non sono assolvibili durante la settimana e fa sì che poco resti alla celebrazioni rituali, soprattutto quand'esse richiedono, per la loro preparazione, tempo e lavoro. A ciò non è estraneo nemmeno l'atteggiamento della Chiesa e del clero che, contrariamente a quanto per lungo tratto è avvenuto, spesso rinunciano (magari poiché in affanno, visto il ridotto numero di sacerdoti presenti nelle parrocchie) a farsi promotori di elaborati momenti cerimoniali. Ciò non significa che non rimangano attive liturgie solenni accompagnate da cerimonie più o meno imponenti, in corrispondenza delle date più significative dell'anno liturgico, quali il Natale, o le importanti processioni

della Settimana Santa o del patrono; in qualche realtà, il *Corpus Domini* con la tradizionale fiorita. Si rileva soltanto che il loro numero, sul territorio, è diminuito e che dove esse ancora permangono l'aspetto cerimoniale è, il più delle volte, assai povero. Questo comporta anzitutto lo spostamento dei fedeli (e non) verso i luoghi dove le celebrazioni ancora si compiono – a volte è sufficiente percorrere soltanto pochi chilometri all'interno di una stessa area – ma comporta altresì che la ricchezza, fatta anche di piccole varianti, nel caso specifico riguardo all'uso e al significato da attribuire a certe piante, si perda a favore dell'interpretazione che se ne dà lì dove il rito ancora vive.

Buxus sempervirens, Buxaceae (*bùssolo*, *bòssolo*, *il verde*).

Il gioco del *verde*, del *mi' verde* (Garfagnana), *quarè che vuoi?* (Piana lucchese) attestato e praticato fino agli anni Cinquanta su tutto il territorio è oggi presente soltanto nei racconti di chi allora era bambino (Venturelli, 1992). Per tutta la durata della Quaresima, secondo altre versioni soltanto nei giorni della Settimana Santa, o limitatamente alla mattina del giorno di Pasqua, i più giovani erano soliti mettersi in tasca un rametto di *bussolo* quale segno di buon augurio. Incontrandosi tra loro chiedevano "*Ce l'hai il verde?*"; chi non ce l'aveva doveva pagare con una penitenza offrendo al vincitore una caramella, un uovo, o un qualsiasi piccolo dono. Nelle testimonianze raccolte a Caprignana (San Romano in Garfagnana), si doveva tenere per tutti e quaranta i giorni del periodo quaresimale una foglia di *bussolo* in bocca che "*durava fino al giorno di Pasqua*".

Altrove questa specie sembrerebbe rappresentare un antidoto contro presenze malvagie (*streghe*). Le parti aeree della pianta erano e sono ancora oggi utilizzate per pulire dalla cenere i forni a legna, associando all'azione meccanica anche un significato protettivo. A Coreglia Antelminelli un enorme mazzo di *Buxus* viene posto sul campanile della chiesa alla vigilia della festa del patrono, San Michele. In numerose leggende e credenze di area germanica la pianta è ricordata per le sue virtù antidemoniache già in molti testi medioevali (Grimmelshausen e Bock in Hoffmann-Krayer, 1942), mentre nel folklore della Svizzera settentrionale i rametti di *Buxus* proteggono gli umani dal pericolo dei lampi e il bestiame dagli spiriti maligni. Nella Transilvania, regione della odierna Romania da sempre abitata da una maggioranza tedesca, è noto l'uso popolare di portare con sé un rametto di *bussolo* come portafortuna, prima di compiere un viaggio. In tutta la Germania occidentale rametti di *Buxus* rappresentano ancor oggi quello che nel Mediterraneo è l'ulivo benedetto della Domenica delle Palme. Il giorno di S. Matteo (24 Febbraio), sempre in area germanica, le ragazze erano solite fare un gioco: dopo essersi bendate gli occhi, colei che per prima avesse raggiunto il rametto di *bussolo* poggiato su un tavolo, si sarebbe fidanzata in un futuro assai prossimo. L'ascrivere un carattere oracolare alla pianta, nella Mitteleuropea, è confermato da altre due interessanti usanze che caratterizzano, a seconda delle regioni, il Natale o il Capodanno. In un piatto pieno d'acqua venivano disposte tante foglie di *Buxus* quanti erano i componenti della famiglia e ad ogni foglia veniva attribuito il nome di un componente. L'indomani se la foglia fosse stata ancora verde, la persona indicata avrebbe goduto di buona salute per tutto il nuovo anno; una foglia macchiata avrebbe predetto malattie; se la macchia fosse stata nera, addirittura la morte. Se una foglia appoggiata sulla stufa accesa fosse diventata concava, il soldato sarebbe tornato dalla guerra; se si fosse raggrinzita, invece, sarebbe ritornato ferito o già morto. Si traggono auspici dalle foglie anche in due aree

geograficamente piuttosto distanti, quali la Francia e la Bulgaria: le giovani donne erano solite mettere sulla stufa accesa due foglie di *bussolo*: nel caso le foglie si fossero accartocciate sfiorandosi, il matrimonio sarebbe stato vicino (Bächtold-Stäubli e Hoffman-Krayer, 1942). Morfologicamente le foglie del *bussolo* non presentano caratteristiche di rilievo: non sono ad esempio appuntite come le foglie del ginepro o della ginestra e non più di tantissime altre specie, carattere questo che potrebbe rendere conto della loro azione magica contro gli spiriti maligni. Nell'etnofarmacia popolare mitteleuropea è noto un loro uso in forma di decotto contro la febbre e addirittura come ingrediente aggiuntivo nella birra alla quale conferirebbe al contempo proprietà eccitanti e narcotiche (Rätsch, 1998).

Vicia sativa, Leguminosae (*veccia*).

I semi interrati in cassette di legno, all'inizio della Quaresima, venivano fatti germogliare in assenza di luce. Le piante, di color bianco translucido, simbolo di rinascita, erano poste in vaso e costituivano l'unico addobbo degli altari durante la Settimana Santa. I semi delle *vecce*, che si rinvenivano di solito in mezzo ai chicchi della segale, erano talvolta macinati assieme ad essa e panificati. Un analogo impiego esiste, un po' in tutta l'area, per il grano (*Triticum aestivum*, Graminaceae).

Brassica oleracea subsp. *robertiana*, Brassicaceae (*cavolo di San Viano*, *cavolo di San Viviano*).

Questa specie spontanea, che ha una distribuzione ligure-provenzale, rappresenta una particolarità botanica dell'area apuana e, in Garfagnana, si rinviene in una zona circoscritta: Campocattino e Monte Tambura (Vagli Sopra). Il suo utilizzo è legato ad una delle cerimonie religiose più suggestive della Garfagnana che riesce a coinvolgere ancora oggi un certo numero di fedeli.

Sul luogo della supposta grotta-rifugio dove avrebbe soggiornato in epoca medioevale questo eremita, sorgono una chiesa ed una tomba a lui intitolate. Il 22 Maggio di ogni anno una processione muove dalla chiesa parrocchiale di Vagli Sopra con alla testa la statua del santo ornata delle sole foglie e dai fiori di questa brassica spontanea. Gli abitanti del paese di Vagli sostengono che questa specie abbia rappresentato il solo nutrimento di San Viano durante il suo eremitaggio e che mangiarne alcune foglie, o soltanto conservarle in casa, sia di buon auspicio.

Carlina acaulis, Asteraceae (*fiore di San Pellegrino*, *scarzone*).

Anche in questo caso una pianta legata alla figura di un Santo: San Pellegrino, appunto. Nell'area indagata si dice che il fiore sia sempre rivolto verso San Pellegrino in Alpe (Castiglione di Garfagnana), l'antico borgo sull'Appennino Tosco-Emiliano dove sono conservate le spoglie del Santo e che egli stesso si sia nutrito esclusivamente dei suoi ricettacoli floreali.

Helichrysum italicum, Asteraceae (*canùgiolo*, *canùgiolo*, *incenso*).

In Garfagnana la pianta è oggi forse più nota come *l'erbo del dottor Santini*, anziché che con il suo nome originario, a causa dell'uso clinico riscoperto da Leonardo Santini, noto medico condotto di Castelnuovo Garfagnana che sull'utilizzo terapeutico di *Helichrysum italicum* pubblicò alcuni lavori scientifici più di mezzo secolo fa (Santini, 1948). In zona è per altro assai conosciuto un utilizzo medicinale ed anche veterinario delle parti aeree della pianta che, specialmente in forma di suffumigi, è

considerata un toccasana per ogni tipo di affezione delle vie respiratorie. L'uso veterinario, assai diffuso in Garfagnana è per altro sporadico nel resto d'Italia; lo si trova attestato in Umbria, in associazione con l'aglio, come digestivo per i bovini (Nardelli, 1987). È poi utilizzato nel Levante ligure, nella zona delle Cinque Terre, per affumicare i polipi usati come esca (Chioyenda-Bensi, 1960).

Le parti aeree, seccate, venivano bruciate nel camino durante la sera di Natale, al suono dell'Ave Maria. Questa pianta insieme al ginepro e alla ginestra è usata nella costruzione dei *Natalecci* imponenti falò che vengono incendiati all'imbrunire della sera del 24 Dicembre; numerosi e monumentali quelli di Gorfigliano (Minucciano), ma presenti anche in altri paesi dell'Alta Garfagnana.

Alcune segnalazioni riferiscono che i fiori seccati dell'*Helichrysum* messi all'interno delle scarpe avrebbero la proprietà di combattere il freddo. In ambiente tedesco l'*Helichrysum* veniva fumato, affinché la sorte fosse propizia, alla nascita di un nuovo bambino e nella Bassa Franconia era posto sotto il cuscino della puerpera per facilitarne il parto; nel caso in cui essa fosse morta, una corona di *Helichrysum* sarebbe stata deposta sul letto (Bächtold-Stäubli e Hoffman-Krayer, 1987). Nell'Anatolia meridionale le parti aeree di *Helichrysum plicatum* vengono messe sotto il letto per allontanare il pericolo dei serpenti (Yeşilada et al., 1995).

Juniperus communis, Cupressaceae (*zinepro*, *zinebro*, *ginevro*, *ginebro*, *ginepro*).

Bruciare un piccolo ramo di ginepro al suono della campana, la sera della vigilia di Natale, è gesto polisemico; serve per scacciare gli spiriti, per riscaldare Gesù Bambino, per benedizione.

Tu ginestra maledetta
non brugherai né verde né secca.
Tu ginebro benedetto
brugherai verde e secco³.

I solstizi sono da sempre sottolineati dall'accensione di fuochi rituali che, in altri tempi, erano intesi ad aiutare la forza e il vigore del sole (Frazer, 1973).

Talvolta le varie comunità accendono un unico fuoco, magari sul sagrato del paese, come a Camporgiano, tal'altra, invece, i falò sono più d'uno e attraverso di essi si svolge una vera e propria gara. È il caso di Gorfigliano (Minucciano) dove ogni quartiere, dopo aver individuato un sito, di solito posto in alto rispetto al paese in modo che sia ben visibile, prepara ed accende il proprio falò.

