

La tua
Campania
cresce in
Europa



Unione Europea



Orti di Corte

Pacello da Mercogliano: I Giardini Reali e le Erbe del Partenio



Città di Mercogliano

Sindaco

Massimiliano Carullo



Assessorato
Istruzione
Formazione
e Lavoro

Regione Campania

Scuola Secondaria
di I Grado

Guido Dorso – Mercogliano

Dirigente

Maria Goretti Oliviero





*Fontana Monumentale e sullo sfondo Porta dei Santi –
Piazza Municipio, Mercogliano (AV)*



SCUOLE APERTE 2009 – 2010

**MODULO: Coltivare gli orti possibili.
Sviluppare la manualità fine.**

Docente	Dott.ssa Marisa Lena
Tutor	Prof.ssa Maria Anna Carbone
Tutor	Prof.ssa Annamaria Criscitiello
Coordinatrice	Prof.ssa Anna Capossela



La vetta del Partenio

Hanno partecipato al progetto i corsisti:

Alberto Maria Antonietta

Argenziano Mario

Behrmann Wilfriede

Capone Veniero Marco

Carbone Angela

Cuomo Assunta

D'Arienzo Francesco Pio

Damiano Elena

Damiano Maria

De Angelis Giuseppina

De Feo Rosa

De Fuccia Laura

De Santo Alessandra

De Vito Alessio

De Vito Carmela

De Vito Lorenzo

Del Gaudio Luca

Del Regno Benito

Dello Russo Amelia
Dello Russo Antonia
Dello Russo Carmela
Dello Russo Cira
Dello Russo Mafalda
Di Domenico Arianna
Di Grezia Antonio
Di Grezia Maria
Di Nardo Alfonsina
Di Nardo Carmela
Di Nardo Francesco
Ercolino Maria
Esposito Fratesco
Festa Angela
Festa Angelo
Fiorini Anna
Galeotta Lanza Giovanni
Gesualdo Antonio
Giansiracusa Livia
Guardasole Angela

Limone Maria
Marciano Nunzio
Mastantuoni Carmelina
Orabona Vincenzina
Parrella Anna
Pellecchia Vincenzina
Petti Antonietta
Ricci Marianna
Ruggiero Luca
Russo Gabriele
Russo Maria
Scala Filomena
Silvestro Vincenza
Torelli Concetta
Valente Antonio
Valente Rita
Valentino Vincenzina
Vitale Margherita
Zollo Carmine



Campo Maggiore – Cavalli al pascolo



Questo saggio, nasce dalla proficua collaborazione tra la Regione Campania e quindi del settore Istruzione e dello staff di “**Scuole Aperte**”, con l’Amministrazione Comunale di Mercogliano e la Scuola Secondaria di I° grado **Guido Dorso**.

Di questa felice intuizione e progettazione, abbiamo colto i frutti nel corso del tempo e ne rilevo l’evidente ricaduta sul piano sociale oltre che su quello prettamente scolastico e culturale. Una comunità senza tradizioni, testimonianze, storia, produce alienazione, estraniamento. La consapevolezza delle proprie radici, del proprio vissuto e delle proprie esperienze, genera, invece, senso di responsabilità, rispetto verso sé stessi e verso gli altri, sensibilizzazione e partecipazione alla vita comunitaria. Il modulo di Scuole Aperte “**Coltivare gli orti possibili**” insomma, “*il modulo dei Nonni e dei Nipoti*” come

siamo soliti definirlo, ha innescato un percorso che ha ravvivato, rinfocolato, i vincoli tra le diverse generazioni. Ha ridonato energia a quanti desideravano e vogliono che la memoria storica abbia un ruolo pregnante in una società che vuole crescere, evolversi, con il supporto e la guida di chi ha vissuto, lavorato e si è prodigato per il proprio paese.

La ricerca storica su **Pacello da Mercogliano** ha sottolineato una figura così importante ma poco conosciuta da molti, offuscata da un ingiustificato oblio. Egli fu un fine conoscitore di botanica e della natura, un umanista, un ingegnere idraulico e un architetto d'esterni che *“addomesticò il verde”* e ideò magnifici giardini signorili, esportando e divulgando le bellissime e rinomate piante del Partenio, donando lustro e fama imperitura alla nostra amata Mercogliano.

Ammirato e ingaggiato da nobili, cardinali e re, in Italia ed in Francia, condivise conoscenze e lavoro con il geniale **Leonardo Da Vinci** e si avvale dell'ausilio di altri Mercoglianesi.

Tutto questo è storia documentata e accertata. Come lo è il sacrificio e la dedizione dei nostri avi della terra e al

lavoro. E ciò traspare con chiara evidenza da ogni motto, proverbio e consuetudine riportata nel libro.

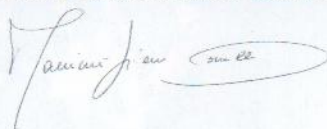
Un atavico attaccamento alla “**terra madre**” da onore con il lavoro delle braccia, delle menti e del cuore, che pare trasudare da ogni pagina con un intenso profumo di erba fresca appena tagliata e di mosto durante la vendemmia.

Questo è un messaggio di positiva continuità e di responsabilità alla cura del bene comune lanciato alle future generazioni e ai futuri cittadini mercogliesi.

Mi onora rappresentare ed esprimere la fierezza di appartenere ad una comunità che attraverso la Sua operosità promuove la crescita del territorio e della coscienza civile e salvaguarda le tradizioni ed i beni che ci sono stati tramandati.

Il Sindaco di Mercogliano

Prof. Massimiliano Carullo

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Massimiliano Carullo", with a circular flourish at the end.



La messa a dimora dell'albero vinto al primo premio nazionale "Un Albero per i Nipoti" ad Abbadia San Salvatore (2009)



La Scuola “Guido Dorso” di Mercogliano è un grande “corpo” costituito da un elevato numero di cellule vitali, promotrici di attività finalizzate alla crescita culturale dei ragazzi e del territorio.

Tra le tante “cellule”, ne spicca una in particolare: quella del “**modulo nonni e nipoti**”, come essi stessi si connotano, quasi ad indicare una continuità che il tempo deve preservare senza logorare.

Ciò che lascia stupiti è la “verve” che anima i nonni, l’entusiasmo, la diligenza che evidenziano durante le varie fasi del percorso; la precisione, la valenza e la cura che pongono nei prodotti finali.

Allo stupore iniziale, segue ciò che a parere della scrivente, è rilevante: **l’insegnamento che i “nonni” trasmettono, un insegnamento “senza parole” ma pieno di “azioni” che esprime significatività per ognuno di noi.**

La potenza volitiva, l’energia che li anima, oltre che renderli “giovani”, fa di loro utili punti di riferimento per il prossimo, fari di saggezza e di serenità in un momento particolare della nostra società che nel tempo ha tentato di oscurare ed eclissare quei valori di onestà ed integrità

che, ancora, si leggono nei volti di questi meravigliosi
“NONNI”.

Il libro di quest'anno “**Orti di Corte**”, è uno scrigno di incommensurabili valori: è un'opportunità per quanti lo leggeranno, di conoscere il proprio passato, le proprie origini, riflettere sulle proprie radici.

Ciò che maggiormente si apprezza è la valorizzazione del “nostro”, del senso di appartenenza ad una realtà, del rispetto di tradizioni; è proprio questo intrecciarsi di sentimenti che si snoda e si diffonde attraverso il profumo delle erbe, attraverso i sapori della cucina, attraverso la descrizione dei “rimedi” e dei detti di tempi oramai passati ma che, comunque, costituiscono la nostra storia.

Il Dirigente Scolastico
(**Prof.ssa Oliviero Maria Goretti**)

Il modulo di “**Scuole Aperte**”- “**Coltivare gli orti possibili**” o meglio conosciuto come il “**modulo dei nonni e dei nipoti**” è ormai una preziosa realtà del territorio che ogni anno riesce a sorprenderci per la sua originalità ancorata alla tradizione. Grazie alla Regione Campania, alla Scuola Media Guido Dorso e al Comune di Mercogliano abbiamo l’opportunità di perpetuare questa meravigliosa iniziativa che riceve il plauso della collettività. Perché ha il merito di riscoprire il meglio della tradizione, la sacralità ineluttabile della vita umana e la volontà, ferma, degli anziani di voler essere ancora utili e fattivi alla società e nei giovani il desiderio di conoscere, apprendere dal passato e scoprire la saggezza dell’uomo che ha vissuto e ha sperimentato sulla sua pelle e nella quotidianità, la vita.

Quest’anno ci siamo soffermati su un grande del passato.

Pacello Mazzaratta o meglio conosciuto come **Pacello da Mercogliano**. Praticamente il precursore dei “*giardini all’italiana*”, il cui merito è ancora più considerevole se si pensa che esportò la sua arte in Francia, donando lustro artistico a castelli e residenze sfarzose e che la materia

prima dei suoi interventi, era rappresentata delle comuni erbe del Partenio che ancora oggi ammiriamo e apprezziamo nel nostro paese e coltiviamo nei nostri orti e nei nostri giardini. Era doveroso, richiamare alla memoria questo esempio di amore e gratitudine verso la natura e i luoghi natii, laddove, corre il rischio di una “crisi di identità e appartenenza” e facili vittimismo. Valorizzare il proprio territorio, significa, soprattutto, conoscerlo e amarlo. In modo da saper operare per la sua valorizzazione.

