

La botanica... nel piatto

Intervista di Adriano Simoncini a Donatella Mongardi

La botanica ... nel piatto è il titolo intrigante del libro di Donatella Mongardi e M.Teresa Gandolfi edito nel marzo di quest'anno dal Gruppo di Studi Savena Setta Sambro. Il sottotitolo ne chiarisce la (voluta?) ambiguità: *Vademecum per il riconoscimento e l'utilizzo delle piante spontanee e mangerecce*.

Per presentarlo ai nostri lettori – e innanzitutto per presentare Donatella, una appassionata signora che vive entro un Eden da lei stessa creato – un giorno della settimana di Pasqua sono andato a trovarla. A Pian di Macina ho lasciato la fondovalle Savena e mi sono avviato lungo la strada per Sasso Marconi. Al bivio sul crinale ho svoltato a sinistra in direzione Badolo. Un poco

più di cinque chilometri fra macchie in germoglio, campi verdi di erbe primaverili, siepi gonfie di biancospino, ecco, improvviso, sulla destra, all'inizio di una vialetto sterrato il cartello ***Nova Arbora – Itinerari botanici***.

Sono arrivato. Accosto l'auto – il cancello è socchiuso – entro. Mi accolgono gli occhi di cielo di alcune pervinche e una solinga aquilegia: in alto la cascata dorata del maggiociondolo. Eccomi dunque nell'Eden. Suono. Compare Giorgio, suo marito e nostro collega di redazione, poi lei, la curatrice del giardino, in abiti da lavoro. Infatti appena conclusa l'intervista si avvierà all'orto che certo la sta aspettando.





L'ingresso della casa.

La prima domanda seduti in cucina, il cartello mi ha incuriosito:

- Scusami, perché Nova Arbora? Parrebbe latino, ma...

Risponde, gli occhi illuminati dal connaturato gioioso sorriso:

- L'abbiamo chiamata Nova Arbora perché è la Ca Nova di Badolo, indicata ancora così nelle carte topografiche. Ho voluto conservare il nome originale affiancandogli "Arbora" per intendere il bosco, un'assonanza dal latino.

- Da tempo vivi quassù fra boschi e case antiche, ma il dialetto lo sai?

- Lo so perché ho vissuto tutta l'infanzia con la nonna, mia madre lavorava. Il dialetto l'ho appreso dalla nonna. Stavo con lei in cucina e da lei ho imparato anche tanti termini dialettali relativi alle piante che usava: *la pistinéga*, *al sèler*... Poi come fare il sale aromatico, come usare lo strumento più antico che c'era in cucina, la mezzaluna: tritava enormi quantità di rosmarino, di salvia di alloro, di aglio...

È stata un po' la mia fortuna perché ormai sono dieci anni che preparo questo prodotto integrandolo anche con altre erbe aromatiche che coltivo. Ho capito che il connubio di piante dà un insieme molto gradevole, e questo lo devo a lei.

- Dicci chi sei, quali i tuoi studi e quali lavori hai svolto prima di immedesimarti in questa attività.

- Sono nata a Bologna, i miei genitori sono bolognesi. Ho studiato ragioneria e non è stato proprio uno studio che mi appassionasse (mi sono sempre detta che avrei mandato in rovina qualsiasi azienda con i miei calcoli). Ho fatto la segretaria forse un anno, non di più. Ho conosciuto mio marito, ci siamo sposati, ho avuto quattro figli e mi sono dedicata a loro. A trent'anni ho avuto la soddisfazione di venire a vivere in questo luogo. Siamo venuti quassù perché ci piaceva l'idea, il sabato e la domenica, di uscire dal tran tran caotico della città e dello smog per ritrovarci in mezzo alla natura come facevamo da bambini quando i miei genitori mi portavano in alta montagna, e mio marito viveva in Alto Adige.

- Perché e come hai cominciato a fare la 'maestra giardiniera'?

- Abbiamo acquistato questo posto. La casa era fatiscente, abbandonata da cinquant'anni. L'abbiamo abitata così com'era, poi ci siamo decisi vendendo la casa in città, così l'abbiamo sistemata. È stato un lavoro duro. Addirittura abbiamo utilizzato anche le macerie della vecchia casa per aumentare lo spazio pianeggiante del giardino. Coi sassi abbiamo costruito i muretti a secco che adesso ne sono diventati una parte integrante, molto affascinante perché in mezzo sono arrivati a viverci le piante e gli animali.

