

10. La “coltivazione” domestica dello spontaneo

Come abbiamo appena visto il selvatico si può anche comprare, anche se la possibilità riguarda ancora un numero limitato di specie. Però costa, e in alcuni casi anche parecchio. La soluzione a questo problema, tutt'altro che trascurabile per i più, non volendo o non potendo ricorrere alla raccolta in natura, sta nella **coltivazione domestica, per la quale dovrete spendere solo una parte del vostro tempo (poco) e tutt'al più qualche euro** se proprio volete acquistare certi semi particolari o qualche pianta in vaso. Se decidete per questa pratica, oltre al risparmio avrete anche il grande vantaggio di avere a disposizione per la vostra cucina una dispensa della natura sempre a portata di mano (e non solo di aromatiche).

Se avete la fortuna di poter disporre di un po' di terreno, orto e giardino che sia, anche non molto, e scegliete le specie giuste, la dispensa sarà consistente. Tuttavia anche se disponete solamente di un terrazzo o di un balcone potete pensare di sfruttarlo al meglio, senza limitarvi a farci crescere fiori o piante ornamentali. In queste pagine conclusive, dato il tema, non possiamo che darvi dei suggerimenti di ordine generale su come fare, dal momento che la coltivazione domestica, tenendo conto delle esigenze colturali e degli habitat preferiti dalle singole piante, oltre che di altri fattori secondari che qui tacciamo, è aperta praticamente a ogni specie selvatica della tradizione alimentare.

Il primo consiglio è tuttavia quello di rifuggire dalla facile propaganda che, tramite slogan e frasi ad effetto che si possono sintetizzare nell'arcinoto “orto sul balcone”, continua a proporre in questi anni qualunque cosa i produttori immaginano di poter vendere. Il nostro suggerimento di fondo per la coltivazione domestica è nella sostanza sintetizzabile nell'**invito a preferire, in ragione del minor spazio a disposizione, quelle piante di cui farete maggior uso, a cominciare quindi dalle aromatiche, e dovendo scegliere tra queste, ovviamente da quelle di impiego frequente.** Un suggerimento in fondo banale, di cui non tenere conto se amate sperimentare molto, ma che ha una sua saggezza. **Decidete però pensando alle alternative che vi resterebbero**, per ogni singola specie, senza la coltivazione, considerando magari che la raccolta spontanea non potrete effettuarla tutte le volte che servirebbe, e forse affatto, se si tratta di specie semispontanee che non si incontrano quasi mai. Dovreste inoltre acquistare parecchie aromatiche o ricorrere con deludenti risultati alle confezioni di essiccate, che vanno bene quasi solamente se si tratta di spezie esotiche. In qualche caso ricorrere a certe erbe “nostrane” vendute in polvere rende davvero penoso il confronto con il loro aroma da fresche. D'altronde anche lo scaffale degli aromi freschi dei centri commerciali e i banchi dei mercati, anche se sono sempre più ampi, non devono ingannare più di tanto, perché almeno una buona metà potrebbe, a nostro avviso, rimanere su quei banchi, data la volatilità dei profumi di molte aromatiche e, invece, i tempi variabilmente lunghi della vendita, che fanno svanire talvolta ogni aroma senza che nulla possano le etichette con le date del “consumarsi preferibilmente entro il”. Queste le principali ragioni per le quali, **se avete poco spazio per le spontanee, vi consigliamo ancora decisamente di optare per quelle aromatiche e quelle specie non aromatiche che suscitano maggiormente il vostro interesse.**

Chi volesse approfondire può trovare facilmente specifici consigli per coltivare in casa, in Rete o nei libri, con ottimi risultati, molte specie erbacee. Non ne dispensiamo quindi di nostri per non debordare dai limiti che ci siamo dati – qualche cenno si è fatto nei capitoli precedenti - anche se vorremmo almeno ricordare che sarebbe bene in questi casi “coltivare” le vostre piante spontanee avvalendovi, se proprio vi servono, di aiuti naturali. Non fosse altro che per assicurarvi le stesse qualità salutari e i sapori che vorreste ricavare dal raccolto ottenuto in campagna. **Molte specie reggono bene la coltivazione in vaso o in cassetta anziché in piena terra**, dato che non si tratta, per lo più, di piante che hanno grandi esigenze, a parte l'acqua necessaria in casi critici, e un po' di sabbia, argilla, silice, se proprio volete coltivare specie particolari.

