

Erba del cucco ed erbe per i cucchi (in un altro senso)

di Pietro Ficarra

Con febbraio, in vista della primavera, non tornano a rianimarsi di nuove proposte per i clienti solo i garden e gli angoli del verde di supermercati e centri commerciali, ma anche gli espositori di bustine di semi o di bulbi che in questi luoghi di vendita di solito trovano un qualche loro spazio. Sono presenze note a tutti, ancorché possano destare l'attenzione soltanto di coloro (comunque non pochi) che amano piantare e seminare e vedere crescere le loro piante a partire da queste operazioni. Bulbi e rizomi sono una presenza per lo più stagionale a seconda che si tratti di specie a fioritura autunnale o primaverile-estiva mentre le altre buste permangono per lo più sugli espositori tutto l'anno, dato che insieme a ortaggi e fiori stagionali sono mescolati anche verdure e aromi che possono essere utilizzabili per gran parte dell'anno.

Come le altre umane cose, anche queste buste di semi seguono mode e tendenze, e volendo, anche attraverso le proposte degli ultimi decenni, si potrebbe fare una piccolissima storia di come sono cambiate in questo microambito. Si potrebbe meglio comprendere perché a un certo punto sono spuntate dappertutto colorate bustine di semi di zucchine decorative o di molte varietà di peperoncino, messe in commercio nei luoghi del consumo di massa da produttori che evidentemente pensano di venderle, ma per gli argomenti che trattiamo ci interessano di più le bustine di piante selvatiche e la strada che esse stanno percorrendo su questi espositori.

Proposte con questo genere di piante sono presenti insieme a quelle di ortaggi e fiori oramai da tempo. A seguito delle aromatiche - altro genere che oramai va alla grande, come del resto tra le proposte in vaso - sono venute dapprima, un ventennio fa o poco meno, rucola selvatica e cicoria di campo, aprendo man mano la strada ad altre erbe e negli ultimi tempi a specifiche linee di prodotto. Oggigiorno, seguendo facili mode e tendenze econaturbio, sono diversi i produttori e i marchi, nati apposta o fra i più noti, italici o stranieri, che propongono bustine di semi di molte specie spontanee, e varie sono le linee di prodotto rivolte al pubblico sensibile a certi messaggi: le piante per la salute e quelle della cucina, quelle del benessere anche dell'anima e quelle esclusive da gourmet. Si comincia davvero a trovare di tutto, e sempre per la normale logica di mode e tendenze, domanda e offerta, le proposte ritenute "particolari" sono ovviamente fatte anche a un prezzo diverso rispetto a quelle dei semi "normali", maggiorato, talvolta doppio e anche di più.

La cosa non meraviglia probabilmente nessuno, dato che tutti sappiamo che l'etichetta del marchio di moda applicata al divano o al vestito fabbricato sempre dallo stesso produttore amplifica il prezzo di vendita dal momento che molti sono disposti a pagare di più lo stesso prodotto, se solo accompagnato da quella certa etichetta. Sollecita tuttavia la nostra osservazione, di anno in anno sempre più interessata a curiosare tra gli espositori, il contenuto delle bustine, che viene ampliato di anno in anno a specie sempre più insolite, se non proprio strane, almeno per i non appassionati del tema, così che siamo oramai arrivati a semi di specie che non ci saremmo aspettati di vedere in bustine buone per l'acquisto con la scusa della salute.

Ora, vada per seminare a pagamento tarassaco nelle cassette sul balcone, per il proprio benessere, rinunciando magari ad altri effettivi benefici che può regalare, gratis, una qualche passeggiata in qualunque prato verde della Penisola. Vada anche per i semi di *Achillea millefolium* e altre specie come questa, poco note forse ai distratti ma che troveremmo più o meno ovunque, potendone raccogliere a piacimento semi, foglie e fiori, ma non avremmo pensato di trovare in bustine, proposta da una delle più note marche in questo campo, nel supermercato della più nota azienda italiana di GDO, semi di centocchio (*Stellaria media*) a tre euro meno un centesimo. 2,99 € serve a fare sembrare meno costosa la bustina, ma chi ha in mente questa infestante di ogni luogo possibile non può non pensare che il prossimo e ultimo passo possibile dei semi in busta sia solo quello delle piante tossiche e mortali, da usare a qualunque scopo.

Ora, non è solo e non è tanto il fatto che si proponga una pianta come il centocchio in semi che stupisce, quanto di considerare come alcuni possano dare tanto poco valore ai soldi da spendere tre euro per i suoi semi, quando non facciamo altro che cercare di estirparla anche dai nostri vasi sul balcone. Chi si è divertito a fare un calcolo, approssimativo più di quanto ci venga detto, sa che ogni esemplare della specie rilascia sul terreno diverse migliaia di semi e basta che uno di essi cada un su minimo di terra per germogliare. Centocchio è solo uno dei nomi comuni di questa pianta, sostanzialmente da letteratura del genere, e quindi propriamente usato sulla bustina per renderla riconoscibile - la denominazione scientifica, che va correttamente riportata, rimane pur sempre per addetti ai lavori - ma i molti nomi dialettali o italianizzati con cui essa è indicata, dal milanese *peverascia* alle molte versioni di *erba del cucco*, per il significato che il dare i nomi ha per la specie umana, mette in risalto soprattutto il ruolo di infestante e non certo quello della salute, come avviene in diversi altri casi (es.: la salvia).

Che poi la pianta possa essere usata qui e là nelle varie tradizioni locali a scopo alimentare, e che sia comunque anche grata al palato, è un'altra cosa. È vero anche che una certa tradizione la considera un'erba rinfrescante, lenitiva, con buone proprietà galattologiche, lassative, diuretiche, espettoranti e astringenti, e che la medicina popolare l'ha utilizzata anche per curare ulcere, pruriti ed eczemi, foruncoli e ascessi, ma da qui a inserirla in una lista di alimenti salutari ne corre. Oltretutto le foglie contengono saponine, sostanze tossiche, ancorché in quantità limitata e dagli effetti riducibili attraverso una cottura accurata.

Occorre tuttavia per certi versi rassegnarsi, tanto più di questi tempi, data la pervasività dei media, a considerare la forza delle mode e delle tendenze, potendo forse solo decidere di fare resistenza al limite di quella che un tempo era individuata come disobbedienza civile. Spiace non tanto il prezzo scandaloso - se il termine avesse più un senso - e che pure ci sembra fuori mercato, quanto la declinazione del prodotto all'interno della linea salutistica. Anzi non possiamo non considerare, a nostro parere ovviamente, quest'aspetto come riprovevole, seppure in linea con la diffusa superficialità con cui viene trattato da più parti il tema piante e salute, la sottovalutazione dell'indispensabile prudenza nel loro uso e la pericolosa crescente propagazione del verbo naturale=buono. Se poi si tratta di propaganda a prezzi salati - vale per il centocchio, l'achillea e diverse altre specie selvatiche - la cosa si commenta ulteriormente da sé, e chi vuol esser sveglio sia.

© febbraio 2018 per www.piantespontaneeincucina.info