

Un libro olfattivo su Profumi e Sapori dell'Alta Provenza

I profumi e i sapori dell'Alta Provenza attraggono di per sé, si spalanca una porta già aperta... ma oltre al tema affascinante, a incuriosire ancora di più è il sottotitolo di questo cofanetto: "libro olfattivo". Possibile? Sì. Alcune pagine portano delle bellissime immagini che se si sfregano con il dito e si accostano al naso mandano intensi, autentici, ottimi profumi.

È un cofanetto composto da 13 libretti tematici con tutte le specialità dell'Alta Provenza: "*Pays de Haute-Provence*" per la presentazione dell'area geografica dà il benvenuto con il vero profumo di *eau de garrigue* composta da rosmarino, timo, santoreggia, lavanda; "*Fragrances essentielles*", dedicato alle piante da profumo, si apre con il prezioso bouquet dell'Acqua della regina d'Ungheria, creata nel 1370 per Elisabetta d'Ungheria, un'acqua di colonia inizialmente ottenuta dalla macerazione del rosmarino nello spirito di vino, poi arricchita di essenza di lavanda, bergamotto, gelsomino, cisto e ambra.

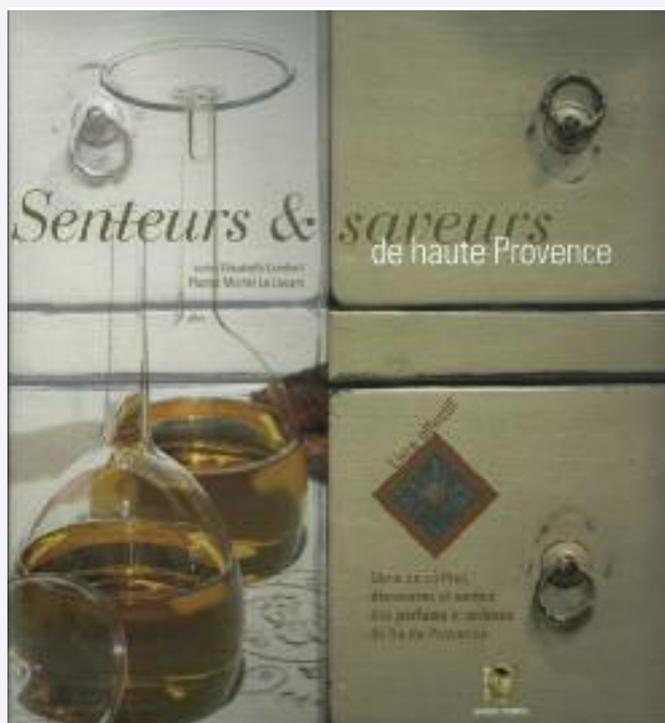
"*L'Or Bleu*", inizia il suo racconto della tradizionale coltivazione della lavanda e dei suoi impieghi con l'odore aromatico, verde, fresco, penetrante dei suoi fiori; "*Tentations gourmandes*" si apre con il profumo del re dei mieli dell'Alta Provenza, il sottile miele di lavanda di un delicato colore madreperla.

"*Le temps du pressoir*" dedicato all'olio d'oliva, propone l'armonico profumo fruttato che gli viene dalle olive aglandau e da sapienti pressature.

"*Des herbes dans les gènes*" avvolge con il profumo mescolato di origano, basilico, rosmarino, santoreggia per ricordare l'antica tradizione locale di coltivazione, raccolta e commercio delle erbe aromatiche. "*Le diamant de la cuisine*" ha la prima pagina dedicata all'intenso profumo del tartufo nero, un classico dell'Alta Provenza. "*Elixirs de Lure*" è dedicato ai liquori e agli spiriti. Non può che aprirsi offrendo una ventata di anice stellato, assenzio, artemisia, semi di anice verde, fiori di melissa e camomilla. Qui troviamo le tradizioni di erboristi, liquoristi, distillatori e storiche produzioni come la *Farigoule*, il liquore al timo, il *Rinquinquin*, bevanda alle foglie di pesco macerate in acquavite e vino bianco o rosé, e naturalmente i tradizionali pastis ed assenzi.

"*Une alchimie aromatique*" conduce dritti in cantina con un profumo che mescola legno, vaniglia, vino, terra battuta. Siamo nella zona dell'Appellation Pierrevert, che prende il nome dalla capitale viticola del dipartimento. Sono 300 ettari di vigneto per una produzione annuale di 15.000 ettolitri di vini rossi (60%), rosati (30%) e bianchi (10%). I vitigni coltivati sono Grenache noir, Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache blanc, Vermentino, Ugni blanc e Clairette. Altri tre libretti parlano di tante cose e forse per non voler privilegiare un elemento o un altro, non si aprono con un profumo particolare. Troviamo la storia del formaggio di Banon, l'unione gastronomica dell'agnello del Sisteron con il piccolo farro, le ricette per preparare un profumatissimo menu dagli antipasti ai dolci, tutto con i prodotti tipici locali.

