

Manca solo un rametto di timo. Non ce l'hai?

di Pietro Ficarra

E per finire un rametto di timo per decorare. Ma anche per cominciare, e anche nel frattempo. Frequentando media e ambienti che ragionano e parlano di cucina e aggiungono ovunque un rametto di timo, qualche pensiero su questa gradevolissima aromatica viene anche a noi e visto che si tratta di pensieri decisamente più leggeri di quelli dell'ultimo articolo le mettiamo volentieri a disposizione.

Anche l'ultimo numero di Gardenia, la nota rivista di giardinaggio, che ogni tanto ospita rubriche o servizi sull'utilizzo di specie spontanee o semispontanee, con relative ricette, cede a quella che oramai, se non è una vera e propria moda, poco ci manca. Lo chef di turno, Andrea Croveri - che mette insieme tradizione e innovazione, oggi in Val d'Ayas, in area walser - presenta piatti a base di ortiche per omaggiare una spontanea tra le più versatili e apprezzate in cucina, ma tutte e quattro le ricette sono caratterizzate dalla presenza, importante nella costruzione del piatto, del timo come aromatica (... *con burro d'alpeggio al sentore di timo*, ... *e fonduta al timo*, ... *e contorno di patate al timo*, ... *e meringa al timo*).

Nelle vallate alpine del settore settentrionale della Val d'Aosta il timo selvatico è un'aromatica molto usata nelle preparazioni tradizionali. A Verrayes si tiene da diversi anni una nota sagra primaverile che celebra la *Sarieula*, la piantina profumata nel dialetto locale. Non c'è comunque in questi ultimi tempi programma cucinario in televisione o ricetta di foodblogger - parliamo in questo caso, come è noto, di alcune decine migliaia di blog - che non abbia il timo come erba aromatica privilegiata per accompagnare ogni genere di preparazione. Allo stesso modo non c'è rivista di cucina, più o meno specializzata e autorevole - comprese quelle riviste distribuite dalla GDO come *Benessere* di Conad, *RivistAmica* di Iperal, *Da noi* di Esselunga, ecc., che hanno gran parte nel veicolare il credo culinario e la vulgata del life style del momento, abbinandoli in modo discreto alla promozione dei loro prodotti in vendita - che non prestino la stessa attenzione a questa pianticella profumata.

Il timo sembra diventato il prezzemolo dei nostri giorni senza averlo ancora sostituito nei modi di dire. Il timo in ogni cosa e accanto a ogni cosa. A me il timo come aromatica piace molto, ma mi piacciono anche gli altri aromi, e soprattutto mi piace cambiare. Non ne farei la mia aromatica preferita sulle altre, anche se tra terrazzo e giardino almeno cinque o sei timi diversi, talvolta anche di più, tra specie e varietà non mancano mai, comprese alcune spontanee. E ne faccio largo uso anche in inverno, in profumate infusioni, per prevenire e aiutare a risolvere, quando ancora possibile, i problemi da raffreddamento e certe affezioni alle vie aeree che puntualmente ritornano con la brutta stagione. In questo caso, dato che posso scegliere, la preferenza va al *Thymus citriodorus* Schreb., nelle varietà più intensamente profumate di limone, che accompagnate dal miele rendono alcune tra le migliori tisane.

Usiamo poche erbe a scopo terapeutico, quelle più comuni e collaudate, che ci aiutano senza procurarci i dubbi che la naturale prudenza dovuta alle cose che non si conoscono bene comporterebbe, e il timo è senz'altro quella più usata. Anche nella nostra cucina quotidiana trovano posto tutte le varietà del terrazzo e del giardino, che essendo abbondanti finiscono anche essiccate e in polvere per un loro uso differito, ma lasciamo spazio ogni giorno anche alle altre aromatiche, che non sono poche. Ma, soprattutto, la presenza del timo ci sembra diventare debordante, e qualche volta anche fuori luogo.



Naturalmente la moda del momento che insiste sul timo e che è venuta fuori dalla televisione e dalla Rete ha influenzato la ristorazione vera, a progressiva ricaduta, dall'alto in basso. Così il pranzo dell'ultima Pasqua nell'onesta trattoria che più frequentiamo quando vogliamo andare sul sicuro, senza i rischi dell'imponderabile novità, annoverava tra i primi dei ravioli verdi al sentore di timo: buoni, anche se l'evidente inusuale utilizzo dell'aromatica per il cuoco ha reso pressoché inutile la presenza dell'erba.

Non si adeguano comunque solo i ristoratori ad ogni livello. I migliori garden si sono adeguati da tempo, ma diverse specie di timo si possono ormai acquistare nei mesi primaverili anche nella GDO, che offre aromatiche per il balcone e il terrazzo, che diversamente da qualche anno fa non si limitano più solo al basilico, alla salvia e al rosmarino. I garden più attrezzati offrono molte aromatiche, anche talune specie del prato accanto, e comunque timi di diverse specie e varietà, quasi sempre denominati con i nomi comuni più usati, dato l'impegno che deriverebbe dall'esatta individuazione dell'entità botanica (timo comune, timo, limone, timo arancia, timo variegato, timo bianco, timo aureo, ecc.) o tutt'al più con indicazioni come *T. vulgaris*, *T. longicaulis*, *T. serpyllum* e dintorni, e in vasi di varie dimensione, talvolta in già larghe superfici vendute come tappezzante e profumato ornamento per giardini.



L'aromatica ha ormai travalicato comunque gli spazi commerciali e la sua ricerca comincia ad interessare anche i raccoglitori dello spontaneo. Quasi un decennio di passeggiate ed altri momenti formativi destinati a trasmettere conoscenze in tema di riconoscimento e uso culinario delle piante spontanee ci permette di cogliere anche certi mutamenti che avvengono nel pubblico dei partecipanti. Sfumature talvolta, ma non prive di significato. E una di queste riguarda giusto il timo "selvatico", genericamente chiamato così da chi partecipa senza ovviamente distinguere tra specie e sottospecie, la cui identificazione a prima vista già non è semplice per tassonomisti.

Capita sempre più spesso che ci venga richiesto da più d'uno se incontreremo nella passeggiata il timo selvatico, anche con l'intento di portarne a casa qualche piantina.

Siamo spesso vicini alle terre lariane, e diversi hanno sentito parlare, se non adoperato, la *segrigioeula* - forte l'assonanza con la *sarieula* della sagra valdostana - il timo che cresce spontaneo sui muretti delle terre a ridosso del Lago di Como e che è usato nella tradizionale marinatura o frittura degli agoni in carpione, soprattutto nell'area centrale del bacino.

Non mancano diversi ristoranti che usano ancora la *segrigioeula* nella proposizione di piatti tipici a base di pesce di lago, ma il desiderio dei nostri partecipanti di incontrare le piantine, ci accorgiamo, non nasce dalla tradizione, bensì dalla vulgata del cucinare televisivo e dalla frequentazione dei blog gastronomici, dove ormai le aromatiche, e anche il selvatico, non possono evitare, come per altre umane cose, di soggiacere alle mode. Di questi tempi il timo, da garden o selvatico che sia, fa pari almeno con lo zenzero e qualche altro concorrente della cucina orientale, ma è certamente in cima ad altri ad altri italici aromi che hanno avuto negli anni passati altri momenti di gloria.

© aprile 2017 per www.piantespontaneeincucina.info