Il *Nataleccio*, questo il nome locale, è una costruzione a forma cilindrica ottenuta piantando in terra un tronco di castagno e tessendoci attorno, con l'aiuto di una gabbia di filo di ferro, una gran quantità di rami di ginepro. La preparazione dura parecchi giorni; dopo la raccolta del materiale si costruisce il "cilindro" che di norma supera in altezza i dieci metri ed ha un diametro di tre, quattro metri.

L'abilità sta nel rendere stabile la struttura portante, affinché non cada, e nella tessitura del ginepro che garantisce una fiamma duratura. La gara prevede infatti che la fiamma duri oltre venti minuti, alta, ben visibile e senza fumo. Questi sono i criteri secondo i quali verrà giudicato il quartiere vincitore. La cerimonia è tutta maschile; sul luogo della preparazione si portano vivande e vino, perché ogni atto

³ Piazza al Serchio.

rituale non può non prevedere la consumazione condivisa del cibo. Durante tutta la durata dell'accensione si eseguono grida che inneggiano al fuoco. Cessate le fiamme, tutti corrono in piazza dove si commenta l'esito anche fra vivaci polemiche e qualche rissa (Giusti, 2003).

Le radici etno-storiche ci riportano per il ginepro sia al mondo greco-romano, dove però dominano altre specie di *Juniperus* e, soprattutto, al mondo germanico. Qui *Juniperus communis* (Kranewit), al pari del sambuco, è stato da sempre considerato un arbusto sacro. Il potere magico e apotropaico del ginepro, nonché il carattere di 'ponte' tra mondo terreno e mondo soprannaturale che gli viene attribuito, è confermato dalle numerose credenze a carattere religioso. Così in aneddoti estoni e germanici si racconta che la croce di Cristo fosse stata costruita con legno di ginepro; che il ritratto su pietra della Madonna, conservato a Marienort presso Ratisbona, vi fosse giunto attraverso il Danubio su un' imbarcazione costruita in legno di ginepro (Höfler, 1990).

Spartium junceum L., Leguminosae (ginestra).

I fiori della ginestra vengono ancor oggi usati, assieme a molte altre specie campestri, per addobbare le strade, il sagrato e l'interno delle chiese per la festività del *Corpus Domini*, mentre i fusti secchi sono impiegati nella costruzione dei *Natalecci*. Essi trovano poi impiego nella fabbricazione di scope per pulire l'interno dei forni a legna o per la pavimentazione delle aie. Alla ginestra vengono ascritte, un po' in tutta Europa -Germania, Inghilterra, Francia, Portogallo- proprietà apotropaiche contro le streghe.

I semi della ginestra, tossici per il contenuto in citisina (alcaloide), sarebbero stati mangiati come fagioli nella Renania Settentrionale fino a pochi secoli fa (Cepl-Kaufmann e Schmitt-Föller, 1996), mentre le proprietà allucinogene di decotti concentrati di fiori di diverse specie di *Spartium* e *Cytisus*, così come dei fiori seccati e fumati, sono assai noti in molti ambienti *underground* e "psiconautici" legati a culture giovanili contemporanee (Rätsch, 1998).

Fra rito e magia

Dice Plinio (*Naturalis Historia*, XXX, 1) che nessuno dubita che la magia sia nata dalla medicina; per converso, però, la necessità di pratiche curative potrebbe aver coinvolto soltanto in un secondo momento l'aspetto magico. Alcune piante utilizzate per curare patologie della cute, ad esempio, prima di essere applicate vengono ritualmente *segnate*. Invero è assai difficile definire esattamente che cosa si intenda, in questo contesto, per magia. Gli atti magici si intrecciano con quelli religiosi (o superstiziosi, definiti di norma per scarto, causa la valenza negativa) e terapeutici, in un sistema di contiguità e sovrapposizioni spesso non facilmente districabile e che gli agenti e portatori non tentano certo di dipanare, percepéndoli comunque all'interno di uno stesso universo. La struttura congetturale del pensiero umano non ha accordato una priorità assoluta alla ricerca di spiegazioni, quanto piuttosto alla necessità di orientarsi nel mondo. Lo ha fatto attraverso storie e racconti, ma anche formule e preghiere, che quasi sempre accompagnano la messa in atto delle azioni magiche e rituali. Si tratta di procedimenti altamente formalizzati che se da un lato, costituendosi come cornice, separano questo mondo da quello quotidiano operando

un allontanamento dal reale, dall'altro imprimono a parole ed azioni una veridicità che valica il reale stesso. In quest' ambito così sommariamente definito, prevalgono senz'altro le pratiche atte a sanare un disagio psicologico che sovente si esprime attraverso la percezione della paura: di entità metafisiche sovrastanti, quali *gli stregghi*, o del potere dell'occhio che, piomba addosso, colpisce in modo immediato e giunge sempre a bersaglio (Gallini, 1973).

Se, in generale, la persona umana esiste e si mantiene nella misura in cui si afferma come centro di decisione e di scelta secondo forme di coerenza culturale, la miseria psicologica è caratterizzata da una radicale impotenza a emergere come operatore da determinate situazioni esistenziali, e ad oltrepassare tali situazioni con risposte adeguate, dotate di un valore. Questa impotenza costituisce il rischio estremo della persona, in quanto comporta il restringersi e il chiudersi delle prospettive operative che condizionano il mantenersi della coscienza: al limite comporta il naufragio dell'assenza totale e le varie esperienze patologiche dell'*essere agito da* in luogo della esperienza fisiologica dell'*azione* personale inserita nella società e nella storia (De Martino, 1958).

Nello stesso alveo si potranno considerare anche le domestiche pratiche intese ad individuar responsi legati al benessere o meno della famiglia; in questo nostro caso implicano con forza un mal interpretato senso del peccato che sembra essere considerato alieno dalla responsabilità e consapevolezza individuali.

Clematis vitalba, Ranunculaceae (vezzadro).

I giovani getti della pianta sono largamente apprezzati in Garfagnana, come in molte altre regioni italiane, in frittate primaverili. Ma in Alta Garfagnana decotti delle foglie sarebbero stati utilizzati per fare bagni contro il malocchio (Pieroni e Giusti, 2002a).

Foeniculum vulgare, Apiaceae (finocchio selvatico, anacini).

Qualche rametto di finocchio selvatico, assieme a foglie di olivo benedetto e sale, rappresentava il nucleo centrale del *breo* o *brevetto*, un sacchetto costituito da un involucro di stoffa rossa che veniva appeso alle corna delle mucche (più raramente, con una spilla, anche alla canottiera di qualche contadino) contro il malocchio. La valenza storico-antropologica del finocchio come simbolo di fertilità nel mondo classico è ben leggibile nell'asta di Thyrsos, emblema dei culti dionisiaci nella Grecia antica: questa era costituita da una grosso fusto di finocchio selvatico alla cui testa l'infiorescenza era sostituita da una pigna di *Pinus pinea* e talvolta il tutto era avvolto da tralci di edera (Rätsch, 1998). Nella medicina popolare in ogni angolo del Mediterraneo il finocchio selvatico è sempre stato utilizzato come galattagogo e nella piana lucchese trova impiego in infusione come digestivo; mentre Santa Ildegarda di Bingen (che, ovviamente, conosceva la pianta come importata) nel XIII° secolo gli attribuiva proprietà anti-depressive (von Bingen, 1993). Recenti indagini fitochimiche hanno dimostrato che lo spettro dei composti terpenici presenti nel finocchio selvatico, la specie presumibilmente più usata nel mondo antico, è molto diverso da quello del finocchio coltivato: la grande quantità di metilcavicolo presente nell'olio essenziale di finocchio selvatico -38% contro 2-3% nel coltivato- (Hänsel et al., 1993), sostanza per la quale è stata ipotizzata un'azione psicotropa (Rätsch, 1998), potrebbe sorprendentemente confermare l'azione antidepressiva attribuitagli da Santa Ildegarda.

Olea europaea, Oleaceae (olivo, ulivo; se benedetto: palma).

Alcune foglie della pianta o qualche goccia d'olio in un po' d'acqua, uso assai comune e ampiamente diffuso ancora oggi, hanno il potere di togliere il malocchio (Uncini Manganelli e Tomei, 1998). Contro la violenza dei temporali si è soliti esporre fuori dalle abitazioni, dalle stalle o direttamente legato a un albero in prossimità delle coltivazioni, un ramo di olivo benedetto (*palma*). A Petrognano (Piazza al Serchio) si racconta venisse bruciato, sempre all'esterno dell'abitazione, in caso di grandinate estive che avrebbero devastato i raccolti. Foglie di olivo benedetto erano utilizzate anche nella preparazione del *breo* (v. *Foeniculum vulgare*).

Satureja montana, Labiateae (*timo*, *timo selvatico*).

La Labiata chiamata in Garfagnana e in tutta la regione Apuana *timo* o *timo selvatico* non ha niente a che vedere con il timo propriamente detto, si tratta invece dell'aromaticissima *Satureja montana*. Mazzi di *timo*, provvisti di radici, in Alta Garfagnana, venivano seccati ed appesi "a testa in giù" in camera da letto per scacciare eventuali presenze maligne. Identico uso è noto sull'altro versante apuano (Corsi et. al., 1981).

In questo caso, come per il ginepro, si ha a che fare con caratteri morfologici assai marcati che potrebbero aver giustificato tale usanza: foglie appuntite e fortemente aromatiche.

La pianta, in Garfagnana, è utilizzata anche per decorare strade e pavimenti delle chiese nel giorno del *Corpus Domini* e trova il suo più largo impiego proprio all'interno dei grandi quadri decorativi.

Juglans regia, Juglandaceae (*noce*).

Come in numerose altre regioni italiane ed europee (Brosse, 1992), il noce ha una valenza simbolica importantissima. L'influsso negativo dell'ombra proiettata dall'albero, sotto il quale si dice si incontrassero le streghe è ben sintetizzato da una credenza raccolta a Sillano: "Chi andava in un campo dove c'erano dei noci, veniva stregato e portato in Corsica", storica meta di emigrazione per boscaioli e carbonai garfagnini.

Rosa canina, Rosaceae (*pittellenga*, *peterlenga*, *pirtillinga*, *rosa selvatica*).

Nell'Alta Garfagnana, la parte interna dei giovani getti della rosa selvatica veniva mangiata come *snack* dai più giovani (Pieroni, 1999) ma anche per fare collane che i bambini indossavano per gioco. I frutti, le *pittelenghe* o *peterlenghe* trovano impiego nella preparazione di marmellate e, nella piana di Lucca, si usano in infuso come digestivo. A Orzaglia (San Romano in Garfagnana) i petali delle rose, dopo esser stati benedetti il giorno di Santa Rita (22 Maggio), venivano mangiati da ogni membro della famiglia come segno di buon auspicio. In molte aeree europee rami, foglie e frutti della rosa selvatica - forse in virtù della presenza delle spine - venivano considerati un antidoto contro streghe ed influssi maligni da utilizzare soprattutto a protezione del bestiame. In Alta Garfagnana, nel caso in cui ci si ferisca con le sue spine, si è soliti pronunciare uno scongiuro:

pittellenga pittellenga
chi t'ha fatto che ti tenga

Sedum reflexum, Crassulaceae (*erbo dell'Ascenzion*, *parrucca*).