Noi ci abbiamo provato e continuiamo a farlo, consapevoli che i futuri cittadini e quindi i ragazzi di oggi, hanno il diritto di vivere a pieno le tradizioni della propria terra.

La Docente:

Dott.ssa Marisa Lena

I Tutors:

Prof.ssa Maria Anna Carbone

Prof.ssa Annamaria Criscitiello

Ringraziamenti

Si ringrazia la **Regione Campania**, nella persona dell'Assessore alla Pubblica Istruzione e del personale del settore istruzione, educazione permanente, promozione culturale e lo staff impegnato nell'attuazione di "**Scuole Aperte**".

L'Amministrazione Comunale, in particolar modo il Sindaco Prof. **Massimiliano Carullo**.

La Dirigente Scolastica Dott.ssa Prof.ssa **Maria Goretti Oliviero**.

Gli infaticabili Corsisti di cui all'elenco dettagliato in premessa.

La prof.ssa **Anna Capossela** coordinatrice del progetto e instancabile organizzatrice.

Flaviano Di Grezia del Comune di Mercogliano, per le immagini, le fotografie, il prezioso contributo e la collaborazione per la realizzazione di tutto quanto gli abbiamo richiesto per l'attuazione del progetto e per la realizzazione del presente libro.

Tutti coloro che ci hanno seguito e sostenuto in questo meraviglioso “percorso”!

Un ringraziamento particolare ai corsisti **Angela Guardasole, Laura De Fuccia, Antonio Gesualdo, Maria Damiano, Angela Carbone, Valentino Vicenzina e Francesco Di Nardo** per il loro ulteriore contributo, per il tempo speso nella ricerca storica e letteraria che ci ha consentito di recuperare le preziose informazioni .



Pacello da Mercogliano

Pacello Mazzarotta, meglio conosciuto come Pacello da Mercogliano, nacque nell'omonimo paese nel 1453. Profondamente amante della natura ed esperto di botanica, sperimentò, con largo anticipo (ben due secoli!) metodi empirici e scientifici, nell'ideazione e creazione dei cosiddetti "*giardini all'italiana*" che stupirono ed entusiasmarono le corti europee dell'epoca. Si tratta di una vera e propria "arte del verde", in cui l'opera dell'esperto è volta ad ottenere un felice connubio tra natura, luogo prescelto ed estro creativo del progettista, atto a valorizzare la spontaneità della flora preesistente con l'impianto di varietà più pregiate, in un raffinato intermezzo scultorio ed ornamentale.

Castelli, palazzi signorili e spazi attrezzati all'interno della mura di Comuni o di Signorie, ebbero, laddove furono incaricati "*esperti giardinieri*", meravigliose cornici esterne di "*verde umanizzato*".

L'operato di Pacello, si innesta in un lasso di tempo, in cui la lezione dell'Umanesimo e le precursioni del Rinascimento, spingevano l'uomo a "rivalutare sé stesso"

a rimarcare l'autonomia della natura, retta da leggi specifiche in cui l'esperienza e il calcolo potevano permettere all'uomo di conoscerla, dominarla e trarne tutti i vantaggi possibili. E non gli doveva essere estranea, nemmeno la riscoperta e la rivalutazione del mondo classico, ossia di quel mondo greco e latino, foriero di raffinato gusto estetico, visto che i suoi "giardini" si presentavano pregnanti di richiami classicheggianti, rielaborati in una natura umanizzata e in un certo senso urbanizzata.



Vico Mazzaratta (dove era presente la Famiglia Mazzarotta)

Poche e frammentate, sono le notizie autobiografiche su Pacello.

Egli era un membro della “nobile famiglia Mercoglianese dei **Mazzarotta**” come si evince da diversi documenti consultati, e che aveva parentele nella città di Napoli.

Era un sacerdote (vedi l'appellativo “dom” “don”, “chierico” e “sacerdote” dal “Diario di viaggio del Cardinale Luigi D’Aragona”, 1517), e “capitano del popolo” carica possibile a membri del clero secolare e non a monaci benedettini, come ebbe a precisare il dotto **Giovanni Mongelli**.

Per cui sarebbe evidente che “**Pacello**” non era stato un monaco Beneditino.

Una ricevuta di pagamento, per lavoro effettuato in terra di Francia, custodita negli archivi di Blois, attesterebbe che il nostro abbia avuto un figlio di nome Edme con cui condivideva arte e maestria .

Più plausibile che si trattasse di un discepolo particolarmente devoto.

Ma non abbiamo ulteriori elementi per verificare l'assunto, se non soffermarci su pure congetture.

Ignote sono le motivazioni e le modalità per cui il nostro esimio, abbia raggiunto Napoli e qui si era stabilito a domicilio.

I documenti ce lo presentano in piena attività alla corte napoletana.

Si può supporre che Pacello abbia dato prova di singolare estro creativo e la sua fama sia giunta pertanto alla corte partenopea, laddove Ferrante I d'Aragona ebbe modo di apprezzarne la maestria.

A Napoli, Pacello o Passello, Pascelo, Pascello, Pacelo, Passel o P. de Mercoliano, come egli stesso amò firmarsi con un francesismo o con l'adozione di un "Cognomen Toponomasticum", all'indomani del suo trasferimento in Francia, in una ricevuta con firma a tergo, attestante la retribuzione per i mesi di aprile, maggio e giugno, datata 27 giugno 1534 (ms 77 n°=1667 Arch.Dip. di Blois), egli fu, sicuramente il progettista e il realizzatore dei giardini della Duchesca, del palazzo, fatto erigere in onore di Ippolita, duchessa di Calabria e moglie di Alfonso D'Aragona;

dei giardini della Villa di Poggioreale, voluta come residenza estiva ed adibita a "location" per feste e

banchetti, in cui in uno spazio interno al giardino, era stata posta una favolosa fontana dai sofisticati getti d'acqua, statue di materiale diverso, tra cui l'alabastro, il porfido vesuviano e il marmo; una sorta di piscina posta a livello inferiore rispetto al calpestio, con dei pesci di diversa razza e pezzatura che deliziarono i visitatori. Fu quindi al servizio di Ferdinando II D'Aragona, il quale si era avvalso dei servizi, tra gli altri, di Fra' Giocondo da Verona e Francesco Savorgnan di Brassà, famosissimi ingegneri e architetti .

Allorché Carlo VIII, figlio di Luigi XI e di Carlotta di Savoia scese in Italia con l'intento di conquistare anche il Reame di Napoli, su cui rivendicava dei diritti, in quanto lontano discendente della sovrana Giovanna I, vi riuscì nel 1495 e precisamente il 23 febbraio, che segnò il suo trionfale ingresso a Napoli all'indomani della fuga di Ferdinando II.

Qui, il "nuovo padrone", ebbe modo di soggiornarvi brevemente e di cogliere l'impareggiabile bellezza e gli scenari paesaggistici della città partenopea. Rimase folgorato dai palazzi gentilizi, chiese, castelli, viste panoramiche sull'incantevole golfo e quei "meravigliosi

giardini che nulla parevano invidiare al Paradiso Terrestre” come ebbe egli stesso ad esprimere in una lettera a Pietro di Borbone, datata 14 marzo 1495.

Alle sue specifiche richieste sull'identità del creatore di cotante meraviglie, gli fu risposto: **“Pacello da Mercogliano”**.

Il re, affascinato da queste opere, propose al nostro lauti compensi e fortune se lo avesse seguito in Francia.

Le sue offerte dovettero essere, quindi considerevoli e convincenti, se il nostro decise di seguirlo in buona compagnia di insigni artisti quali il già citato Frà Giocondo da Verona, Domenico da Cortona, Bernardino da Brescia ed altri ancora.

In un ordine del Re, del 1° gennaio 1497, relativo alle retribuzioni di coloro che lo seguirono in terre di Francia, una nota stabiliva il pagamento in lire “secondo la moda italiana”, tra gli altri; <A dom PASSELLO, JARDINIER, POUR SEMBLABLE CAUSE L 375>.

Giunto in Francia, Pacello si stabilì ad Amboise, cittadina collocata nel dipartimento di Indre et Loire nella regione centrale e luogo di nascita dello stesso Carlo VIII. Fu omaggiato di un palazzotto gentilizio sulle rive del fiume

Amasse, un affluente della Loira, nei pressi del prestigioso castello di Ambasse, una delle dimore reali.

Annesso al palazzo, denominato "Chateau Gaillard", vi era un vasto appezzamento di terreno che Pacello trasformò in un giardino multicolore, policromo con fontane, giochi d'acqua, capitelli, statue e piante rare, per l'epoca e indigene. Mosaici e creazioni geometriche di marmo, che destavano meraviglie e ammirazione nei contemporanei e che egli fissava a luogo preferito per espletare studi ed esperimenti di botanica.