- Un conto è venirci ad abitare e un conto è fare quello che hai fatto...

- La mia passione fin da piccola è stata pasticciare con le mani nella terra. Presso la nonna avevo l'opportunità di andare in giardino e lì facevo i miei esperimenti con gli animali, le piante, i fiori. Una vocazione dell'infanzia, evidentemente non resistibile. Ho ritrovato qui dei profumi che sentivo bambina. Il resto è venuto dopo. Ho impiegato molto tempo a riconoscere le piante e mi sono detta che magari potevo offrire un servizio agli altri organizzando visite guidate, progetti didattici, istruendo chi le piante non le conosceva. Perché un conto è imparare sui libri – e si fa molta fatica – altro è vedere le piante con qualcuno che ti racconta il perché, il percome, a cosa servono le astuzie che loro hanno...

- Ti sei dovuta acculturare. Quanto tempo ci hai messo a divenire un'invasata autodidatta?

- Oh, di notte, con i libri che si accumulavano sul comodino, oppure in cucina...

La mia cucina, vedi, è tutta rivestita di libri di botanica. Regolarmente, quando metto giù la minestra e ho un attimo di tempo mentre si cuoce, verifico qualcosa, apro un libro... Avendo una famiglia pesante da seguire il tempo è contingentato, diviso: la casa è enorme, devo fare tutto in fretta perché mi deve assolutamente rimanere un mio tempo per stare fuori.

- Come definiresti con un solo vocabolo questo tuo lembo di natura?

- La denominazione 'orto botanico' è esclusiva degli orti universitari. Nova Arbora è solo un giardino privato, l'ho aperto al pubblico volentieri e lo definisco giardino botanico per le numerose specie, anche rare, che accoglie tra cui molte caratteristiche della zona. È un giardino naturale in quanto ho preso spunto dalla natura per ricreare determinati ambienti, anche se non è sempre facile. Ambienti diversi – ad esempio più esposti al vento e al sole, o palustri o prativi – nei

quali ho piantato e curato piante che hanno determinate esigenze, non in contrasto ma in armonia con la natura.

- Coltivi l'orto?

- Certamente. C'è proprio una parte dedicata alle piante eduli, che si mangiano. Ho sia ortaggi coltivati che piante che crescono spontaneamente utilizzate in passato dalle famiglie contadine, dai montanari, dalla gente comune come succedaneo degli ortaggi che si consumavano in cucina, per le insalate o da cuocere. È un orto a tutti gli effetti, in cui però nascono, e io li lascio crescere, magari i papaveri, o *streccapógn*, cioè quello che una volta faceva parte della cultura alimentare e di sussistenza che adesso si è un poco persa.

- Come descriveresti questo tuo Eden?

- È un ettaro e mezzo attorno a casa, di fatto poco più che la corte. Poi circa una decina di anni fa abbiamo anche acquistato un altro podere di 25 ha, che sovrasta la casa, il podere Pianazza. Ne stiamo coltivando una minima parte, sono terreni abbandonati nel dopoguerra dai contadini che andavano in città. Si sono rinaturalizzati, le piante pioniere li hanno riconquistati e adesso ci sono cespugli, alberi, fiori... Come sempre ci ha pensato la natura. Il giardino è nato pian piano, anno dopo anno, non dico per caso, valutando anche le mie possibilità. Non sono partita con un progetto preciso da seguire nel tempo. Un anno mi veniva in mente di ampliare una zona ombreggiata e di predisporla ad esempio a felceto; un anno le piante officinali, poi ancora quelle tintorie e così via.

L'ultima cosa che ho realizzato è quella delle piante alchemiche, cioè quelle usate nel passato dagli alchimisti. Mi sono basata su un trattato del Trecento che riportava anche un erbario con l'iconografia botanica e ho costruito un'aiuola con le piante che questo trattato nominava. Addirittura un'amica me le ha disegnate al modo medievale, per cui ognuna ha il suo cartello con la schematica rappresentazione di allora.

- Non vai a cercare piante altrove da immettere qui dentro? Tutte piante autoctone?

- Non tutte, c'è una campionatura di quasi tutte le piante che vivono qui, nel Contrafforte Pliocenico. Poiché siamo all'interno di una riserva naturale, conseguentemente ho voluto dare più importanza alle piante che crescono spontanee nel territorio rispetto a tante altre che posso trovare nei vivai o altrove. Ho anche piante esotiche. Me le hanno regalate. Un collezionista di piante insettivore mi ha donato il suo sovrappiù. C'è un motivo per cui si coltivano determinate piante.

