



LE ERBETTE DI PRIMAVERA

di Antonio Penzo



Con il disgelo e l'arrivo della primavera, si vedono i prati cambiare colore, dal marrone e grigio scuro tendono a divenire verdi. E' un germogliare di tante erbette e di foglioline gustose: è il risveglio della natura – che si evince anche dalla guance delle ragazze – che si celebra con la gran festa del plenilunio, la Pasqua di Resurrezione.

Era tradizione che le donne ed i bambini percorressero, campi, viottoli, boschi e siepi alla raccolta di tenere foglioline e virgulti, da utilizzare per la preparazione di frittate d'uova profumate con i teneri virgulti di asparagi e luppolo e per sapide insalate composte da acetosella, borraggine, cicoria, melissa o limoncina, gallinella, lattughina, tarassaco, santoreggia, rucetta, pimpinella, nepitella e radicchi rossi e verdi.

L'insalata veniva condita con un poco di grasso derivante dallo scioglimento di dadini di pancetta di maiale.

Insalate che ripulivano la bocca, dopo avere mangiato una grassa braciola di maiale, conservata nello strutto e cotta ben bene al fuoco.