

Chiacchierando d'erbe "in tre..." oggi si parla di timo serpillo e di sedano di montagna

Sono una chiacchierona bramosa di sapere, ormai è risaputo.
.Oggi i miei ospiti sono Giustino Catalano e Fausto Delegà

!Ciak si gira, o meglio... si legge

Cinzia Tosini: *Buonasera Giustino, buonasera Fausto. ▪
Volevo chiedere ad entrambi qualche informazione sul
?Timo limone*

Giustino Catalano: *Buonasera Cinzia e buonasera Fausto. Devo ammettere che l'essere affiancato a Fausto Delegà per le erbe spontanee mi crea non pochi imbarazzi, poiché la mia è una conoscenza molto contadina, e limitata alle erbe che crescono nella mia terra, e che, soprattutto si consumavano a casa di mia nonna.*

Premesso ciò, e in sua aggiunta preciso che la mia abilità nell'accertarmi, il più delle volte, è molto vicina a quella di una capra (tocco e se ho fegato assaggio...) □

Il timo limone lo conosco, ma da noi a Caserta si usa più il Timo serpillo... Sei curiosa eh? Ti dico solo una parola magica, .e forse ti tiro fuori una cosa che ti piace... CONCIATO ROMANO

Cinzia Tosini: *Sono curiosissimaaa!! Timo serpillo? ▪
Cos'è? E... Conciato Romano? Fausto... dove sei? A raccogliere funghi? Conosci il timo serpillo? (figurati
□ (...se non lo conosce*

Giustino Catalano: *Ahahahahah... Il timo serpillo è un timo strisciante molto aromatico. Nell'alto casertano si fa dai tempi dei romani un formaggio di pecora, che viene poi*

conciato con l'acqua della pasta fatta in casa, e poi trattato con olio e timo serpillio. Viene conservato in orci di creta come si usava 2000 anni fa! Stagiona da 6 mesi sino a 2 anni.

.Il risultato è un formaggio spalmabile, forte e aromatico

Fausto Delegà: Cinzia, ciao! Una ne fai e cento ne pensi, vero? Buonasera Giustino. Ecco che ti accontento con qualche notizia! Il timo Serpillio ha qualità curative. Si ricava un olio essenziale che è portentoso nelle malattie da raffreddamento e come antibatterico.

Il timo è una pianta che le api amano molto, un buon nettario. Ne elaborano un miele straordinariamente aromatico e veramente squisito che raggiunge le sue massime espressioni nelle isole greche, in particolare a Corfú, dove

□ .il miele di timo è fantastico. Sera bella

Cinzia Tosini: Un'altra piccola informazione... ma il sedano di montagna lo conoscete? (figurati se non lo

□ (...conoscono

Fausto Delegà: Il levistico, o sedano di montagna, io lo raccolgo qui in Austria spesso, e lo uso in sostituzione del prezzemolo. Ottimo! Levistico che leva, che toglie il dolore. Analgesico usato molto in epoca romana. Sono buone anche le

□ .radici e i semi

Giustino Catalano: Il sedano di montagna noi a Caserta lo usiamo o nelle insalate o, personalmente, assieme ad altre erbe ci faccio un battuto e ci condisco dei crostini di pane

?**Cinzia Tosini:** Ma voi due vi conoscevate

Giustino Catalano: No. Ho il piacere oggi. Ciao Fausto. Lieto di leggerti e conoscerti. Io sono un amatore, non un esperto

Fausto Delegà: Ciao Giustino. Cinzia conosco Giustino dalle tue pagine. Ne apprezzo i saperi e le idee che ha espresso. Giustino sono proprio gli amatori che giocano verso la conoscenza le carte della passione, e che io ritengo i veri

.esperti

Cinzia Tosini: *Ma che bello! E quante belle* ▪
□ *!informazioni! Grazie, e alla prossima*