Questa specie è protagonista di una delle credenze più largamente diffuse dell'alta valle del Serchio e sull'opposto versante apuano-versiliese (Corsi et al., 1981). Veniva raccolta, con le radici, il giorno dell'Ascensione e portata in casa: se seccava, se ne traeva un triste auspicio se, al contrario, non moriva, non sarebbe accaduto niente di spiacevole e la pianta veniva posta in vaso. Altrove si sradicava la pianta e si appendeva al soffitto; analogamente, la sua fioritura avrebbe predetto prosperità familiare, in caso contrario ci si sarebbero dovute attendere disgrazie. Nell'area di Capannori si raccolgono soltanto i fiori e si appendono sopra un'immagine sacra. Se il fiore appassisce in breve tempo testimonia del comportamento non probò del nucleo familiare, se si mantiene fresco vuol dire che la famiglia, nel suo insieme, ha avuto un comportamento virtuoso.

Vaccinium uliginosum (sinonimo: *V. gaultherioides*), Ericaceae (*bagola del lupo*).

Dall'abitato di Dalli Sotto (Sillano) proviene una credenza secondo cui "questa pianta non va mangiata, perché è maligna, in quanto la mangiano i lupi". I frutti di questa specie e le loro proprietà allucinogene sono ancor oggi ben conosciute nelle pratiche sciamaniche della regione siberiana, dove si utilizzano i frutti in forma di decotto assieme alla ben più nota *Amanita muscaria* (Rätsch, 1998). Il paleoantropologo Björn Kurtén (Rätsch, 1998) sostiene che già nella prima Età della Pietra, almeno nell'Europa Settentrionale, l'uso di una bevanda psicoattiva a base dei frutti di una pianta appartenente alla famiglia delle Ericaceae, qual è il *Vaccinium gaultherioides*, dovesse essere ben noto. In Scandinavia, nel Medioevo, dai frutti di questo falso mirtillo veniva prodotta una bevanda alcolica. In Tirolo si ritiene ancor oggi che i bambini che inavvertitamente ne ingeriscono i frutti perdano il senno (Rätsch 1998). I dati tossicologici più recenti confermano l'evidenza di un'azione allucinogena con vomito, dilatazione papillare e nausea che sopravviene dopo l'ingestione di una quantità sostenuta di frutti. Nonostante queste evidenze, non è stato ancora trovato il principio attivo responsabile di tale azione, viene ipotizzato però che l'origine di questi effetti sia da attribuire ad un fungo parassita della polpa e specifico per questa specie: *Sclerotinia megalospora* (Roth et al. 1994). Ciò spiegherebbe anche l'assoluta assenza di simili evidenze nelle altre specie di mirtillo, il mirtillo propriamente detto, *Vaccinium myrtillus*, ed il mirtillo rosso, *Vaccinium vitis-idaea*, entrambi largamente conosciuti ed utilizzati nella cucina e nella medicina popolare.

Piante medicinali

Gran parte del territorio della Provincia di Lucca è stato, a più riprese, oggetto di indagini etnobotaniche e demoiatriche (Uncini Manganelli e Tomei, 1995 e 1996; Camangi e Tomei, 1999; Pieroni, 2000; Pieroni e Giusti, 2002a), rivolte alla registrazione di usi fitoterapici popolari. La farmacopea popolare, ad uso sia umano che veterinario, è senz'altro il campo di applicazione che vede il più largo impiego di piante spontanee e non. Spesso, com'è noto, tali piante possiedono principi curativi, talvolta, invece, le proprietà risiedono nel processo di rappresentazione; altrettanto spesso l'orizzonte di riferimento è magico-simbolico e può essere inerente alla specie, alla morfologia, alla denominazione locale, ai modi dell'utilizzo, al periodo di raccolta e stoccaggio: si pensi alla notte di San Giovanni, notte magica quante altre mai, che segna il solstizio estivo.

In tutta l'area qui presa in esame *Malva sylvestris* (Malvaceae), *Matricaria recutita* (Asteraceae) e, limitatamente al Nord della provincia di Lucca, *Parietaria diffusa* (Urticaceae), in infuso, singolarmente o associate, rappresentano il rimedio più utilizzato per curare affezioni generiche, quali le infiammazioni di qualsiasi origine e, per applicazione esterna o ingestione, utili a qualsiasi parte del corpo. Difatti una delle esigenze più sentite è proprio quella di avere a disposizione antinfiammatori dalla blanda azione rinfrescante. Per un passato ancora vivo nella memoria, la necessità dell'autocura era sovente dettata dalla scarsa disponibilità economica, nonché dall'esiguo numero di medici e veterinari o di presidi quali farmacie e ospedali. Ciò è ben leggibile, ad esempio, in un confronto tra la zona montuosa della Garfagnana e quella della piana lucchese in ordine ai rimedi veterinari che si sono maggiormente conservati nella prima area, mentre sono oggi difficilmente rintracciabili nella seconda, poiché la vicinanza alla città ha fatto sì che da oltre mezzo secolo il ricorso ad un operatore sanitario sia stata prassi assai comune. La disponibilità dei farmaci di sintesi ha poi decretato la lenta sparizione delle ricette più complesse destinate alle affezioni più gravi, come quella per “*l'abbassamento di stomaco*”, che sta ad indicare una infiammazione. Veniva preparato un impiastro con *vetriola* (*Parietaria diffusa*, Urticaceae), *pungia* (*Urtica dioica*, Urticaceae), *mentola* (*Mentha arvensis*, Labiateae) e farina di semi di lino. Il tutto doveva cuocere per circa un'ora, dopodiché veniva avvolto in una pezza e, bollente, applicato sullo stomaco.

La pelle veniva come una scorza di pino. Si staccava la pelle e l'infiammazione era uscita fuori⁴.

Con una ricetta che presenta un maggior grado di elaborazione si preparava una pomata per le ustioni ottenuta facendo sciogliere, in una apposita pentola, cera d'api e olio d'oliva. Si aggiungeva il tuorlo di un uovo cotto sotto la cenere calda; l'impasto così ottenuto veniva steso su un telo di canapa e applicato sopra la bruciatura. Ad ogni medicazione si lavava poi la ferita con benzina o acqua di *seltz*⁵.

I modi della cura segnavano anche quelli della solidarietà, stando infatti alla signora che ci ha raccontato la ricetta, la sua nonna preparava una certa quantità di questo rimedio che poi distribuiva, gratuitamente, ai parenti e ai vicini di casa. Nonostante la disponibilità di farmaci, però, si fa ancor oggi largamente ricorso, in alcuni casi, a pratiche di tipo tradizionale. È assai più comune che una slogatura venga curata con la chiara d'uovo e una pezza di canapa o della stoppa, piuttosto che con i prodotti normalmente in commercio.

Il costante appello, nell'ultimo quarto di secolo, al ritorno a metodi di cura etichettati più o meno vagamente come naturali, la diffusione del messaggio attraverso radio, televisione, ma anche una miriade di pubblicazioni, a partire dai settimanali cosiddetti femminili, la diffusione della fitoterapia con il moltiplicarsi dei negozi di erboristeria o degli scaffali specializzati all'interno di farmacie e supermercati, ha enormemente e capillarmente accresciuto conoscenze e saperi circa le proprietà terapeutiche di molte piante. La maggiore quantità di informazioni alla quale hanno accesso le popolazioni dei paesi più industrializzati ha complicato anche il lavoro di campo dei ricercatori e pone un problema metodologico oggi assai dibattuto. Necesse-

⁴ Castelvechio di Compito-Capannori.

⁵ San Ginese di Compito-Capannori.

sita infatti di grande attenzione, in sede di valutazione dei dati, distinguere quali e quante specie botaniche e loro rispettivi usi siano attribuibili a un sapere tradizionale o non piuttosto a informazioni, comunque filtrate, ma provenienti dall'esterno.

Resta che, anche per il passato, non pochi sono stati i mutui prestiti che hanno scandito i saperi medico-farmacologici e tale aspetto richiederebbe studi assai approfonditi. Alcune delle informazioni contenute nei dotti manuali di materia medica, dal classico trattato di Dioscoride, a quelli medievali di Santa Ildegarda o rinascimentali del Mattioli (Venezia, 1568) potrebbero provenire dal mondo che diciamo popolare e dalla tradizione orale. Con altrettanta probabilità a quel mondo, dopo che i vari autori li avevano fissati nella scrittura, potrebbero essere di nuovo tornati e rientrati nell'alveo dell'oralità. È però d'altra parte vero – come gran parte della scuola etnobotanica europea sostiene – che molto raramente usi fitoterapici popolari coincidono con quelli dei trattati storici, a dimostrazione che le dinamiche dei saperi popolari (*traditional knowledge*) hanno seguito talvolta strade proprie e parallele a quelle della medicina ufficiale.

La dimostrazione del sofisticato livello raggiunto dalle conoscenze popolarmente diffuse lo troviamo confermato nella descrizione degli usi medicinali di specie che presentano notoriamente un certo grado di tossicità. Tre gli esempi più significativi per l'area garfagnina.

Artemisia absinthium, Asteraceae (*erbo bón*).

Gli usi di questa specie come digestivo, che comprende anche la medicina veterinaria, nonché il suo utilizzo per lo svezzamento dei neonati, legano certamente la loro fortuna al sapore amaro delle parti aeree della pianta. Esso è caratterizzato da un'accezione positiva “era amaro e faceva bene”, che si ritrova ampiamente diffusa in riferimento a numerose altre specie, anche alimentari (Giusti et al., 2002).

Sotto il profilo semantico è di un certo interesse notare come *amaro* finisca per significare *buono* nel senso di *efficace* per la cura, *erbo bón*, appunto.

Bryonia dioica, Cucurbitaceae (*zucca matta*, *colacci*, *erba de' bisci*).

L'uso residuale di questa specie, assai tossica, è rimasto ben vivo nelle tradizioni dell'Alta Garfagnana, sia in cucina, i giovani getti vengono utilizzati nelle frittate e nel ripieno dei tortelli (Pieroni, 1999), sia nella medicina popolare. A questo riguardo è noto l'uso di macerati acquosi freddi della radice seccata come diuretico, perché “faceva bene alle ossa” e contro le “febbri maltesi”. Una sorta di pomata casalinga preparata lasciando cuocere lentamente pezzetti di radice con acqua e olio veniva applicata esternamente “dall'alto in basso” nelle sciatalgie.

Il termine con cui viene definita la specie localmente, *zucca matta*, è indicativo del pericolo di un possibile sovraddosaggio: “qualche volta faceva ammattire”.

Euphorbia lathrys, Euphorbiaceae (*cacabuzzi*).

