Gradite un assaggio di Kümmel?

La prima volta che ho sentito menzionare il ‘Kümmel’ è stato a Cortina d’Ampezzo. Un termine che non conoscevo usato da un’anziana ma arzilla signora, la cara Franca, che nel calore della sua tipica casa ampezzana ha saputo intrattenermi con racconti di viaggi, e con l’assaggio di deliziose preparazioni erboristiche da lei preparate. Passioni comuni – i viaggi e le erbe spontanee – che hanno portato due donne, sia pur di generazioni diverse, a scambi di esperienze e condivisioni di pensieri. Inutile raccontarvi come i disegni del destino a volte mi stupiscono, al punto da condurmi verso la conoscenza di persone che sento molto vicine per le similitudini e gli interessi comuni. Persone mai incontrate prima, con le quali entro in una tale sintonia che con altre, nonostante l’assidua frequenza, difficilmente raggiungo.

Franca, donna saggia e di grande cultura, si è trasferita da Treviso a Cortina d’Ampezzo ormai da molti anni. Dalle sue parole ho capito quanto sia grande l’amore per questa cittadina situata nel cuore delle Dolomiti, che in un certo senso l’ha adottata. Quel giorno, dalla finestra della sua cucina, ho potuto ammirare le bellezze paesaggistiche e le alte vette della Valle d’Ampezzo, che rendono questa rinomata località unica e speciale. È in questa atmosfera che ho conosciuto Franca e che ho assaggiato il Kümmel, un liquore aromatizzato con i semi di cumino dei prati, che ha suscitato la mia attenzione per il gusto e per le sue origini antiche.

Amando particolarmente i liquori di erbe officinali, che io stessa di tanto in tanto preparo, dopo l’assaggio non ho esitato un attimo a chiedere a Franca la ricetta. Lei, dopo aver recuperato un taccuino con preparazioni rigorosamente scritte a mano, come un tempo si faceva, mi ha raccontato che le dosi le erano state date da una signora molti anni addietro. Ricette della tradizione tramandate di generazione in generazione, che non vanno perse. È questo il motivo che mi porta a condividere preparazioni tipiche, insieme ai ricordi di chi me le ha trasmesse.

Ingrediente principale del Kümmel (dal latino cuminum) è il cumino dei prati, una spezia molto popolare proveniente da una pianta erbacea biennale originaria dell’Asia. In passato era molto usata perché si credeva che il suo uso costante rafforzasse il rapporto con la persona amata. Sarà il caso di riutilizzarla? □ Battute a parte, il suo utilizzo è

consigliato per le sue proprietà digestive, carminative e antinfiammatorie.

Ma ora passiamo alla preparazione.

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica in cui si è posto un litro di alcool puro a 95 gradi unire:

- 50 grammi di cumino
- 25 grammi di anice verde
- 12 grammi di anice stellato
- 12 grammi di semi di coriandolo
- 10 grammi di chiodi di garofano

Chiudere il contenitore e far riposare al buio per dieci giorni avendo cura di agitare il composto quotidianamente. Una volta passato il tempo, preparare uno sciroppo facendo sciogliere in un litro di acqua 700 grammi di zucchero. Unire

i composti, e, prima di assaggiare il liquore ottenuto, lasciare riposare al fresco per un mese. Profumato, delicato e digestivo. Ve lo consiglio!