



NOTIZIARIO n.22

mese di Febbraio 2017

LAVORI DI Febbraio

febbraio è il mese giusto per iniziare a pensare al tuo giardino e al tuo terrazzo e alle tue piante. Siamo ancora in pieno inverno e mancano due mesi alla primavera.

L'elenco delle cose da fare è lungo ed è principalmente un lavoro di preparazione prima dell'arrivo della primavera.

Dovremo ancora fare i conti con il freddo e i pericoli delle gelate, ma dovremo eseguire tutti quei lavori che ci renderanno orgogliosi del nostro spazio verde nei prossimi mesi.

Cerchiamo adesso di fare un elenco dei lavori, certamente ne dimenticherò qualcuno, aggiungeteli alla lista, ma cercate di non saltarne alcuno:

La prima cosa da fare è controllare di avere tutti gli strumenti e le attrezzature che possono servire efficienti e puliti. Questo vale anche per i vasi e sottovasi.

Pulisci bene le cesoie e tieni sempre affilate le lame per eseguire tagli perfetti

Nella lista molti dei lavori ruotano intorno alla pulizia.

Quindi si deve pulire molto bene il prato, le siepi, ed i fiori utilizzando rastrello e carriola.

Togliere tutte le foglie morte, ed i rami caduti.

Osservate bene le pacciamature che avete fatto per l'inverno e se necessario rifatele con materiale nuovo.

Un particolare lavoro riguarda la cura del terreno l'ideale è lavorarlo con la vanga per far respirare la terra facendo molta attenzione ai bulbi e germogli che troviamo. Al termine fate passare qualche giorno e poi eseguite una buona concimazione

I nostri alberi ed in particolare quelli fruttiferi, devono essere potati.



Febbraio è il mese perfetto per queste potature, mentre dovremmo aspettare almeno un mese per potare le rose, così come alcune varietà di piante da fiore

Da questo mese è possibile iniziare a fare gli innesti per molte piante da frutto e di scegliere le marze migliori, è ancora presto e dobbiamo aspettare aprile/maggio per gli agrumi

Febbraio è il mese ideale per potare la Stella di Natale.

Potremo mettere a dimora alcune piante in giardino. Questo vale per le rose, o per gli arbusti in genere, così come per la lavanda, agerato, iberis, verbene. Stessa cosa vale per le aiuole.

Questo mese è importante eseguire la lotta ai funghi e parassiti delle nostre piante, potremo eseguire alcuni trattamenti preventivi con la poltiglia bordolese. E' importante osservare le gemme delle piante, e cercare di fare questi trattamenti prima che le gemme si gonfino iniziando la ripresa vegetativa in modo di essere efficienti al massimo.

Calendario lunare di Febbraio 2017

Luna nuova	28 gennaio 2017	01:08:19
Primo quarto	4 febbraio 2017	05:19:47
Luna piena	11 febbraio 2017	01:33:58
Ultimo quarto	18 febbraio 2017	20:35:13
Luna nuova	26 febbraio 2017	16:00:15
Primo quarto	5 marzo 2017	12:33:38

Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini,13 00149 Roma - C.F. 97538180585

www.ass-agir.it; www.facebook.com/mario.boccardo.1;

e-mail: segreteria: info@ass-agir.it; coordinamento: f.gennari@ass-agir.it;

visite e gite: l.olivieri@ass-agir.it; presidenza: u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904



Comunicazioni della Associazione

Lettera del Presidente

Gentili socie e soci, amiche ed amici, simpatizzanti,

si è concluso da poco un 2016 ricco di attività: 17 seminari e corsi: il 2 febbraio 2016 si sono conclusi due corsi iniziati ad ottobre (uno di Botanica e giardinaggio tenuto dal Dott. Gianfranco Rossi, uno teorico-pratico di potature e innesti, tenuto dal grande esperto Renato Pavia).

Tra febbraio e maggio si sono svolti: 1 corso completo, di 10 lezioni (del Dott. Gianfranco Rossi, su Malattie e difesa delle piante), oltre a un seminario sulle Orchidee, da me tenuto e un ciclo di 10 seminari.

A febbraio abbiamo preso parte all'esercitazione di potature delle rose al Roseto Comunale di Roma e poi ammirato la fioritura a maggio, sotto la guida dell'esperto Antonello Santelli.

