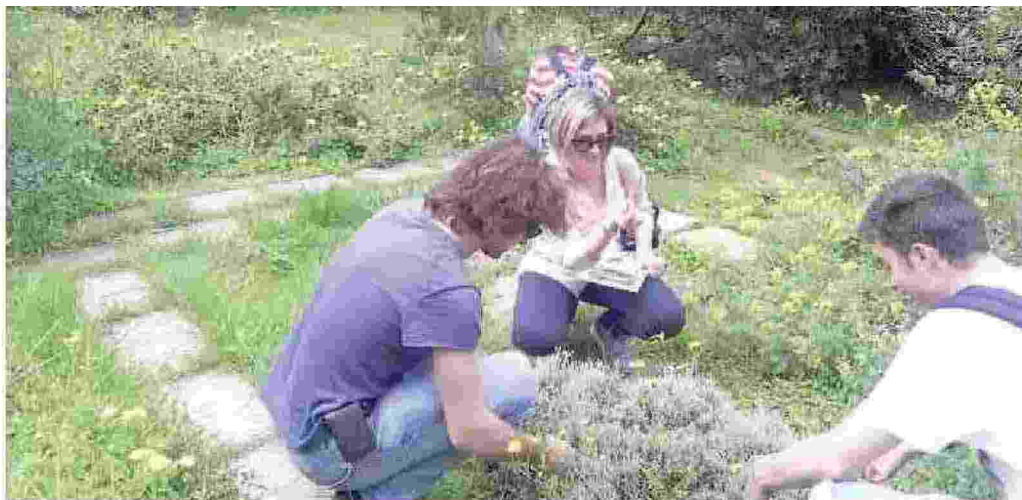


PAOLA SCOLA

Come salvare il "cibo dei poveri" da insetti e farfalle

P. 32



Studenti della Scuola Forestale di Ormea curano il giardino delle erbe

CUNEO

Si va a caccia di insetti e farfalle che minacciano le erbe spontanee

Nella settimana dedicata al «cibo dei poveri» si parla di come salvare il patrimonio boschivo e le biodiversità

PAOLA SCOLA
ORMEA (CUNEO)

Una settimana intera dedicata alle erbe spontanee, ai funghi primaverili, ai piatti della tradizione. A tutto ciò che proviene dalla natura. Un patrimonio semplice e prezioso che un tempo rappresentava il «cibo dei poveri» e oggi è tornato di moda, dal turismo alla gastronomia. Proprio per questo il verde che circonda Ormea - «paese a forma di cuore» - dev'essere difeso. Un po' dall'ignoranza di chi lo trascura, un po' dall'assalto di nemici naturali. Come due insetti: Pro-

cessionaria (bruco che avvolge di ragnatele fatali i pini) e Piramide del bosso (farfallina che divora siepi e giardini).

«Boschi sotto scacco?». Il convegno di sabato alla Scuola Forestale, proporrà come salvare il grande patrimonio boschivo e le biodiversità di Ormea, affidandosi ai tecnici di Regione, Ipla e Università di Torino. La Scuola ha fatto molto per il territorio, con il Parco Alpi Marittime e l'Associazione Universitaria Studenti Forestali, insegnando un'attenta e costante manutenzione. Il lavoro svolto da ragazzi e docenti si può vedere lungo le scarpate, il cui scivolamento è stato fermato da opere di ingegneria naturalistica, fondamentali soprattutto dopo le ripetute alluvioni. Colpa, anche, dell'abbandono dei boschi. Ettari ed ettari che forniscono anche le ra-

maglie per il teleriscaldamento. E il lavoro a chi le raccoglie.

«Abbiamo iniziato la settimana con la ricerca sul campo delle erbe spontanee, con un folto pubblico - spiega il sindaco, Giorgio Ferraris, anche abile cuoco -. Nella cucina sono sempre state importanti per insaporire i piatti poveri. Si utilizzava il cibo che avanzava, come il pane secco, con cui si preparavano la minestra "panada" e i crostini, polenta e formaggi al forno, frittate di patate e cipolle, insalate di erbe di campo».

Su erbe commestibili e funghi primaverili ci sarà una lezione domani, nelle ex scuole, con il Gruppo Micologico Cebano. Sabato e domenica i menù con erbe locali si gusteranno nei ristoranti del paese. —

© BY NCD AL DUNI DIRITTI RISERVATI