

Dalla camomilla al fiordaliso

CERVIGNANO. Le piante officinali, ricche di proprietà curative da scoprire, racchiudono la saggezza millenaria del mondo vegetale e il suo lento adattamento ai ritmi della terra: un tesoro verde che la nostra cultura torna a valorizzare. L'associazione Appo Friuli, che da anni opera per la tutela e la diffusione delle specie autoctone o adattabili al nostro ambiente, incoraggia tra i soci la commercializzazione dei prodotti derivati e la loro introduzione sul mercato all'ingrosso e al dettaglio, nei più svariati settori.

La produzione di semi, oli ed erbe essiccate, infatti, trova sbocco non solo nel campo farmaceutico, fitoterapico ed erboristico, ma anche in profumeria, con i numerosi elaborati di tipo cosmetico che ne utilizzano le essenze (come creme, saponi e profumi); nell'artigianato, con piccoli oggetti di uso domestico e manufatti da decorazione composti da fiori, foglie e fibre, o nell'industria alimentare, che sfrutta le proprietà aromatiche delle piante.

Si tratterebbe però di concretizzare la prospettiva, vagheggiata dagli appartenenti a questa particolare categoria dell'agricoltura, di dar vita a una microfiliera per la produzione e trasformazione delle officinali coltivate in ambiente biologico, che provveda alla crescente domanda locale di erbe e derivati, per adesso coperta dalle importazioni dai paesi asiatici o nordeuropei.

Alla base di questo ideale, ci sono l'amore per il genuino e la volontà di recuperare le tradizioni popolari. Esistono da noi tutte le premesse per realizzare tale visione,

data la presenza in regione di atelier di artigiani che si ispirano a tecniche antiche e materiali naturali, e di maestri profumieri che usano solamente fragranze vegetali, o di ristoratori che propongono piatti caratteristici e abbinamenti insoliti basati sulle erbe.



Camomilla



Calendula



Fiordaliso

Intanto, le iniziative delle singole aziende di coltivatori spaziano dalla produzione delle erbe medicinali classiche, come la camomilla, la calendula e l'echinacea, ottime per le tisane e le pomate, alla diffusione di erbe aromatiche, come la menta, usata per gli sciroppi.

Ma c'è anche chi intraprende la coltivazione di fiori dimenticati tipici dei nostri campi, come il fiordaliso, eccellente per i colliri, e il papavero, amato in cucina: queste specie crescevano spontanee accanto al frumento, ma sono quasi scomparse a causa dei preparati chimici usati nell'agricoltura convenzionale.

In molti affiancano le piantagioni con l'attività di apicoltura, al fine di sfruttare le proprietà delle officinali anche attraverso i prodotti dell'alveare. In campo culinario, dalla collaborazione di Appo Friuli con il dipartimento di scienze degli alimenti dell'Università di Udine, è nata la ricerca sull'applicazione degli oli essenziali

nelle bevande.

Si sta affermando poi la volontà del recupero di piante tessili che venivano lavorate dai nostri avi, come la canapa, il lino e la seta. E, contemporaneamente, qualcuno ha puntato sulle piante tintoree, come la malva o la ruta, fonti di coloranti naturali per i giocattoli e l'abbigliamento. (a.c.)