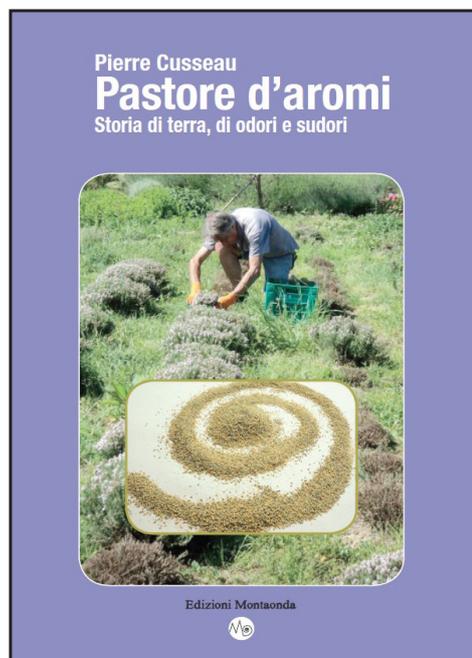


NOVITA'
MONTAONDA



«Il profumo della terra smossa e quello delle piante che sto manipolando, anche se non sono nel massimo della loro espressione, crea già intorno a me la premessa delle emozioni a venire. Riempio le buche e provo il piacere di sistemare ogni pianta per bene, pigiando con le mani la terra morbida intorno alle radici, iniziando così un rapporto personale con ogni individuo. Dopo un'abbondante annaffiatura che ripeterò un paio di volte fino alle prime piogge, le piante sono pronte per ambientarsi, con la temperatura ancora tiepida della terra le radici potranno installarsi per bene nella nuova sede senza provocare la crescita della pianta, che a questo punto sarà pronta per affrontare l'inverno e aspettare i primi segni della primavera, per iniziare quindi a crescere.»

Pierre Cusseau

Pastore d'aromi

Storie di terra, odori e sudori

Collana Panorami 04
Presentazione di Luca Vitali
Formato: 13 x 20,5 cm, pp. 176
ISBN 9788898 186372
USCITA: 1 agosto 2019 Euro 16,00

Pierre Cusseau, che si è inventato la professione e il titolo di *Pastore d'aromi*, riportando l'attenzione su un uso calibrato e attento delle aromatiche, con il suo entusiasmo e la sua passione ha riaperto un universo, quello dei profumi che tutti noi usiamo – o meglio, maldestramente crediamo di usare – per insaporire la nostra cucina. Un sapere in crisi, perché come lui stesso osserva viviamo in un mondo che del cibo privilegia l'aspetto visivo, e poco bada al sapore e al profumo di quel che mangiamo.

Questa nuova attenzione, che è anche il recupero in chiave moderna di una capacità atavica – già animale e poi culturale –, diventa ricerca individuale di autenticità e contatto col mondo vivente non-animale, tanto più se accompagnata dalla coltivazione, raccolta e conservazione delle erbe.

Con tutta la particolarità e l'individualismo del suo lavoro, Pierre partecipa a quel vasto movimento dai molti nomi e senza etichette, disomogeneo e sparpagliato, i cui attori cercano e praticano forme di vita e socialità diverse (qui almeno nel gusto, e quindi con la parte più eterea e sensibile del nostro essere, l'anima) da quelle della società del consumo di massa, che impone prodotti industrializzati, manipolati e artefatti secondo criteri ben diversi da quelli proposti in queste pagine. *(dalla presentazione di L. Vitali)*

Pierre Cusseau, nasce a Nancy (Francia) nel 1949. Laureatosi in giurisprudenza, nel '75 si trasferisce a Firenze dove nel '79 apre un laboratorio-bottega per la lavorazione del cuoio, di cui è Maestro, partecipando alla creazione del Consorzio Mestieri d'Arte, del quale diventa presidente. Nel 1992 il gusto per la cucina e il bisogno di confrontarsi con la terra lo spingono a coltivare le erbe aromatiche. Sceglie la via della coltivazione naturale delle piante, per "accompagnarle" nella creazione e maturazione dei loro aromi, inventando così la professione di *Pastore d'aromi*.

Da artigiano del gusto collabora con scuole di cucina, organizza laboratori di esperienza sensoriale e collabora con professionisti del settore quali chef, pasticceri e sommelier...
pastoredaromi@gmail.com



Il divertimento olfattivo

Quando mi capita di tenere un laboratorio di esperienza sensoriale che ha come obiettivo la creazione di sali aromatizzati o di miscele, comincio sempre con un esperimento che chiamo "divertimento olfattivo". Consiste nel fare annusare ai partecipanti un certo numero di barattolini contenenti ciascuno un'erba aromatica senza nome, semplicemente contrassegnata da una lettera.

