

Querce *Quercus species*

L'utilizzo a scopo alimentare delle ghiande di diverse querce in periodi di grave penuria – cosa più ricorrente di quello che potrebbe sembrare - è cosa nota, senza per questo scomodare pratiche ancestrali. Non tutte le ghiande possono essere usate a scopo alimentare e qui possiamo ricordare però le principali, senza peraltro perderci in descrizioni morfologiche delle varie specie dato lo scopo del libro. Si tratta quindi di annotazioni di pratiche note, in qualche caso peraltro ancora attuali senza che ci sia penuria alimentare, tant'è che la farina di ghiande veniva anche celebrata in anni recenti senza virus in una manifestazione dedicata, il Ghianda Day. Delle diverse parti delle querce si è sempre fatto grande uso, da quello medicinale a quello domestico a quello artigianale, ecc. ecc., ma la tradizione alimentare, che varia lungo la Penisola quanto a specie preferita, ha privilegiato dappertutto l'uso della farina di ghiande in panificazione, ottenuta con apposito procedimento che rende i frutti commestibili o quanto meno tollerabili all'organismo umano. D'altronde la farina di ghiande veniva spesso aggiunta ad altri insoliti alimenti farinacei. Il pane di ghiande era comunque considerato, in un passato non troppo lontano, migliore di altri pure prodotti e venduti da certi fornai. Tra le specie della flora italiana più usate ci sono il **cerro**, *Quercus cerris* L., le cui ghiande tostate venivano usate in tempi recenti anche per preparare una sorta di caffè, e soprattutto il **leccio**, *Quercus ilex* L., le cui ghiande sono state usate in diverse regioni italiane. Anzi in Sardegna, in Ogliastra, tra il Gennargentu ed il mare, è ancora in uso, ed è parte del paniere dei prodotti riconosciuti come tradizionali, un pane di ghiande, il *pan 'ispeli*. Si



tratta di un alimento apprezzato nelle carestie come sostituto del pane di orzo e frumento, prodotto ancora oggi - più che altro in circostanze particolari - sempre con un procedimento che prevede l'aggiunta alla farina di ghiande (pestate nel mortaio) di polvere d'argilla che, ricca di minerali, serve a neutralizzare i tannini delle ghiande. Dall'impasto si ricavano focacce che, unte di lardo e di olio, si fanno cuocere sotto la cenere o nel forno. Tra le altre specie di querce si ricorreva alle ghiande della **quercia vallonea**, oggi *Quercus ithaburensis* subsp. *macrolepis* (Kotschy) Hedge & Yalt. ma ricca di sinonimi, del **rovere**, *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., e della **farnia**, *Quercus robur* L..