



La dolcissima Valerianella amata dal giardiniere del Re Sole

I «sarset» tra i protagonisti il 17 e 18 settembre agli Orti de La Malpenga

PAOLO PEIRONE

È il momento buono per seminare i «sarset». Pochi semi d'orto sono più sicuri: crescono sempre, anche al giardiniere-ortolano più disattento. La terra, assolata e ormai rinfrescata dalle piogge, ne è il migliore supporto. Nel loro prezioso *Manuale dell'ortolano* i fratelli Roda consigliavano infatti di seminare proprio ora, per avere raccolti già sul finire dell'autunno, clima permettendo. Se il freddo sarà invece intenso e precoce per gustare i «sarset» occorrerà attendere febbraio-marzo: con forza e dignità sanno sfidare i freddi più intensi e anzi la neve riesce addirittura a renderli migliori e più saporiti...

Il nome

Curiosi sono i vari nomi comuni del soncino, che noi piemontesi chiamiamo «sarset». Secondo alcuni verrebbe da «salsèt», a indicare un gusto salato e leggermente acidulo, ma chiunque l'abbia assaggiato sa bene che il suo è un sapore per nulla acre. Tanto che altrove, nel nostro stesso paese, viene chiamato anche «dolcetta» e pare che il suo nome francese, quello famosissimo di «mache», derivi dal borgognone «pomache», radice *pomum*, ovvero frutto, proprio per la sua delicatezza. Più chiara è la denominazione botanica, quella di *Valerianella olitoria*, che non lascia certo molto spazio alla fantasia, mentre divertente e (di nuovo) spiegato è il sinonimo di *Valerianella locusta*. Che sia forse dovuto alla sua prorompente invadenza? Non per nulla gli inglesi lo soprannominano «corn salad», l'insalata che ama crescere nei campi di grano...

Certamente il «sarset» è



da sempre conosciuto in Italia, preziosissimo per la sua non comune performance invernale. Alimento contadino dei più poveri, raccolto selvatico e raramente coltivato negli angoli negletti dell'orto, è diventato un'insalata alla moda assai tardi. E non per merito nostro: si dice che fu Jean-Baptiste La Quintinie, celebre ortolano del Re Sole, verso la fine del 600, a determinarne il successo. Non che lo tenesse in grande considerazione (lo definiva anzi un'insalata selvatica, rustica e dallo scarso sapore), ma evi-

dentemente l'inverno era pur sempre l'inverno, anche negli orti reali, e il «sarset» seppe accattivarsi i palati più difficili. E secoli dopo, ai tempi del Secondo Impero, fu proprio la Francia a dedicare al nostro Re galantuomo una famosa insalata a base di soncino, con sedano rapa e barbabietola, i colori del nuovo tricolore. La stessa Francia che ancora oggi del «sarset» è la prima produttrice in Europa, soprattutto nelle pianure della Loira, dove si coltiva l'ormai onnipresente «mache nantaise»...

La coltivazione

Poche piante da orto sono così facili da crescere: bastano sole, un terreno ben drenato e un poco di letame maturo al momento della semina e il gioco è fatto. L'ho potuto constatare di persona qui in giardino, dove ai piedi degli ulivi ogni anno nascono a centinaia i piccoli «sarset». Tutto è incominciato ormai parecchi anni fa, quando ne trovai per caso alcune piante. Decisi subito di aiutare ciò che la natura aveva per suo conto iniziato: non è forse questa la vera missione di noi giar-

diniere? Cercai alcune bustine delle migliori varietà orticole e le semina a spaglio nella terra un poco smossa a colpi di rastrello: dalla *V. o. Valgros*, a foglia grossa e rusticissima, alla nuova *V. o. Trophy*, una delle più precoci e gustose, dalla classica *V. o. d'Olanda a seme grosso* alla *V. o. Verte de Cambrai*, a foglia piccola e con rosette molto compatte.

Fu un vero e inaspettato trionfo, anche se dopo pochi giorni, con i primi caldi primaverili, andarono subito a seme e ne assaggiai pochissimi. Da

allora i miei sarset si riproducono in perfetta autonomia, su per i ripidi pendii della collina, e io mi limito, di tanto in tanto, a buttarne qualche seme in un angolo dell'orto o in qualche vaso, in particolare a quelli «precoemente liberis». Chi per i «sarset» ha una vera passione potrà dar sfogo alle proprie intemperanze il weekend del 17 e 18 settembre agli «Orti de La Malpenga», a Vigliano Biellese: ormai una vera tradizione per tutti noi che amiamo l'orto e le insalate...