Il proprietario di "Chateau Gaillard" era stato un nobile a cui era stato confiscato, poiché oberato da debiti con il re. Si trovava ai piedi della fertile collina di Amboise, e quindi era riparato dai venti.

Nell'orto-giardino, Pacello introdusse gli agrumi, soprattutto l'arancio, i cui profumatissimi fiori erano l'omaggio annuale al principe.

E una particolare varietà di prugna verde e tondeggianti, dalla polpa compatta e dolce che denominò "Regina Claudia", in omaggio all'omonima regina.

Inoltre sperimentò la fruttificazione in cassette di legno, e non solo in piena terra, trasportabili all'interno durante i rigori invernali.

Creò, quindi, il sistema delle "serre calde".

Contemporaneamente, si dedicò alla totale revisione dei giardini reali di Amboise che rivoluzionò completamente, apportandovi tutte le innovazioni acquisite con gli studi e le esperienze naturali.

I giardini erano collocati nella zona nord orientale del castello, su una sorta di terrazza pensile, sospesa sul fiume.

Era delineata da dieci aiuole disposte a pianta regolare, sezionate da vialetti che si incrociavano tra di loro (tra le varietà selezionate, anche le tipiche piante del Partenio: la rosa canina, il timo, la salvia, il rosmarino, la rosa malvone, la violetta, la viola del pensiero) e una fontana, alimentata dall'acqua di un pozzo che raccoglieva direttamente le acque del fiume Amasse.

Nella cittadina, sorgeva un altro castello: il castello Clafucè, maestoso edificio, in mattoncini rosati e pietra bianca, costruito sulle fondamenta di un'antica costruzione risalente all'epoca gallo-romana.

Ebbene , nell'autunno del 1516, su invito di Francesco I, un altro insigne italiano, il sommo Leonardo Da Vinci vi si trasferì, portando con sé alcuni tra i suoi immortali capolavori come il S. Giovanni Battista, a S. Anna e la Gioconda.

Ivi il re offrì a Leonardo la somma di 700 scudi d'oro un vitalizio che ricompensava il geniale artista per l'onore che concedeva al re con la sua presenza dotta e straordinaria.

Qui Leonardo si trattenne per tre anni finché il 2 maggio 1519, morì e fu sepolto dapprima nel chiostro reale di St. Florentin e poi nella cappella di St. Hubert posta all'interno del castello reale.

Carlo VIII , suo mecenate, purtroppo, venne a mancare, prematuramente nel 1498.

Ne fu designato, come successore, re Luigi XII, il quale, aveva già conosciuto e visitato i giardini di Pacello e gli dimostrò la sua attenzione, perfezionandogli la piena donazione di Chateau Gaillard, per cui, fino ad allora Pacello, aveva versato un canone, seppur esiguo, per la sua locazione.

Sua maestà, gli commissionò la progettazione e la realizzazione dei giardini del castello, una tipica fortezza medioevale nella cittadina di Blois, posta a poca distanza da Amboise, sulle rive della Loira, città natale di Luigi XII.

Qui Pacello si cimentò nella realizzazione di quanto ordinatogli, impegnandosi per circa 10 anni (dal 1498 al 1508).

Suddivise i giardini in: giardino interno e giardino esterno al castello.

Razionalizzò l'inclinazione della collina in terrazzamenti di tante tipologie, denominate diversamente e unì le varie estremità con un ponte.

Luigi XII e sua moglie Anna di Bretagna, prediligevano il cosiddetto "Giardino Basso" che era circondato da un vasto pergolato ricoperto da piante rampicanti.

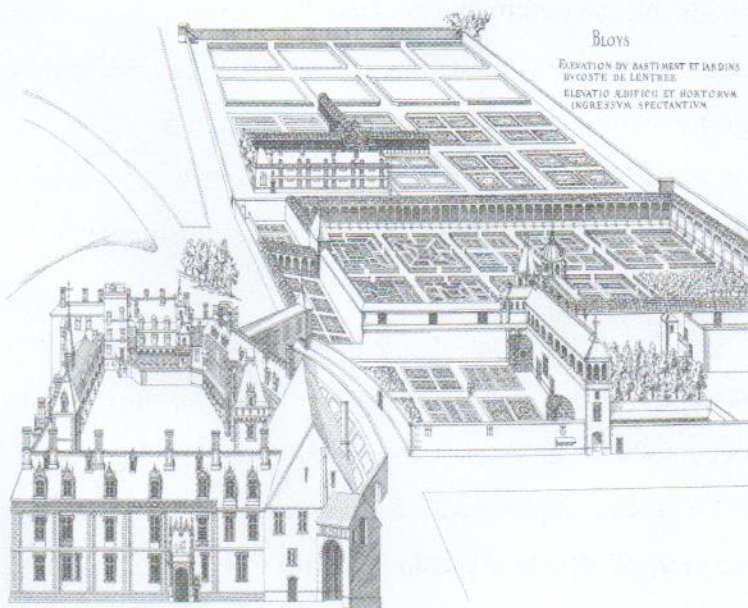
La leggenda narra, che la regina lo utilizzasse con devozione, allorché chiedeva voto alla Madonna per dare degli eredi al re .

Nella parte denominata "Giardino Alto" lasciò ampio spazio alle piante da orto e quindi insalate, rosmarino, timo, asparagi, gelsi e un vasto aranceto, numerosi

esemplari di melograno che d'inverno ricoverava in serre calde e le già citate piante di prugne "Reine Claude".

In quegli anni, si avvale anche dell'apporto di un altro compaesano, che lo seguì in terra di Francia, Pietro da Mercogliano, il quale, nei documenti consultati, risulta retribuito con circa 300 lire tornesi al mese.

Pacello consolidò la sua fama ed ebbe come ricompensa la collegiata di Saint Souveur e una retribuzione di circa 700 lire tornesi annue .



Ingaggiato dal cardinale Giorgio d'Amboise, all'epoca l'uomo più potente di Francia e amante dell'arte italiana, che a Gaillon, ridente cittadina di Normandia aveva fatto costruire la sua residenza in stile rinascimentale italiano, Pacello si interessò dei giardini. Ne diede una forma rettangolare, delimitandoli con mura di cinta di varia natura che sottostavano al bosco.

Creò circa 26 aiuole, separate da viali. All'interno vi era un padiglione in pietra a pianta ottagonale e piante come timo, rosmarino, rose canine e roseti bassi. Più a nord ci si addentrava nella "Maison Blanche" o Hermitage, dove abili interventi e la natura stessa del luogo, anfratti e grotte naturali, si combinavano magicamente.

A sud del castello, Pacello, volle, come di consueto il frutteto, con le caratteristiche che contraddistinguevano i suoi interventi.

I giardini dello Chateau Gaillard, di Blois, Amboise e Gaillon furono opere certe di Pacello, in quanto documentate con dovizia di particolari dall'architetto J.A. De Cerceau, nell'opera "Le plus excellentes bastiments de France" del XVI secolo. Incerto è il suo intervento a Chenoneaux, Buy e Chantilly.



Prugne Reine Cloude



Particolare dei giardini dei castelli della Loira

Bibliografia

1. Archivio dipartimentale di Blois (10 pergamene dal 21 nov. 1510 al 27 giugno 1534);
2. G. Mongelli “Storia di Mercogliano: dalle origini ai nostri giorni);
3. F. Zecchino “Pacello da Mercogliano giardiniere alla corte di Francia”;
4. J. A. De lerceau “Le plus excellentes bastiments de France” del XVI sec.;



Le Erbe tipiche del Partenio

Ma quali furono le piante tipiche del Partenio che Pacello amò e utilizzò nelle sue realizzazioni orto-botaniche?

Di alcune, come si rileverà di seguito, abbiamo anche il corrispondente in forma dialettale:

Timo		Sarapullo
Bacche di rosa canina		Rosa e ciuccio
Borragine		Borraccia
Scarola Selvatica		Cardillo
Camomilla Selvatica		Anthemis
Finocchietto Selvatico		Finucchiello
Tarassaco		Cardillo
Cicoria		C'coria
Rosmarino		Rosamarina
Fragola		Fravela
Polipodio volgare		Filici
Gramigna		Ramegna



La Pianta dell'Anthemis sui monti del Partenio

Il Nostro Patrimonio Naturale

Il **Parco Naturale del Partenio**, rappresenta un patrimonio inestimabile con le sue piante officinali ed aromatiche (se ne contano a centinaia....)

La storia delle piante officinali del Partenio e del loro uso terapeutico, cosmetico e culinario è strettamente legata alla sapiente cura dei monaci dell'Abbazia di Montevergine, che li spinse, dopo una scrupolosa indagine sul territorio, a fondare, circa 250 anni fa, quella famosa Farmacia, che tutt'oggi è visitabile e che ha utilizzato i tesori naturali nascosti nella montagna Montevergine.

I Monaci Benedettini, che hanno contribuito e saputo custodire questo contatto con la natura e i nostri progenitori, si aggiravano per i boschi e prati, alla ricerca di erbe e piante curative e dopo un'opera meticolosa di selezione, riuscirono ad utilizzare quelle più adatte a scopi curativi e noi ancora oggi, possiamo gustare gli ottimi liquori estratti dalla "Matrirane Parthenium o Anthemiale del Partenio", principali ingredienti del

famoso Amaro Anthemis che è il liquore più famoso, tra quelli prodotti dai Padri Benedettini di Montevergine.