Sono state effettuate due esercitazioni di potatura ed innesto di fruttiferi, una a marzo e una a giugno (potatura "verde") presso il Giardino dei Frutti Perduti (collezione di varietà a rischio di estinzione) al Portuense, con la guida di Renato Pavia.

Ad aprile una stupenda gita a Colleparado (visita al Museo erboristico-ecologico annesso all'Orto dei semplici, e alla ditta erboristica-liquoristica di Marco Sarandrea) ed all'Abbazia di Trisulti con la guida dell'illustre storico dell'arte Dott.a Carla Benocci.

Non va dimenticata l'escursione nel Parco di Veio alla scoperta delle erbe spontanee commestibili ed alle loro eventuali proprietà officinali, con la guida del Dott. Franco De Santis (etno-botanico ed esperto di erboristeria).

Sono state effettuate anche numerose visite a Ville, Chiese, Giardini di Roma (tra cui Villa Farnesina; Palazzo Corsini e l'Orto Botanico).

Tra poco, il 7 febbraio 2017, si chiuderà il corso di Potature ed innesti (tenuto da Renato Pavia) e un ciclo di 12 seminari, iniziati l'8 novembre scorso; l'ultimo seminario sarà tenuto dal curatore del Giardino Giapponese dell'Orto Botanico, Paco Donato, ed avrà il titolo Giardini giapponesi: arte, tecnica, evoluzione.

Prossimi appuntamenti in Via dei Serpenti 35, salvo dove diversamente indicato.

9/2 ore 13.30. Annuale appuntamento per la potatura delle Rose al Roseto.

14/2 ore 17 Presentazione del Corso di Progettazione (vedi oltre), di un altro ciclo di seminari e di visite guidate. Seguirà alle 18 un seminario gratuito su Meraviglie e curiosità del mondo vegetale, da me tenuto.



Associazione "AMICI DEI GIARDINI ROMANI" (ASS-AGIR)

25/2 esercitazione di potatura e innesti al Giardino dei Frutti Perduti in Via dei Martuzzi.

28/2 inizio corso di Progettazione "L'Arte di progettare un giardino secondo natura", tenuto dalla Dott. Elisa Resegotti, con il supporto della Dott. Barbara Invernizzi, entrambe architetture paesaggiste. (vedi locandina allegata)

28-2 Inizio di un ciclo di seminari, che proseguirà fino al 16 maggio

N.B. A seguire un elenco di seminari, alcuni dei quali già concordati, altri su cui si sta ancora decidendo la fattibilità. Si invitano tutti ad esprimere il proprio gradimento sui singoli seminari, per avere indicazioni in merito.

Inoltre, se raggiungeremo un numero sufficiente, effettueremo una gita di 3 giorni a Caserta, Napoli e Pompei nei giorni 29-30 aprile e 1 maggio; ulteriori dettagli prossimamente. Le nostre gite sono state sempre svolte con grande soddisfazione, malgrado i costi molto contenuti.

Ulteriori dettagli sul sito www.ass-agir.it

Un caloroso saluto ed un augurio per un proficuo 2017

Dott. Ugo Laneri

ELENCO PROVVISORIO DEI SEMINARI

- 1 Silvana Mattei La poesia delle stagioni nel giardino giapponese
- 2 Marco Greggio Prodotti caseari di qualità con analisi sensoriale
- 3 Simonetta Moretti Vino: dal campo al bicchiere, con analisi sensoriale
- 4 Giuseppe Messina Gli agrumi fonte di salute, non solo vitamina C
- 5 Giuseppe Messina Come coltivare biologicamente gli agrumi
- 6 Danilo Fornaciari I Bonsai sono felici (se coltivati bene)
- 7 Raffele Cirone I segreti e l'importanza dell'ape italiana
- 8 Basilio Donini Storia delle piante alimentari coltivate nel Mediterraneo
- 9 Basilio Donini Storia delle piante da fiore introdotte nel Mediterraneo
- 10 Andrea Lezzi Le lavande: coltivazione e profumi
- 11 Anna Fanton Agricoltura e Orti sinergici *
- 12 Sofia Varoli PiazzaStoria e meraviglie dei giardini storici
- 13 Ugo Laneri L'Ailanto, questo terribile killer
- 14 Ugo Laneri Piante acidofile: conoscenza e coltivazione
- 15 Ugo Laneri Meraviglie e curiosità del mondo vegetale
- 16 Ugo Laneri Semi difficili da germinare

* Metodo di coltivazione biologica in cui le piante si aiutano a vicenda, con risparmio di concimi e acqua

Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini,13 00149 Roma - C.F. 97538180585

www.ass-agir.it; www.facebook.com/mario.boccadoro.1;

e-mail: **segreteria:** info@ass-agir.it; **coordinamento:** f.gennari@ass-agir.it;

visite e gite: l.olivieri@ass-agir.it; **presidenza:** u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904



FIERE E MOSTRE e.....