Ad esempio quando si coltivano piante officinali, non tutte sono italiane. Ce ne sono di molto importanti e vanno raccolte anche loro.

Del resto il giardino ha venticinque anni, durante i quali è "diventato natura" nel senso che le piante col passare del tempo hanno acquistato la loro fattezze, la loro architettura, la loro armonia ... Potiamo anche, bisogna intervenire. Il fatto che sia un giardino naturale non vuol dire che tutto sia lasciato al caso: ad esempio se una pianta è troppo invadente e potrebbe far soccombere un'altra, bisogna contenerla o piantarla in un luogo dove non dia fastidio. Insomma l'intervento dell'uomo c'è sempre.



Nell'orto: la Pimpinella major.

- Con quali criteri curi il giardino? C'è un'idea di fondo, certi principi che vuoi rispettare?

- C'è l'etica del giardino, nel senso che tutto deve essere naturale: non usiamo diserbanti, né prodotti chimici, lascio che le piante vadano a seme e scelgano il posto che più le aggrada per nascere spontaneamente. Purtroppo il terreno del contrafforte non mi aiuta, molto sabbioso, che drena l'acqua, drena i concimi ... Devo venire incontro alle piante per ottenere dei risultati e mi faccio aiutare allevando le pecore. Do da mangiare alle pecore e loro danno da mangiare al giardino, me lo concimano. Ho quattro pecore, un'asina e le galline, che anche loro contribuiscono. Poi il *compost*. Quando pulisci dai rami secchi, dalle foglie o dai residui dell'orto non bruci tutto, in buona parte lo trituri il più fine possibile e lo metti nella compostiera o in una buca adeguata: nel giro di qualche mese, sei mesi o un anno l'insieme diventa un buon terriccio. Ovviamente, producendo fiori e frutti il terreno s'impoverisce, bisogna restituirgli quello che generosamente ci dà.

- Hai delle macchine? E quante ore al giorno dedichi al giardino?

- Il decespugliatore e la falciatrice. Per il rimanente zappa, vanga, falcetto, forbici e le... mani. Sempre dedico al giardino diverse ore quotidiane, quante dipende dagli altri impegni. Se ho ospiti, ad esempio, meno. I primi anni d'inverno facevo poco e niente. Ora d'inverno



Bordura di lavanda.

progetto. Perché è in autunno e in inverno che si pensano e si fanno le cose nuove, durante le primavera non c'è più tempo.

- Chi sono i tuoi ospiti?

- Sono dieci anni che faccio *bed & breakfast*, cioè offro un letto e la colazione. Ho la fortuna di essere sulla *Via degli Dei*, il noto percorso da Bologna a Firenze a piedi, di cui sono la prima tappa. Molti bussano, alcuni prenotano e tanti si fermano. Gli ospiti sono molto contenti nonostante la fatica di aver camminato anche per venticinque chilometri. Però dopo aver fatto la doccia ed essersi cambiati, il mattino dopo la colazione i più mi chiedono di fare il giro del giardino. Mi danno soddisfazione.

Ieri avevamo in visita al giardino settanta persone appartenenti a diverse associazioni di *trekking*. La maggior parte non conosceva le piante e mi hanno fatto, da neofiti, tante domande; ho sentito di aver dato qualcosa.

- Da dove vengono e quanti?

- Vengono da Bologna e da tutta l'Italia, ma un terzo sono stranieri, un migliaio di persone l'anno, compresi gli alunni delle scuole. I miei figli frequentavano le scuole qui a Sasso Marconi, ho sempre avuto buoni rapporti con le maestre e proprio loro hanno cominciato a chiedermi di venire in visita alla fattoria didattica e al giardino. Così ogni anno arrivano le classi. Addirittura alleviamo per loro i bachi da seta.

- E veniamo al libro. Perché lo avete scritto?

