



**Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese**  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**16-21  
MAGGIO  
2022**

**mipaaf**  
ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

  
**REGIONE PUGLIA**  
ASSESSORATO AGRICOLTURA

 **UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO**  
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali  
e Territoriali - DISAAT



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**16-21**  
**MAGGIO**  
**2022**

**CICORIELLE: UN  
MONDO TUTTO DA  
RI-SCOPRIRE**

La Redazione



“Non c’è erba che guardi in su che non abbia la sua virtù”. Così recita un antico proverbio contadino. E forse non ci abbiamo mai fatto abbastanza caso, ma quando parliamo di “cicorielle” per indicare le erbe selvatiche eduli utilizziamo un modo di dire comune più che un termine dal significato ben preciso. Infatti, per “cicorielle” si intende un mondo davvero molto variegato. Popolato da centinaia di specie, per giunta molto simili tra loro. Come fare allora per riscoprirlo?

Le piante spontanee sono state un’indiscussa risorsa alimentare per le famiglie contadine di una volta, utilizzate a partire dalla metà dell’Ottocento sino a circa cinquant’anni fa. Le donne che si recavano a lavoro nei campi le raccoglievano a fine giornata per ricavare la minestra per sé e per altre conoscenti meno avvezze alla vita contadina con le quali, il più delle volte, finivano per barattarle. Il lavoro successivo alla raccolta spettava agli anziani i quali, trascorrendo gran parte del proprio tempo in casa con l’affidamento dei bambini, erano soliti ingegnarsi per trovare dei modi efficaci d’intrattenimento. Con loro i bambini imparavano a identificare le erbe, a chiamarle con il loro nome dialettale, spesso scandito da formule proverbiali, a pulirle, a cucinarle e infine a gustarle. Ne scoprivano le virtù e in modo particolare i sapori autentici e decisi poiché, com’è ormai risaputo, le verdure selvatiche apportano molte più vitamine e minerali di quelle coltivate. E non costituiscono soltanto una fonte di approvvigionamento alimentare: a seconda della parte utilizzata e delle modalità d’impiego, oggi come un tempo, risultano valide a scopo officinale, folkloristico e rituale, nell’alimentazione animale e in disparati usi casalinghi. Si tratta di risorse e, com’è facile intuire, se qualcuno non se ne prende cura, il loro destino è quello di scomparire nel tempo.

Negli ultimi decenni, infatti, il progresso e la vita delle città hanno causato un cambiamento radicale nella vita dell'uomo, una rottura vera e propria dell'equilibrio all'interno dei suoi rapporti con le altre componenti naturali. Oggi non vi è più la necessità di cogliere ciò che la natura offre senza spesa. Così, pochissimi tra coloro che vivono o frequentano gli ambienti naturali si interrogano sulla vera essenza delle piante spontanee. Nei prati, nei campi, nei boschi, ai margini delle strade, crescono silenziose e libere da ogni forzatura. Talmente rigogliose da riuscire a infastidire chi vorrebbe far propri quegli spazi naturali, all'apparenza privi di qualsiasi utilità, per lasciare che, ancora una volta, siano i segni e le sembianze dell'avvenuta antropizzazione a prendere il sopravvento.

Da qualche tempo inizia ad avvertirsi in maniera sempre più condivisa un rinnovato desiderio di condurre uno stile di vita sempre più naturale. Mentre ci si concede una passeggiata salutare all'aria aperta, si guarda con occhi nuovi e attenti ciò che è intorno, si scopre una varietà incredibile di foglie e fiori, di geometrie, di colori, di bellezza e ricchezza, si intraprende un viaggio nel tempo e ci si ricongiunge ai genitori, ai nonni, a coloro che molto prima di noi hanno compiuto gli stessi gesti e provato le medesime soddisfazioni nel consumare ciò che si è cercato, prodotto e preparato.

Le giornate dedicate al riconoscimento della flora spontanea sono iniziative che nascono proprio con l'intento di offrire, a quanti lo desiderano, la possibilità di frequentare gli ambienti naturali con occhi esperti e rispettosi della biodiversità che li caratterizza. Accompagnati da un esperto di Fitoalimurgia, scienza che studia l'utilizzo delle piante per sopperire ad un'eventuale emergenza alimentare, i partecipanti imparano a distinguere una specie dall'altra, gli stadi della fase vegetativa più idonei alla raccolta, l'abilità nel taglio delle foglie disposte a rosetta a livello del terreno per garantire il ricaccio, le tecniche di mondatura, e tanto altro ancora. La trasmissione delle conoscenze si compie direttamente sul campo, come una volta, per cui queste giornate diventano occasione di incontro e scambio, di arricchimento. Alcuni partecipanti più adulti recuperano nella memoria testimonianze sui nomi, sui luoghi, gli usi e le tradizioni secolari. Il confronto tra i vissuti personali rende ancor più concreto il valore della biodiversità di un territorio, che non è soltanto vegetale. Prevalgono emozione e divertimento quando ci si domanda come sia stato possibile diversificare tanto i nomi di alcune specie per passare, nel caso del boccione minore e non solo, da "*i crestalle*" a "*fògghia crassa*", "*sogra*", "*cicurèdda duce*", "*cresta di jàddu*" e "*spargani (stracci) de la Madonna*", pur percorrendo pochi chilometri di distanza tra un comprensorio e l'altro.

In Puglia, fortunatamente, queste iniziative non sono rare e riscuotono un successo sempre crescente. Ad esempio, l'appuntamento con la giornata all'insegna delle cicorielle selvatiche si rinnova puntuale due volte l'anno, nei periodi di marzo e novembre, presso la Masseria Il Frantoio di Ostuni (BR). Attraverso questa ed altre iniziative con le quali si distingue da tempo per le buone pratiche di agricoltura biologica, Il Frantoio contribuisce alla V edizione della Settimana della Biodiversità Pugliese. Durante le giornate dedicate alle erbe spontanee, immersi nella splendida cornice di ulivi monumentali, si è soliti seguire percorsi di enorme pregio paesaggistico e naturalistico, imparando a riconoscere la flora spontanea locale e i modi migliori per utilizzarla. Storie, curiosità, proprietà nutritive e tradizioni popolari delle principali piante spontanee commestibili vengono narrate da esperti e appassionati conoscitori del mondo selvatico. Al termine di queste esperienze all'insegna della natura, si è soliti degustare i prodotti appena raccolti, apprezzandone aromi e sapori, in eccellenti piatti a base

di prodotti biologici, erbe e fiori eduli, accompagnati dall'immaneabile buon vino pugliese e dai liquori artigianali.