MYPLANT & GARDEN

MILANO, 22 - 24 Febbraio

(O-a) 3° Salone internazionale della floricoltura e del vivaismo ornamentale

MILANO, Quartiere Fieristico Rho-Pero

INFO: VG Crea, tel. 02 6889080, info@myplantgarden.com - <http://myplantgarden.com>

POLLICE VERDE

25 - 26 FEBBRAIO | FERRARA (PT)

Importante manifestazione dedicata al mondo del giardinaggio, all'orticoltura e all'arredo degli esterni. La mostra mercato sarà accessibile dagli addetti ai lavori e dagli appassionati. L'evento si terrà nel quartiere fieristico di Ferrara.

GENOVA

Un po' in anticipo vi ricordo che quest'anno verrà svolta la mostra EUROFLORA che si preannuncia essere l'Expo dei fiori più grande mai realizzata e pensata fino a oggi nel mondo. Andrà in scena a Genova dal 21 aprile al Primo Maggio 2017 e si chiamerà come sempre "Euroflora". Ma nonostante la scadenza non sia così ravvicinata, gli organizzatori stanno già definendo i dettagli dell'operazione, il layout del progetto e le iniziative a corredo dell'evento. Sarà un po' Expo di Milano e un po' Biennale d'arte di Venezia, con un'anima hippy, visto che coinciderà con i 50 anni della nascita del movimento dei "figli dei fiori". Sarà soprattutto un evento che cercherà di confermare la leadership dell'Italia, un Paese (appena "fotografato" da uno studio di Confagricoltura Liguria) che ha il 30% della superficie europea di terra adibita al florovivaismo, con 33 mila imprese che danno lavoro a centomila addetti e con un fatturato di 2,6 miliardi di euro diviso equamente fra fiori e piante in vaso e prodotti vivaistici (alberi e arbusti).

L'appuntamento è ogni cinque anni è organizzato in Italia. Genova l'aveva ospitato come sempre in Fiera, nel 2011.

LA PIANTA DEL MESE

Nel mio girovagare su internet ho scoperto per caso il sito www.zafferanovallescuria.it, ho avuto da Matteo, che ringrazio ancora, l'autorizzazione a copiare le informazioni che vi riporto sinteticamente questo mese.

Per chi vuole approfondire l'argomento consiglio una visita al sito dove potrà scoprire tutti i segreti di questa meraviglia ed eventualmente informarsi su acquisti, ricette, etc...

Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini,13 00149 Roma - C.F. 97538180585

www.ass-agir.it; www.facebook.com/mario.boccardo.1;

e-mail: **segreteria:** info@ass-agir.it; **coordinamento:** f.gennari@ass-agir.it;

visite e gite: l.olivieri@ass-agir.it; **presidenza:** u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904



CROCUS SATIVUS (Zafferano)



Lo zafferano non solo è una spezia utilissima in cucina ma è anche un bellissimo fiore, della famiglia dei crocus. Lo zafferano, all'anagrafe *crocus sativus*, nasce da un bulbo e il suo fiore non ha nulla da invidiare a quello di molte varietà di crocus ornamentali.

I fiori di zafferano hanno dei petali viola, con due antere gialle di polline e i tre fili rossi degli stammi o stigmi, che sono quelli utilizzati come spezia, dopo averli essiccati. Molti chiamano i fili di zafferano "pistilli", termine che in botanica indicherebbe l'intera parte femminile del fiore, mentre in realtà sono semplicemente stammi.

Il fiore di zafferano ha perso la sua funzione riproduttiva, le piante di *crocus sativus* si perpetuano grazie alla moltiplicazione dei bulbi., per fortuna però continua ancora a produrre questi splendidi fiori da cui ricaviamo la preziosa spezia.