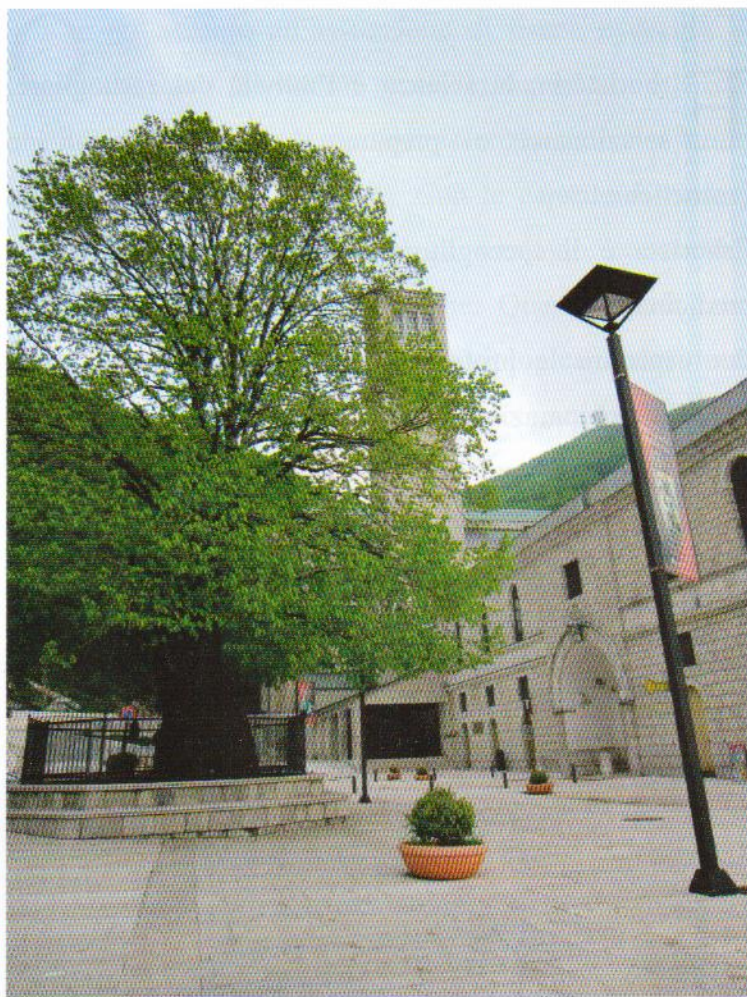
Altri liquori ricavati dalle erbe, sono: l'Amaro Benedettino, il Romito, il Partenio, il Verginiano, il l'Anisetta, il Brandy e la Grappa.

Nel citare la varietà di piante del Partenio, una menzione particolare va fatta al tiglio, non solo per le sue proprietà terapeutiche (con il decotto di corteccia si ottiene un effetto astringente nelle infezioni intestinali, mentre dall'infuso e dal decotto dei suoi fiori una potente pozione curativa di stomatiti e faringiti).

Il maestoso albero di tiglio, che domina nel grande piazzale, antistante al Santuario di Montevergine.

Esperti studiosi sono risaliti all'epoca in cui sarebbe stato piantato, verosimilmente, intorno al 1130, al tempo in cui il fondatore di Montevergine: **S. Guglielmo da Vercelli**, era in piena attività monastica

Quindi quest'esemplare, dovrebbe avere circa 880 anni.



Il Tiglio del Piazzale del Santuario di Montevergine

Erboristeria

Erboristeria: la scienza e l'attività del raccogliere, selezionare e preparare erbe medicinali e cosmetiche.

Erborista è il raccoglitore e il preparatore di piante medicinali.

Per espletare le professioni di erborista, è necessaria un'ottima preparazione.

Cosa, che si acquisisce attraverso studi universitari.

Curarsi con le erbe è un'antica consuetudine ma conviene farlo con razionalità e senza abusarne. Decotti o infusi possono essere preparati in casa. Esistono in natura tantissime varietà di erbe e piante medicinali, poco conosciute dalla maggior parte del popolo. Non possiamo elencarle tutte, occorrerebbe un'intera Enciclopedia.

Segnaliamo alcune varietà presenti sul nostro territorio.

Simbolo della bellezza floristica del territorio è il



Giglio Martagone (nella foto) che, nella grazia e

nell'eleganza del suo essere, si mette in mostra in quello scrigno di biodiversità che è il Partenio. La varietà climatica unitamente a quella morfologica del suolo, particolarmente fertile per la presenza di materiali vulcanici, calcarei ed argillosi, ha favorito, nel corso degli anni, lo sviluppo di ecosistemi diversificati e complessi ampiamente popolati da una ricca varietà di flora.

Seguendo un gradiente altitudinale, alle quote più basse si trovano i centri abitati, i coltivi e il biotipo della macchia mediterranea. Salendo in quota, la lecceta si mischia ad altre querce caducifoglie che, ancor più su, prendono il sopravvento unitamente al castagno. Le faggete presenti alle quote più alte, cedono, infine, spazio a lunghe distese prative, utilizzate anche per i pascoli, nei punti più elevati della catena montuosa. Numerose le specie di interesse



naturalistico presenti a queste quote come il Garofano selvatico, la Viola dell'Etna (nella foto), la Viola tricolore, la Crepis, il

Narciso, l'Asfodelo, il Trifoglio, la Poa e l'Armeria.

Nei pressi di torrenti e corsi d'acqua è facile rinvenire il Pioppo, nelle variegatae specie (nero, bianco e tremulo), l'Ontano napoletano, il Carpino e l'Acero di Lobelius.

La flora rupestre ospita Sassifraghe, Edraianto, Campanula, Centaurea, Valeriana, Asperula, Dafne, Pimpinella. Ben 33 sono le varietà di Orchidee presenti nel Parco del Partenio.



I professionisti del settore

Poiché la fitoterapia consente di alleviare numerosi problemi utilizzando estratti di piante medicinali, è opportuno che questi rimedi vengano consigliati da professionisti della salute, cioè il medico, il farmacista, il fitoterapeuta.

Infatti anche le piante medicinali, pur essendo in genere poco tossiche, possono avere effetti collaterali.

L'assunzione di vari rimedi vegetali, non dovrebbe, quindi, prescindere dal consiglio qualificato di esperti.

Le piante medicinali possono essere coltivate o crescere spontanee, ma in entrambi i casi, essendo prodotti della natura, sui quali agiscono condizioni climatiche, meteorologiche, fattori inquinanti, eventuali utilizzo di pesticidi o diserbanti, è importante che la pianta venga controllata in tutte le fasi della crescita.

- 1) Prima dell'acquisto è necessario prestare attenzione a quanto riportato sull'etichetta.
- 2) Composizione riporta il nome degli estratti della pianta e di altre sostanze.

- 3) Concentrazione: si sceglie un prodotto a base di estratto secco, è indispensabile verificarne i principi attivi.
- 4) Scadenza: deve essere sempre indicata sia sui prodotti fitoterapici che sui farmaci integratori e alimentari. E' opportuno che questi rimedi vengano consigliati dai professionisti della salute, cioè il medico o il farmacista.

Ricordate sempre queste cose:

- A. **Non** raccogliete erbe sui bordi delle strade o in parchi frequentati da cani o altri animali
- B. **Non** raccogliete niente che non conoscete
- C. **Non** lasciate l'erba raccolta in sacchi di plastica e non tenetela ammucchiata: arrivati a casa distribuite l'erba che non viene consumata subito su fogli di giornale o pannelli di legno, meglio ancora lasciatela seccare al sole. In ogni caso smuovetela frequentemente.
- D. **Non** raccogliete piante malate o ammuffite
Raccogliete in prevalenza graminacee e in percentuali minori vari tipi delle altre specie commestibili.

I benefici delle piante medicinali

Oggi accanto all'assunzione di tisane e decotti si abbinano gli estratti secchi in capsule e le gocce, che oltre ad essere di pratica assunzione, sono molto efficaci sul piano terapeutico. Con le capsule di estratti secchi, i principi attivi naturali vengono concentrati maggiormente, rispetto alle tisane. Questa forma, che utilizza la pianta, nella sua totalità biologica, consente di beneficiare di tutti i principi attivi contenuti nella pianta stessa.



commestibili

Coda di topo e coda di volpe
Trifoglio rosso e bianco
Erba medica
Tarassaco
Borsa del pastore
Achillea - Piantaggine
Centocchio - Portulaca
Ortica - Malva - Timo
Verbena - Silene
Vite - Gelso



velenose o da evitare

Ranuncolo
Romice
Robinia
Vitalba
Pepe d'acqua

Camomilla o Anthemis

Dalle buone qualità e dal profondo colore verde, datogli dalla camomilla che ha il suo habitat ideale nelle zone incolte e nei luoghi aridi e la cui

fioritura va da maggio a

settembre. Essa

possiede proprietà antiflogistiche,

antinevralgiche,

antinfiammatorie,

digestive, sedative

e toniche .

