

LES MERVEILLES DU MONDE: 72 L'ERBA DELLA CONTEA

Carissima Compagnia Gongolante,

iniziamo con questa cronachetta una serie di piccoli resoconti di esplorazioni verso il nord-ovest a partire dal tratto del Marzenego a monte del mulino Ronchin da cui ero partito sedici mesi fa per scendere, invece, verso sud-est alla scoperta delle meraviglie di Mestre e dintorni.

Il motivo per cui la Compagnia Gongolante lascia la città metropolitana per risalire il Marzenego è presto detto.

Dal 16 al 28 marzo 2018 c'è stata la prima asciutta generale e la cosa si è ripetuta a metà di marzo 2019 così che i fiumi di risorgiva Marzenego, Dese e Zero, in entrambe le occasioni, sono rimasti a secco anche se solo per pochi giorni.

Chi ha chiuso i rubinetti? Cosa è successo alle risorgive? che cos'è il "deflusso ecologico" ("D.E.") e perché se la prende con i nostri piccoli fiumi di risorgiva? Chi sono gli amici e chi sono i nemici? Cosa possiamo fare?

A tutte queste domande risponderà il convegno sulle risorgive che storiAmestre gruppo del Marzenego, sta organizzando con la Biblioteca di Castelfranco Veneto per il 26 ottobre 2019.

La Compagnia Gongolante, in omaggio al motto di storiAmestre, confidenzialmente SAM, "andare a vedere" ha deciso di partire verso le risorgive da cui si reputa provenga l'acqua, alla ricerca di risposte o, quanto meno, delle domande giuste da fare al convegno di ottobre.

Il luogo da cui partiamo si trova a Zelarino, municipalità di Venezia, nella località un tempo denominata "Contea".

La parte sud della Contea è delimitata dalle acque del Marzenego mentre la parte nord è orlata da via Gatta.

Gli abitanti della Contea sono pacifici e ghiotti di erbe di campo di cui, in questa stagione, sono costantemente alla ricerca.

Domenica scorsa ho partecipato anch'io ad una loro raccolta, organizzata dalla mia omocognonima Lorenza, di cui vado a raccontarvi (della raccolta non di Lorenza) cosa ho visto, imparato e mangiato.

La cerca si è svolta a Forte Mezzacapo, sede dell'associazione dalla Guerra alla Pace, lungo la ronda dell'arte e nel roseto antico, ed eravamo preavvisati che di "carletti" non ne avremo trovato neanche uno visto che li aveva già raccolti tutti Claudio Zanlorenzi che ne ha ben diritto dato che al forte e all'associazione ha dedicato 15 anni di vita.

Nostra guida è stato Gigi D'Anna che è partito dalle erbe più riconoscibili mostrandoci la piantaggine



