

# SIGNORA DELLE ERBE

di Maria Cristina Muccioli  
foto Venanzio Raggi

*È un mondo quasi magico quello che si scopre andando a conoscere Renata Spinardi, nota come l'unica e vera "Signora delle Erbe", abile imprenditrice che, seguendo la sua passione, ha inventato una nuova professione.*

Sorriso sempre pronto, lingua sciolta e grande disponibilità a raccontarsi, **Renata Spinardi** può essere paragonata a una fata gentile alle prese con i rari ingredienti delle sue pozioni magiche. Guidata da grande cultura e conoscenza del mondo verde, Renata è un personaggio a dir poco unico in Italia per la sua capacità di indagare l'anima segreta delle piante e trasferire le sue scoperte nell'universo gastronomico.

Il suo regno è a pochi passi dal mare, a Igea Marina, in quella sottile striscia di terreno sabbioso, parallelo al litorale adriatico, molto adatto alla coltivazione orticola. Coraggiosamente, anticipando mode e tendenze dell'alta cucina, una ventina d'anni fa la giovane Renata, nativa di Mantova, convinse il marito agricoltore Mario Berardi a trasformare l'azienda agricola di famiglia, passando dalla coltivazione d'ortaggi a quella di piante aromatiche più o meno conosciute e ancora poco usate sulle tavole degli italiani. Nel corso degli anni, anche grazie a un forte spirito d'iniziativa e grande capacità comunicativa, la "Signora delle Erbe" è diventata un'autorità in materia: l'*angelica*, il *basilico rosso*, il *timo serpillio*, la *nepetella* e le infinite altre aromatiche fresche che il marito e il figlio Luca coltivano nei 3.000 mq dell'azienda, per lei non hanno segreti.

Le "sue" erbe sono anche diventate un argomento molto convincente per stringere amicizie e scambiare consulenze di lavoro coi più noti nomi dell'alta cucina internazionale. Per intenderci, Renata dà del tu a chef del calibro di Carlo Cracco, Danilo Angé, Giorgio Nardelli,



Roberto Gruden, Gino Angelini, Annie Feolde, Igles Corelli, Marcello Leoni, Beatrice Segoni, Elisabetta Martelli... "L'elenco potrebbe continuare - spiega. Sono numerosi i grandi cuochi che usano le mie erbe, nei menu dei loro ristoranti e nei corsi di raffinate scuole di cucina. Il


### **La ricetta consigliata: "Foglie di geranio odoroso e more profumate"**

*Il gusto dei gerani odorosi si sposa perfettamente con quello delle more, alle quali conferisce un sapore particolarmente delizioso.*

*Ingredienti: 400 gr di more, 150 ml d'acqua, 100 gr di zucchero, 10 piccole foglie di geranio odoroso (5 se medie). Preparare uno sciroppo facendo bollire le foglie nell'acqua con lo zucchero per 6-8 minuti. Aggiungere le more e cuocerle brevemente fino a che siano tenere. Lasciare raffreddare e mettere in frigorifero per molte ore. Togliere le foglie e servire con panna montata o liquida.*

mio rapporto con loro è basato su grande rispetto e umiltà reciproci. Ciascuno con la voglia e la disponibilità di imparare dall'altro, siamo riusciti, insieme, a creare piatti davvero unici e speciali da proporre a un pubblico non omologato." Pioniera di una nuova professione, si diceva. Oltre che come consulente di chef, Renata negli ultimi anni si è proposta, e continua a proporsi, come maestra itinerante presso ristoranti, scuole alberghiere, appassionati singoli o riuniti in gruppi. "Anche una casalinga che cucina con passione può essere un'allieva ideale - spiega Renata. Usando un pizzico di sensibilità estetica e sapienza nell'abbinare aromi, sapori, colori e profumi, si possono esaltare anche semplici piatti di tutti i giorni..."

E per il futuro? "Sempre il mio lavoro e la mia passione, magari unite in una piccola cucina di osteria o trattoria - risponde con sicurezza. Quando posso avere fra le mani le mie erbe sono felice. Toccarle e sentirne il profumo m'inebria e mi fa dimenticare tutto il resto."

Con la tenacia dimostrata fino ad oggi non sarà impossibile, per la nostra "Signora delle Erbe", raggiungere anche questi traguardi. Una certezza, oltre che un augurio... 

*Renata Spinardi nel suo orto a Igea Marina.*

### *Per saperne di più...*

*Alcune delle ricette frutto della sinergia con i grandi nomi della cucina italiana ed internazionale, sono state raccolte in un bel libro Aromi & Sapori, il secondo scritto da Renata, dove rinomati chef italiani propongono ottantacinque piatti inediti creati con l'ausilio dei suoi preziosi consigli. Ricette consultabili anche nel sito personale ([www.lasignoradelleerbe.com](http://www.lasignoradelleerbe.com)). Un itinerario completo, dall'antipasto al dolce, usando gli ingredienti forniti dall'azienda Bernardi: le erbe aromatiche (rigorosamente fresche e recise!) e le confezioni di fiori eduli (commestibili). Il tutto è acquistabile anche attraverso il sito [www.berardierbe.com](http://www.berardierbe.com), sistema che permette una pronta consegna in tutt'Italia tramite corrieri: dal campo di Igea alle cucine dei più rinomati ristoranti nell'arco di appena 24-48 ore. "Dal produttore al consumatore", in questo caso, non è solo uno slogan.*

