

UN PAESE DA CONOSCERE

teive

RASA, SONDA E BONMAISTRO



Rasa, sonda e bonmaistro

Rimedi tradizionali e piante curative del Lagorai

Racconto di una ricerca sul campo a cura di Linda Maria Martinello

In questo angolo di mondo che chiamiamo Lagorai un tempo la vita doveva essere davvero dura. I mezzi erano scarsi, il denaro poco e ognuno doveva ingegnarsi ed arrangiarsi con quello che la natura e la campagna avevano da offrire.

Funzionava così anche per i piccoli malanni che potevano affliggere la vita di ogni giorno: è in questo modo che, esperimento dopo esperimento, si sono affermate e consolidate negli anni delle ricette curative che, allora per necessità, oggi principalmente per tradizione di famiglia, vengono ancora utilizzate.

Ma quali sono dunque le antiche pratiche di cura rimaste nella memoria o ancora in uso nel territorio dell'Ecomuseo del Lagorai?

Questa domanda è stata lo spunto per avviare una ricerca, iniziata nel mese di marzo 2022, che ha puntato a riscoprire il patrimonio di ricette curative e ricordi sopravvissuti allo scorrere del tempo nei paesi dell'Ecomuseo... con qualche sconfinamento.

Quella che doveva essere una semplice raccolta di ricette con alcuni approfondimenti naturalistici ha riservato però molte sorprese,

aprendo degli sguardi nuovi sul mondo di ieri e di oggi.

Inseguire le tracce del passato e toccare con mano la disponibilità di tante persone, è stato talmente appassionante che è sembrato uno spreco disperdere o tenere per sé una tale ricchezza di umanità.

Per questo, nel corso di un anno e mezzo di intenso lavoro, è maturata la scelta di non mettere su carta solo un ricettario, ma di cercare invece di trasformare questa ricerca in qualcosa di più: un libro che, per quanto possibile diventasse anche un testo gradevole da leggere, a tratti ironico,



Consolida

a volte più riflessivo, ma soprattutto capace di porre al centro le storie delle persone intervistate.

Ed ecco che è nato *Rasa, sonda e bonmaistro. Rimedi tradizionali e piante curative del Lagorai*. Non si tratta **di un manuale o un ricettario**, anche se sicuramente le ricette non mancano, ma è piuttosto **una sorta di racconto in cui sono presenti anche riflessioni personali e immagini degli intervistati, dei rimedi, e anche della preparazione di alcune ricette**.

Il libro si divide in due parti che rispecchiano i due binari paralleli seguiti dal lavoro di ricerca: nella prima è riportato il resoconto degli spunti emersi dalla consultazione di testi e documenti, nella seconda invece troviamo il racconto, suddiviso per malanni che i rimedi intendono curare, nato dall'incontro con tante persone che hanno contribuito ad arricchire di vitalità e aneddoti il contenuto stesso. I dubbi rispetto a questa scelta di impostazione sono svaniti ripensando al significato della parola "Ecomuseo": non un museo fatto di muri, ma un insieme di persone che valorizzano l'identità di un luogo coltivando e portando avanti storie, saperi ed esperienze. Ed ecco quindi che trova supporto e senso la scelta di raccontare questo aspetto così marginale e intimo del territorio del Lagorai attraverso le voci delle persone che incontrate. Possiamo dire che il libro è quasi **il risultato di una scrittura collettiva: come una "sarta", l'autrice ha tentato di cucire insieme frammenti di vita di cui**



Eufrasia

è stata raccoglitrice e testimone, provando a catturare con le parole l'essenza di tanti racconti.

Il libro è pensato come un testo in divenire che non ha la pretesa di essere esaustivo. Per necessità di giungere ad un "dunque" sono state fatte delle scelte, quindi probabilmente alcune cose sono state tralasciate o

non sufficientemente approfondite. Lanciamo per questo un appello a tutti voi: se nel cassetto (fisico o della memoria) avete ancora qualche ricetta segreta, non tenetela nascosta, ma condividerla! Solo così sarà possibile farla continuare a vivere ed evolvere e, chissà, magari entrerà in un altro libro.

Pomata de calendola - di Francesca

Tritare quattro manciate abbondanti di fiori di calendula (si può usare anche tutta la pianta)

Riscaldare 500 grammi di colà (strutto) dove metteremo l'erba.

Far soffriggere brevemente, mescolare e levare dal fuoco.

Coprire e lasciar riposare per un giorno intero.
Il giorno dopo riscaldare leggermente, filtrare e invasare.

Serve per flebiti, vene varicose, geloni, croste del naso, piaghe da scottature.



Sciroppo di fiori di tarassaco quel todesco

di Serafina, Silvana e Gemma

3 etti di fiori colti con il sole

2 l di acqua

2 l di succo di mela

2 limoni a fette

2 kg di zucchero

Lasciare bollire mezz'ora tutti gli ingredienti tranne lo zucchero, lasciare riposare tutta la notte.

La mattina scolare e strizzare con una garza. Questo sugo si mette in un'altra padella con lo zucchero, si lascia bollire a fuoco lento finché si addensa. Invasare ancora caldo.

