



L'ORTO



Un luogo qualunque. Sguardi che spaziano, per poi posarsi, meravigliati, su policrome geometrie. Forme, colori che evocano antichi saperi e che richiamano profumi e sapori particolari, perché le storie e le attività di donne e di uomini possono essere lette, oltre che attraverso le tradizionali fonti bibliografiche e archivistiche, anche mediante l'osservazione del paesaggio e dei suoi mutevoli colori.

Si possono così immaginare le primordiali tonalità di verde cupo delle foreste e il blu verdastro delle paludi, o vedere, in tempi successivi, il verde smeraldino di prati e pascoli e, con il variare delle stagioni, le sfumature del giallo e del marrone dei campi coltivati. Questa suggestiva danza di colori ci racconta quindi, nel tempo e nello spazio, le scelte, a volte casuali a volte meditate, che si sono succedute nelle varie civiltà e che hanno sottratto spazi preziosi a un'attività per far posto a un'altra, al momento ritenuta più utile, importante o più redditizia. Ciascuna epoca ha quindi una sua mappa cromatica che racconta stili di vita, strategie economiche e organizzazione sociale.

Se guardiamo più attentamente, riusciamo a percepire, in questa tavolozza, delle piccole, intense macchie di colore, sempre presenti, con minime variazioni dimensionali, in ogni epoca: si tratta degli orti.

Esistono da sempre anche nelle Valli valdesi e, quasi certamente, sopravviveranno a ogni mutazione sociale. Hanno svolto funzioni diverse nel tempo, ma ritroveranno sempre una valida ragione di esistenza.

Nella civiltà contadina erano un complemento indispensabile dell'attività primaria. Avevano dimensioni ampie e si trovavano solitamente nei pressi delle abitazioni, o in particolari siti privilegiati dal sole o dalle acque; erano affidati in prevalenza alle donne e permettevano, con l'austero utilizzo del bestiame allevato, di completare la catena alimentare delle popolazioni.

L'ambiente montano delle Valli presentava la stessa immagine: la casa di montagna con l'orto generalmente vicino, accudito con quotidiana fatica e con molta cura dalle donne. Per le semine, la cui varietà consentiva più raccolti dallo stesso pezzettino di terra, si seguivano tassativamente le fasi





Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina
- 150 g di burro
- 75 g di zucchero
- la scorza di 1/2 limone
- 2 tuorli d'uovo

Per il ripieno:

- 500 g di purea di zucca
- 150 g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova intere
- 250 g di farina

TORTA DI ZUCCA

Formate una fontana con la farina e lo zucchero, ponete il burro ammorbidito al centro, insieme alla scorza di limone e ai tuorli d'uovo, impastate velocemente e lasciate riposare per almeno un'ora. Cuocete la zucca in forno e passatela al setaccio in un recipiente rotondo fino a renderla una purea; pesatene 500 g e aggiungete tutti gli altri ingredienti; amalgamate bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo e compatto. Con la pasta foderate una tortiera precedentemente imburrata e infarinata, e versatevi il composto di zucca, livellandolo e cospargendolo delicatamente con dello zucchero semolato. Infornate a 170°C per 30 minuti, quindi lasciate intiepidire.

Potete servire la torta accompagnandola con della crema pasticcera o della panna montata profumata al genepì.



Moscato Passito Piemonte
Terre da vino

I semi di zucca essiccati e conservati venivano privati della buccia esterna dalle mamme o dalle nonne di casa e dati ai bambini come efficace vermifugo. Si tramanda anche un uso veterinario della zucca: le sue proprietà rinfrescanti erano impiegate nella cura delle vacche che avevano partorito. Si facevano bollire tutti gli scarti (bucce, filamenti e semi) nonché qualche zucca intera insieme a del semolino, e il composto era dato alla mucca dopo il parto. Allo stesso scopo si preparavano anche decotti di malva e parietaria.





Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 500 g farina
- 6 tuorli
- 2 uova intere
- olio di noci
- sale

Per il ripieno:

- 500 g di jouncâ fresca
- 2 manciate di germogli di ortica
- 2 manciate di germogli di rovi
- sale e pepe

Per la salsa:

- 50 g di burro
- brodo vegetale
- 3 cucchiaini di timo serpillò di montagna tritato

RAVIOLINI DI JOUNCÂ E GERMOGLI DI ORTICA E ROVI AL PROFUMO DI TIMO SERPILLO

Formate una fontana con la farina, al centro ponete le uova, il sale e l'olio, e impastate fino a ottenere una pasta omogenea, quindi lasciatela riposare per almeno mezz'ora.

In una bacinella mettete la jouncâ e la purea dei germogli di ortica e rovi precedentemente sbollentati e passati al setaccio; aggiustate di sale e pepe, e lasciate riposare anche questo composto per alcuni minuti.

Tirate la pasta a fogli sottili. Spennellateli con dell'uovo sbattuto e formate delle piccole palline con il ripieno; ripiegate su se stessa la pasta e pizzicatela tra un raviolino e l'altro; separate i raviolini con l'apposita rotella e spolverizzateli con poca farina affinché non si attacchino. In una padella sciogliete lentamente il burro e aggiungete a poco a poco il brodo fino a ottenere una salsa densa e omogenea.

Tuffate i raviolini in abbondante acqua salata, scolateli al dente, poneteli nella padella, saltateli delicatamente e all'ultimo minuto, prima di servirli, spolverizzateli con il timo serpillò, saltate e servite.



Chambave Rouge
Quatre Vignobles
Crotta di Vegneron

TIMO SERPILLO
(Thymus serpyllum L.)
Fam. Lamiaceae

Si tratta di un piccolo arbusto che cresce anche fino ai 2000 m di quota. Le foglie sono opposte, ovali, più larghe verso l'apice; i fiori sono minuti, riuniti a grappoli sulla parte terminale dei rametti, di colore rosato, porporino e talora anche bianco; a differenza del timo comune (Th. vulgaris L.), la pagina inferiore delle foglie non è coperta da peluria.

Entrambe le specie sono utilizzate in cucina per le proprietà aromatiche e digestive: i principi attivi presenti nell'olio essenziale stimolano la secrezione biliare e contrastano i processi fermentativi.

