

Chiacchierando d'erbe "in tre..." oggi si parla di timo serpilllo e di sedano di montagna!

Sono una chiacchierona bramosa di sapere, ormai è risaputo. Oggi i miei ospiti sono Giustino Catalano e Fausto Delegà.

Ciak si gira, o meglio... si legge!

▪ **Cinzia Tosini:** *Buonasera Giustino, buonasera Fausto. Volevo chiedere ad entrambi qualche informazione sul Timo limone?*

Giustino Catalano: *Buonasera Cinzia e buonasera Fausto. Devo ammettere che l'essere affiancato a Fausto Delegà per le erbe spontanee mi crea non pochi imbarazzi, poiché la mia è una conoscenza molto contadina, e limitata alle erbe che crescono nella mia terra, e che, soprattutto si consumavano a casa di mia nonna.*

Premesso ciò, e in sua aggiunta preciso che la mia abilità nell'accertarmi, il più delle volte, è molto vicina a quella di una capra (tocco e se ho fegato assaggio...) ☐

Il timo limone lo conosco, ma da noi a Caserta si usa più il Timo serpilllo... Sei curiosa eh? Ti dico solo una parola magica, e forse ti tiro fuori una cosa che ti piace... CONCIATO ROMANO.

▪ **Cinzia Tosini:** *Sono curiosissimaaa!! Timo serpilllo? Cos'è? E... Conciato Romano? Fausto... dove sei? A raccogliere funghi? Conosci il timo serpilllo? (figurati se non lo conosce..) ☐*

Giustino Catalano: *Ahahahahah... Il timo serpilllo è un timo strisciante molto aromatico. Nell'alto casertano si fa dai tempi dei romani un formaggio di pecora, che viene poi*

conciato con l'acqua della pasta fatta in casa, e poi trattato con olio e timo serpillio. Viene conservato in orci di creta come si usava 2000 anni fa! Stagiona da 6 mesi sino a 2 anni. Il risultato è un formaggio spalmabile, forte e aromatico.

Fausto Delegà: Cinzia, ciao! Una ne fai e cento ne pensi, vero? Buonasera Giustino. Ecco che ti accontento con qualche notizia! Il timo Serpillio ha qualità curative. Si ricava un olio essenziale che è portentoso nelle malattie da raffreddamento e come antibatterico.

Il timo è una pianta che le api amano molto, un buon nettariofero. Ne elaborano un miele straordinariamente aromatico e veramente squisito che raggiunge le sue massime espressioni nelle isole greche, in particolare a Corfú, dove il miele di timo è fantastico. Sera bella. ☐

▪ **Cinzia Tosini:** Un'altra piccola informazione... ma il sedano di montagna lo conoscete? (figurati se non lo conoscono...) ☐

Fausto Delegà: Il levistico, o sedano di montagna, io lo raccolgo qui in Austria spesso, e lo uso in sostituzione del prezzemolo. Ottimo! Levistico che leva, che toglie il dolore. Analgesico usato molto in epoca romana. Sono buone anche le radici e i semi. ☐

Giustino Catalano: Il sedano di montagna noi a Caserta lo usiamo o nelle insalate o, personalmente, assieme ad altre erbe ci faccio un battuto e ci condisco dei crostini di pane.

▪ **Cinzia Tosini:** Ma voi due vi conoscevate?

Giustino Catalano: No. Ho il piacere oggi. Ciao Fausto. Lieto di leggerti e conoscerti. Io sono un amatore, non un esperto.

Fausto Delegà: Ciao Giustino. Cinzia conosco Giustino dalle tue pagine. Ne apprezzo i saperi e le idee che ha espresso. Giustino sono proprio gli amatori che giocano verso la conoscenza le carte della passione, e che io ritengo i veri

esperti.

▪ **Cinzia Tosini:** *Ma che bello! E quante belle informazioni! Grazie, e alla prossima!* □