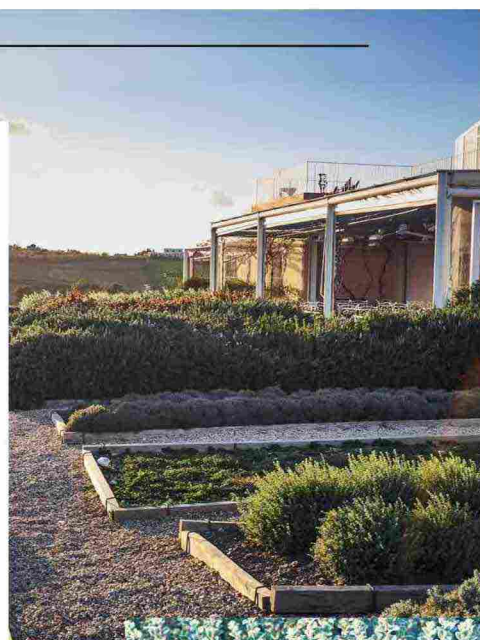


PER CUCINARE QUESTA PASTA

Agricoltori



GIARDINIERA IN ERBE

Con cesoie, rastrello e perfino sega elettrica abbiamo provato a curare gli ulivi e le piante aromatiche. E imparato a riconoscere le verdure selvatiche da usare in cucina

di SARA MAGRO, foto DANIELE MARI



Macché foraging. Questa è una parola di moda, presa in prestito da un'altra lingua per raccontare gesti

che nelle campagne si fanno da sempre, dovunque. Li ho imparati anch'io, da bambina, e li ho ripassati in questi giorni in Sicilia, che è una terra generosa: fichi e fichidindia, pistacchi, lumache dopo la pioggia, e una varietà infinita di erbe spontanee buone da mangiare.

In primavera, a **Menfi**, tra gli ulivi e i vigneti della famiglia Planeta (planetaestate.it), spuntano spontaneamente finocchietto e borragine, cicoria, asparagi selvatici squisiti con le uova, qualche fiore di zafferano, la *senàpa* o i *giri*, due verdure in foglia tipiche da saltare in padella con aglio e peperoncino, da aggiungere al minestrone o per condire i maccheroni, con l'olio della tenuta di Capparrina dove sono cresciuti. Dell'ampia letteratura in materia, per un raccolto vario e quotidiano Vito Planeta mi ha consigliato la guida *Verdure spontanee di Sicilia*, di Rosario Schicchi e Anna Geraci (ed. Idimed, 2015, 20 euro).

Raccogliere le erbe selvatiche, di mattina quando sono turgide e non ancora «spente» dal sole, è fondamentale. È uno scambio complice tra uomo e natura per tenere i campi puliti. Fa parte della manutenzione agricola, di quel lavoro quotidiano che dà un raccolto

la sega elettrica, pesantissima. Ci prendo gusto a tagliare, anche se dopo pochi minuti gli avambracci, abituati alla tastiera del computer, cominciano a tremare dalla fatica. Non c'è solo il momento della raccolta, il più gioioso. L'impegno dura tutto l'anno per le aziende che producono l'olio di qualità per condire i piatti storici della casa, quelli che un tempo preparava il *monsù*, e a cui oggi sovrintende Angelo

Le solite, rosmarino, origano, santoreggia, menta. E quelle strane, basilico liquirizia, artemisia Coca-Cola, **salvia ananas**, timo limone, finocchio di mare, ricco di iodio e naturalmente salato. Due giardinieri, Antonio e Tonino, puliscono le aiuole. Niente chimica, poca acqua, pochi strumenti per la pulizia settimanale: cesoie, rastrello, palette e secchiello. Un gioco da bambini.

Invece no. Anche gli aromi vanno curati costantemente, usati in stagione, essiccati (al buio) per averli sempre disponibili.

Oggi cuciniamo la «salviata», la cheesecake di Sciacca, paese di origine del cuoco Angelo Pumilia: «Ho trovato delle anziane signore che ricordavano a spanne gli ingredienti, e ne ho fatto una versione moderna». Mi mostra il suo quadernetto con la ricetta scritta a penna: ricotta, zucchero, uova, latte, farina di semola, burro, scorza di limone e arancio, salvia. «Con gli aromi si possono fare tante cose, anche i baci di dama alla salvia e i gelati con infusi di rosmarino, salvia, maggiorana. Basilico, menta, prezzemolo, timo li usiamo per i piatti salati».

Dopo cena, mi offrono la **tisana** della casa, sempre di erbe colte e sminuzzate al momento. «Capisce la comodità di avere un giardino di aromi? Di base usiamo l'artemisia per le sue proprietà antiossidanti e per il suo tenore dolce, poi variamo gli ingredienti a seconda che si voglia fare un infuso



Sara Magro alle prese con la potatura degli ulivi di Capparrina, nella campagna agrigentina. Nella pagina accanto, al lavoro tra le aiuole della Foresteria Planeta (in alto, a destra, uno scorcio), con la guida esperta del giardiniere Antonio (sotto, a sinistra).

Le tisane della Foresteria Planeta sono un bouquet di erbe spontanee e coltivate, fiori di ficodindia, artemisia, camomilla, e scorza di arancia

sano. Le olive sono pronte a ottobre, ma l'albero va curato per dodici mesi. A primavera si tagliano i polloni, quei rami giovani non fruttiferi che impediscono al sole di penetrare tra le foglioline e ai fiori di spuntare e trasformarsi in olive polpose. Parliamo di 150 ettari, ovvero 40mila piante di Nocellara, Biancolilla e Cerasuola, a cui va fatta una «coiffure» accurata. «Posso provare?», chiedo. «Prego», risponde un operaio, cedendomi

Pumilia, lo chef delle tenute Planeta a Menfi, Capparrina e Ulmo, tutte in provincia di Agrigento.

Tra i **filari** di uve fiano, grillo e chardonnay di Menfi, nel 2009 è stata costruita La Foresteria, 14 camere, la piscina rivolta verso il tramonto e un ristorante con ricette di famiglia piacevolmente «ristorantizzate». Intorno hanno piantato una quarantina di piante aromatiche e officinali, alcune locali, altre esotiche.

digestivo, rilassante oppure diuretico».

Pumilia consiglia a tutti di farsi un piccolo giardino di aromi. Basta un davanzale. In tal caso, dovendone scegliere uno che non sia il solito basilico o la solita salvia? «La menta marocchina, speziata e profumata. Sta bene nel tè e con il pesce, al posto del prezzemolo. Ma attenzione a non usarne troppa, potrebbe compromettere la degustazione del vino e delle altre portate». ■