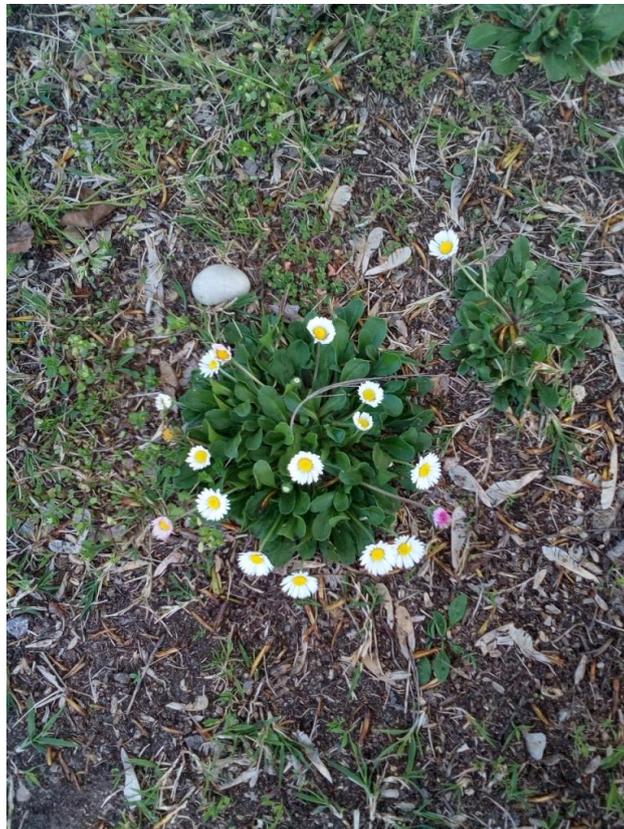
seguita dal crestino o cardarella



e da uno dei pochi esemplari di silene detta carletto o schiopettino sopravvissuto allo Zan.



Gigi ci ha spiegato che della pratolina si mangia il fiore



mentre dell'acetosella si gusta la foglia a forma di punta di lancia.



I cagli sono tre: c'è il mollugo,



il più nobile caglium verum che è quello con cui si fa il formaggio



e il galium aparine che non si cucina mai (103658).



Potete star certi che, senza Gigi, raccoglierete sono galium aparine.

Più famigliari ed identificabili sono, invece, la valerianella,



l'erba cipollina



le ortiche che più pungono più sono buone



ed il tarassaco alias pissacan di cui scopriremo alla fine un uso digestivo.



Dulcis in fundo finalmente una droga, l'artemisia absintium



da cui si distilla l'assenzio passione e perdizioni degli artisti francesi della seconda metà dell'ottocento e la rosolina parente povera di ben altri e più ricercati papaveri.



Finita la cerca è iniziata la mondatura



ed i maschi si sono dileguati salvo Gigi rimasto ad eliminare dal raccolto il galium aparine.



Stesso fenomeno di dissoluzione maschile sul fronte della lavatura



con la lodevole eccezione di Fabio, altro benemerito del forte e dell'associazione, alla centrifuga.



Alla fine il raccolto è stato più abbondante e vario del previsto



così da permetterci anche qualche concessione floreale dato che anche l'occhio vuole la sua parte.



Gigi ha svestito i panni del botanico ed ha indossato quelli del cuoco



cucinando un risotto per 22.



A tavola sono ricomparsi i maschi



e, dopo il risotto, ci siamo pappati una mega frittata e l'insalata.



Sopra tutto il decotto di tarassaco dal bel colore ambrato e la cantata in cui abbiamo testato il canzoniere con esiti alterni ma promettenti.



Visto che la stagione delle erbe è ancora nel vivo abbiamo pensato di bissare l'esperienza approfittando della disponibilità e pazienza di Gigi.

L'appuntamento è per **domenica 14 aprile alle 10,00 a Forte Mezzacapo** per la raccolta e la preparazione delle erbe che verranno gustate **martedì 16 aprile alle 20,00 alla cena** che seguirà il brindisi della liberazione.

Vi allego la locandina dell'appuntamento di martedì (locandina 16 aprile forte Mezzacapo) e menù della serata (MENU festa Liberazione).

Se volete maggiori informazioni sulla raccolta delle erbe di domenica 14 aprile potete chiamarmi al 347-3678070, mentre se volete prenotarvi per la cena di martedì 16 aprile alle 20,00 potete anche chiamare direttamente Claudio al 339-6590297 entro domenica 14 aprile 2019.

Basi Grandi

Carletto da Camisan diventato venexian anzi mestrin

CONTRIBUTO: sul tema "GHESBOROMI" della mail 71, mi è giunta da Piero Brunello, presidente di storiAmestre, che ringrazio, la segnalazione della seguente voce: "nel *Dizionario del dialetto veneziano* di Giuseppe Boerio, Venezia 1856 (seconda edizione): <Sborar i drapi. Sciorinare, cioè spiegarli o distenderli perché piglino l'aria>".

ULTIM'ORA: è stata pubblicata oggi sul sito di storiAmestre la seconda puntata de " Il milione, ovvero uno da Camisan alla scoperta della città metropolitana" intitolata "Cancelli"; la trovate al link: <https://storiamestre.it/2019/04/il-milione-2/>