Coltivando zafferano per prendere gli stammi purtroppo non lasciamo mai aprire il fiore: i fiori vengono raccolti all'alba prima che si schiudano, solo così possiamo mantenere intatte le proprietà nutritive e organolettiche della spezia.

Il ritorno dello zafferano in Italia sembra sia nel medioevo, portato dai monaci, in particolare dall'inquisitore Domenico Santucci, frate abruzzese di Navelli. Da qui ha iniziato a diffondersi, in particolare in Sicilia, Sardegna, Umbria, Toscana e Abruzzo, zone in cui ancora oggi è diffusa la coltivazione dello zafferano.

Oggi lo zafferano viene riscoperto anche in Lombardia, grazie ai nostri zafferaneti brianzoli e finalmente il risotto alla milanese può esser realizzato con ingredienti a kilometro zero.

Lo zafferano è una spezia conosciuta dai tempi antichi, se ne parla nei miti greci e nella Bibbia. Da secoli il nostro *Crocus Sativus* è apprezzato in cucina ed è sempre stato considerato prezioso, tanto da essere simbolo di ricchezza.

Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini,13 00149 Roma - C.F. 97538180585

www.ass-agir.it; www.facebook.com/mario.boccardo.1;

e-mail: **segreteria:** info@ass-agir.it; **coordinamento:** f.gennari@ass-agir.it;

visite e gite: l.olivieri@ass-agir.it; **presidenza:** u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904



L'etimologia della parola Zafferano viene dall'arabo Za'feràn o "sahafaran" in persiano, passando per il latino "safranum". La radice è il termine persiano "asfar" che significa "giallo". Si tratta di un crocus, pianta della famiglia delle iridacee, Il *Crocus sativus* ovvero lo zafferano deriva da una intensiva selezione sul *Crocus cartwrightianus*, pianta originaria di Creta.

Lo zafferano è conosciuto e utilizzato fin dai tempi antichi. Ne troviamo traccia nella Bibbia, dove il nostro *Crocus sativus* è una delle piante aromatiche più pregiate che si trova nel giardino del Cantico dei Cantici. E' raffigurato nel palazzo di Cnosso e menzionato dagli egizi nel Papiro di Ebers.

I greci hanno ben due leggende mitologiche per spiegare l'origine del fiore di zafferano: il giovane Croco fu trasformato in fiore dagli dei, per punirlo dell'amore verso la bellissima ninfa Smilace. O forse è stato mercurio a colpire per sbaglio l'amico Croco e per ricordarlo decise di tingere il fiore del rosso del suo sangue. Il croco è anche uno dei fiori del letto di nuvole di Zeus, come racconta Omero nell'Iliade.

Nell'antica Roma invece lo zafferano era usato nella cosmesi, nella pittura e come colorante per l'abbigliamento per il caratteristico colore giallo che rilascia grazie alla crocina. Le qualità organolettiche sono sempre state apprezzate in cucina, nel medioevo le spezie avevano un valore elevatissimo ed erano simbolo di ricchezza e raffinatezza e lo zafferano in particolare è sempre stato tra le più preziose aromatiche.

Coltivar zafferano per diletto e per farsi un buon risottino a chilometro zero (ma proprio zero) si può, non aspettatevi un grande raccolto ma la magia di veder nascere i fiori e di sentire il profumo dell'essiccazione nel forno di casa è inestimabile. Vi diamo qualche consiglio per fare lo zafferano in vaso sul terrazzo o sul davanzale di casa vostra.

Provate a coltivare lo zafferano in vaso, sul balcone o sul davanzale della finestra di casa.

Dal punto di vista del rendimento il raccolto sul balcone non sarà molto. Da ogni fiore ricaverete solo tre stimmi sottilissimi, per un risotto da quattro persone servono circa 15 fiori, mentre per fare un grammo di spezia almeno 140. Però veder nascere la pianta dello zafferano è una scoperta e una soddisfazione particolare, anche solo per questo vale la pena.

I fiori dello zafferano sono davvero molto belli, potete coltivare questo crocus anche a scopo ornamentale e stupire gli amici. Si tratta anche di una coltura interessante da fare coi bambini: mettere in terra il bulbo, curarlo pazientemente fino a veder spuntare il fiore sarà per loro emozionante.