E' utilizzata per le

infiammazioni

della pelle, per la

composizione di

lavande intime.

Inserendo poi, tra la biancheria, sacchetti di camomilla, si tengono lontani tarme e insetti .

In agricoltura, la camomilla, piantata insieme ad altre piante, ha il potere di allontanare gli insetti molesti.





Finocchio (Foeniculum vulgare Mill)

Etimologia: il nome deriva da foenum (fino) a causa della sottigliezza delle foglie, o del suo odore aromatico.

E' tradizionalmente impiegato per favorire le funzioni digestive, per la capacità di ridurre il meteorismo e per l'azione stimolante sulla montata latte.

Recentemente è stata evidenziata la proprietà antibatterica, dovuta all'olio essenziale contenuto nella pianta.

Ricette e Rimedi dei Nonni

Ricetta dei nonni per il mal di pancia:

si prendono le radici del finocchio selvatico e si mettono a bollire. Si lascia raffreddare e filtrare.

Dolcificare con miele. Si ottiene uno sciroppo utilissimo in caso di mal di pancia.

A tal proposito è utile anche lo sciroppo di lauro: si prendono 3 o 4 foglie di lauro si spezzano in tre parti e si mettono a bollire in circa 250 ml d'acqua. Si zucchera a piacere e si serve in caso di necessità.

Malva

Pianta spontanea nelle zone temperate, è molto diffusa in Italia ed anche nelle nostre zone.

Addirittura, Carlo Magno la volle come pianta ornamentale nei suoi giardini reali. Produce fiori nei mesi tra maggio e agosto, di colore lilla.



Le tisane del suo estratto, sono emollienti della gola, espettoranti in caso di bronchiti e catarri.

Utili in caso di stomatiti, e ascessi dei denti; alleviano i dolori intestinali. Inoltre, alcuni costituenti della pianta (i polisaccaridi) sembrano avere azione ipoglicemizzante.

Mirto



Arbusto sempre verde della Macchia Mediterranea.

Il suo frutto è una bacca di colore scuro e commestibile.

Il mirtillo, le foglie e il lampone, che colorano il

sottobosco del Partenio, appartengono alla stessa famiglia.

Dalle bacche di mirtillo si ricava un olio balsamico disinfettante delle vie respiratorie .

Ricetta dei nonni: Fragolino di Mercogliano



Ingredienti

1lt. di alcool

1600 cl di acqua

600 gr di zucchero

600 gr di fragoline di bosco

2 fiale di estratto di fragole (se si desidera)

Preparazione

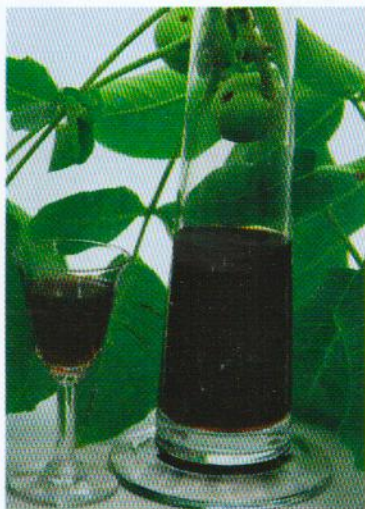
Mettere in un recipiente di vetro l'alcool e le fragoline di bosco, lasciandole macerare per circa 15 giorni.

Far bollire l'acqua con lo zucchero. Lasciare raffreddare il tutto e poi aggiungerlo alle fragoline nel recipiente.

Versare le fiale di estratto di fragola e mescolare il tutto.

Infine imbottigliare il tutto e gustare dopo un mese.

Ricetta dei nonni: Nocino casalingo



Il giorno di S. Giovanni (24 giugno), si raccolgono 24 noci. Di ognuna di essa, si deve dividere in quattro parti il gheriglio. I frutti si mettono in un barattolo di vetro con un litro di alcool, una noce moscata e la cannella, dopodichè il barattolo viene posto

all'ombra e ogni giorno, per quaranta giorni, fino al 6 agosto, deve essere capovolto e agitato.

Il 6 agosto si filtra con un canovaccio di tela. Intanto si preparano tre caffettiere di caffè (da circa 6 tazze di caffè) e si versano, zuccherate, nel composto nel barattolo di vetro.

Si lascia riposare per circa 15 giorni e poi è pronto alla consumazione.

Tarassaco (dente di leone)



Erbacea comune dalle foglie con margini irregolari e dentati e fiori gialli brillanti. I prati mercoglianesi e gli incolti ne sono pieni, poiché fiorisce tutto l'anno ed è

appetibile alle api che dal suo nettare ricavano un aromatico miele.

Dalla centrifugazione del rizoma (la radice) si ottiene un succo ottimo depurativo per l'organismo stimolante per le funzioni epatiche, renali e intestinali. Le sue foglioline miste ad altre erbe sono gustosissime nella tradizionale **pizza con l'erba.**



Ricetta dei nonni: “A’ pizza co’ l’evera”

Erbette miste (cardillo, scarola, finocchietto, bietola, spinaci).

Ingredienti:

1kg di farina

1 pezzetto di lievito

Olio extravergine d'oliva

2 spicchi d'aglio

Pinoli

Capperi

1 peperoncino

Olive nere

2-3 alici sotto sale

Preparazione

Lavare accuratamente le erbe e bollire. Intanto far imbiondire l'aglio con abbondante olio, i capperi, i pinoli, le olive a pezzetti e le alici e il peperoncino. Bollite le verdure, scolare ben bene e aggiungerle al composto, amalgamando bene.

Con la farina, il lievito, l'acqua e l'olio, preparare un impasto soffice e lasciare lievitare per un paio d'ore al caldo.

Stendere con un matterello due dischi di pasta non troppo sottili. Su quello sottostante adagiare le verdure, ricoprire con il secondo strato che va bucherellato con la forchetta. Infine a 170° fino a che non avrà un colore giallo dorato. Gustare fredda.

Rosa Canina (Rosa e' ciuccio)



E' una pianta delle rosacee che cresce nelle radure, e nei boschi. I suoi fiori sono costituiti da cinque petali che hanno un colore variabile dal rosa al bianco e fioriscono tra maggio e giugno. I suoi frutti (le bacche si raccolgono tra agosto e settembre) ricchi di vitamina C sono utili nelle conserve e per la preparazione di marmellate.

I fiori, invece vengono utilizzati in cosmesi per le proprietà tonificanti e leviganti.

Le sue foglie, hanno impiego per le proprietà astringenti e cicatrizzanti.

Ricetta dei nonni “Cura delle piccole abrasioni”

Raccogliere le foglie e i boccioli di rosa canina, farli essicare all’ombra per circa 30 giorni.

Raccoglierli in un sacchetto di tela e successivamente metterli a macerare nell’olio d’oliva.

In caso di ferita , strofinare sulla stessa e lasciar riposare l’impacco. La ferita si rimarginerà prima.

Timo (O’ Sarapullo)



Cresce soprattutto nelle zone sassose. Ha un fusto ramoso piccolo e i fiori sono di un colore tra il rosa e il bianco.

Esso viene impiegato in cucina per il suo gradevole aroma e per la proprietà antisettica, propedeutica alla conservazione dei cibi.

L'essiccazione delle foglie e dei teneri rametti fioriti deve avvenire in luoghi asciutti e ben areati.

E' un depurativo e balsamico per la tosse in quanto fluidifica il catarro. E' un purificante della bocca e della gola, utilizzato in infusi e decotti.

Ricetta dei nonni per la cura dell'acne e dei foruncoli.

Raccogliere foglioline tenere e fiori di timo (da maggio a luglio) . lavarli ben bene e asciugare con un telo morbido.

Essiccare in luogo asciutto.

Raccogliere in un contenitore di vetro dell'olio d'oliva e il timo essiccato . immergere un batuffolo di ovatta e tamponare sui brufoli.

Ripetere l'operazione per più giorni

Peperoncino (O' pipiciello)



Il lato piccante (e salutare) della vita.

C'è chi lo mangia, chi lo studia all'università, chi gli ha dedicato un'accademia. Tra le virtù: le proprietà vasodilatatrici e anticolsterolo grazie alla vitamina PP, che rende elastici i capillari e alla vitamina E che aumenta l'ossigeno nel sangue. Un viatico, quindi per le malattie cardiovascolari e, in pomata, per ferite e distorsioni. La tradizione popolare, sfruttò anche il suo potere stimolante sul cuoio capelluto, per la calvizie.

Senza dimenticare che la vitamina E stimola la fecondità.

Ricetta dei nonni: Pipicielli richieni (peperoncini ripieni)

- Una ventina di peperoncini piccanti tondi.
- 360 gr di tonno sott'olio.
- 200 gr di prosciutto crudo.
- 4 o 5 capperi.
- Alcune olive nere
- Una manciata di prezzemolo.

Prendere i peperoncini. Tagliare la calotta e privarli dei semi interni. Intanto privare il tonno dell'olio e

metterlo nel frullatore

con il prosciutto, i capperi, le olive e il

prezzemolo e frullare

il tutto. Con un

cucchiaino, mettere

una giusta quantità

nei peperoncini e

richiuderli con la loro calotta, facendo un po' di

pressione. Sistemarli in vasetti di vetro e ricoprirli di

olio extravergine d'oliva.