L'uso popolare di deterrenti naturali per scoraggiare la raccolta prematura dell'uva, che certo in Garfagnana rappresentava un bene da tenere in gran conto, è noto anche in altre zone della Toscana Nord occidentale. In una ricerca condotta circa trenta anni fa nella Versilia Storica (Corsi et al., 1981) è segnalato, per lo stesso scopo, l'uso di estratti acquosi dei frutti del *Tamus communis*. In Garfagnana con il nome di *cacabuzzi* viene indicata sia questa specie, sia *Solanum nigrum*, del quale si utilizzano i frutti. Estratti acquosi ottenuti a freddo delle parti aeree di *Euphorbia lathrys*

venivano spruzzati sulle colture allo scopo di impedire furti: l'eventuale ingestione dei frutti trattati a questo modo avrebbe comportato una drastica azione lassativa. A Caprignana (San Romano in Garfagnana), se si utilizzano le foglie della pianta rivolte verso il basso, rispetto all'asse del fusto, si ottiene un effetto lassativo del macerato, se quelle rivolte verso l'alto, l'effetto è emetico.

Erbe alimentari

Meno numerosi sono stati nella Provincia di Lucca studi specifici sulle piante spontanee ad uso alimentare e sul loro impiego nella cucina popolare (Tomei et al., 1996; Pieroni 1999 e 2001). Rigorose indagini etnogastronomiche, del resto, nonostante il quasi ossessivo parlar di cibi tradizionali, da parte di chiunque, sono scarse anche per gran parte del territorio italiano. Eppure esse sono, in parallelo alle ricerche archeobotaniche (Ertuğ, 2000), assolutamente centrali per ripercorrere la storia dell'alimentazione delle popolazioni umane.

I vantaggi dello studio delle piante spontanee ad uso alimentare, che comunque rappresentano, con alcune rare eccezioni, un sottoinsieme delle piante utilizzate per fini terapeutici, mostra marcatori culturali spesso più significativi di quanto non sia possibile rintracciare nella fitoterapia. In alcune ricerche condotte in questi ultimi anni nell'area del Vulture (Lucania) tra comunità arbëreshë e italofone, è emerso che mentre rispetto ai rimedi fitoterapici, dopo cinque secoli di lenta assimilazione, il patrimonio della farmacopea popolare albanese è sostanzialmente identico a quello degli autoctoni della stessa area, le piante impiegate in cucina restano ancora oggi assai diversificate (Pieroni e Quave, 2005 e 2006). L'attenzione di recenti contributi (Johns, 1990; Etkin, 1994 e 1996; Pieroni, 2000; Pieroni et al., 2002b) si è spostata verso l'indagine dei cibi-medicina, poiché nell'ambito delle culture tradizionali risulta spesso assai arduo distinguere l'uso che viene fatto di una pianta a fini terapeutici, da quello a fini alimentari. In sostanza si ha spesso a che fare con erbe ingerite in un contesto alimentare ma con il fine di ottenere un effetto medicamentoso. La percezione medicinale di tali alimenti può essere molto flebile: "fa bene", nel campo recentemente definito dei *functional foods*, oppure più marcata nel caso di alimenti specificamente consumati per curare disturbi minori particolari "fa bene per ...".

L'importanza ascrivita può esser legata alla categorizzazione ed alla percezione del sapore, come dimostrato nel caso della sensazione amara per le erbe alimentari consumate delle comunità arbëreshë del Vulture (Pieroni et al., 2002c; Giusti et al., 2002). La ricerca delle varietà spontanee o, come vengono definiti localmente, degli erbi, nelle tradizioni gastronomiche del territorio lucchese, rappresenta quindi un anello importante per collegare a queste pratiche considerazioni significanti di carattere antropologico.

Piante e orti

Che gli alimenti di origine vegetale abbiano gran parte nella preparazione del cibo, va da sé. Semmai qualche considerazione può esser fatta circa l'incidenza di specie vegetali, spontanee e non, nella cucina tradizionale: quella delle occasioni festive ma, soprattutto, quella quotidiana. C'è una differenza significativa tra la zona montuosa

dell'alta valle del Serchio e quanto si registra mano a mano che si scende verso la piana, dove il consumo di specie vegetali risulta essere storicamente più cospicuo. In presenza di un territorio che poco si presta ad essere coltivato e di monocultura del castagno – senza dimenticare il contesto di un'economia di sussistenza – la cucina tradizionale modella i propri piatti che prevedono uno spazio assai limitato riguardo l'utilizzo di specie vegetali per quantità e per varietà. Basti guardare alla composizione dell'orto, sempre presente, ma costituito da un appezzamento di terreno assai esiguo dove trovavano posto altrettanto esigue quantità di piante: cipolle, aglio, bietola, carote, prezzemolo, talvolta sedano e zucche, qualche pomodoro e, immancabili, salvia e rosmarino, più spesso coltivati in vaso e posti vicino alla porta di casa. Sempre nello spazio dell'orto, ai margini, si coltivava qualche fiore: astri, gladioli, crisantemi, da recidere e utilizzare come ornamento delle tombe. Tra le piante alimentari prevalevano quelle che, più che costituire l'ingrediente principale di qualche piatto, rappresentavano semmai dei complementi; quanto nell'arco della stagione estiva era sufficiente per preparare qualche soffritto o una frittata, ad eccezione di cipolle e aglio stoccati e conservati per l'inverno. Le piante alimentari più ampiamente utilizzate e quantitativamente rilevanti venivano coltivate in altri spazi; oltre alle patate – alternate nella semina con ceci e fave – per le quali si predisponavano appositi appezzamenti, fagioli di più varietà, cavolo nero, rapi e zucche per l'inverno, venivano prevalentemente piantati ai margini dei campi di granturco – i fagioli anche all'interno – o utilizzando una porzione di un campo a sodo, ovvero un terreno precedentemente coltivato e temporaneamente a riposo. Probabilmente la scarsa abitudine a pensare o preparare, quotidianamente, pietanze che hanno quale componente principale uno o più ortaggi, ha inciso non tanto sulla varietà, ma certamente sulla quantità delle erbe spontanee consumate in quest'area. Quanto raccolto veniva consumato prevalentemente cotto, in associazione a patate, fagioli, cavolo, ed entrava nella preparazione di minestre e zuppe; più sporadico il consumo in insalata, anche perché l'olio di oliva era quasi esclusivamente utilizzato per la cura del mal d'orecchi. Pur essendo apparentemente paradossale, a fronte di una situazione economica segnata da grande povertà, la raccolta e l'uso di piante spontanee non ha costituito una significativa integrazione dei pur magri bilanci familiari, a differenza di quanto si registra altrove, presso comunità dedite essenzialmente all'agricoltura, come ad esempio nell'area lucana del Vulture (Giusti et al., 2002). Ma il paradosso vien meno quando si pensi all'organizzazione della cucina tradizionale e dei suoi piatti che prevedono l'uso di quanto il territorio offre con scarse integrazioni di prodotti acquistabili sul mercato. Nel caso dell'area appena citata, la possibilità di disporre di grano e olio faceva sì che il pasto serale fosse invariabilmente costituito da un piatto di erbe bollite condite con abbondante olio e consumate con il pane; l'utilizzo di specie spontanee qui assume, di fatto, una sicura rilevanza economica.

L'importanza che, in queste comunità, viene attribuita all'approvvigionamento di un componente essenziale per l'alimentazione quotidiana, si riflette anche sui modi e sui luoghi della raccolta che finiscono per disegnare articolate geografie territoriali e mentali (Pieroni e Giusti, 2002b). In modo del tutto analogo, sebbene non con la stessa pregnanza, è quanto accade via via che dall'area della Garfagnana ci si sposta verso il sud della provincia; cambia gradualmente la morfologia del territorio e con essa le colture. Maggiore è la quantità di specie vegetali che compaiono nella cucina e, parallelamente, maggiore è anche la quantità e significatività, sebbene non in termini economici, della presenza di specie spontanee. È sufficiente prendere

in considerazione i cibi dei giorni di festa (tortelli di erbe, torta di verdure) e non che appartengono alla cucina tradizionale di questo territorio; anzitutto la varietà di zuppe, o per meglio dire una zuppa con molteplici varianti, che diventa una sorta di identificativo delle varie sub aree, come testimonia la varietà linguistica. Zuppa o n'zuppa, per antonomasia, nella Piana di Lucca, zuppa delle cento erbe nella Brancolera, minestrina, a Galliciano, nel sud della Garfagnana. Contrariamente al passato, il consumo della zuppa si trasforma sempre più spesso in "festa", occasione di convivialità allargata oltre il nucleo familiare a parenti e vicini di casa. Ciò fa supporre che la si prepari con minor frequenza, ma soprattutto che si dia maggiore rilevanza al lavoro che serve per la raccolta e la preparazione; nella odierna scansione del tempo, per i più, dedicarne una quota consistente ad una preparazione culinaria, porta con sé, quale corollario, il desiderio della condivisione. Anche i modi della raccolta di specie spontanee per la preparazione delle zuppe, da azione di singoli, può diventare occasione sociale e collettiva. È quanto avviene da qualche anno a questa parte a Galliciano, dove complice l'intervento di una associazione culturale, gruppi formati in prevalenza da donne anziane provvedono a raccogliere le specie per la preparazione della minestrina piatto principe di una specie di sagra inventata ad hoc. È la risposta locale ad una sorta di imperativo assai generalizzato, cui non è certo estranea l'ossessività dell'intervento dei media nell'imposizione di modelli culturali che spingono alla riscoperta di cibi e sapori della tradizione; ma non crediamo che sia questa l'unica spiegazione possibile. C'è anche la volontà dei singoli, di coloro che di quelle donne potrebbero essere figlie e nipoti, di reimpossessarsi di saperi, che per molteplici ragioni non hanno appreso secondo una linea di continuità, da madre a figlia, da nonna a nipote, e la necessità di serbarne il ricordo, eventualmente non più secondo i moduli dell'interiorizzazione, che sono quelli dell'oralità, quanto piuttosto con il ricorso a quanto la tecnologia mette a disposizione, magari filmando un gruppo di anziane donne in un campo; ovvero conservare la memoria attraverso il modo che l'uso della scrittura ci ha fatto apprendere.

Un modo "tangibile" di conservare non solo memoria, ma anche sapori, si rintraccia nella sempre più diffusa abitudine di coltivare varietà locali di ortaggi, pomodori, zucche o legumi, che in molti casi hanno rischiato l'estinzione a causa di specie dalla più alta produttività o facilità di coltura. Lo stesso accade anche con gli alberi da frutto, incrementati di numero, così come le specie coltivate negli orti, senz'altro più curati, alla lavorazione dei quali si dedica il tempo cosiddetto libero e che, oggi sì, rappresentano anche un'integrazione del bilancio familiare.

È probabile, comunque, che dietro ogni forma o tentativo di conservazione della memoria, in maniera più o meno consapevole e in vario grado, sia percepita un'urgenza, si avverta il pericolo di una perdita.

Per chi fa ricerca di campo, anche quando ci si rivolge all'utilizzo di piante alimentari, massima deve essere l'accortezza nella valutazione dei dati; nonostante l'alimentazione presenti caratteristiche di maggiore conservatività e di più cauta apertura verso l'introduzione di specie non tradizionalmente note, la mole di informazioni acquisite attraverso stampa e televisione, la disponibilità in ogni mercato o supermercato di generici mix di verdure di campo, crude o già cotte, falsa talvolta la percezione di consumatori e informatori in ordine, per esempio, ai dati quantitativi e alla frequenza d'uso.