Ma veniamo al sodo e vediamo concretamente come fare a coltivar zafferano sul terrazzo.

La scelta del vaso. Il vaso dove impiantare i bulbi di *Crocus sativus* deve essere abbastanza profondo, almeno 15 cm, meglio però che siano 20 cm. Inoltre deve essere garantito un buon drenaggio. Ovviamente maggiori sono le dimensioni (larghezza e lunghezza del vaso o diametro) maggiore sarà il numero di bulbi che si possono inserire. I bulbi devono stare almeno a 5/10 cm di distanza l'uno dall'altro. Meglio usare un classico vaso rettangolare, dove mettere i bulbi su due file, il vaso tondo invece è meno adatto perchè i bulbi piantati al centro saranno un po' soffocati da quelli intorno (la



pianta sviluppa foglie filiformi molto lunghe). Fondamentale è un vaso che abbia un buon drenaggio, in quanto i ristagni di acqua fanno marcire il bulbo.

La scelta del terriccio. Il terreno ideale per far zafferano sul balcone dovrebbe essere drenante e leggero (quindi sabbioso) e allo stesso tempo ben ricco di materia organica e fertile (quindi ben concimato). Si può mischiare al normale terriccio humus di lombrico o compost ben maturo e una buona dose di sabbia. Prima di metter la terra conviene fare uno strato di ghiaia nella parte inferiore del vaso, in modo da garantire il drenaggio dell'acqua in eccesso.

Lo zafferano richiede una buona esposizione solare, se si vuole ottenere un buon risultato non deve mancare la luce. Bisogna quindi scegliere un balcone o un davanzale che sia baciato dal sole.

La scelta dei bulbi (o più correttamente cormi) è un discorso davvero articolato, meriterebbe un capitolo a parte. Se volete vedere una buona fioritura i bulbi di *crocus sativus* devono avere una dimensione decente (ovvero un diametro minimo di 2,5 cm, consigliato di 3-4 cm. l'ideale è di prendere i bulbi da produttori di zafferano italiani

Impianto. Essendo lo zafferano un bulbo e non un seme non si semina ma si pianta. Il bulbo va messo nel vaso a una profondità compresa tra gli 8 e i 15 centimetri, consigliamo di tenere una profondità 8-10 cm se il clima è temperato o normale, se abitate in zone fredde mettete il bulbo invece più profondo in modo che durante l'inverno sia più riparato dal gelo. Si pianta durante il periodo di stasi vegetativa, compreso tra luglio e inizio settembre, il consiglio è di mettere il croco nel vaso a fine agosto.

Lo zafferano non è molto esigente in termini di acqua, anzi teme le irrigazioni troppo frequenti che possono far marcire i bulbi. A partire da settembre il vaso di zafferano richiede di essere bagnato per fiorire e sviluppare le foglie, si può rallentare durante l'inverno, evitando però di far seccare completamente il terreno, per riprendere le annaffiature in primavera. Se il vaso è esposto alla pioggia potrebbe essere sufficiente l'acqua piovana. Con l'arrivo dell'estate lo zafferano entra in fase vegetativa e non deve più essere bagnato, non dovete preoccuparvi se le foglie si seccano a giugno: è il normale ciclo di questa pianta.

A parte innaffiare non c'è molto da fare allo zafferano. Volendo si può effettuare una leggera concimazione primaverile (con letame pellettato o humus di lombrico) per favorire la moltiplicazione dei bulbi.

Se volete mantenere al top il profumo della spezia dovete raccogliere i fiori appena spuntano, senza lasciarli aprire. Quindi a partire dal mese di ottobre vi tocca tener d'occhio il vostro vaso tutti i giorni. Se invece privilegiate l'aspetto ornamentale del *crocus sativus* lasciate aprire i fiori, la spezia diminuisce di qualità ma potrete godere della vista del bellissimo fiore di zafferano. Come dicevamo il raccolto avviene tra ottobre e inizio novembre, a seconda del clima. La raccolta avviene staccando il fiore con attenzione a non danneggiare la pianta.



