

dret e ledrôs

LUGLIO 2020

Estate: gli occhi spaziano nel verde e gli onnipresenti fiori, vero turbinio di colori. Tra essi uno semplice ma bellissimo, raccolto in spighe che iniziano a mostrarsi in questo mese per terminare l'inconfondibile, profumata fioritura in agosto, tra le piccole foglie lanceolate color argento che ne aumentano la raffinatezza. Il suo profumo richiama la serenità, l'aria aperta, il pulito... Il nome *lavanda* deriva dal verbo latino *lavare* ed il fiore della pianta, che ha preso questo nome, era usato per profumar l'acqua con cui lavare o farsi il bagno.

Chi non è più giovane, ha ben impresso nella mente che il profumo di questa pianta era considerato, oltre che insettifugo (i fiori freschi tengono lontane le zanzare), l'unico aroma possibile sia per la persona, sia per la biancheria. Insostituibile nei cassetti per tener lontane le tarme, la lavanda era anche un "talismano" contro il malocchio, soprattutto quello nei confronti dei bambini che, a volte, portavano al collo, come portafortuna, pacchetti di quel fiore.

Mi rivedo bambina mentre osservo la nonna che prepara il *vin cu la lavande* di cui usava le spighe raccolte poco prima della fioritura, quando avevano un'essenza accentuata e più efficace. Messe in un vaso colmo di vino rosso, chiuso perfettamente, si lasciavano macerare al fresco e al buio della cantina per una quarantina di giorni. Il tutto, poi, filtrato ed imbottigliato, era bevuto a bicchierini come digestivo e calmante. La lavanda, con molti altri, fiori era usata in cucina anche ad Aquileia antica, dove erano molto conosciute le ricette di Roma imperiale, che Apicio, il famoso cuoco dell'epoca, aveva raccolto nel libro "*De re coquinaria*".

Eccone una che, ispirandosi alla cucina aquileiese, dà vita ad un piatto da far leccare le nostre moderne dita.

Prendete un coniglio tagliato a pezzi e fatelo marinare in mezzo litro di buon vino bianco, due cucchiaini di fiori di lavanda e un ciuffetto di timo, uno spicchi d'aglio e un po' di pepe.

Tenere il tutto in frigorifero per una notte.

Togliere i pezzi del coniglio dalla marinata e farlo rosolare per una dozzina di minuti circa, con un po' di burro ed olio extravergine di oliva.

Quando la carne è dorata, aggiungere la marinata frullata ed un pizzico di sale. Coprire e fare cucinare a fuoco lento aggiungendo, a fine cottura, una manciata di olive nere.



LU

MA

ME

GI

VE

SA

DO

Lavanda blu,
lavanda verdolina
quando sarò re,
tu sarai regina.

Filastrocca tradizionale

LUGLI 2020



6

7

8

9

10

11

12

S. BENEDETTO



13

14

15

16

17

18

19

SANT'

20



21

S. MARIA

22



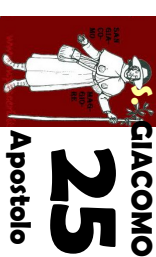
23

INIZIO
24



CANICOLA

25



26



27

28

29

30

31

LUI CJALT,



ANADE BUINE

C. I. P.

Comitato Parenti Ospiti
Asp "La Quiete" - ODV
Per informazioni e contatti:
comitatoparenti.iga@gmail.com

3407702132

oppure

3383529701