Erbi e altre piante spontanee alimentari

Piante spontanee, semi-coltivate e spontaneizzate ad uso alimentare e relative loro utilizzazioni gastronomiche in Garfagnana.

TAXON BOTANICO	NOME/I DIALETTALE/I	PARTE/I USATA/E	UTILIZZAZIONE/I GASTRONOMICA/CHE
APIACEAE			
<i>Apium nodiflorum</i>	crescione	foglie	insalate, bollite e/o saltate in padella, zuppe
<i>Daucus carota</i>	pastineggio, pastinella	giovani foglie	zuppe
		radici	come snack*, zuppe
<i>Foeniculum vulgare</i>	finocchio selvatico	foglie	per aromatizzare zuppe, insalate
		Frutti (qualche volta chiamati "anacini")	per aromatizzare castagne bollite, fegatelli di maiale
<i>Oenanthe pimpinelloides</i>	cavoletti, prezzemolo selvatico	foglie	bollite e saltate in padella mescolate ad altri erbi
ASTERACEAE			
<i>Artemisia absinthium</i>	erbo bono, erbo bon	parti aeree	liquori
<i>Balsamita major</i>	erba di Santa Maria, erba della Madonna	foglie	frittate
<i>Bellis perennis</i>	margheritina	foglie	zuppe
<i>Carlina acaulis</i>	Cardo di S. Pellegrino, scarzoni, carlina	ricettacoli fiorali	insalate, bollite, marmellate
<i>Cichorium intybus</i>	radicchio di campo, cicoria selvatica	foglie	insalate, zuppe, bollite in miscele con altri erbi
		radici	come sostituto del caffè*
<i>Cirsium arvense</i>	stioppone, stramon-tano, perticone	giovani foglie	zuppe, bollite in miscele con altri erbi
<i>Crepis capillaris</i>	tassella, tassellora, cassella, cassellora	foglie	bollite e saltate in padella, zuppe
<i>Crepis</i> spp.	Radicchio di campo, castracani	foglie	insalate, zuppe, bollite in miscele con altri erbi
<i>Hypochoeris radicata</i>	ingrassaporci, grassaporci, piattello	foglie	bollite e saltate in padella, zuppe
<i>Lactuca serriola</i>	lattuccio, ricciolo, riccino, riccetto	foglie	insalate, bollite

<i>Lapsana communis</i>	sportavecchia	foglie	bollite in miscele con altri <i>erbi</i> , zuppe
<i>Leontodon hispidus</i>	radicchio di campo	foglie	bollite in miscele con altri <i>erbi</i> , zuppe
<i>Leontodon tuberosus?</i>	cento coglioni	foglie	bollite in miscele con altri <i>erbi</i>
<i>Matricaria recutita</i>	camomilla	fiori	liquori
<i>Picris echinoides</i> e <i>P. hieracioides</i>	radicchio di campo, radicchio peloso	foglie	bollite in miscele con altri <i>erbi</i> , zuppe
<i>Reichardia picroides</i>	sassello, sassaiolo	foglie	insalate, bollite in miscele con altri <i>erbi</i> , zuppe
<i>Sonchus asper</i> e <i>S. oleraceus</i>	cicerbita, cicerbica, crepino	foglie	insalate, bollite in miscele con altri <i>erbi</i> , zuppe
<i>Taraxacum officinale</i>	piscialletto, dente di leone	foglie	insalate, bollite in miscele con altri <i>erbi</i> , zuppe
		radici	sorta di caffè*
<i>Tragopogon pratensis</i>	barba di becco	foglie, boccioli fiorali	bollite
BETULACEAE			
<i>Corylus avellana</i>	nocella	semi	mangiati crudi, secchi, dolci
BORAGINACEAE			
<i>Borago officinalis</i>	boragine, buragine	foglie	bollite, zuppe, ripieno per i tortelli, torte salate
		infiorescenze	fritte
<i>Echium italicum</i>	boragine, buragine	foglie	bollite, zuppe, ripieno per i tortelli, torte salate
<i>Symphytum tuberosum</i>	salosso	foglie	zuppe
BRASSICACEAE			
<i>Bunias erucago</i>	sportavecchia	foglie	bollite in miscele con altri <i>erbi</i> , zuppe
<i>Diplotaxis tenuifolia</i>	rucoletta	foglie	insalate, bollite in miscele
<i>Lepidium campestre</i>	erbo de' tedeschi	foglie	bollite e saltate in padella, zuppe
<i>Raphanus raphanistrum</i>	gramolaccio	foglie	zuppe
CAMPANULACEAE			
<i>Campanula rapunculus</i>	raponzolo	foglie e radici	insalate

		foglie	zuppe
<i>Campanula trachelium</i>	pizzicacorno, picci-corno, pizzocorno	foglie	zuppe
CANNABACEAE			
<i>Humulus lupulus</i>	lupporo	giovani getti	bolliti, poi in frittata
CAPRIFOLIACEAE			
<i>Sambucus nigra</i>	sambuco	infiorescenze	fritte
		frutti	marmellate, sciropi
<i>Lonicera caprifolium</i>	ingannacape, caprifoglio	fiori	come snack
CARYOPHYLLACEAE			
<i>Lichnis flos-cuculi</i>	manine del Signore	foglie	zuppe
<i>Silene alba</i>	orecchiella, boccon di pecora	giovani foglie	zuppe, bollite e saltate in padella
<i>Silene vulgaris</i>	erba striscia, cucina	giovani foglie	zuppe, bollite e saltate in padella
CHENOPODIACEAE			
<i>Beta vulgaris</i> ssp. <i>maritima</i>	bietola selvatica	foglie	bollite, zuppe, ripieno per i tortelli, torte salate
<i>Chenopodium album</i>	farinello, farinaccio	parti aeree	bollite e saltate in padella
<i>Chenopodium bonus-henricus</i>	spinacio di monte	parti aeree	bollite e saltate in padella, frittate
CORNACEAE			
<i>Cornus mas</i>	crognolo	frutti (<i>crognole</i>)	mangiati crudi, marmellate, liquori
CRASSULACEAE			
<i>Sedum album</i>	pizzagallina, risino	foglie	come snack*
CUCURBITACEAE			
<i>Bryonia dioica</i>	zucca matta	giovani tralci e foglie	bollite, poi in frittata o nel ripieno per il tortelli
CUPRESSACEAE			
<i>Juniperus communis</i>	zinepro, ginevro	frutti	per aromatizzare carni, liquori
ERICACEAE			
<i>Arbutus unedo</i>	albatro	frutti	mangiati crudi, marmellate
<i>Vaccinium myrtillus</i>	bagola	frutti	mangiati crudi, sciropi, marmellate, per aromatizzare la grappa

<i>Vaccinium gaultherioides</i>	bagola del lupo	frutti	marmellate, sciroppi (insieme ai frutti di <i>Vaccinium myrtillus</i> L.)
<i>Vaccinium vitis-ideae</i>	bagole rosse	frutti	marmellate, sciroppi (insieme ai frutti di <i>Vaccinium myrtillus</i> L.)
EBENACEAE			
<i>Diospyros kaki</i>	cachi	frutti	mangiati crudi
FAGACEAE			
<i>Castanea sativa</i>	castagno	frutti (castagne)	bollite (<i>ballucci</i> ori), arrostate (<i>mondine</i>), secche e poi cotte nel latte (<i>tullore</i>), farina
<i>Fagus sylvatica</i>	faggio	semi (<i>faggiotti</i>)	come snack, olio*
<i>Quercus cerris</i>	cerro	frutti	sorta di caffè*
GENTIANACEAE			
<i>Gentiana kochiana</i>	genziana, gnziana	radici	come snack*, liquori
JUNGLANDACEAE			
<i>Junglans regia</i>	noce	semi	mangiati crudi, secchi, olio*, pane* (con ciò che rimaneva dalla spremitura)
		frutti	liquori (<i>nocino</i>)
LAMIACEAE			
<i>Calamintha nepeta</i>	nipotella, nepitella, nipitella	foglie	per aromatizzare funghi, zucchini
<i>Lamium album</i> e <i>L. purpureum</i>	ortica dolce	fiori	come snack
<i>Melissa officinalis</i>	menta limona, melissa	foglie	frittate, per aromatizzare salse e carni
<i>Mentha</i> spp.	menta	foglie	frittate, sciroppi, liquori
<i>Origanum vulgare</i>	origano	foglie/infiorescenze	per aromatizzare salse
<i>Salvia pratensis</i> e <i>S. verbenaca</i>	salvia di campo, bertonica	foglie	insalate, zuppe, torte salate
<i>Satureja montana</i>	“timo”	foglie	per aromatizzare salse
<i>Thymus serpyllum</i> s.l.	peporino, pepurino, pepolino	parti aeree	per aromatizzare salse e carni
LAURACEAE			
<i>Laurus nobilis</i>	orbaco, alloro	foglie	per aromatizzare salse, castagne bollite, carni

LILIACEAE (S.L.)			
<i>Allium schoenoprasum</i>	erba cipollina	pianta intera	per aromatizzare insalate, carni
<i>Allium vineale</i>	aglio selvatico	bulbo	insalate, per aromatizzare salse, carni, zuppe
<i>Asparagus acutifolius</i>	asparago selvatico	turioni	bollite, frittate
<i>Crocus neapolitanus</i>	croco, zafferano selvatico	frutti (<i>lucette</i>)	come snack*
MALVACEAE			
<i>Malva sylvestris</i>	malva	foglie	zuppe
MORACEAE			
<i>Ficus carica</i>	fico	frutti	mangiati crudi, marmellate
		foglie	supporto per torte salate
<i>Morus alba</i> e <i>M. nigra</i>	gelso	frutti (<i>more</i>)	mangiate crude
OXALIDACEAE			
<i>Oxalis acetosella</i>	asprini	foglie	come snack
PAPAVERACEAE			
<i>Papaver rhoeas</i>	belle bimbe	foglie	bollite in miscele con altri <i>erbi</i> , zuppe
PAPILIONACEAE			
<i>Robinia pseudoacacia</i>	agaggio	infiorescenze	fritte
PLANTAGINACEAE			
<i>Plantago lanceolata</i>	pe' d'asino	foglie	bollite, zuppe
<i>Plantago major</i>	tirafilo, orecchie d'asino	foglie	bollite, zuppe
POLYGONACEAE			
<i>Rumex acetosa</i> e <i>R. acetosella</i>	erba putta, zezzora, pane e vino	foglie e fusti	come snack
<i>Rumex crispus</i> e <i>R. obtusifolium</i>	romice, rombice, rombicia	foglie	bollite in miscele con altri <i>erbi</i> , zuppe
PRIMULACEAE			
<i>Primula vulgaris</i>	primola, fior di primavera	foglie	zuppe
RANUNCOLACEAE			
<i>Clematis vitalba</i>	vezzadro	giovani getti	bolliti e saltati in padella o in frittata
<i>Ranunculus ficaria</i>	favagello	foglie	zuppe
ROSACEAE			