Zucchini (Cucuzzielli)



Un grande serbatoio d'acqua, la zuccina giunse in Europa dalle Americhe nel XV secolo insieme e a pomodori e a patate e provocò una rivoluzione nelle abitudini alimentari del

Vecchio Continente. E' una tipica verdura estiva dell'elevato contenuto d'acqua, protagonista della dieta mediterranea.

Favola della nonna: "N' ge' permesso?" (E' permesso?)

Raccontata da nonna Angela Guardasole ai nipoti Alessio e Lorenzo: *Na' mattina rò mese e' luglio m'azai ambressa pecchè faceva troppo caverò. Nò poteva stà sota.*

(Una mattina, nel mese di luglio, mi alzai dal letto molto presto, perché c'era troppo caldo. Non riuscivo a starmene ferma).

Asciett' fora o' giardino e veriette e' sciurilli chiatt chiatt vicine e' zucchini.

(Uscii in giardino, laddove potei vedere i fiori delle zucchine, rigogliosi e ricchi).

"Mo fazz de' pizzelle che i sciurilli e' criature! Pensaie".

(« Ora preparo delle focaccine con i " fiorilli" per i bambini! Pensai.>>)

Me calaie n'coppa e'sciure e nò spettacolo veriette: Nà chiorma e api co' l'ape regina se revano ra' fa attuorno.

Era proprio na' poesia.

(Mi chinai per raccogliere i fiori e mi si presentò uno spettacolo: uno sciame di api con la loro ape regina. Erano tutte intente e affaccendate lì intorno. Guardarle era proprio una poesia.)

No' teniette core e disturba'. Ero fore orario. Perciò me ne trasiette rind'a casa e aspettaie l'orario bbuono.

Quanno furono e ssette, esciette n'ata vota e diciette "N'ge permesso?" Ma non c'è steva cchiu nisciuno: solo e' sciurille pe' e pizzelle.

(Non ebbi il coraggio di disturbare. Ero fuori orario. Quindi rientrai a casa e attesi l'orario giusto. Alle sette

uscii di nuovo e dissi” E’ permesso?” Ma le api erano andate via. C’erano soli i fiorilli, buoni per le focacce.)



Pizzelle co' i sciurilli (Frittelle con i fiori di zucchini)

½ kg di farina

1 uovo intero

1 panetto di lievito

1 bicchierino da caffè di vino bianco

Gr 25 formaggio parmigiano

Fiori di zucchini.

Mettere la farina in una terrina, al centro l'uovo, il vino bianco, il sale, il lievito stemperato. Mescolare e lasciare lievitare. Dopo la lievitazione aggiungere i fiorilli lavati asciutti e privati del picciolo.

Preparare una padella con abbondante olio per friggere e immergere cucchiate di pastella. Farli dorare e adagiare su carta assorbente, servire sia calde che fredde.

Sciurill m'pettonate (Fiori di zuccina imbottiti)

Occorrente: una ventina di fiori turgidi e sodi

200gr di ricotta

150 gr di prosciutto cotto a pezzettini

Dadini di mozzarella

Pane grattugiato

Lavare i fiori e farli asciugare delicatamente. In una terrina mescolare ricotta, pezzettini di prosciutto e dadini di mozzarella e un pizzico di sale. Imbottire i fiori con l'impasto e ricoprire i fiori di pan grattugiato. Friggerli in abbondante olio.



Vite Rossa



Comprende un'infinità di specie diffuse in tante regioni e le pendici del Partenio ne sono costellate.

Si tratta di una pianta molto longeva che anticamente viveva tanto quanto l'uomo che l'aveva coltivava.

Questa pianta ha una valida azione flebo protettiva.

Le sostanze in essa presenti, stabilizzano e proteggono le membrana cellulare dell'endotelio, contro le aggressioni enzimatiche. Favoriscono, inoltre, l'attività biologica della vitamina C ed esplicano una valida azione contro i radicali liberi e risultano particolarmente indicate per la

prevenzione di malattie croniche a carattere degenerativo e per i processi di invecchiamento cutaneo.

Le foglie della vite da vino, sono importanti per la presenza di flavonoidi, protettori dei vasi capillari. Le capsule di vite rossa sono ideali per combattere la pesantezza delle gambe per le varici.

Il vino è benefico all'organismo.

Consumare, con estrema moderazione, è assai meno importante che saperlo gustare. Esso va bevuto con alto senso di poesia, quasi con religione, perché è spirito della nostra terra.

Un moderato consumo, in età adulta, di buon vino, durante i pasti, favorisce la digestione e ...benessere psichico.

Ricetta: O' caso m'briaco (Formaggio ubriaco)



Occorrente: 1 pezzo di formaggio fresco di pecora Vinaccia d'uva. Nel periodo della vendemmia, acquistare un pezzo di

formaggio fresco di primo sale, di pecora. Riporlo in un contenitore di legno, in luogo riparato, dove sia stata già riposta della vinaccia d'uva. Ricoprire il formaggio e lasciarlo stagionare per lungo tempo, perché la parte esterna non modifica il suo colore.

Panettone co' a' vinaccia (Ciambella al vino)

4 uova

150 gr di farina

300 gr di zucchero

60 gr cacao amaro

200 gr di burro (o 180 gr olio extravergine d'oliva)

100 gr di vino rosso

1 bustina di lievito.

In un recipiente, mescolare zucchero, vino rosso, cacao amaro, burro. Dopodichè prelevarne un bicchierino e tenerlo da parte. Riprendere le operazioni e aggiungere la farina e le quattro uova e sbattere con la frusta. Per ultimo la bustina di lievito. Infornare a 170° gradi, per circa 30-35 minuti. Togliere dal forno. Bucherellare la superficie e irrorare con la glassa. Se necessario, infornare per 1-2

minuti. Se si desidera ricoprire con le scaglie di cioccolato.

Proverbio:

A votte chiena...a mogliera m'briaca.

(la botte piena e la moglie ubriaca)

O' vino buono sta into a votte piccirella

(Il vino buono si conserva nelle botti piccole).



Ortica (*Bordica*)



Dal latino “urtica abbucro”, perché la sua punta causa bruciore.

La sua presenza è costante in Europa e i nostri prati e boschi ne sono infestati. La pianta usata è, principalmente, la foglia. Note sono le proprietà diuretiche, astringenti, emostatiche, stimolante dei e antibatterica.

Uso esterno : il succo, frizionato sul cuoi capelluto combatte la forfora e rinforza il bulbo dei capelli.

Ricetta: **Risotto co' e Bordiche (Risotto alle ortiche)**

Occorrente per 2 persone.

foglioline tenere di ortica

due bicchieri di riso

1 bicchiere di vino bianco

Burro

1 manciata di pepe

Grana padano

Mezza cipolla bianca.

Far appassire la cipolla nel burro, aggiungere le foglioline lavate di ortica e far evaporare con il vino bianco.

Far bollire l'acqua con il sale e aggiungere il riso. A metà cottura scolare e mescolare al soffritto di ortica, mescolare continuamente e mantecare con altro vino e burro. Aggiungere il pepe e in ultimo una spolverata di grana.



.....e ancora ricette.....

Ova a sorpresa (Uova a sorpresa)

Occorrente per 4 persone

6 uova

½ kg di carne di vitello macinata

2 fette di pane raffermo

Aglione

Prezzemolo

Formaggio

Sale

Lessate le uova e sbucciatele. Mettere in un contenitore il ½ KG di macinato con il pane fatto ammorbidire nell'acqua e strizzato ben bene. Tagliare il prezzemolo e l'aglio in pezzettini minuscoli. Aggiungete il formaggio grattugiato e le due uova rimanenti. Mescolare il tutto. Dividerlo in quattro porzioni e richiudere al centro le uova sode. Impanare nel pan grattato e friggere. Salare e servire caldo.

Frittata rognosa.

Occorrente per 2 persone

4 uova

Pezzetti di soppressata

Formaggio grattugiato.

In una zuppiera sistemare le quattro uova, prive di guscio, aggiungere il formaggio grattugiato e sbattere per un paio di minuti. Aggiungere dei pezzetti di soppressata stagionata.

Nella casseruola mettere olio per frittura e far riscaldare. Aggiungere il composto e far rosolare ad ambo le parti. Dopo far asciugare su carta assorbente.

Maccheroni contadini (Pasta contadina)

Dose per 4 persone

300 gr di pasta mista

100 gr fagioli secchi

100 gr ceci

50 gr piselli

Mettere a bagno i legumi per circa 12 ore. Poi sistemarli in una pentola con abbondante acqua e portare ad ebollizione. Lasciar cuocere i legumi. Preparare un

soffritto di olio, cipolla, carota, un gambetto si sedano, prezzemolo e due pomodori. Aggiungere ai legumi e far insaporire con una presa di sale.

In un'altra pentola cuocere al dente la pasta, poi scolare e versare nella pentola dei legumi. Far amalgamare bene con un pizzico di peperoncino.

Servire dopo alcuni minuti.

