

Profumo

testo e illustrazioni
di Roberta Ferraris

di Mediterraneo

Nessuna tradizione gastronomica dei paesi affacciati al Mediterraneo potrebbe farne a meno. Da tempi immemorabili erbe e piante aromatiche amanti del mare insaporiscono le vivande delle nostre tavole. Il grano si sposa col rosmarino e con la salvia nella focaccia ligure. Un arrosto non sarebbe tale senza alloro. Senza queste erbe si perderebbe il profumo del Mediterraneo, delle sue foreste, delle sue colline assolate.

“Odor di ramerino”

Così ne parlava l'Artusi, mettendolo in ogni dove. E in ogni dove lo si ritrova, negli orti e in vaso sui balconi, con poche concessioni nella Pianura padana, dove la pianta si trova bene solo nella zona dei laghi prealpini. Si accontenta di crescere, se debitamente riparata dalla neve e dal gelo, anche addossata ai muri delle case, e spesso a quote elevate sulle Alpi.

Ma è una forzatura. Lo dice il

nome stesso: il rosmarino (*Rosmarinus officinalis*) è una pianta che ama il mare: si fa derivare l'etimo da un'ampia gamma di voci latine, tra cui *ros* (rugiada di mare), *rosa* (rosa di mare), *rhus* (arbusto di mare). L'unica certezza è la sua vocazione “marina”.

Ama luoghi impervi e rocciosi, ed è una delle piante che contraddistinguono l'orizzonte della gariga, un'associazione tipica delle coste mediterranee, soprattutto



Rosmarino.



Laurus nobilis.



Salvia officinalis.

su suoli calcarei. In Sardegna il rosmarino è molto diffuso allo stato spontaneo: sulle coste occidentali del Sinis l'azione del vento e del salmastro lo riduce a un basso e compatto cespuglio sferico. In primavera, a partire da febbraio e marzo, è molto bella la fioritura, che tinge di azzurro gli altopiani della penisola, in estate bruciati dal sole. Si trova bene anche sulle falesie calcaree tra Portovenere e le Cinque Terre, dove affonda le tenacissime radici direttamente nelle spaccature della roccia. Se ben riparato dai venti, può raggiungere altezze considerevoli, intorno ai tre metri, ma in genere l'asprezza dei luoghi dove cresce non consente dimensioni superiori al mezzo metro.

L'erba della salute

Altra gariga, altro aroma di Mediterraneo: all'estremo nord di questo mare, l'Istria si protende con le sue basse scogliere calcaree, le sue terre rosso mattone a cogliere un sole già meno caldo. Sulle pietraie, tra la vegetazione battuta dalla bora, spiccano bassi cespugli di salvia (*Salvia officinalis*), dalle foglie feltrose, argentee. Il nome stesso, che deriva della voce latina *salus* (salute), denota il suo uso, fin dall'antichità, come medicamento: ha, come il rosmarino proprietà antisettiche. Lo sapevano i nostri nonni che, prima del dentifricio, la usavano per pulire i denti e massaggiare le gengive.

La corona dei poeti

Il terzo aroma mediterraneo è quello dell'alloro (*Laurus nobilis*), che cresce spontaneo in gran parte dell'Italia peninsulare e insulare, in associazione a carrubi, olivastri, lecci, sughere. Preferisce il versante tirrenico a quello adriatico, più freddo. Si trova bene dove crescono l'olivo e gli agrumi: sulle colline maremmane, nei boschi della Sardegna e della Sicilia, sul Gargano, in qualche angolo del Ponente ligure. Se ben protetto, cresce anche a nord dell'Appennino: non manca mai nelle corti delle cascine. Le sue foglie, migliori se essiccate, hanno vari impieghi in cucina. Già i romani lo usavano per aromatizzare l'olio e anche il vino, oltre che per incoronare consoli, imperatori e poeti.