

L'erba madre

Mia suocera si chiamava Rita e abitava in campagna. Quando l'ho conosciuta avevo vent'anni e venivo dalla città: ogni volta che andavo a casa sua col mio fidanzato, suo figlio, mi accoglieva per primo, l'odore verde della libertà e l'azzurro un po' velato del cielo estivo. Mi parlava in un italiano cauto, con qualche vocabolo in dialetto che puntualmente non capivo e che doveva essermi tradotto. La grande casa fresca, circondata dal verde dei fiori e delle piante che lei curava con amore, risuonava dei rumori della campagna: insetti, maiali, galli e galline, spesso anche dei gatti e il grande pastore tedesco scorrazzavano lì intorno. Poi io e suo figlio ci siamo sposati e in seguito è nato il nostro primogenito: tutto il cibo che veniva preparato in quella casa era a km 0, come diremmo adesso, la frutta si coglieva dagli alberi e la verdura veniva coltivata nell'orto. La mia stagione preferita era la primavera: quando fiorivano i mandorli e i peschi e lungo le "marogne" spuntavano gli iris blu e viola, le lialbe aprivano i loro fiori profumati e i grilli già iniziavano a frinire, allora mia suocera raccoglieva l'erba madre (tanaceto), che spargeva il suo odore particolare, intenso, dolce e amarognolo, nello stesso tempo. Non conoscevo questa pianta, del resto io in città avevo visto solo piante di appartamento e al massimo pareti ricoperte di edera, ma quando un giorno lei mi fece assaggiare i tortelli e la torta fatta con questa strana erba, me ne innamorai perdutamente! La stagione di questa pianta aromatica è breve e lei la raccoglieva tutte le volte che la trovava, in modo da preparare i dolci per quando io e la mia famiglia saremmo andati a farle visita. Gli anni sono passati ed è nato anche il mio secondogenito, anche per Rita l'età è avanzata, ma la tradizione della torta l'erba madre è proseguita finché ha potuto. Rita se n'è andata ormai da tanto tempo, ma il profumo della torta con l'erba madre che ancora cucino per me e il mio secondogenito che ne va matto, mi riporta, come Proust, al ricordo della campagna, al prato davanti a casa, alle papere Gea e Guendalina, che dondolavano dolcemente il loro "qua qua", al cane Dux che ci accoglieva con lo sguardo adorante, agli anni più spensierati della mia vita.

Ricetta della torta all'erba madre

- 50 grammi di erba madre
- 3 cucchiaini di farina per uovo
- 2 cucchiaini di zucchero per uovo
- 3 uova
- 1 bicchiere di olio di semi
- ½ bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- Zucchero a velo
- Sale

Procedimento: montate a crema le uova con lo zucchero, aggiungete il latte, l'olio, il sale, l'erba madre tritata finemente, la farina setacciata e il lievito. Versate il composto in uno stampo unto e cuocete a forno preriscaldato statico a 175* per 30 minuti. Una volta tolta dal forno e raffreddata, spolverizzarla di zucchero a velo.