<i>Cydonia oblonga</i>	melo cotogno	frutti	marmellate
<i>Fragaria vesca</i>	fragola	frutti	mangiati crudi, con il vino, marmellate, sciroppi, liquori
<i>Malus domestica</i>	melo caskiano	frutti	mangiati crudi, in forno, marmellate
<i>Mespilus germanica</i>	nespolo	frutti	mangiati crudi dopo fermentazione naturale sulla paglia, marmellate
<i>Prunus avium</i>	ciliegio selvatico	frutti	mangiati crudi, marmellate
<i>Prunus cerasus</i>	marasco	frutti	liquori
<i>Prunus laurocerasus</i>	agoro, lauro	frutti	mangiati crudi, liquori
<i>Prunus spinosa</i>	strozzapreti	frutti (<i>prignole, uva bócca, palline bócce</i>)	marmellate, liquori
<i>Pyrus communis</i>	pero caravello	frutti	in forno, marmellate
<i>Rosa canina</i>	rosa selvatica	giovani getti	come snack*, zuppe, salse
		frutti (<i>pittellenghe, peterlenghe</i>)	come snack, marmellate
		fiori	come snack* (uso rituale ogni 22 Maggio, giorno di Santa Rita)
<i>Rubus idaeus</i>	lampone	frutti	mangiati crudi, marmellate sciroppi, liquori
<i>Rubus fruticosus</i>	scepe, rovo, spino	giovani getti	bolliti, poi in frittate
		frutti (<i>more</i>)	mangiati crudi, marmellate sciroppi
<i>Sanguisorba minor</i>	salvastrella, pimpinella	foglie	insalate
<i>Sorbus domestica</i>	sorbo	frutti (<i>sorbole</i>)	mangiate crude dopo fermentazione naturale sulla paglia, marmellate
RUTACEAE			
<i>Ruta chalepensis</i>	ruta	parti aeree	liquori
SCROPHULARIACEAE			
<i>Veronica beccabunga</i>	crescione	foglie	insalate, torte salate
TAXACEAE			
<i>Taxus baccata</i>	tasso	arillo	come snack
URTICACEAE			
<i>Urtica</i> spp.	ortica	foglie	bollite, frittate, zuppe, ripieno per i tortelli, torte salate

VALERIANACEAE			
<i>Valerianella carinata</i>	pancagiolo, pancagiotto, gallinella	foglie	insalate
VIOLACEAE			
<i>Viola odorata</i> L.	viola	foglie	zuppe

Con l'asterisco (*) sono indicate utilizzazioni scomparse negli ultimi decenni ma presenti nel ricordo degli intervistati.

Nella tabella sono riportate le piante spontanee ad uso alimentare catalogate nel corso di una ricerca effettuata alcuni anni fa in Alta Garfagnana (Pieroni, 1999). Sono state incluse nella lista anche piante arboree da frutto domestiche, coltivate da lungo tempo e oggi spesso spontaneizzate o relitto di antichi areali coltivati abbandonati la cui sporadica raccolta dei frutti presenta le stesse caratteristiche antropologiche dell'attività di raccolta delle specie spontanee vere e proprie.

La preparazione culinaria più comune degli *erbi*, cioè delle specie erbacee di cui vengono raccolte le parti aeree, è rappresentata da una grande varietà di zuppe casalinghe. Borragine, ortica e *erba striscia* o *cucina* (*Silene vulgaris*) rappresentano di solito la base per tali zuppe, dove però bisogna spesso aggiungere la comparsa costante del cavolo nero toscano (*Brassica oleracea* ssp. *oleracea* convar. *acephala*), specie largamente coltivata in zona. L'utilizzazione del cavolo nero presenta però differenze assai marcate tra l'area settentrionale della valle, comuni di Piazza al Serchio, Sillano, Vagli Sopra e quella meridionale-apuana, comuni di Galliciano, Molazzana.

La minestrella di Galliciano

In questa ultima area è consolidato l'impiego di un altissimo numero di specie spontanee nelle zuppe vegetali tanto che la frequenza d'uso del cavolo nero si riduce notevolmente rispetto all'Alta Garfagnana.

In particolare un areale molto circoscritto, avente il suo centro in Galliciano, vede quale piatto della tradizione culinaria la *minestrella*. Si tratta di una zuppa vegetale, che si fa in primavera, preparata – con l'eccezione dei fagioli di una varietà locale chiamati *giallorini* e per l'aglio – esclusivamente con erbe spontanee, talvolta in numero non inferiore a 20-30. La preparazione della *minestrella* si inizia con un soffritto di aglio, lardo e una piccola cotenna di maiale, cui vengono aggiunti gli *erbi* tritati finemente e i fagioli lessati in precedenza e resi a purea. Dopo aver allungato il tutto con acqua, si fa cuocere regolando di sale a fuoco lentissimo per circa due ore. La *minestrella* ha una consistenza densa, ma non troppo e viene consumata accompagnata dai *mignecci*, focaccine di granoturco senza lievito, preparati a partire da una pastella di farina di mais, sale, acqua e cotti nei testi. A questa preparazione viene ascritto, in loco, un effetto rinfrescante e depurativo. La sua area di diffusione è molto ristretta, delimitata tassativamente dal fiume Serchio ad Est (non si conosce preparazione culinaria simile nella vicinissima area del Barghigiano), dai confini storici del Comune di Galliciano a Nord (in località La Barca, tre chilometri circa a nord di Galliciano questa pietanza non è già più tradizionale); a Sud permane forse ancora nell'abitato di Bolognana, per poi divenire sconosciuta nel territorio della Media

Valle del Serchio e sfumando assai verso il versante Apuano, eccetto una presenza sporadica a Verni e Trassilico (Galliciano).

L'associazione di diverse specie erbacee spontanee è per altro diffusa anche nella regione dell'Alta Versilia, della Lunigiana e dell'areale ligure dove è presente una analogia zuppa, il *prebuggiun* (Bisio e Minuto, 1998). Il lavoro di Paoletti et al. (1995) sul Friuli, che indaga, sulla scorta di dati linguistici, l'origine del *pistic*, zuppa vegetale che contiene oltre 50 specie spontanee, costituisce stimolo assai suggestivo per approfondire l'origine di analoghe tradizioni a partire dal dato che la maggior parte delle specie utilizzate nella *minestrella* è comune sia al *pistic* che al *prebuggiun*, ma anche per approfondimenti linguistici. Nell'area qui considerata, ad esempio, con l'unico termine di *cucina* si indicano due specie, *Silene vulgaris* e un *Chenopodium*, mentre sull'altro versante apuano, a Massa, esso indica la zuppa di erbe spontanee.

Specie che possono rientrare nella preparazione della *minestrella* di Galliciano

<i>Allium vineale</i>	<i>Apium nodiflorum</i>
<i>Bellis perennis</i>	<i>Beta vulgaris</i> ssp. <i>maritima</i>
<i>Borago officinalis</i>	<i>Bunias erucago</i>
<i>Campanula rapunculus</i>	<i>Campanula trachelium</i>
<i>Cichorium intybus</i>	<i>Cirsium arvense</i>
<i>Crepis vesicaria</i> ed altre <i>Crepis</i> spp.	<i>Daucus carota</i>
<i>Foeniculum vulgare</i>	<i>Hypochoeris radicata</i>
<i>Lapsana communis</i>	<i>Leontodon</i> spp.
<i>Lichnis flos-cuculi</i>	<i>Malva sylvestris</i>
<i>Papaver rhoeas</i>	<i>Picris echinoides</i> e <i>P. hieracioides</i>
<i>Plantago lanceolata</i> e <i>P. major</i>	<i>Primula vulgaris</i>
<i>Raphanus raphanistrum</i>	<i>Ranunculus ficaria</i>
<i>Reichardia picroides</i>	<i>Rumex crispus</i>
<i>Rumex obtusifolium</i>	<i>Salvia pratensis</i> e <i>S. verbenaca</i>
<i>Sanguisorba minor</i>	<i>Silene alba</i> e <i>S. vulgaris</i>
<i>Sonchus asper</i> e <i>S. oleraceus</i>	<i>Symphytum tuberosum</i>
<i>Taraxacum officinale</i>	<i>Urtica</i> spp.
<i>Viola odorata</i>	

Altre preparazioni a base di erbe spontanee prevedono il loro consumo bollite, condite con olio e aceto, oppure saltate in padella con aglio, olio o burro. Compaiono sporadicamente nella preparazione del ripieno per i tortelli, ma soprattutto in quella delle frittate, come la *Clematis vitalba*, in Garfagnana comunemente *vezzadro*, che rappresenta un esempio da manuale di come una specie relativamente tossica possa essere utilizzata per fini alimentari, previa bollitura dei giovani getti, che già di per sé hanno un contenuto in protonanemonina (principio vescicante di molte Ranunculaceae) assai più basso delle parti adulte della pianta. Uso per altro comune a numerosi altri areali italiani.

Meriterebbe un maggiore approfondimento, invece, l'utilizzo, soprattutto in passato, di alcune parti di piante, con un grado più o meno alto di tossicità, come *snacks*. È il caso degli arilli dei frutti del tasso, delle faggioline, i fiori di caprifoglio e le foglie dell'*Oxalis acetosella* (*asprini* in Garfagnana). Anche i frutti del croco (*lucette*) sarebbero stati sporadicamente consumati, come da alcune testimonianze raccolte

a Gramolazzo (Minucciano); indicazione, questa, sconosciuta in tutta la letteratura scientifica.

L'uso specifico dei giovani getti di *Bryonia dioica* nei ripieni e in frittata e quello dei frutti del lauroceraso per un macerato alcolico rappresentano, invece, segnalazioni assai inusuali. I frutti del *Prunus laurocerasus*, pianta non endemica ma giunta intorno al XVI secolo dal vicino Oriente, comunemente noti come *àguri* (sing. *àgoro*), sono utilizzati per produrre un liquore, l'*agorino*. Tale utilizzo si deve, probabilmente, all'analogia morfologica con i frutti del ciliegio marasco, da sempre impiegati nella preparazione del *maraschino*, bevanda fermentata leggermente alcolica, ottenuta facendo fermentare al sole le ciliegie con aggiunta di zucchero.

Altre preparazioni presentano uno spiccato carattere di cibo-medicina: è il caso delle parti aeree dell'assenzio e della ruta, entrambe utilizzate per preparare alcoolati digestivi e, soprattutto, del crescione, come viene chiamato in Garfagnana e Lucchesia l'*Apium nodiflorum*, ma anche dei turioni di asparago, radicchio, carota e finocchio selvatici, di borragine, nepitella, luppolo, alloro, malva, piantaggine, primula, tarassaco e timo serpillio, che testimoniano il naturale ruolo preventivo affidato alle preparazioni alimentari quali antidoti per affezioni infiammatorie dell'apparato renale e respiratorio. Proprietà diuretiche e depurative sono ascritte anche a *Campanula*, *Cichorium*, *Crepis*, *Hypochoeris*, *Reichardia*, *Sonchus* e *Valerianella*, consumate crude, in insalata. Vengono poi riconosciute proprietà antidiarroeiche ai frutti del corbezzolo (*albatre*), a corniole, cotogne, nespole, sorbe, more e lamponi, elaborati in forma di marmellate, sciroppi, o macerati alcolici.

