

**PENTOLE&PAROLE**  
TOMMASO MELILLI

**I**l “grande serbatoio vegetale, le provvide riserve cui tutti attingevano, erano pur sempre le erbe di campo, di fosso, di brughiera, di orto: coltivate o selvatiche esse davano cibo e salute a buon mercato nei giorni sereni e in quelli delle tempeste annonarie aiutavano a sopravvivere o a ritardare la morte. Le insalate, cotte o crude, erano al centro di un sistema alimentare e terapeutico che trovava nel verde universo delle erbe delizie e raffinate composizioni, piacere e salute, cibo e farmaco”. Le righe che ho ricopiato qui sopra sono estratte da un grosso libro intitolato *La miniera del mondo. Artieri, inventori, impostori*. È l'ultimo arrivato fra i molti che l'editore sta ristampando da alcuni anni. È piuttosto difficile leggere i libri di Piero Camporesi dall'inizio alla fine, come se fossero romanzi o saggi normali: trovo invece che siano perfetti e quasi senza eguali da leggere come grimori, come libri di incantesimi della curiosità, e in un certo senso come erbari, in cui in realtà le piante o i fiori recensiti e raccontati sono storie e pezzi di remoti passati della cultura europea. Vale la pena di citare ancora lo scrittore e antropologo che proprio

© riproduzione riservata

## Inventori, erbe, magia e cuochi stregoni

### LA RICETTA

#### Tarassaco all'olio di lavanda

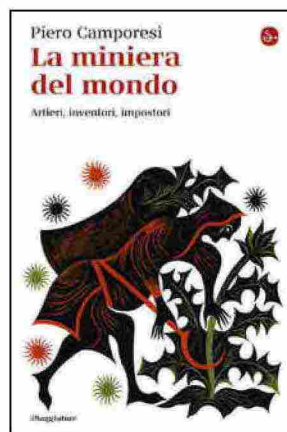
##### Che cosa serve

Per 4 persone, come contorno: 1 mazzetto di foglie di tarassaco; 1 cucchiaino di fiori di lavanda secchi edibili; olio di semi o d'oliva; sale e pepe



##### Come procedere

Scaldate in un pentolino 3 dita di olio e i fiori di lavanda. Lasciate raffreddare completamente e filtrate. In una grande padella, versate 3 cucchiaini di olio e 3 di acqua, un pizzico di sale e di pepe, e portate a ebollizione. Posate in padella il tarassaco, girate delicatamente 2 minuti e servite.



### ■ Il libro

*La miniera del mondo*  
(Saggiatore) di Piero Camporesi

quest'anno avrebbe compiuto cent'anni: “La ricetta è in fondo sempre un segreto il cui valore o la cui virtù vanno gelosamente custoditi; la figura del cuoco si confonde nelle nebbie magiche con quella dello stregone”. Leggendo queste pagine mi è venuta immediatamente voglia di sentirmi un po' stregone anch'io, e appena mi sono trovato fra le mani i primi mazzi di tarassaco mi è apparsa, come in sogno, una piccola strategia per ammorbidire quest'erba amara: l'odore dei fiori di lavanda.