La spezia si ricava dagli stimmi (che erroneamente vengono spesso chiamati "pistilli"), che sono i tre fili rossi al centro del fiore. Per togliere gli stimmi si recide il fiore alla base, si separano i tre stimmi dai petali viola e dal polline (i due bastoncini gialli). Possibilmente si prendono gli stimmi tenendoli uniti, dopo l'incrocio dei tre fili la parte che diventa giallo chiara non ha proprietà, quindi va recisa. I petali viola possono essere seccati e usati per guarnire dolci, sono commestibili anche se privi di sapore. La mondatura del fiore di zafferano va fatta il giorno stesso della raccolta.

Lo zafferano si può essiccare anche in casa. Se avete un essiccatore elettrico tanto meglio (consigliamo quelli orizzontali, più uniformi, tipo questo) altrimenti potete farlo nel forno oppure usando una fonte di calore (stufa, termosifone, lampadina). Sconsigliamo di essiccare al sole perché si perde parte del profumo. Nel forno ventilato bastano pochi minuti con temperatura minima (45-50 gradi), gli stimmi devono andare finché frusciano sulla carta da forno, perdendo la loro umidità, non devono però irrigidirsi completamente. Dopo aver essiccato gli stimmi lo zafferano impiega un mese prima di essere perfetto: ha infatti una componente, la pirocrocina che decade sviluppando il corretto potere amaricante che fa parte dell'aroma di questa spezia.

Moltiplicazione dei bulbi. La pianta si secca dopo la primavera e a inizio luglio potrete togliere dal vaso il terriccio: se tutto è andato bene troverete più bulbi di quelli che avete impiantato perché lo zafferano si sarà moltiplicato. A questo punto pulite bene i bulbi, lasciateli asciugare in un luogo ventilato, buio e fresco e poi ad agosto potrete iniziare nuovamente a coltivare zafferano in vaso. Consigliamo di cambiare terriccio ogni anno per prevenire il formarsi di malattie come il fusarium e avere sempre sostanze nutritive a disposizione della pianta.



Detti, Proverbi, Poesie Romanesche, E...

I fantasmi a Roma

VILLA STUART

In Via Trionfale al civico 5852, dopo piazza della Balduina, si trova una clinica privata ricavata in una splendida villa seicentesca.

Le vicissitudini di questa villa nel trascorrere dei secoli la rendono particolarmente interessante ma tutt'altro che tranquilla e "normale".

Fu nell'800 in particolare che la storia della villa si fece misteriosa ed iniziarono i primi fatti strani, con l'acquisto della villa da parte di Emmeline Stuart e dal suo convivente Lord Allen.

Emmeline trascorreva il tempo a fare sedute spiritiche e ne faceva così tante e così bene che gli spettri decisero di trasferirsi e rimanere nella villa in modo chiassoso e non amichevole, tanto che i due amanti, dopo poco, impazzirono. Emmeline vedeva ovunque la sorella morta mentre Lord Allen passò tutto il suo tempo a parlare con gli spiriti ed i demoni.

La servitù era ancora più spaventata, oltre che dal comportamento dei due proprietari, anche dai continui fenomeni paranormali: rumori misteriosi, oggetti e vasi che volavano per la casa o si schiantavano contro i muri, oppure tavoli e suppellettili che si muovevano all'improvviso.

Piano piano tutti i domestici abbandonarono il lavoro nella casa.

Dopo qualche tempo, Lord Allen sparì in modo misterioso, Molti pensavano che il Lord fosse scappato in un momento di lucidità, ma non si preoccupò alcuno considerato il mistero che avvolgeva la villa.

Con il passare degli anni si scoprì che il Lord era morto e che la sua amante Emmeline, per non separarsi da lui, lo aveva seppellito in una parete della cantina, lasciando però un foro nella parete in modo da poter scendere nottetempo e accarezzare le dita dall'amato, che, a suo dire, ricambiava le carezze.

A seguito di questi fatti fu deciso di abbattere la parete, ed il corpo di Allen venne rinvenuto in avanzato stato di decomposizione.

Questi fatti hanno creato intorno a Villa Stuart un alone di mistero tutt'ora esistente



Gli spiriti di Vicolo di Mazzamurelli

A Trastevere c'è una stradina stretta e breve che s'incontra girando l'angolo dopo la Chiesa di San Crisogono, chiusa dalle mura di due alti edifici permette di raggiungere sul fondo la piccola Chiesa Settecentesca di San Gallicano; in questo luogo abitano da sempre i Mazzamurelli tanto da avere l'onore di una strada a loro intitolata: sono degli spiriti capricciosi, dei folletti della casa.