Scripta manent

L'autorevolezza della parola scritta, rispetto a quella veicolata a voce, è da sempre tenuta in grande considerazione e lo è ancor più in una società scarsamente alfabetizzata, perché rappresenta la chiave per aprire quei mondi che sono preclusi e perché il suo possesso decreta l'appartenenza ad uno *status* anziché ad un altro (Goody, 2000). Anche quando incertamente posseduta, a causa di una precaria alfabetizzazione, rimane comunque una meta cui tendere e nonostante la fatica dello scrivere per chi non domina agevolmente lo strumento, è ad essa che ci si affida, anche in un contesto prevalentemente orale, quando si vuole trasmettere qualcosa la cui memoria possa durare nel tempo. Un tempo che, si immagina, la fissazione su carta renderà assai più lungo, al quale affidare la memoria culturale, che fra i quattro ambiti di memoria indicati da Assmann (1992) – mimetica, delle cose, comunicativa – è quella che li riassume e in qualche modo trascende; riguarda la trasmissione del senso, che nel nostro caso ha a che fare con l'idea della perpetuazione e con la dimensione sociale esplicitata nella nota che l'autore appone "Sia conservata in archivio Parrocchiale". La scrittura come mezzo e l'archivio quale contenitore rappresentano la garanzia massima della conservazione. Forse, considerazioni simili a queste, debbono aver spinto Giorgio Bertolani, di Pieve di Brancoli, nato nel 1897, ad affidare alle pagine di un quaderno due brevi scritti: una ricetta per le olive e alcuni ricordi della sua infanzia legati alla raccolta e all'uso di erbe e frutti. I due testi, che possiedo soltanto in fotocopia, provengono dalla Raccolta Venturelli (segnati G. Venturelli. Eglio 67.6) e vergati sulle pagine di due quaderni, di quelli in uso nella scuola elementare (cm. 21x15), uno a quadretti e uno a righe. Le pagine dell'originale sono state foto-

copiate, a due a due, su una sola delle facciate di fogli formato A4 e sono complessivamente cinque, tenuti insieme da un punto metallico. La grafia, ampia e regolare, è di un' unica mano e, da quanto è possibile capire, cambia soltanto il tipo di penna utilizzato e forse anche il colore degli inchiostri, ma il bianco e nero della fotocopia lo lascia soltanto intuire. Con ogni probabilità per scrivere quanto è riportato su quella che dovrebbe essere la prima pagina: Ricetta secolare/ tramandata da/ Padre in figlio/ per indolcire le/ Olive/ Sia conservata/ in archivio/ Parrocchiale./, è stato utilizzato un pennarello. Nella trascrizione sono stati compiuti soltanto pochi interventi relativi alla normalizzazione, secondo l'uso corrente, delle lettere maiuscole e minuscole e all'introduzione di qualche segno di interpunzione.

Il primo documento (steso sulle pagine del quaderno a righe), dopo la pagina che funge da frontespizio, presenta, organizzata in forma di decalogo, la ricetta, che termina con la firma dell'estensore e la data: Bertolani Giorgio/15 Luglio 1977.

1° Si sgrappolano le olive sulla pianta, nei primi del mese di Novembre, cioè quando cominciano a maturare, così chiamate taccugiate.

2° Le migliori sono le nostrane, cioè la qualità Frantoio. Gli si levano tutti i gambi.

3° Dopo lavate per bene, si mettono in un recipiente con acqua potabile (non di cisterna) che le copre.

4° Così in bagno devono stare 40 giorni, si segna la data sul calendario per essere precisi.

5° In questi quaranta giorni l'acqua va cambiata 2 volte.

6° Venuto il tempo propizio si levano, si sciacquano per bene, e si mettono a scolare su un retino.

7° Si prendono i recipienti ove si vogliono conservare e si mette acqua che le ricopra. Si levano dall'acqua e l'acqua si mette al fuoco con abbondante sale.

8° Per provare se la salamoia è giusta si prova in questo modo. Si prende un uovo di gallina e si getta in questa salamoia. Se l'uovo viene a galla è segno che è poco sale, allora bisogna aggiungere, fino a che l'uovo non si ferma in fondo al recipiente.

9° Le droghe. Cannella in canna, chiodi di garofano, buccia di limone, alcune rappe di finocchio, un paio di manciate di pippoli di ginepro, che siano ben maturi, qualche cimetto di alloro o orbaco che sia.

10° Quando la salamoia sia fredda vi si versano le olive e si ripongono. Dopo un paio di mesetti sono eccellentissime per mangiarsi, gustose e profumate.

Il Bertolani mostra di avere a cuore non soltanto la conservazione della ricetta, ma anche la precisione con la quale essa debba essere seguita. I dieci punti in cui è suddivisa poco concedono alla discorsività e giungono fino alla raccomandazione di segnare la data sul calendario, per maggior precisione. In tanto puntiglioso procedere resta abbastanza oscuro quanto contenuto al settimo punto, dove si indica un passaggio che pare non rispondere a un criterio di logica. Non è del tutto evidente perché si debbano ricoprire le olive con dell'acqua e successivamente toglierle dalla stessa per metterla a bollire, a meno che tale azione non sia giustificata dalla necessità di utilizzare la giusta quantità di salamoia che deve essere preparata. Un modo piuttosto complicato per determinare la dose. Assai limitato il ricorso al registro dialettale: *taccugiate*, olive non ancora del tutto mature, che presentano una colorazione a chiazze verde e nera; *cannella in canna*, ovvero in stecca; *rappe*, l'infiorescenza, qui del finocchio, ma il termine è comune per qualsiasi infiorescenza contenente semi; *pippoli*, per bacche.

Il secondo documento (contenuto nei fogli a quadretti) è privo di titolo e come il primo, in fondo, riporta firma e data: Bertolani Giorgio/10 Settembre 1977.

È un testo differentemente concepito, dall'andamento narrativo, nel quale le notizie riguardanti usi culinari e fitoterapici locali, sebbene puntualmente descritti, si intrecciano al ricordo autobiografico che non dimentica di dare ragguagli sul contesto in cui il Bertolani ha vissuto, sottolineati dal suo diffondersi sulle occasioni della raccolta – con la nonna materna, della quale rievoca le parole ricorrendo al discorso diretto – con l'inclusione di un indovinello, con il breve passaggio sul caseggiato nel quale abitava, con l'uso sociale e solidale del prodotto curativo. E c'è poi un'altra indicazione che ci dice qualcosa sulla divisione del lavoro tra uomini e donne: la raccolta per l'uso alimentare era occupazione femminile, la conservazione dei prodotti ricadeva nel dominio degli uomini, difatti la ricetta per le olive è tramandata da padre in figlio; ed è sempre un uomo colui che prepara e distribuisce il rimedio medicamentoso.

Fatta eccezione per i nomi delle specie vegetali, ovviamente riportati in dialetto, è indubbia l'intenzione dell'autore nel cercare e tendere a un registro che non sia quello del parlare quotidiano segnalato dall'uso di *denominare*, *attribuire*, *scongiurare*, verbi non così frequenti nel registro del parlato. Lo scritto si conclude con una affermazione di evidente ingenuità "Oggi i vermi non esistono più".

Non sono un erborista ma bensì un conoscitore di erbe per preparare zuppe e minestrone di verdure alla campagnuola, o sia alla montanara. Questi nomi li ho imparati da bimbetto quando la mia povera mamma mi mandava a sieme alla mia nonna materna Rosina di Massimo, così chiamata. Questa vecchietta veniva spesso dalla mia mamma e a volte gli diceva: "Oggi vado al Candiale, cioè a Serra e voglio cogliere l'erba per la zuppa, che quella là fatta in mezzo alle grotte è più saporita. Mandaci anche Giorgio che gliela insegno io e, così, la porta pure per te". E io ero tutto contento. Se ne faceva un bel paniere e serviva per due famiglie.

D'inverno primo a raccogliere era il finocchio selvatico, poi lo scalzellare, poi i raponzoli, le cicerbite, gli ingrassaporci, gli angiorelli, i ramolacci, i pastinacini buraggine, arborelli. Poi a casa si aggiungeva la salvia, il prezzemolo, le carote, il sedano, la cipolla, le patate e, se d'inverno, il cavolo nero o brascchette e così la denominavamo la zuppa delle cento erbe.

Era il piatto preferito per il frantoio, che prima che vi fossero i separatori l'olive venivano lavorate a mano, e ne veniva quell'olio verde che era una delizia per la zuppa e per condire i fagioli, che questi per miglior gusto erano preferibili agli scritti (rossi). Il ramolaccio è pure indicato come verdura per contorno alla carne, che vi è pure appropriato il suo indovinello:

Col primo e col secondo
si levò Giuda dal mondo.
L'intero viene spesso
in tavola col lesso.

Pure i crescioni sono un'ottima verdura. I cimi dei loppori che sono della famiglia delle vitabbie, per l'appetito infusi di guerciola.

Ora voglio aggiungere una ricetta di bacche di orbaco (o alloro).

Quando noi 5 figli, e nel caseggiato nostro eravamo una 15ª, eravamo sempre tormentati dai vermi che se non si curava in tempo ci strozzavano.

Mio padre aveva imparato un certo medicinale che era proprio adatto per scongiurare questo malanno. Nei mesi d'inverno quando i pipoli di orbaco erano maturi, li raccoglieva e poi li metteva a bollire in un pentolone in forno. Lo teneva due o tre giorni. Dopo lo levava e in cima ci veniva una crosta di un olio denso, lo levava e lo metteva in un barattolo di vetro. Quando un ragazzo era affetto da questi vermi, prendevano un poco di questo olio e gli ungevano il naso, su per le narici e sotto la gola. Era certo che il pericolo era scongiurato. Era un olio talmente amaro.

Questi vermi l'attribuivano che a quei tempi si faceva troppo uso di farina di castagne. Nei paesi qui limitrofi lo sapevano che mio padre teneva quest'olio e quando gli prendevano questi attacchi a qualche ragazzo venivano a chiederlo.

Oggi i vermi non esistono più.

Conclusione

Dai dati sommariamente riassunti si evince come il patrimonio di usi alimentari, fitoterapici e di credenze legato alle specie vegetali sia ancora assai ricco nella Provincia di Lucca, per lo meno nella memoria. Ma un recupero a tutto tondo dei patrimoni di conoscenza etnoscientifici, legati al mondo contadino e agli usi popolari delle erbe, dovrebbe forse ricondurre verso un rigore metodologico come, per l'area qui indagata, suggerisce il lavoro linguistico, folklorico e storico di Gastone Venturelli.

