

## Passeggiate fruttuose

Inviato da Anna Dolci

### PERSONAGGI E TRADIZIONI DI RUSCIO

Continua la rubrica dedicata al ricordo di persone, luoghi e tradizioni di Ruscio, che intende coinvolgere tutti coloro che volessero segnalarci proprie memorie personali o legate all'intera comunità. **PASSEGGIATE FRUTTUOSE**

Nei "nostri prati", verso la Fonte dell'Asola, verso Santa Maria, verso Santa Lucia in mezzo a tante altre piantine, riconoscibile per le sue foglie piatte e seghettate, sta lì nelle verdi distese, la buona cicoria.

Che gusto! Andare "pe' cicoria", non per convenienza (è anche faticoso), ma per il piacere di cogliere personalmente e direttamente i frutti della terra, il contatto natura-uomo. Pensare che la cicoria cotta è proprio buona e quella cruda è proprio lì, a portata di mano, sembra quasi un affare. A cogliere la cicoria si va con il tempo buono, ma se piove, anzi dopo la pioggia con l'odore dell'aria pulita e della terra bagnata, e soprattutto di mattina a buon'ora, si può andare "pe' funghi".

L'itinerario dei funghi è assai diverso e molto più allargato. In pratica su "a mezza costa" intorno a Ruscio. Verso Aspra, verso la Trogna, verso Cornuvole o su dentro Corno verso il Casale "Cacalenta" (di vecchia memoria). Certo sono passeggiate molto belle, ma assai lunghe. Con l'occasione però si può vedere il paesaggio in una luce particolare.

A proposito di pioggia, forniti di stivali e di ombrelli, un tipo particolare di ghiottoni va "pe' lumache". Passeggiata fresca e rilassante. Senza andare lontano, tutte le siepi sono buone, vicine e lontane, verso Cascia o verso Leonessa, strade statali o strade interne. Le lumache escono dalla terra, si arrampicano lungo i rami e .... rischiano la vita.

Contorni, pietanza e dolce ..... marmellata. Sulla strada di Rescia, un chilometro circa dopo la Chiesa di Santa Maria, iniziano i rovi di piante di more. A settembre le belle palline cominciano a colorarsi di rosso scuro e diventano dolci e mature. Quante ce ne sono!! Quanti barattoloni di marmellata pregiata, con un po' di buona volontà, verrebbero fuori.

Le more sono dolci, ma per chi invece preferisce il gusto un po' agretto c'è una specialità per intenditori. Sulla vecchia stradina che si faceva per andare a piedi a Monteleone, sulla strada che passa sul Colle Ruscio e anche nel sottobosco del Monte Ato, ci sono distese di piante di "grugnali" (cornioli). Hanno delle bacche somiglianti alle olive, prima verdi e poi a settembre rosse, saporite e genuine, buone a mangiarsi così, ma che private di noccioli e con un po' di zucchero, danno una gelatina assai buona. Passeggiate con raccolti vari: cicoria, funghi, lumache, marmellate da fare. Passeggiate con raccolto garantito. E questo a Ruscio si può. ANNA DOLCI ed a proposito di grugnali vi informiamo che

....."GRUGNALE"

Cornus mas L.

E' una pianta di piccole dimensioni che si trova nella macchia, nel frattone e nella "macera" o "macea" (mucchio di sassi provenienti dalla ripulitura del seminativo), in quanto i topi, che sono golosi del frutto, lo nascondono sotto i mucchi di sassi per l'inverno. Dà frutti piccoli, rossi, che sono commestibili. Il legno è molto resistente "...lu bastone de grugnale, rompe l'ossa e non fa male ..." e viene utilizzato per gli scopi più diversi.

"Grugnale", "grugnalina" e "sanguanella" fanno parte della stessa famiglia e in mancanza di frutti vengono spesso confusi. Essi hanno talvolta un uso medicinale: infatti il decotto della corteccia o la poltiglia ricavata dai frutti viene usata come purgativo e per facilitare la cicatrizzazione. I frutti sono inoltre usati a scopo alimentare principalmente per la confezione di marmellate.