

PREMESSA

Fino alla fine della prima Guerra Mondiale la medicina non è che avesse fatto grossi progressi e gli uomini si affidavano numerosi agli antichi rimedi, dando una grande importanza alle cure con i prodotti naturali come le erbe, le pietre, i fanghi e perfino i resti di alcune lavorazioni agrarie, come ad esempio le vinacce per i dolori reumatici e lo stallatico (fumiere) per combattere la pertosse oppure i fumi delle locomotive a vapore per lo stesso male.

Mia madre era una gran conoscitrice di questi rimedi, non so se per il fatto di avere avuto uno zio paterno farmacista o speziale, come si diceva nell'800, o perché alle donne venivano insegnate tutte le cose che riguardavano la conservazione delle provviste alimentari, la cura dei figli e l'educazione degli stessi.

Raramente le facevano studiare, per cui lei poté frequentare la scuola fino alla Sesta Elementare, il massimo esistente al suo paese, nonostante la sua grande intelligenza.

E lei non esitava a trasmetterci le sue conoscenze in qualsiasi occasione.

Lei dava molta importanza alla prevenzione, per cui diceva che innanzitutto "la stalla doveva essere sempre pulita", e ci costringeva ogni due settimane ad assumere un purgante, qualsiasi di nostro gradimento, per modo di dire; io sceglievo l'olio di ricino.

Altra pratica preventiva di mia madre consisteva nel farci assumere uno spicchio d'aglio una volta a settimana, prescindendo da quello che usava normalmente come droga per insaporire i cibi e di cambiare quotidianamente nella settimana le pietanze da somministrare, poiché diceva che *il corpo umano ha bisogno di tutti gli elementi minerali come calcio, ferro, zinco... e ne faceva un breve elenco.*

Le belle e buone cose che i nostri genitori ci dicevano e ci somministravano erano spesso poco apprezzate da noi figli, voglio dire che a quelle cose noi non davamo l'importanza che meritavano. E questo vale un po' per tutti.

Se non che, avendo avuto tra le mani un piccolissimo opuscolo con il quale Carmela Di Soccio e Giuliana Bagnoli trattavano di alcune piante officinali ed alimentari molisane, vantando in premessa un notevole impegno dedicato all'opera giacché avevano dovuto recarsi a Salerno per consultare i testi della famosa Scuola Medica Salernitana, ed avendo considerato che le varietà trattate erano pochissima cosa rispetto a quante da me conosciute, si è acceso in me l'esigenza di non far disperdere il patrimonio di conoscenze trasmesse da mia madre, con l'unico rammarico che Lei non c'è più per

potermi illuminare su alcune piante che io ricordo essere state usate in qualche occasione, ma di cui non ricordo il nome dialettale per poter risalire a quello della lingua nostra e quindi rintracciarne anche il nome scientifico. Poi, altra considerazione che mi ha spronato a scrivere queste memorie, è il fatto che non avevo bisogno di fare molta strada per consultare testi autorevoli dell'antichità, poiché in famiglia sono disponibili i due grossi tomi di Pietro Mattioli che commenta i DISCORSI di Dioscoride, medico greco del primo secolo, che fu anche medico personale di Nerone.

Premesso tutto questo, mi sono accinto a scrivere delle piante da me conosciute, mi sono armato di macchina fotografica e sono andato in cerca di esse per fotografarle nei diversi stadi della loro crescita; poi, dal dialetto sono risalito ai nomi italiani e scientifici, ho compilato delle schede descrittive, corredate di foto, le quali schede riportano anche curiosità, ricerche storiche, usi che se ne faceva e, per le piante alimentari, anche alcune ricette di cucina dalla famiglia usate.

Devo precisare che quanto da me scritto ha solo valore culturale e storico, per cui declino qualsiasi responsabilità sull'uso che i lettori ne possano fare delle indicazioni sui contenuti chimici delle piante e sulle cure a cui esse erano destinate.

Per cui ho provveduto anche a riportare in ogni scheda l'avvertenza di consultare il Medico Farmacologo, prima di farne qualsiasi uso curativo.

Licenza CC Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Italia

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/it/deed.it>



Ugo d'Ugo

<http://www.ugodugo.it>