Lo scopo non è il riconoscimento della pianta, visuale od olfattivo che sia, ma risvegliare la semplice emozione che provoca in ciascuno di noi l'annusare, astrandoci dal rapporto culturale, e dunque dal condizionamento che possiamo avere nei suoi confronti. La domanda dunque sarà: cosa suscita in te annusare questa pianta? Ti piace, è dolce, forte, ti ricorda qualcosa... non voglio sapere se l'hai identificata: voglio conoscere la sua intensità per te, qual è il *peso olfattivo* (così chiamo l'intensità, il colore, l'impatto al naso) che tu puoi dare a quest'aroma.

Quest'esercizio si sviluppa in genere su 6 o 8 piante, che ho generalmente organizzato in una sequenza logica di gradualità. Col tempo mi sono accorto che spesso i partecipanti sono incapaci (all'inizio, perché la cosa cambia con l'esercizio) di identificare la pianta in questione per mezzo del solo profumo, anche se si trattava di una pianta da loro conosciuta benissimo come il rosmarino. La pianta secca, macinata, non riconoscibile visivamente, suscita risposte del tipo "mi sembra di conoscerla", "non sarebbe...", "mi ricorda..."

In questo test ho trovato conferma alla mia impressione che la società in cui viviamo concentra sempre più la nostra attenzione sull'aspetto visuale. Di fatto stiamo davvero perdendo l'uso dell'olfatto come strumento di conoscenza delle cose che ci circondano.

Dopo quest'esercizio, quando abbiamo individuato le caratteristiche e il peso olfattivo di ogni pianta, cerchiamo di definirne il sapore con un piccolo assaggio.

A questo punto possiamo scegliere 3 o 4 piante, con le quali

faremo una miscela o un sale aromatizzato. Si tratta allora di tradurre in un quadro le diverse emozioni che abbiamo scelto di mettere insieme per provocare un'emozione nuova. Per farlo dovremo prima sapere dove vogliamo arrivare, quali sono le piante compatibili per arrivare a quello che vogliamo (un prodotto forte, marcato, dolce, più o meno piccante, con note fresche, eccetera), e in quali proporzioni dovremo dosare ciascuna, sia per il profumo sia per il sapore.

Prendiamo per esempio una sequenza di piante composta da:

rosmarino, timo, santoreggia,
origano siciliano, maggiorana,
fiori di salvia, issopo.

Secondo il tipo di pianta che sceglieremo per formare una miscela tra 4 piante, e secondo il peso olfattivo, e dunque materiale (in grammi) che daremo a ciascuna, l'esito sarà diverso – e le soluzioni, come si può facilmente e con sorpresa verificare, sono infinite.

Ecco alcuni esempi:

rosmarino, timo, santoreggia, origano
rosmarino, maggiorana, fiori di salvia, issopo
origano timo, maggiorana, issopo
origano, santoreggia, rosmarino, issopo
... e così via.

Per ogni pianta che rientra nel gruppo dovremo quindi stabilire la percentuale. Per esempio:

origano 30%, santoreggia 30%, issopo 20%, rosmarino 20%
rosmarino 40%, issopo 20%, santoreggia 20%, origano 20%
fiori di salvia 40%, timo 30%, origano 15%, issopo 15%

Anche qui le soluzioni sono infinite, e tutto dipende dall'effetto che vogliamo ottenere. Sappiamo per esempio che il rosmarino ha un profumo molto aromatico, un sapore resinoso e, quando è secco, leggermente amaro. Inoltre è un aroma molto importante nella cultura culinaria italiana, ed è quindi ovvio

che se lo mettiamo come primo approccio e con un peso di 40% nella miscela sarà immediatamente identificato, segnando irrimediabilmente l'impatto e condizionando la lettura olfattiva; le altre piante dovrebbero avere una forza espressiva molto alta per riuscire a esprimersi, e in questo caso la percentuale di 20% per ognuna delle restanti (per arrivare a 100%) non basterebbe a creare una miscela equilibrata.