Ragù co' floscio (Ragù con frittata filante)

Occorrente:

1 bottiglia di pasta di pomodoro

½ cipolla bianca

6 uova

Formaggio grattugiato

Formaggio stagionato

Pezzetti di pancetta

Foglioline fresche dell'aglio

Far rosolare la cipolla con l'olio d'oliva e poi aggiungere la pasta. Far cuocere per 40 minuti a fuoco lento. In una terriera, sbattere le uova con il formaggio, versare il composto omogeneo, in modo da ottenere almeno tre frittatine. Sistemare in un piatto, al centro di essa

sistemare una fetta di pancetta, un pezzetto di formaggio e la foglioline fresche d'aglio. Richiudere le frittatine con due stecchini o con dello spago a mo' di involtini. Delicatamente, sistemarli nel sugo e far insaporire a fuoco lento per altri 10 minuti. Con il ragù ottenuto condire, i maccheroni o i fusilli e gli involtini costituiscono un ottimo secondo piatto.

Maccaruni ro' poveriello (Bucatini)

Occorrente per 4 persone:

bucatini 300 gr

2 cipolle bionde

4 uova.

Affettare la cipolla e far cuocere nell'olio a fuoco lento.

Intanto cuocere i bucatini.

Sulle cipolle rosate, rompere le uova e far cuocere a fuoco lentissimo, evaporando con un po' d'acqua.

Scolare i bucatini e aggiungerli al composto. Mescolare con molta delicatezza, avendo cura di non rompere le uova.

Cucuziell co 'a ventresca (Zucchine e pancetta)

Occorrente:

5 o 6 zucchine

Pancetta a tocchetti

Basilico

50 gr di provolone grattugiato

Tagliare le zucchine a fettine e friggerle in padella con i pezzetti di pancetta e basilico. Privarle della maggior parte dell'olio e mantecare con il provolone grattugiato.

“Gambucciello, scarole e fagioli”

Occorrente: 1 pezzo di prosciutto di maiale di circa ½ kg

Scarola liscia e riccia

Sedano

Fagioli

Pomodoro

Pulire e cuocere la scarola. Scolare e tenerla da parte. Rosolare il pezzo di carne di maiale e poi aggiungere i fagioli, il sedano, un po' di pomodoro e far cuocere lentamente almeno 45 minuti. Mescolare alla pietanza la scarola far insaporire con un po' di peperoncino. Servire dopo alcuni minuti dalla cottura, versare il composto

omogeneo, in modo da ottenere almeno tre frittatine. Sistemare in un piatto, al centro di essa sistemare una fetta di pancetta, un pezzetto di formaggio e la foglioline fresche d'aglio. Richiudere le frittatine con due stecchini o con dello spago a mo' di involtini. Delicatamente, sistemarli nel sugo e far insaporire a fuoco lento per altri 10 minuti. Con il ragù ottenuto condire, i maccheroni o i fusilli e gli involtini costituiscono un ottimo secondo piatto.

Maltagliati co' o' latte (Pasta cotta nel latte)

Occorrente:

pasta del formato lungo spezzettata con le mani.

1 l di latte di pecora.

Portare il latte ad ebollizione e cuocervi i maltagliati.

Condire con una presa di formaggio grattugiato e pepe.

Maccheroni ' bianchi (Pasta al ragù bianco)

Occorrente: 4 cipolle bianche grandi.

300 gr di carne

Olio extravergine d'oliva

Formaggio grattugiato

Un bicchiere di vino bianco

Pasta di formato a scelta

Soffriggere la cipolle a fettine nell'olio extravergine d'oliva, con i pezzetti di carne. Evaporare con del vino bianco a lasciar cuocere. Regolare di sale cuocere la pasta, scolare e condire con il ragù bianco e abbondante formaggio. Servire subito.

Ruoto e patate co' alici (Patate al forno con le alici)

Occorrente:

1 kg di patate

½ kg di alici fresche

Aglione

1 ramoscello di rosmarino

Olio

Sale

Pelare le patate e tagliare a fette sottili. Sistemare in un tegame con un filo d'olio e di acqua. Far cuocere.

Pulire le alici, privarle di lische, lavarle e asciugarle bene. Sistemarle sulle patate con l'aglio a pezzetti e il

ramoscello di rosmarino. Coprire con un coperchio e lasciar cuocere a fuoco moderato.

Maccaruni co' pane

Occorrente:

400 gr di pasta

Mollica di pane

Olio extravergine d'oliva

1 spicchio d'aglio

Pinoli

Prezzemolo

Soffriggere frammenti di mollica di pane in olio extravergine d'oliva, aglio, pinoli e prezzemolo tritato.

Cuocere la pasta, scolare e mantecare con il composto.

Va servito caldo.

Maccaruni a' colore

Occorrente per 4 persone

300 gr pasta

5 pomodori maturi

2 patate bollite

100 gr piselli cotti

- 1 carota bollita
- 50 gr olive nere
- 100 gr formaggio fresco
- 50 gr mortadella

Tagliare a tocchetti tutti gli ingredienti di cui sopra e sistemarli in un contenitore di porcellana o vetro. Scaldare la pasta in abbondante acqua salata. Scolare e mescolare agli ingredienti. Regolare di sale e di olio. servire freddo.

..... A Proposito

È di regola:

dove si vuole, si aggiunge una manciata di prezzemolo;

un nonnulla di spezie;

il sale prima dell'olio, altrimenti allontana i sapori;

E comunque, sempre, avaro di sale.

Antichi rimedi mercoglianesi tra realtà e superstizione.

Contro l'orzaiolo.

In caso di orzaiolo sotto gli occhi, si consigliava di guardare in una bottiglia piena d'olio, attraverso i labbri.

Calli ai piedi

In caso di calli ai piedi, si prendevano 3 spicchi d'aglio e un legnetto e si sistemavano in un mortaio. Venivano pestati fino a ridurli in poltiglia. Poi si aggiungeva mezzo bicchiere di olio d'oliva e si mescolava. Questo preparato si passava con un impacco sul collo e si tamponava con una garza, lasciando agire per alcune ore.

Mal di denti (dei bambini)

Le mamme massaggiavano le gengive irritate e gonfie utilizzando una mistura di miele, zucchero e acqua tiepida.

Se il dente era cariato, nel buco causato dalla carie si sistemava un granello di sale grosso che calmava il dolore.

Tisana rilassante al tiglio

In una tazza d'acqua bollente, mettere un cucchiaino di fiori, freschi o secchi, di tiglio.

Rimettere il tutto a bollire per altri dieci minuti.

Bere due o tre volte al giorno.

Contro la depressione

Prendere 5 o 6 pidocchi, metterli in un'ostia non consacrata. E inghiottirla (Con coraggio!)

Contro il mal di testa

In un pentolino versare 400cl d'acqua e un bicchiere di corteccia di salice. Portare ad ebollizione. Far raffreddare 10 minuti, dolcemente con miele e bere.

Rimedi per le ustioni

Nelle ustioni di lieve entità, per prima cosa si rinfrescava la bruciatura con acqua. Poi sulla scottatura si applicavano delle fette sottili di patate. Dopo due giorni, sulla scottatura si massaggiava del burro fuso.

Il neonato era poi avvolto con in una fascia lunga almeno due metri chiamata in dialetto “ cotriello o fasciaturo sottoculo”.

Quando la puerpera non aveva ancora il latte, o si ricorreva ad una nutrice o al biberon (zucariello) assicurato con una catenina a cui era spesso annesso un cornetto di argento o d'oro, contro il malocchio.

Sotto la maglietta intima, tra le pieghe del pannolino era consuetudine sistemare “a borsetella” un involucri di stoffa che custodiva un'immagine sacra della Madonna.

Rimedio per capelli fragili e forfora.

Gr.50 di olio di ricino

Gr. 50 di petrolio

Gr. 50 di aceto bianco

Gr.20 di tintura di iodio

Prendere gli ingredienti, mescolare il tutto e adoperare ogni sera, intingendovi un batuffolo di cotone e passarlo per tutta la testa e poi asciugare con il phon. Eseguire per otto giorni, lavare i capelli. Ripetere l'operazione ancora una volta.

Le Calende meteorologiche

Un'usanza molto diffusa dai nostri contadini, che ancora oggi viene praticata da qualche appassionato, è la misurazione del tempo meteorologico secondo un rituale molto antico e particolarmente complesso.

E' da ricordare che il termine Calenne deriva dal latino Kalendae =Le calende e corrispondevano al primo giorno del mese .

Con questo rito, si annotava la osservazione meteorologica e si prevedeva il "tempo" nei mesi dell'anno successivo.

Prendendo in considerazione i giorni dal 13 dicembre al 6 gennaio, con esclusione del giorno 25, che era considerato un giorno di sosta, poiché si credeva che in quel giorno il tempo si fermasse.

Dal 13 dicembre al 24 si procedeva in avanti con la conta dei mesi.

Dal 26 dicembre al 6 gennaio si contava all'indietro.

