Sapori in Poesia. Le frittelle di Glicine

Adoro il glicine e il suo colore. Da ragazzina ho passato molti anni in un luogo dove c'era una siepe infinita di questi fiori. Ricordo che passeggiavo e passeggiavo e… mangiavo i pistilli. Ebbene, qualche sera fa tornando a casa ho visto una nuvola rosa di grappoli di glicine. Di colpo ho bloccato la macchina, come ormai spesso accade quando qualcosa attira la mia attenzione. Non mi voglio perdere nulla, non più. E' così che ho immerso il naso e ho incominciato ad aspirare. Un profumo delicato ma intenso, che rimane nella memoria, come è successo a me.

Non ho potuto fare a meno di fotografarli e di scrivere li sul posto le mie sensazioni. E' irrefrenabile ormai questa voglia di fermare i ricordi e le emozioni. Le immagini, se condivise, suscitano a loro volta nelle persone pensieri ed emozioni. Lo sapete che cosa è nata da questa mia condivisione? Una poesia dell'amica **Alessandra Paolini**, una donna che produce olio extra vergine di oliva in Calabria, e delle frittelle che mi ha preparato il mio amico cuoco **Simone Toninato**. Si, perché oltre ad annusare e ad ammirare i grappoli di glicine, ho fatto un piccolo furto fiorito.

In realtà i fiori oltre alla vista ci appagano il palato attraverso molte preparazioni. **Laura Rangoni**, scrittrice enogastronomica e cuoca in primis, suggerisce l'uso dei petali della magnolia e dell'acacia. **Marina Betto**, scrittrice, sommelier e appassionata di piante e fiori (ha scritto un libro sul giardinaggio in terrazza), aggiunge che i fiori commestibili sono tantissimi ma devono essere coltivati senza anticrittogamici (prodotti chimici usati contro i parassiti). La marmellata di rose, le violette candite, il gelato di gelsomino, i nasturzi in insalata… sapori molto particolari a cui non siamo abituati, ma da provare!

Avete mai assaggiato la felicità?

si arrampica,
vorace, lungo i
tralicci
e riempie di glicine
l'occaso

Preparare le ***frittelle di Glicine*** *è molto semplice.*

E' sufficiente una pastella ottenuta mescolando la farina con acqua frizzante ben ghiacciata (così si ottiene un fritto più croccante). Quindi si immergono i fiori in olio ben caldo per frittura e… ecco le frittelle belle che pronte!

è fragrante,
croccante,
ed elegante

è copiosa
lungo le nudità
dei tronchi nodosi
che hanno attraversato
tempeste e sterilità

se stringe troppo
il cuore lo incatena
e ricopre
di petali lillà:

è una frittella di glicine

la felicità!

di Alessandra Paolini

E se coltivassimo campi di fiori…?