L'ultimo libretto si apre invece con la fragranza di "Acqua des Cordeliers" composta di muschio di quercia, legno d'olivo, rosmarino, profumi di garrigue e di frutti maturi. Il profumo e questo libretto sono dedicati all'*Université*



Elisabeth Lambert, Michel Le Louarn
SENTEURS & SAVEURS DE HAUTE PROVENCE
LIVRE OLFACTIVE
Garde-Temps, Paris, 2010. Euro 29 (incluso DVD)

Européenne des Senteurs & des Saveurs, sorta a Forcalquier, proprio nei locali di un convento del XIII secolo, uno dei primi conventi francescani della Provenza. L'obiettivo di questa università, è di formare figure specializzate e di promuovere le filiere agroaromatiche e agroalimentari che hanno storicamente segnato le attività economiche dell'Alta Provenza.

Nel DVD allegato "*Leçons de cuisine*", quattro celebri chef provenzali, Eric Sapet, Jany Gleize, Philippe Guérin e Christian Martinucci si mettono ai fornelli davanti alla telecamera e realizzano fase dopo fase la loro interpretazione di otto tipiche ricette dell'Alta Provenza.

Malattie delle piante e storia dell'uomo

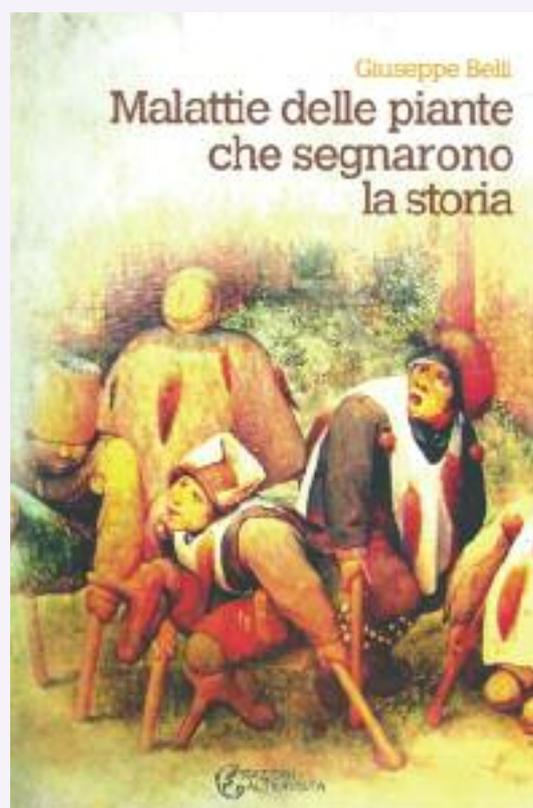
Autore di questo libro è il professor Giuseppe Belli, già Direttore dell'Istituto di Patologia vegetale all'Università degli Studi di Milano, dove ha insegnato per 40 anni come Ordinario di Patologia Vegetale, dando alle stampe molti lavori scientifici e due testi di uso universitario. In quest'opera racconta scorrevolmente e con chiarezza come alcune malattie delle piante incisero sulla storia di intere popolazioni, come portarono modifiche al modo di vivere o al paesaggio in cui viviamo, come incitarono il progresso delle conoscenze scientifiche. Sono undici i casi ritenuti particolarmente significativi.

I casi sono presentati in ordine cronologico rispetto alla loro manifestazione e, come segnala l'Autore, prendono in considerazione le alterazioni del metabolismo della pianta determinate da patogeni, quindi afferiscono al settore specifico della Patologia Vegetale. Altri casi pur importanti, ma collegati a danni provocati da insetti o altri parassiti animali, rientrando nel settore dell'Entomologia agraria o della Zoologia agraria non sono stati analizzati. Per questa ragione, in ambito viticolo sono state prese in considerazione la peronospora e la flavescenza dorata, ma non la fillossera, causata dai danni arrecati da un afide.

Si inizia con le ruggini del grano che migliaia di anni fa portarono a carestie nominate fin nella Bibbia e in molti altri scritti antichi. Poi si parla della segale cornuta e dell'ergotismo che porta disturbi di carattere nervoso e di cancrena degli arti. Le prime notizie sulle manifestazioni di questa malattia si hanno in Francia alla fine VI secolo e successivamente, per tutto il Medio Evo, gravi intossicazioni a carattere epidemico, con la morte di migliaia di persone, si manifestarono in vari paesi dell'Europa settentrionale dove le farine di segale contaminate dalla *Claviceps* erano molto utilizzate sia per l'alimentazione umana che per quella animale.

Fu poi la peronospora della patata a portare un milione di morti in Irlanda, paese dove la patata era un elemento basilare dell'alimentazione. Era la metà del 1800. Fu allora che molti decisero di emigrare in cerca di migliori condizioni di vita. La principale meta scelta furono gli Stati Uniti, dove gli Irlandesi andarono a costituire una popolosa colonia, destinata a incidere poi sensibilmente sulle vicende economiche, sociali e politiche di quel paese. Fu poi la "ruggine del caffè" che a metà del 1800 dilagò a ritmo impressionante nelle piantagioni inglesi di Ceylon e dell'India meridionale. Per questo gli Inglesi decisero di sostituirvi la coltivazione del tè. Ottennero così produzioni molto apprezzate per la qualità e per il reddito che se ne poteva trarre.

Da allora le abitudini degli Inglesi cambiarono sostanzialmente ed essi, da importanti consumatori di caffè,



Giuseppe Belli
MALATTIE DELLE PIANTE CHE SEGNARONO LA STORIA
Edizioni Altravista, Lungavilla (PV), 2012
pp. 135, Euro 13