Si procedeva così:

13 Dicembre	⇒	Gennaio	19 dicembre	⇒	Luglio
14 Dicembre	⇒	Febbraio	20 Dicembre	⇒	Agosto
15 Dicembre	⇒	Marzo	21 Dicembre	⇒	Settembre
16 Dicembre	⇒	Aprile	22 Dicembre	⇒	Ottobre
17 Dicembre	⇒	Maggio	23 Dicembre	⇒	Novembre
18 Dicembre	⇒	Giugno	24 Dicembre	⇒	Dicembre

25 Dicembre sosta

26 Dicembre	⇒	Dicembre	1 Gennaio	⇒	Giugno
27 Dicembre	⇒	Novembre	2 Gennaio	⇒	Maggio
28 Dicembre	⇒	Ottobre	3 Gennaio	⇒	Aprile
29 Dicembre	⇒	Settembre	4 Gennaio	⇒	Marzo
30 Dicembre	⇒	Agosto	5 Gennaio	⇒	Febbraio
31 Dicembre	⇒	Luglio	6 Gennaio	⇒	Gennaio

Quindi se per esempio il 13 dicembre sarebbe stato nevoso, con ogni probabilità lo sarebbe stato anche gennaio, se il 17 dicembre sarebbe stato freddissimo, quasi certamente lo sarebbe stato, con le opportune differenze, anche maggio. Un 20 dicembre tiepido, con il sole, corrispondeva a un agosto meteorologicamente caldissimo. I più meticolosi, sono soliti annotare le osservazioni almeno tre volte al giorno, per avere una rilevazione quanto più obbiettiva possibile.

Proverbi per tutto l'anno:

Gennaio

1 Gennaio Capodanno: *A' mangià l'uva a Capodanno, pe' cuntà sordi tutto l'anno.*

(Devi mangiar uva a Capodanno, se vuoi contar soldi tutto l'anno)

17 Gennaio Sant'Antonio Abate: *Sant'Antuono mascare e suono.*

(A Sant'Antonio maschere e suoni)

Febbraio

2 Febbraio: *A' Candelora, O' vierno è fora* (Alla Candelora, l'inverno è già fuori)

21 febbraio: *Ventuno e Febbraio: notte e juorno paro*
(Ventuno di febbraio : notte e giorno pari)

Marzo :

quanno chiove e Venerdì santo maggio chiove tutt' quanto;

(quando piove il Venerdì Santo Piove per tutto il mese di maggio)

Marzo è paccio!

(Marzo è pazzo!)

Marzo si vole Sciocca e chiove

(Marzo se vuole, porta neve e pioggia)

Aprile:

Quattro brillante, juorni quaranta.

(se piove il 4 di aprile, pioverà per quaranta giorni)

Aprile non n'foca l'acqua rinto o' bbacile

(Il sole tiepido di aprile, non riesce a riscaldare l'acqua nel catino)

Quanno chiove all'Ascensione Poco pane a' popolazione

(Se il giorno dell'Ascensione piove, si prevede magro raccolto)

E maggio, o' journo cresce E o' ppane no' ghiesce

(A maggio le giornate si allungano ma è ancora presto per il grano)

Giugno:

O' mese e giugno, statte co' a favece m'pugno

(Nel mese di giugno stai pronto con la falce)

*Fino o' juorno e Sant'Antonio o' padavano T'à tenè o
pastrano*

(Fino al giorno di S. Antonio- 13 giugno non riporre il
cappotto)

Luglio :

E luglio non adda chiove manco l'uoggio

(nel mese di luglio, non dovrebbe piovere nemmeno
l'olio)

2 luglio: Madonna delle Grazie

Quando chiove a la'Razia tutta a' gente è sazia

(Quando piove il giorno della Madonna delle Grazie,
la popolazione avrà abbondanza)

Agosto :

A prima acqua ra'austo è vierno.

(Pioggia in agosto è giunto l'inverno)

Quillo ca' pota a marzo e zappa o mese r'austo, non have
né ppane, né mosto

(Colui che pota a marzo e zappa ad agosto, avrà un
pessimo raccolto)

Acqua r'avusto uoglio e mosto

(Con la pioggia d'agosto buon raccolto di olive e uva)

Settembre :

*O' mese e settembre e o' mese e febbraio, o' juorno e a'
notte so paro*

(Nel mese di settembre e nel mese di febbraio la durata
del giorno e della notte sono pari)

29 settembre S. Michele

Si l'angelo s'abbagna l'ale Chiove sino a' Natale

(Quando piove il giorno di S. Michele poverà fino a
Natale)

Ottobre :

*O juorno e santo Francesco finisce o' ccavero e
accomenza o'ffrisco*

(Il giorno di S. Francesco, finisce il caldo e comincia a far
più fresco)

Novembre :

I' muort a' neve rint'a ll'uorti

(Per i morti, la neve negli orti)

*Chi vole fa o'bbuono vino, zappa e ppota re Santo
Martino!*

(Chi vuole ottenere del buon vino, zappa e fa la potatura
il giorno di San Martino)

Dicembre :

13 dicembre S. Lucia

E cici e Santa Lucia, pe salvà l'anema mia !

(I legumi misti di S . Lucia Per salvare l'anima mia)

14 dicembre: S . Aniello

Pare che S. Lucia abbia pronunciato

“E' me, non avit paura, e fratemo si!”

(Di me non abbiate paura, ma di mio fratello si!)

Invitava così le donne gravide e i relativi consorti ad
astenersi da ogni fatica in quel giorno particolare.

Formule benefiche contro le intemperie

Stà Gesù Cristo miezza e camp

Benericenno a' tutt' quant

(Gesù Cristo sta tra i campi

e benedice tutti quanti)

Preha a Gesù Cristo miezze e camp

Contro e truon e i lamp !

(Prega Gesù nei campi

Contro tuoni e lampi)

Santa Maria Benedetta

Prottieggigi rà i tuoni, lampi e saette

(Santa Madonna Benedetta,

proteggi da tuoni, lampi e saette)

Cannela appiccata e ll'acqua beneretta

N' gianna libberà ra' truoni e saette.

(Una candela accesa e l'acqua benedetta

Ci libereranno da tuoni e fulmini)

Palme n'fusse

Spighe grosse

(Quando alle Palme piove

Le spighe saranno grandi)

Quanno o cielo è rosso

O n'ge vento o è n'fusso

(Quando il cielo è rosso

O c'è vento o porta pioggia)

Quanno trona chiove.

Quando lampa scampa.

(Quando tuona piove e pioverà.

Quando si vedono lampi, smette o smetterà di
piovere).

Vierno= N'fierno

(L'inverno è uguale all'inferno)

Invito a Mercogliano

Di Alessio e Lorenzo De Vito (di anni 11 e 8)

Vieni a vedere un poco questo posto
Ti dico che si chiama Mercogliano
Si trovo proprio in alto, ma non
troppo.

E' proprio da scoprire!

C'è tanto da vedere,

e ci son tante chiese

C'è tanta storia antica da sapere

Capocastello che domina dall'alto,
sotto lo sguardo attento di Maria!

E quando hai visto tutto cosa fai?

Sicuramente hai voglia di mangiare!

E allora hai l'imbarazzo della scelta

Ci sono mille posti per mangiare.

Sarai accolto con grazia e cortesia
dagli abitanti di questo paese.

Che son felici di farti gustare

Tutte le cose buone preparate.

Ti aspettiamo.

Alla scoperta dei Tabernacoli

Di Angela Guardasole

Chiesa di S. Francesco
Miez a' piazz do' Comune
ce stà un arco e tante scale,
si tu e saglie chian' chian'
mentre dici nà preghierina,
si arrivato fino e 'ncopp...
ma a stu punt ti a fermà.
Ce sta a Chiesa e S.Francesco
Nu' gioiell' me crerit?
Chella porta antica aperta
Pare ca dice :<< Trasite!>>.
Gesù stà int ò Tabernacolo
e S. Francesco che fa o maggiordomo
invita tutti quant' a inginocchiarsi
e a fare compagnia al Buon Gesù!



Alcuni momenti del percorso formativo del progetto



Indice

	Pag.
Referenze – Enti attuatori	1
Partecipanti al progetto e corsisti	5
Saluto del Sindaco di Mercogliano	9
Saluto del Dirigente Scolastico	13
Saluto della Docente e delle Tutors	15
Ringraziamenti	17
Pacello da Mercogliano	19
Le erbe tipiche del Partenio	33
Il nostro patrimonio naturale	35
Erboristeria	38
I Professionisti del settore	41

I benefici delle piante officinali	43
Camomilla o Anthemis	44
Ricette e Rimedi dei Nonni	46
Antichi rimedi mercogliesi tra realtà e superstizione	77
Le Calende meteorologiche	81
Proverbi per tutto l'anno	83
Formule benefiche contro le intemperie	88
Poesie	90
Indice	93

STAMPATO PRESSO

TIPOGRAFIA GRAPPONE

VIA NAZIONALE TORRETTE IV TRAVERSA

MERCOGLIANO (AV)

TEL +39.0825680003

FINITO DI STAMPARE MAGGIO 2010

Impaginazione, Composizione e Struttura

Flaviano Di Grezia

Immagini e Fotografie

Archivio Comune di Mercogliano

Flaviano Di Grezia

Cesare Ferraro