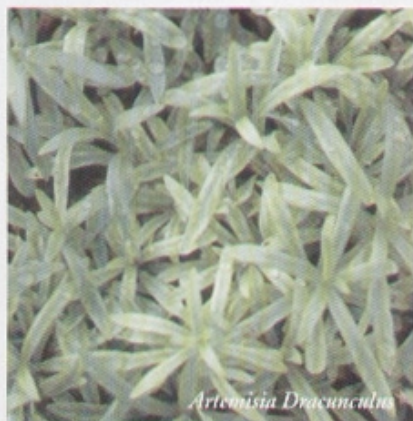


# La signora delle erbe

ARTEMISIA DRACUNCULUS E DIPLLOTAXIS TENUIFOLIA

ARTEMISIA DRACUNCULUS PER AROMATIZZARE SALSE, FRITTATE E INSALATE. DIPLLOTAXIS TENUIFOLIA O RUCOLA, CONSIDERATA UN FORTE AFRODISIACO

In tutti i libri di cucina dove viene menzionata l'Erba "**Artemisia Dracunculus**" è citato l'impiego per



*Artemisia Dracunculus*

aromatizzare aceti e mostarde.

Per questo procedimento, come esperta, vi consiglio di utilizzare il vero "Estragone" o "piccolo drago" perchè solo questa erba viene usata per aromatizzare molte preparazioni culinarie, dalle salse, alle frittate, dalle insalate, alle creme di verdura.

L' "Estragone" è particolarmente utilizzato dalla cucina francese, entra nella composizione del celebre "bouquet garni", sapiente accostamento di erbe aromatiche fresche che, legate a mazzetti o racchiuse in sacchetti di tela finissima, servono per insaporire brodi, marinate, arrostiti, bolliti, ecc.

La famosa salsa bernesese si prepara con

questo tipo di dragoncello. Gli antichi lo utilizzavano per profumare il loro alito. Ricordate: la coltivazione riesce meglio in posizioni soleggiate su terreno fertile e sabbioso. L'Artemisia Dracunculus, si riproduce solo per divisione dei cespi o facendo talee, la si trovata solo coltivata, raramente "inselvaticata". La chiamano l'erba amara, o l'erba delle uova.

Nel mio libro viene chiamata anche Erba di San Pietro. Il suo nome latino **Chrysanthemum Balsamita**, deriva dal greco kysòs (oro) e anthos (fiore) cioè fiore d'oro, per il colore giallo dei fiori. Il nome balsamita, deriva dal greco balsamon (balsamo) per il forte odore emanato dalla pianta, appena la si sfrega; Erba di San Pietro perchè la sua fioritura ha inizio a fine giugno (il 29 giugno è la festa di San Pietro).



*Rucola*



La dose consigliata è di poche foglie (tre per uovo), finemente sminuzzate nel battuto d'uovo per aromatizzare le frittate: utilizzata in grandi dosi risulta amara. In provincia di Mantova, si svolge in un periodo dell'anno la fiera del tortello amaro e tutti fanno a gara per abbinare al meglio il ripieno andando alla ricerca di vecchie ricette. Rucola o **Diplotaxis Tenuifolia** (la vera, quella che "puzza" di medicina) è in vendita in tutti i mercati, ormai non se ne può più fare a meno, sono sicura che entrerà come riempitivo dei sali da bagno! Ritenuto un afrodisiaco, cresceva nei tempi antichi attorno alla statue falliche innalzate in onore di Priapo, figlio di Venere e di Bacco, dio del vino. Marziale, Plinio e Ovidio giuravano sul suo potere afrodisiaco: Ovidio, anzi, sconsigliava la rucola in caso di delusioni d'amore.

Era usata nei filtri amorosi quando la donna desiderava accrescere l'interesse dell'amante. Una ricetta persiana suggerisce di unire circa cento grammi di rucola con una trentina di grammi di pepe e miele per garantire un effetto di potenza maschile; ne basterebbe un pizzico mattina e sera...

[www.lasignoradelleerbe.it](http://www.lasignoradelleerbe.it)