Un elenco di aromatiche da tenere in casa, anche solo sul davanzale della cucina, e tanto più in un angolo loro riservato, più o meno grande, dell'orto o del giardino, **non può prescindere ovviamente, oltre che da basilico, salvia e rosmarino, da qualche altra aromatica di uso frequente e versatile, come alloro, timo, santoreggia, erba cipollina, menta, maggiorana, cerfoglio, ecc..** Diverse di queste piante aromatiche di uso corrente, o i loro semi, potete procurarvele facilmente, ma anche altre specie preziose perché utilizzabili frequentemente, come ad esempio le **rucole, menta e mentuccia (nepitella, Calamintha nepeta), finocchio selvatico, sono disponibili intorno a noi davvero a costo zero e si portano facilmente a casa.**

Se avete più spazio di un balcone o di un terrazzo, e **anche se il vostro giardino è fatto di poche aiuole, è consigliabile che aggiungete melissa, cedrina, levistico, aglio ursino e qualche altro tipo di aglio selvatico, dragoncello, erba San Pietro, partenio, elicriso, issopo, ecc..** Probabilmente invece, non è il caso che facciate grandi sforzi, date le scarse rese, piantando **anice, coriandolo, cumino, ginepro.** Tuttavia anche in questo caso potrebbe essere la vostra voglia di sperimentare a farvi propendere per una specie o per un'altra, creando ad esempio uno spazio per il **rafano.** Infine, se avete spazio a sufficienza, vi consigliamo di coltivare anche alcune specie che in cucina userete poco o niente ma che possono essere importanti nella liquoristica casalinga – sempre che la pratica vi interessi, ovviamente - come **assenzio, abrotano, o camomilla.**

La coltivazione domestica non riguarda comunque solo le specie aromatiche. Al di là del nostro consiglio di

dare a queste la preferenza nel caso disponeste di poco spazio, rimane non solo possibile, ma anche molto **interessante prendere in seria considerazione la “coltivazione” di altre specie, che aromatiche non sono e che non vengono utilizzate come tali. Anche in questo caso, alle eventuali difficoltà di approvvigionamento iniziale si può sopperire con l'acquisto.**

Nell'orto o nel giardino (se non siete del partito del prato verde a raso) **potreste intanto tollerare alcune specie che “normalmente” vengono considerate infestanti**, e quindi regolarmente estirpate, e che invece ormai sapete che sono buone da mangiare, talvolta più interessanti sotto il profilo gastronomico e nutrizionale degli stessi ortaggi coltivati che crescono a fianco. L'esempio da cui cominciare è senz'altro quello della **porcellana**, che è davvero un peccato strappare giovanissima dagli orti. Nell'orto si trova spesso infestante anche il **farinello**, utilizzabile a lungo per i teneri germogli, ma in orti e giardini o, frequentemente, ai margini, si trovano anche erbe del gruppo di quelle considerate amare, come **crespigno, piattello, lassana e tarassaco**, e anche altre, che non avete bisogno quindi, almeno in talune occasioni, di andare a raccogliere lontano da casa.

In orti e giardini potete anche trovare facilmente, e soprattutto per la maggior parte dell'anno, un paio di gracili erbe, tra le più infestanti ma anche tra le più interessanti in cucina, il **centocchio** (*Stellaria media*) e l'aromatica **billeri primaticcio**, *Cardamine hirsuta*, piacevole aggiunta alle insalate invernali e primaverili, e non solo. Potete introdurre anche il **millefoglio** o l'**acetosella** dei prati (*Rumex acetosella*), per avere sapori particolari con piccolissime quantità e poco fastidio, o la **nepitella**, aromatica da usare con frequenza. In questi luoghi potreste comunque anche ricavare spazi per introdurre secondo il vostro desiderio erbe che è utile tenere vicino a casa per la loro versatilità in cucina, da raccogliere anche solo quando ne avete voglia.

