

## RACCOLTA DI VALORI

Raccogliere è un gran bel gesto, particolarmente adatto a un femminile cosciente, che sa ricevere e che conosce il valore di quanto ci offre Madre Terra. Sappiamo che i primi esseri umani sono stati raccoglitori e cacciatori e anche dopo l'introduzione dell'agricoltura hanno conservato quest'attitudine e hanno dedicato al raccolto feste e cerimonie. Raccogliere significava anche cooperare, non a caso l'espressione "chiamare a raccolta" significa "convocare un gruppo". Dallo stesso verbo nasce il termine "raccoglimento", uno stato di concentrazione nel quale ci ritiriamo dal mondo esterno, approdando a una dimensione di presenza a noi stessi e di connessione con la natura.

Lo sapeva bene Ildegarda di Bingen, che incarnò nel Medioevo i principi del raccogliersi e del raccogliere, dando grande valore alla conoscenza delle piante e ai loro effetti sulla salute. A lei dobbiamo molte intuizioni che hanno trovato conferma da parte della scienza.

Ancora oggi per noi la raccolta di erbe spontanee racchiude una serie di valori e significati:

È **recupero della memoria** degli antenati. La conoscenza delle piante viene tramandata oralmente: si impara a riconoscere le piante sul campo, toccandole, annusandole, osservandole bene, e raccogliendole. Non esiste un libro, una foto o un'App su cellulare che possa sostituire questo **racconto**, con i miti connessi. Solo a posteriori si può ricorrere a foto o libri per completare il processo di apprendimento.

È **rispetto per Madre Terra** che viene onorata e non depredata (il vero raccoglitore prende ciò che serve, non fa piazza pulita); **per la pianta**, che viene riconosciuta per il suo valore nutritivo e curativo e raccolta con cura (non estirpata alla radice, se non serve proprio quella); **per se stessi**, perché saper

raccogliere significa risparmiare tempo e lavoro a casa, che altrimenti andrebbe per la mondatura.

È **riconoscimento e gratitudine**. “Riconoscere sigilla il diritto di esistere”: così afferma Maria Sonia Baldoni, nota come “la Sibilla delle erbe”. Inizialmente sembra che nel campo sia tutto verde e marrone senza alcuna differenza, ma quando impariamo a riconoscere le piante ci si apre un mondo e abbiamo quasi timore nel calpestare queste creature che ci danno tanto e che diventano presenze irrinunciabili nella nostra vita quotidiana.

È **comprensione della spontaneità**. Spontaneo viene dal latino *spons*, “libera volontà”. Le piante spontanee non richiedono, preparazione del terreno, semine, concimi, annaffiature. Chiedono solo di essere riconosciute e raccolte per essere trasformate in cibo e in rimedi curativi, per tingere stoffe, creare cosmetici, saponi, ecc. Il messaggio più forte che ci rimandano è che si può essere se stessi ovunque, fiorendo anche fra le pietre o dirompendo nel cemento, trovando gli interstizi in cui insinuarsi armate di una forza gentile.

È **riscoperta e valorizzazione del territorio**. È un modo per conoscere il territorio e le sue risorse. Una volta non si sprecava nulla: il campo era supermercato, farmacia e chiesa. Le erbe venivano usate a scopo alimentare, curativo, cerimoniale, tintorio.

È **economia sostenibile**. Quest’attività è a costo zero e spesso a km. zero. Non occorre fare investimenti, né acquistare terreni. Basta sapere dove raccogliere, evitando i bordi delle strade, i terreni trattati con pesticidi e quelli adibiti ad allevamento.

È **creatività**. La raccolta delle spontanee ci insegna a elaborare menù ricercati a costo zero sulla base di quanto troviamo nel campo, a seconda delle stagioni.

È **convivialità e condivisione**. Organizzo giornate di riconoscimento e raccolta attraverso la Casa delle Erbe della Tuscia e del Monte Soratte e ogni volta conosco persone di diversa provenienza culturale, religiosa, professionale: le erbe mettono tutti d'accordo, abbattendo il muro della diversità, delle categorie e delle specializzazioni.

Il ruolo della raccoglitrice acquisisce in questo contesto un nuovo valore: non più subordinato alle richieste del mercato, ma fondamentale anello di congiunzione tra chi cucina e chi consuma, tra chi cura con le erbe, trasformandole, e chi viene curato.

Laura Grandinetti

Articolo apparso su Eudonna Magazine del settembre 2018