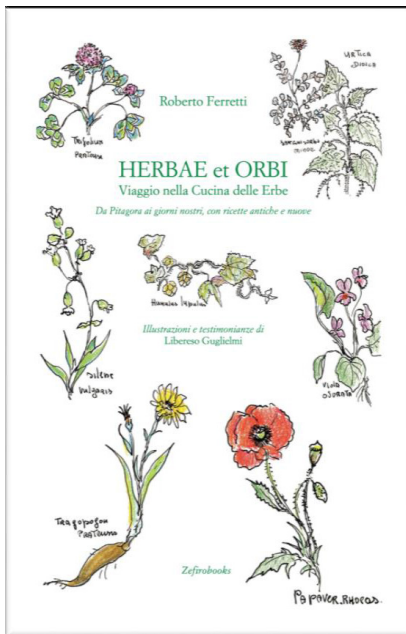


CORRIDONIA_Palazzo PERSICETTI
Sala Conferenze della Biblioteca
Piazza del Popolo
SABATO 11 OTTOBRE 2014 ore 17,30

**“HERBAE et ORBI. Viaggio nella cucina
delle erbe da Pitagora ai giorni nostri”
di Roberto Ferretti**



Da sempre il genere umano si è alimentato con le erbe. Qualcuno è rimasto fermo a quel tipo di cibo, altri hanno assaporato anche la carne e l'hanno trovata buona. Nel dubbio io mangio sia l'uno che l'altra. Quando si parla di “erbe”, qui nelle Marche, ci si riferisce alle erbe spontanee, anzi alle “*erbe troate*”, e l'accostamento con la “*vergara*”, cioè la contadina, viene automatico. Le persone più anziane che hanno vissuto in campagna vanno a ripescare antichi ricordi, sempre più sbiaditi, in cui le contadine che andavano a lavare i panni nella fonte o sulle rive di un ruscello, soprattutto in primavera, riportavano a casa le erbe spontanee che cuocevano per cena con un po' di patate strascinate in padella. Nonostante le mie origini affondino nel mondo rurale, non sono mai stato un grande mangiatore di verdure, soprattutto di insalate, fino a quando, meno di dieci anni or sono, si è compiuto il miracolo di gustare ed apprezzare soprattutto le misticanze di erbe selvatiche. Ad operare la

conversione è stato un grande personaggio, botanico d'eccezione, la cui umanità è pari alla sua scienza, uomo con esperienze straordinarie che hanno toccato anche il settore della letteratura: si tratta di Libereso Gugliemi, il “Giardiniere di Calvino” come ama definirsi. Grazie a Libereso ho conosciuto il mondo delle erbe spontanee; ho imparato a riconoscere varie specie e varietà, a cucinarle e soprattutto a rispettarle.

APERITIVO OFFERTO dalla Cantina

www.belisario.it



www.facebook.com/condotta.SlowFoodCorridonia

La conferenza sarà registrata e dopo pochi giorni rivedibile sul canale:

<http://www.youtube.com/user/slowfoodcorridonia>