È importante che riproduciate in qualche modo degli angoli con le condizioni in cui vivono le specie che decidete di “coltivare”, potendo in diversi casi vegetare tranquillamente in mezzo ad altre coltivazioni o alla base degli alberelli che già magari popolano il vostro giardino. Poi avranno davvero bisogno di poca cura. Ovviamente sfruttate al meglio le particolarità già presenti, siepi, luoghi ombrosi e umidi, zone assolate o pietrose, anfratti e muri, risparmiando sulla fatica di crearli appositamente.

Prestate anche attenzione a contenere specie molto utili, ma invadenti come poche altre, a cominciare da menta e melissa e, se volete, abbondate di specie, magari anche annuali, che vegetano e si riproducono facilmente senza alcun bisogno del vostro aiuto. Vi possiamo confermare che queste ultime sono davvero comode da gestire, soprattutto se avete pochissimo tempo da dedicare a queste cose.

Se potete, oltre alle specie aromatiche principali sopra citate, non rinunciate ad avere una zona umida e ombreggiata per l'**aglio ursino** e l'**alliarìa**, una assoluta per timo e origano, e poi aree in cui tenere **agli selvatici, malva, silene**, ecc., tutte piante che si prestano bene alla “coltivazione” domestica e possono fornire una disponibilità di tenere foglie per molti mesi all'anno.

Se, infine, avete la fortuna di uno spazio sufficiente o di un piccolo terreno a vostra disposizione **non rinunciate a piantare, anche al posto di conifere e latifoglie più impegnative, alberelli fruttiferi di modeste dimensioni e, insieme a qualcuno dei così detti “frutti dimenticati”, anche “piccoli frutti”**. Se lo spazio lo consente permettevvi ovviamente un **castagno**, un **noce** e qualche **nocciolo** o qualche **mandorlo**, e magari anche un **sorbo** e un **albero di Sant'Andrea**, oltre a **gelsi e fichi**. Dove resiste ai climi rigidi si può piantare il **corbezzolo**. Tra gli alberelli che offrono frutti deliziosi non possono mancarvi i **cornioli** e i **nespoli**, ma anche qualche **giuggiolo**. Tra i piccoli frutti preferite **ribes, uva spina e lamponi**.

Specie consigliate per la “coltivazione selvatica”*

Habitat o tipologia	Specie consigliate
Aromatiche “in balcone” (vasi, cassette, terrazzo, ecc.)	Anche in pieno sole: nepitella, capperi, elicriso, origano, maggiorana, rosmarino, finocchio marino, timi In ambiente luminoso ma non necessariamente in pieno sole: agli selvatici, aneto, cerfoglio, dragoncello, erba San Pietro, partenio, coriandolo, ruchetta, issopo, menta, anice, pimpinella, santoreggia Non direttamente al sole: erba cipollina, aglio ursino, menta, melissa
Aromatiche in giardino e nell'orto	Anche in pieno sole: nepitella, capperi, elicriso, mirto, origano, maggiorana, rosmarino, finocchio selvatico, finocchio marino, timi, camomilla, lavanda In ambiente luminoso ma non necessariamente in pieno sole: agli selvatici, aneto, cerfoglio, rafano, dragoncello, erba San Pietro, partenio, coriandolo, ruchetta, rucola, issopo, levistico, menta, anice, pimpinella, santoreggia, santoreggia montana, alloro, cedrina, macerone Non direttamente al sole: alliarìa, erba cipollina, aglio ursino, menta, melissa
Versatili in giardino e nell'orto	Da “coltivare” o lasciare crescere: centocchio, malva, pungitopo e bislingua, asparagi selvatici, spighe di grano, bietole selvatiche, borragine, cavolicello, cascèllore, topinambur, porcellana, strigoli, valerianella.
“Piccoli frutti”	Fragoline selvatiche, ribes, uva spina, lamponi, mirtili, uva giapponese
Frutti dimenticati o spontanei	Sorbo, corbezzolo, corniolo, cotogno, albero di Sant'Andrea, nespolo, mirabolano, amareno, prugnolo, melograno, giuggiolo
Alberi in terreno intorno	Castagno, nocciolo, fico, noce, gelsi bianchi e neri, ficodindia, mandor