

# Italia. IL MIGLIOR MINESTRONE DELLA MIA VITA (verza, ceciarello, indivia e patate)

## **Ap - Effemeridi**

IL MIGLIOR MINESTRONE DELLA MIA VITA

(verza, ceciarello, indivia e patate)

L'orto biologico, per me questa sera, è diventato l'orto dei miracoli.

E' accaduto per caso, come tutte le cose che sorprendono. Ho avuto una giornata impegnativa, piena dico io.

Ho fatto tardi, ma non voglio mancare all'appuntamento del lunedì pomeriggio con le amiche del laboratorio.

Il lunedì è anche il giorno in cui i volontari portano in sede la verdura da offrire alle famiglie che gradiscono usufruirne, non solo perché ne hanno bisogno, ma perché sanno che, nonostante l'apparenza (qualche lumachina e un po' di terriccio che ne spolvera le foglie) è sana e coltivata con amore di solidarietà.

Riprendo il filo del discorso per farvi partecipi di quello che ho provato questa sera.

Alle 16 circa, in ritardo sul solito orario, arrivo in via Roma e trovo le cassette con gli ortaggi appena raccolti. Prendo un piccolo cavolo (ricamato con trafori dalle lumache), una piantina di indivia (diligentemente legata in cima come un bouquet) e tre piccoli cespi di ceciarello.

Il ceciarello, in Toscana, è il ceciarello; in italiano, forse, valerianella. E' tutto così invitante, fresco, verde.

Una volta a casa, non ci penso molto (è tardi), pulisco, taglio tutto a piccoli pezzi, aggiungo due patate (sempre a pezzettoni), metto in pentola con pochissima acqua (per salvaguardarne i preziosi contenuti nutritivi), aggiungo poco sale, olio e un trito, piccolo piccolo, di cipolla e sedano. In circa mezz'ora ho una minestra fantastica e quando me ne servo, con formaggio grattugiato, mi accorgo di avere nel piatto "il cibo degli dei". E' buono e profumato per il palato, sano per la salute, soddisfacente per la vista.

Provatelo, la verza è l'ortaggio della salute, l'indivia diventa dolce, il ceciarello aggiunge un tocco particolare e le patate danno alla minestra la giusta densità.

Il mio consiglio personale? Un senso di peperoncino piccante e non potete immaginare il risultato.

Ora il mio grazie di cuore a chi ha portato sulla mia tavola questa delizia: i volontari del Centro Sociale "CASA DEL 30" e il Comune di Monteroni d'Arbia, in provincia di Siena, che ha affidato loro il terreno necessario.

Buon 2013 e tanta salute a tutti.

**Carmela Di Tullio**