Le storie dei mazzamurelli sono state tramandate dal popolo romano a volte trasformate, a volte arricchite dalla fantasia del popolo; già nel cinquecento nasce la notizia che una casa del vicolo è abitata dagli spiriti ed il popolino preferisce evitare di passarci; nell'ottocento, come indicato in una guida delle strade di Roma, nel vicolo abitava un uomo di malavita che si spacciava per mago e faceva credere di avere visioni di demoni per cui la gente impaurita stava ben lontana dalla sua casa.

Questi spiriti che nei secoli continuano a vivere nello stesso posto altro non sono che il genius loci degli antichi romani.

Il popolo romano aveva il suo genio come testimonia la statua gigantesca (cm 396) del II sec. d.C., conosciuta come Lare Farnese che rappresenta un giovinetto, anche se in effetti i geni non avevano un sesso determinato come testimonia l'iscrizione sullo scudo capitolino dove il genio della città di Roma "genio urbis Romae sive mas sive femina" (genio della città di Roma sia maschio sia femmina).

I geni proteggevano e dipingerli nelle loro diverse sembianze serviva a richiamare la loro protezione, così a Roma il genius loci veniva dipinto in forma di serpente sui muri per proteggerli dal sudiciume.

Nella Roma dei Papi il Mazzamurello è un nanetto vestito da chierico, con le fibbie d'argento sulle scarpe e con lo "zucchetto" rosso in testa; ma le sembianze che può assumere sono diverse, a volte appare come una serpe, a volte come un vecchietto con la parrucca ma a volte si presenta con una sembianza che ne rivela il suo lato positivo, come un bel giovanotto elegante con un cappello, se si riesce a togliergli il cappello, pur di riaverlo è disposto a riempire il fortunato di regali. Ma il Mazzamurello del vicolo trasteverino sembra che abbia una vera e propria passione per le ragazze belle e modeste e quando le incontra le protegge e invia loro molti regali misteriosi.



IL MOSTACCIOLO ROMANO

La ricetta dei mostaccioli romani è molto antica, il nome mostaccioli deriva dal latino "mustaceum" che indica un dolce fatto con il mosto d'uva o comunque il succo fermentato di un frutto. Gli antichi romani utilizzavano il mosto facendolo bollire, per produrre il mosto cotto oppure lo mettevano fra gli ingredienti dei biscotti. Questo biscotto romboidale continuò ad essere preparato nel corso dei tempi, divenendo poi dolci tipici della vendemmia e poi ancora un dolce tipico natalizio a cui si aggiungevano uvetta, cioccolato, fichi secchi, mandorle oppure venivano glassati.

Naturalmente dei biscotti così antichi come i mostaccioli, non possono non avere una leggenda alle spalle: i biscotti sarebbero nati dalle mani di Jacopa de' Settesoli che rimasta vedova ed ad amministrare i beni del marito incontrò per caso nel 1219 San Francesco. Essendo molto devota decise di prestare il suo aiuto alle opere buone dei frati ed intrattenne una lunga amicizia con il santo. San Francesco, trovandosi a Roma per predicare, ebbe modo di assaggiare questi dolci fatti in occasione della vendemmia, i cui ingredienti di base erano: pasta di pane, semi di anice, zucchero, mandorle e mosto d'uva. Si dice che San Francesco morente chiese a Jacopa di portargli proprio quei dolci. La ricetta dei mostaccioli romani si è modificata nel corso del tempo ma è sempre un dolce squisito che fa gola a tutti.

Ingredienti

60 g di farina

100 g di noci sgusciate o nocciole

pepe

100 g di miele

2 albumi

cannella

Procedimento

Ecco dunque la ricetta per preparare i mostaccioli.

In una ciotola s'impastano farina e miele, quindi si uniscono gli albumi e le noci tritate, un pizzico di pepe e mezzo cucchiaino di cannella. Si amalgama per bene il composto e lo si lavora su un piano infarinato. Quindi una volta stesso l'impasto, si taglia in rombi grandi 10/12 cm. Con un coltello o l'apposita formina. Si pongono i rombi in una teglia foderata con carta da forno e li si pone in forno già caldo a 160° per circa 20 minuti.

Arrivederci a Marzo 2017