- Mi sono trovata all'Associazione *Naturalistica Pangea* con la coautrice, Maria Teresa Gandolfi, una professoressa di chimica dell'Università di Bologna. Ascoltavamo le lezioni di botanica di Giancarlo Marconi e abbiamo fatto amicizia. Per organizzare corsi col *Pangea* abbiamo compilato le prime schede e ci siamo rese conto che i libri

in commercio non erano mai completi: o erano solo fotografici o contenevano solo ricette senza parlare delle piante. Noi invece abbiamo voluto evidenziare il riconoscimento botanico attraverso la descrizione e le foto, unendolo a tante curiosità, le ricette, il periodo di raccolta, la storia, l'etimologia della parola. È uscito un **vademecum** che riteniamo sia abbastanza completo.

- Quanto tempo vi ha impegnato?

Donatella ride il suo riso solare, quasi a scusarsi:

- Cinque/sei anni, anche perché avendo altre attività da portare avanti ci trovavamo una/due volte alla settimana, magari il tempo necessario per fare una scheda di una nuova pianta e poi a casa a elaborare le informazioni raccolte. Tuttavia il tempo non è trascorso invano, in cucina intanto sperimentavamo le varie ricette degli amici, dei conoscenti e nostre, presenti poi nel libro. I ringraziamenti finali sono anche per i familiari che hanno assaggiato le nostre sperimentali preparazioni.

- Ci sono stati avvelenamenti?

- Nooo! Anche perché le piante velenose sono in un altro settore del giardino...

- Quali sono le vostre letture?

- Le foglioline che si vanno a raccogliere nella maggior parte dei casi sono molto simili, per cui occorre stare molto attenti. Prima bisogna riconoscerle e per poter divenire esperte abbiamo letto una quantità di libri. I principali li abbiamo elencati nella bibliografia. Utilissima è stata poi la supervisione botanica di Giancarlo Marconi, il presidente del *Pangea*: insieme, nel 2005, avevamo pubblicato, raccontando il Contrafforte, *C'era una volta il mare...*

- Citi anche la tradizione orale. Ne hai profittato? Come e dove?

- Soprattutto dalla nonna. Anche dai contadini miei vicini: sono andata a imparare come si fa il formaggio, così chiedevo il nome delle piante e le ricette. Una memoria ormai perduta. Molti anziani magari si ricordano il nome ma non sanno più riconoscere la pianta, la città li ha obnubilati.

- Come si legge, cioè che consigli daresti al lettore che lo apre per la prima volta? E comunque descrivimi il libro per i lettori di Savena Setta Sambro...

- Certo non è un romanzo. Comunque si parte dalle prime pagine e si leggono le regole della raccolta. Come si va per funghi, quando



I rospi mostrati a una scolaresca in visita didattica.

si va per erbe bisogna sapere innanzitutto: dove e come raccoglierle, come portarle a casa e come utilizzarle. C'è una specie di decalogo, anche etico: ci sono piante che non si possono cogliere perché protette da una legge regionale, magari sono rare o di grande interesse. Poi abbiamo preso in considerazione le piante più comuni, le più importanti, le più appetibili. Di queste abbiamo compilato schede particolareggiate partendo proprio dall'etimologia del nome e dagli usi storici, a volte anche neolitici; ne abbiamo poi descritto scientificamente la botanica, il periodo ottima-

le di raccolta per usarle in cucina e le proprietà, sottolineando come in antico queste piante venivano usate non solo per l'alimentazione, ma anche per la cura dell'uomo. Hanno infatti quasi tutte principi attivi che apportano, a chi se ne nutre, vitamine, e sali minerali, e proprietà medicinali. Infine le ricette.

- Per le ricette come vi siete contenute?

- Vogliamo far sentire il gusto della pianta che si usa perché tutte hanno sapori particolari. Quindi, gli ingredienti sono sempre molto pochi e la ricetta, già sperimentata da noi, è facile da eseguire con successo immediato. Ricette a volte regionali, che sono legate alle piante locali, consumate da secoli, e quindi tradizionali di ogni parte d'Italia, usate da noi o da amici e conoscenti. L'indice ovviamente fa da facile guida: le piante e i frutti, sono suddivisi in sezioni a seconda dell'importanza, sono elencati alfabeticamente coi nomi volgari più diffusi con accanto il nome scientifico espresso dal binomio latino di genere e specie.

- Pertanto ... un sontuoso erbario-ricettario nazionale... Vuoi aggiungere qualche altra cosa?

- Sì, voglio raccontare della coautrice del libro, la mia amica Maria Teresa. Fin da piccola il padre l'accompagnava nei boschi dove raccoglievano queste piante che lui chiamava "della sopravvivenza"