Aristocratico
Fu Jean-Baptiste La Quintinie, celebre ortolano del Re Sole, verso la fine del '600, a determinarne il successo. Non che lo tenesse in grande considerazione (lo definiva anzi un'insalata selvatica, rustica e dallo scarso sapore), seppe accattivarsi i palati più difficili

La Pianta Maria Bona in Val d'Ossola

Il castanodonte di Crodo nel bosco dimenticato



TEZIANO FRATUS

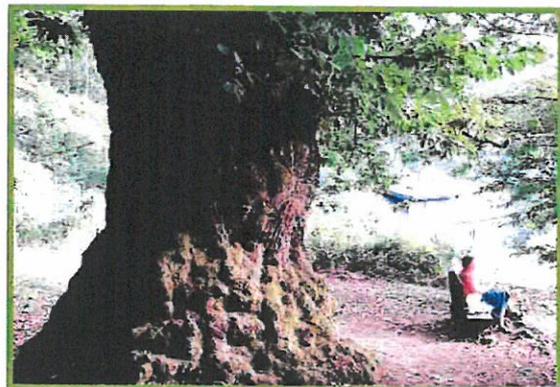
Mi piace tracciare sentieri in un bosco. Più nelle selve di carta e parole, nei boschi concreti tendo a non intervenire affatto, raramente spondo un ramo, a meno che non intralci il passaggio. Tendo a lasciare tutto così com'è. In un libro invece mi piace sottolineare, a matita o a penna, e poi cerchiare nomi o termini di cui non conosco l'esatto significato. Talora traccio una freccia che arriva a una parola tipo «indagare», «approfondire», «cercare». La ricerca è il sale del tempo che sgrana via, per chi ha deciso di ammaestrare il mondo con le parole e le idee.

Non ho però trovato fonte

3-4 secoli d'età
l'altezza si aggira fra i 15 e i 18 metri, mentre la circonferenza del tronco tocca i 950 cm (apd)

che mi potesse spiegare il nome di uno dei maggiori castanodonti del Nord-Ovest, che sono tornato a visitare dopo alcuni anni lassi, nelle terre alte dell'Ossola, riserva di pietra per la Fabbrica del Duomo di Milano ma anche patria di alcuni grandi alberi, come il tiglio di Macugnaga e quel che resta del faggio di Baceno Goglio. Statale 33 del Sempione e uscita a Crodo, terra di acque benefiche e di una nota bevanda nazionale, ma anzitutto del Forno Ossolano che sforna fra le più deliziose leccornie gustabili nell'arco alpino.

Dalla strada principale si devia a destra per il ponte che supera il Toce e conduce alla frazione Maglioglio. Un parcheggio sancisce il termine del viaggio. Ci si incammina fra le abitazioni che negli ultimi anni si sono andate a ripopolare, al-



Pianta Maria Bona
Il grande castagno colonnare ha la base allargata e ricoperta di muschietture ondulate, il tronco si divarica ai nove metri e procede con alcuni monconi secchi oltre la soglia della chioma

la mia prima visita l'aria di abbandono era ancora pesante. Accanto alla chiesa di Sant'Antonio Abate, costruita nel 1642, parte un sentiero che sfata fra orti fino all'inizio del bosco. E lì attende il grande castagno noto come la Pianta Maria Bona. Colonnare, ha la base allargata e ricoperta di muschietture ondulate, il tronco si divarica ai nove metri e procede con alcu-

ni monconi secchi oltre la soglia della chioma. I dati segnati non sono corretti: l'altezza si aggira fra i 15 e i 18 metri, mentre la circonferenza del tronco tocca i 950 cm (apd). Una misura prossima ai grandi esemplari di Melle e Monteu Roero, in Piemonte, di Ceriana e Grou, in Liguria, superiore al gigante di La Salle (Valle d'Aosta). L'età stimata si avvia fra i

3 e 4 secoli. Un cartello informa che qui a fianco cresceva un esemplare più vasto, ma che è stato abbattuto, agli esordi del XX secolo, per costruire una «carbonera», una carbonaia, proprio come descriveva Carlo Cassola ne *Il taglio del bosco* (1950). Noto con soddisfazione che una donna sta meditando ai suoi piedi.

© BY NC ND ALCANTARA/REUTERS/REX/ALTA