Solo da lì potrebbero partire piccoli progetti ed iniziative in campo agronomico, gastronomico e del turismo ambientale. Purtroppo si assiste troppo sovente, specie nel teatrino dei prodotti tipici e della gastronomia locale, in Toscana come altrove, alla ricostruzione di una sedicente *tradizione* (che è cosa diversa dall'invenzione) destituita di alcun appiglio con la realtà storica e alla conseguente mitizzazione romantica di un passato gastronomico che ha molto a che fare con quella che Kelly Donati chiama *imperial nostalgia* (Donati, 2005) e che Rachel Laudan sintetizza nel chiedersi, non retoricamente su "come mai dovremmo amare il nuovo, l'artefatto, il veloce nell'alimentazione" (Laudan, 2001).

Per poter salvaguardare e/o rivalutare qualsiasi patrimonio è necessario prima conoscere e per conoscere c'è la necessità di tornare ad indagare il territorio e le sue dinamiche con quel rigore che, oggi, sempre più spesso sembra essere percepito come una fastidiosa incombenza.

Bibliografia

- Assman, J. 1997. *La memoria culturale. Scrittura, ricordo e identità politica nelle grandi civiltà antiche*, Einaudi, Torino (ed. or. München, 1992).
- Bächtold-Stäubli, H., Hoffman-Krayer, E., 1987. *Handwörterbuch des Deutschen Aberglaubens*, Walter de Gruyter, Berlino/New York (ristampa edizione del 1942).
- Berlin, B., 1992. *Ethnobiological Classification*, Princeton University Press, Princeton.
- Berlin, B., Breedlove, D.E., Raven, P.H., 1966. *Folk taxonomies and biological classification*, Science, 154, 273-275.
- Bisio, A., Minuto, L. 1999. *The Prebuggiun*. In: Pieroni, A. (a c.di), *Erbi Boni, Erbi degli Streggi*, Experiences Verlag, Colonia, pp. 34-46.
- Brosse, J. 1992. *Magie der Pflanzen*, Olten.
- Camangi, F., Tomei, P.E., 1999. *Piante medicinali nella tradizione popolare del Capannorese*. Comune di Capannori, Capannori.
- Cepl-Kaufmann, G., Schmitt-Föller, R. 1996. *Niederrheinisches Kochbuch 1777*, Grupello Verlag, Düsseldorf, Germania (ristampa).
- Chiovenda-Bensi, C., 1960. *Florula Medicinale delle Cinque Terre*, Webbia 15, 631-641.
- Cicciodicola, F. 1995. *Pratiche di guarigione e memoria collettiva. Risultati di una ricerca sul campo*, in Giusti, S. (a cura di): *Le piante magiche. Una Ricerca storico-antropologica*, Domograf, Roma, pp. 241-301.
- Corsi, G., Gaspari, G., Pagni, A.M., 1981. *L'uso delle piante nell'economia domestica della Versilia collinare e montana*, Atti della Società Toscana di Scienze Naturali, Memorie, Serie B, 87, 309-386.
- De Martino E. 1958. *Miseria psicologica e magia in Lucania (Resoconto di una indagine di sociologia religiosa)*, in «Tempi moderni dell'economia, della politica e della cultura», 1, 74-84.
- Diamond, J., 2005. *Collasso. Come le società scelgono di morire o di vivere*, Einaudi, Torino (ed. or. Los Angeles 2005).
- Donati, K., 2005. *The pleasure of diversity in Slow Food's ethics of taste*, Food, Culture and Society, 2, 227-242.
- Ertuğ, F. 2000. *An ethnobotanical study in central Anatolia (Turkey)*, Economic Botany 54, 155-182.
- Etkin, N. 1994. *Eating on the wild side*, University Arizona Press, USA.
- Etkin, N. 1996. *Medicinal cuisines: diet and ethnopharmacology*, Journal of Pharmacognosy, 34, 313-326.
- Frazer, J.G. 1973. Il ramo d'oro. Della magia e della religione, Torino, Boringhieri, 1973 (ed. or. 1890 e 1911-1915).
- Hänsel, R., Keller, K., Rimpler, H., Schneider, G. 1993. *Hagers Handbuch der pharmazeutischen Praxis – Drogen*, Springer-Verlag, Berlino.
- Hoefer, M. 1990. *Volksmedizinische Ethnobotanik der Germanen*, VWB Verlag, Berlin, Germania (Ristampa Edizione 1908).
- Hoffmann-Krayer, E., 1942. *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, Berlin/Lipsia.
- Gallini C., 1973. *Dono e malocchio*, Flaccovio Editore, Palermo.
- Giusti M.E., 2003, Centro Tradizioni Popolari della Provincia di Lucca; <http://www.centrotradizionipopolari.org>
- Giusti, M.E., Nebel, S., Pieroni, A., 2002. *Erbe e percezione del sapore tra gli arbëreshë del Vulture in Lucania*, in «RF/ La Ricerca Folklorica», *Antropologia delle sensazioni*, a c. di V. Matera, n. 45, pp. 29-41.
- Goody, J., 2002. *Il potere della tradizione scritta*, Bollati Boringhieri, Torino. (ed. or. Washington-London 2000).
- Guarrera, P.M., 1984. *Le "infiorate" nel Lazio*, Informatore Botanico Italiano, 16, 200-202.
- Guarrera, P.M., 1994. *Il patrimonio etnobotanico del Lazio*, Regione Lazio/Dipartimento di Biologia Vegetale, Università "La Sapienza", Roma, Italy.
- Johns, T. (1990). *With bitter herbs they shall eat it*, The University of Arizona Press, Tucson, USA.
- Küster, H. 1997. *Kleine Kulturgeschichte der Gewürze*, C.H. Beck Verlag, Monaco, Germania.

- Laudan R., 2001. *A plea for culinary modernism: why we should love new, fast, processed food*, *Gastronomica* 1, 36-44.
- Maffi, L. (a c. di), 2001. *On biocultural diversity. Linking language, knowledge, and the environment*. Smithsonian Institution Press, Washington D.C., USA.
- Mattioli, P.A., 1568. *I Discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli*, Appresso Vincenzo Valgrisi, Venezia.
- Nardelli, G.M., 1987. *Cultura e tradizione. Demomedicina nell'alta Umbria*, Provincia di Perugia.
- Paoletti, M.G., A.L. Dreoni, G.G. Lorenzoni. 1995. *Pistic, traditional food from Western Friuli*, N.E. Italy, *Economic Botany*, 49, 26-30.
- Rätsch, C. 1995. *Heilkräuter der Antike*, Diedrichs Verlag, Monaco, Germania.
- Rätsch, C. 1998. *Enzyklopädie der psychoaktiven Pflanzen*, AT Verlag, Aarau, Svizzera.
- Roth, L., Daunderer, M., Korman, K. 1994. *Giftpflanzen Pflanzengifte*, ecomed, Landsberg/Lech, Germania.
- Penzig, O. 1974. *Flora popolare italiana. Raccolta dei nomi dialettali delle principali piante indigene e coltivate in Italia*, Edagricole, Bologna.
- Pieroni, A. 1999. *Gathered wild food plants in the upper valley of the Serchio river (Garfagnana), central Italy*, *Economic Botany*, 53, 327-341.
- Pieroni, A., 2000. *Medicinal plants and food medicines in the folk traditions of the upper Lucca Province, Italy*, *Journal of Ethnopharmacology*, 70, 235-273.
- Pieroni, A., 2001. *Evaluation of the cultural significance of wild food botanicals traditionally gathered in north-western Tuscany, Italy*, *Journal of Ethnobiology*, 21, 89-104.
- Pieroni, A., Giusti, M.E., 2002a. *Plants used against the evil-eye in Tuscany, Italy*, *Economic Botany*, 56, 201-204.
- Pieroni, A., Giusti, M.E., 2002b. *Spazio e paesaggio nell'immaginario legato alle erbe delle comunità arbëreshe del Vulture in Lucania*, *Tradizioni Popolari*, 1, 5-11.
- Pieroni, A., S. Nebel, C. Quave, H. Münz, and M. Heinrich, 2002c. *Ethnopharmacology of liakra: traditional weedy vegetables of the Arbëreshë of the Vulture area in southern Italy*, *Journal of Ethnopharmacology*, 81, 165-185.
- Pieroni, A., Quave, C.L., 2005. *Traditional pharmacopoeias and medicines among Albanians and Italians in southern Italy: a comparison*, *Journal of Ethnopharmacology*, 101, 258-270.
- Pieroni, A., Quave, C.L., 2006. *Functional foods or food-medicines? On the consumption of wild plants among Albanians and South-Italians in Lucania*, In Pieroni, A., Price, L. L. (a cura di), *Eating and Healing. Traditional Food as Medicine*, Haworth Press, Binghamton, NY, USA, pp. 101-129.
- Santini, L., 1948. *Considerazioni sugli effetti terapeutici dell'elicio*, Tipografia Salvietti, Castelnuovo Garfagnana.
- Tomei, P.E., Lippi, A., Uncini Manganelli, R.E., 1996. *L'uso delle specie vegetali spontanee nella preparazione delle zuppe di magro in Lucchesia*. In *Funghi, tartufi ed erbe mangerecce. Atti del convegno internazionale di studi*, L'Aquila, 28 Settembre-1 Ottobre 1995. Basic, Teramo, pp. 1-6.
- Uncini Manganelli, R.E., Tomei, P.E. 1995. *Indagini farmaco-botaniche in Garfagnana (Lucca): il versante appenninico*, Atti della Società Toscana di Scienze Naturali, Memorie-Serie B, 102, 1-16.

- Uncini Manganelli, R.E., Tomei, P.E. 1996. *Indagini farmaco-botaniche in Garfagnana (Lucca): il versante apuano*, Atti della Società Toscana di Scienze Naturali, Memorie-Serie B, 103, 63-80.
- Yeşilada, E., Honda, G., Sezik, E., Tabata, M., Fujita, T., Tanaka, T., Takeda, Y., Takaishi, Y. 1995. *Traditional medicine in Turkey. V. Folk medicine in the inner Taurus Mountains*, *Journal of Ethnopharmacology*, 46, 133-152.
- Venturelli G., 1992. *Feste, rituali e usanze del ciclo dell'anno: note di folklore*, in *Verso la Pania. Aspetti del Comune di Molazzana 1978-1992*: I-XV, Pacini Fazzi Editore, Lucca.
- von Bingen, H., 1993. *Heilkraft der Natur-Physica*, Weltbild Verlag, Friburgo, Germania (ristampa).



Fig. 1 – San Viano.



Fig. 2 – Elicrisio.



Fig. 3 – Ginepro.



Fig. 4 – Zucca matta.

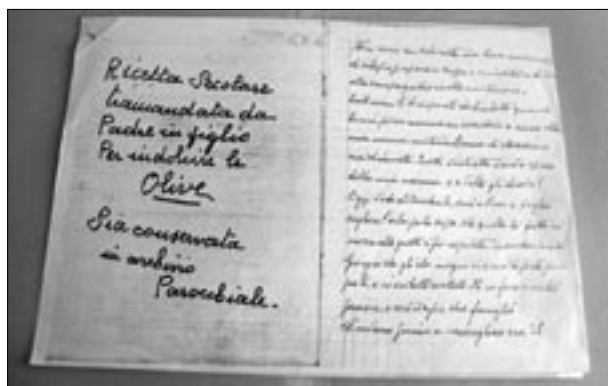


Fig. 5 – ms. Bertolani.