Se invece prediamo la terza miscela, i fiori di salvia, pure presenti in grande proporzione, non uccideranno la miscela: il loro profumo tondo, resinoso, accentuato ma non prepotente, darà un tocco caldo. Il timo e l'issopo, dall'aroma deciso, verranno temperati dal profumo intenso ma più dolce dell'origano siciliano. A questo punto avremo una miscela dal profumo deciso, caldo, reso quasi orientale dalla presenza dei fiori di salvia che potremo utilizzare come ci pare: può essere in una frittata, o su patate con un filo d'olio d'oliva, una *ratatouille* di verdure, ma anche un pesce al vapore... o altro ancora.

Soleil? Solare?

Ora vedremo come, con gli stessi ingredienti ma in proporzioni diverse, otteniamo due miscele differenti.

Gli ingredienti del nostro esperimento sono: peperoncino, aglio, santoreggia.

La prima miscela, che ho chiamato *Soleil Rouge*, è così composta:

Peperoncino 70%, Aaglio 20%, Santoreggia 10%

La seconda miscela, *Miscela Solare*, invece contiene:

Santoreggia 70%, Aaglio 20%, Peperoncino 10%

È chiaro che *Soleil Rouge* trae la sua forza piccante dalla capsicina del peperoncino, ed è seguita dal sapore pure piccante dell'aglio e dal profumo pungente e pepato della santoreggia.

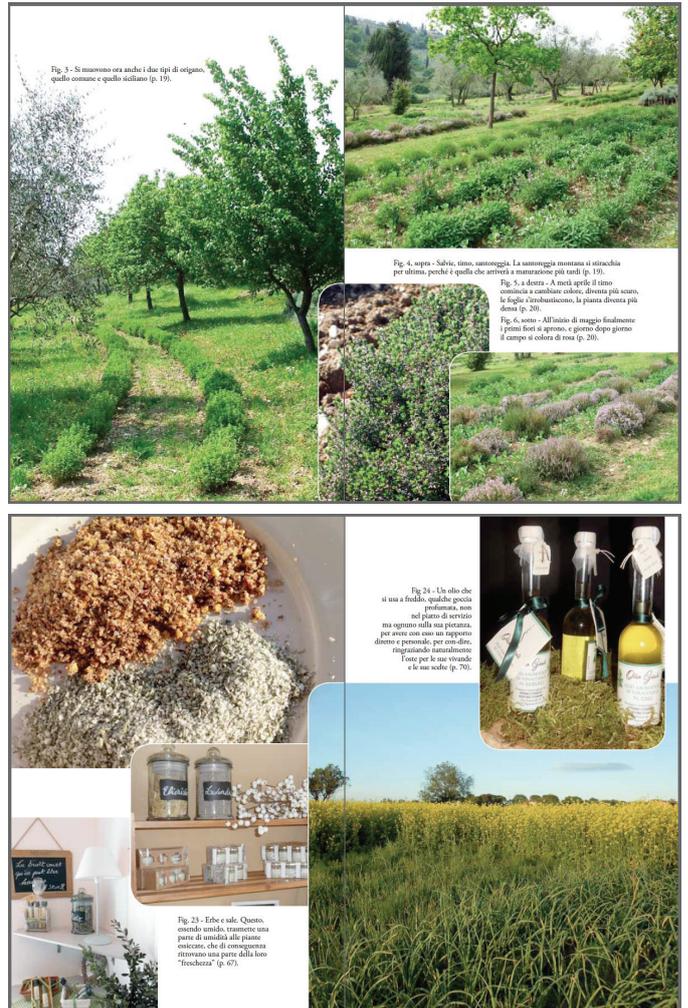


Fig. 3 - Si muovono ora anche i due tipi di origano, quello comune e quello siciliano (p. 19).

Fig. 4, sopra - Salvia, timo, santoreggia. La santoreggia montana si staccchia per ultima, perché è quella che arriverà a maturazione più tardi (p. 19).
Fig. 5, a destra - A metà aprile il timo comincia a cambiare colore, diventa più scuro, le foglie d'araboscione, la pianta diventa più densa (p. 20).
Fig. 6, sotto - All'inizio di maggio finalmente i primi fiori si aprono, e giorno dopo giorno il campo si colora di rosa (p. 20).

Fig. 21 - Erbe e sale. Questo, essendo umido, trasmette una parte di umidità alle piante ericacee, che di conseguenza ritengono una parte della loro "freschezza" (p. 67).

Fig. 24 - Un olio che si usa a freddo, qualche goccia profumata, non nel piatto di servizio ma aggiunto sulla sua pietanza, per aver così un leggero diletto e perenne, per con-dire, ripugnando naturalmente. Fonte per le tue vivande è la tua occhio (p. 70).