

# Gigi la Tilde e il radicchietto

La giornata della gita sull'Acquedotto Storico si presentava con un cielo luminoso, senza nuvole in vista. La giovane guida che accompagnava la classe di Gigi ad ogni tappa del percorso raccontava la storia e le caratteristiche del lungo acquedotto sopraelevato che partiva dalle sorgenti ai margini della città. Era una straordinaria opera di ingegneria, costruito già in età romana e poi via via adeguato alle necessità idriche nei secoli successivi, ora diventato un interessante itinerario escursionistico.

Il percorso era abbastanza pianeggiante, ai lati si alternavano tratti di bosco, prati, fasce di terreno accanto a case e giardini.

La stagione primaverile e le piogge recenti avevano dato il via a molte fioriture, apprezzate da insetti e farfalle. Tuttavia la pianta che in questa uscita attirò di più l'attenzione di tutti non aveva fiori vistosi, solo qua e là qualche semplice fiore giallo.

Le cose andarono così: era ora di fare la merenda e per questo venne scelto uno slargo con alcune panchine. Mentre i bambini mangiavano e chiacchieravano, la loro attenzione fu catturata da una signora non più giovane che con il suo coltellino tagliava le foglie di una piantina che abbondava tra le pietre di un muretto lì vicino e le infilava in una borsa di tela. Questo suscitò subito la curiosità dei bambini e delle maestre. Le domandarono cosa stesse raccogliendo e la signora, che si chiamava Tilde, fu ben contenta di condividere la sua conoscenza delle erbe alimentari spontanee.

Dunque raccoglieva dell'erba per mangiarla? Ebbene sì. Quello sul muro era il **taggialnettu**, nome in genovese di un radicchietto selvatico buono in insalata ma soprattutto cotto.

Lo osservarono bene. Una rosetta di foglie verde tenero, poste a raggiera, molto dentellate, coperte da una specie di polverina che restava sulle dita. Una rapida ricerca con lo smartphone e si scoprì il suo nome botanico: **Hyoseris radiata**.

La Tilde raccontò che raccoglieva il radicchietto insieme ad altre erbe spontanee perché tutte insieme facevano parte di una ricetta genovese, il **prebuggiun**, che indicava sia una specie di stufato di verdura, sia il ripieno dei pansoti.

I pansoti li conoscevano tutti i bambini, anche se più facilmente quelli con il ripieno di borragine e bietoline anziché di erbe.

Comunque a tutti venne un po' fame al pensiero!

Per fortuna di lì a poco avrebbero mangiato il loro pranzo al sacco e si sa che un panino mangiato in campagna insieme agli amici è più buono anche di un piatto di pansoti.

Il giorno dopo le maestre chiesero al nonno di Gigi, che sapeva tante cose sulle piante, se un giorno sarebbe stato disposto ad accompagnare la classe a scoprire altre erbe del prebuggiun. Ma questa è un' altra storia!

