

Erbe alimentari mangerecce e funghi spontanei nell'area del Parco Nazionale del Pollino, in particolare nella cultura arbëreshe. ¹

Il Pollino: una montagna ed una campagna del Sud; tanti piccolissimi paesi dispersi all'interno ed uno spazio infinito ed incontaminato, dove i pochi residenti,, superstiti alle massicce emigrazioni, conservano integri culture, mestieri, lavori, comportamenti e virtù arcaiche; dove i terreni, gli ex-coltivi, ormai abbandonati dai vecchi contadini sono diventati la sede naturale e spontanea di una richissima gamma di piante ed erbe selvatiche di ogni specie; dove i boschi, le faggete, le cerrete, i castagneti, sono, proprio in questi giorni piovosissimi di fine estate, invasi da prodotti del sottobosco, dai funghi (e da una orda, purtroppo, di raccoglitori, improvvisati ed ispirati, nella maggior parte dei casi, da una furia devastatrice di una civiltà che non conosce né regole né confini).

Il Parco Nazionale, che si avvia, da poco più di un anno, a svolgere i suoi compiti di conservazione e di tutela nella società, a dimensioni ancora umane, ereditata dalle vicende socio-economiche della storia degli ultimi decenni, ha il dovere di prestare la sua opera al pino coricato, emblema del Parco, al lupo appenninico, vittima, lo scorso agosto, di un massacro senza precedenti, e alla montagna, alle foreste, ai prati e ai pascoli di alta quota, al paesaggio agrario, ai suoi scenari di naturalità, in modo che i caratteri più significativi del territorio e delle sue presenze umane vengano apprezzati e protetti, globalmente e complessivamente. Questo territorio dà la possibilità di scoprire luoghi dove , pochi giorni addietro, in un prato aperto, nei pressi di Serra di Crispo, in agro di Terranova di Pollino, poco distante dal Santuario della Madonna del Pollino, un giovane di Rotondá ha raccolto una "Vescia", bianche e crespata, di 13 chili.

Proprio lì, nel 1983, le cronache dell'epoca hanno registrato un altro ritrovamento più consistente, fatto di una "Vescia" di 22 chili e di una di 18 chili. Per le conoscenze locali, si tratta, ovviamente, di eventi di grande stupore, che, accompagnato dall'abbondanza di funghi porcini, di "ovuli", di "mazze di tamburo", di "chiodini", di "gallinacci", di "pennelli", di "abetini" e di "prataioli", presenti quest'anno, destano clamore e richiamo, difficile da contenere, orientare, educare.

Dal sugo con la pasta di casa, alle frittiture, all'arrosto con olio e aglio, all'insalata, alle tortiere, all'essiccazione e alla conservazione sott'olio, il fungo, quest'anno, insomma, ha arricchito le mense di molte case sia del Pollino sia della Puglia e della Campania.

¹ F. Corbetta e Altri (a cura di), "Funghi, Tartufi ed erbe mangerecce", Atti del Convegno internazionale di studi, organizzato dall'Università degli Studi de L'Aquila e dall'Accademia Italiana della Cucina a L'Aquila il 28 settembre-1 ottobre 1995, stampati ad aprile 1996.

Nella cucina locale, poi, dopo il periodo della grande povertà e del grande bisogno, di quattro-cinque decenni fa, sta prendendo sempre più consistenza, la riscoperta di sapori di erbe spontanee, selvatiche, mangerecce, diventate piatti prelibati; e, così, generazioni, come la mia, di età un poco avanzata, ritrovano il gusto e la nostalgia della memoria, attraverso la frittata o il sugo di asparagi selvatici, la minestra con i cardi, con la bietola o la cicoria selvatica, "hegher" dicono in arbëreshe i miei compaesani di San Paolo Albanese, la frittata o l'insalata di crescione, la pasta alle ortiche, il cotto con pane, cipolla e "pulegio", la frittata con le cime tenere di vitalba, "Curpri" a San Paolo Albanese, dove negli anni cinquanta molti giovani, miei coetanei, in mancanza d'altro, con i rami secchi "curprit" si esercitavano al vizio del fumo.

Fragranza, purezza, profumi sono, infine, le caratteristiche assicurate dalle erbe aromatiche, anch'esse patrimonio naturale abbastanza prezioso del Pollino. Si va dagli aromi di alloro, menta, salvia, timo, origano, rosmarino, basilico, prezzemolo, peperoncino nelle minestre, agli aromi di aneto nei biscotti, ginepro, malva, valeriana, camomilla, rosa canina, genziana, rabarbaro alpino, finocchio selvatico nelle "soppressate", belladonna nelle lavande.

Mi ricorda il Maresciallo Madormo, del Comando Forestale di Rotonda, con il quale mi sono intrattenuto nei giorni scorsi per parlare dei funghi, delle erbe selvatiche e delle piante aromatiche del Pollino, che Stradone, lo storico greco, nei suoi "Commentari storici" scriveva "i Sibariti, dopo aver consumato i lauti pasti, per digerire bevevano il succo di radici, di erbe raccolte sul monte sacro ad Apollo"; questo per dare maggiore "prestigio" ad una montagna, il Pollino, nel cui ambiente trovano, oltretutto, mirabile coesistenza piante mediterranee, come il cisto marino, e piante alpine, come il rabarbaro alpino, favorita dall'altitudine, ci troviamo oltre i duemila metri di quota, dalla latitudine, siamo nel cuore del Mediterraneo, e dalla vicinanza al mare, ci costeggiano lo Jonio e il Tirreno.

Una annotazione ulteriore va alla presenza nei campi di grano e di orzo, che ancora si coltivano, varietà antiche ormai scomparse ovunque, e nei vecchi coltivi abbandonati alberi di frutta, pera, mela, prugna, uva, selvatica o inselvatichita.

Oggi, l'idea di Parco nasce anche da qui.

Annibale Formica



