

VIOLACCIOCCHHE

Inviato da Marista Urru
domenica 23 marzo 2008

Violacciocca

Questo fiore è ormai "fuori moda". Ho penato molto per trovare i semi e le piccole talee di questa modesta violacciocca selvatica che cercavo con impegno perchè legata al ricordo della infanzia, ma anche perchè sapevo essere abbastanza robusta da moltiplicarsi felicemente persino parti più aride ed impervie del mio terreno ricco di rocce.

La violacciocca è comunemente chiamata "fiore delle api", in quanto tradizionalmente piantata nei pressi degli alveari al fine di attirare e nutrire le api. Mentre il nome scientifico è MATTHIOLA, dal nome di un botanico italiano del XVI secolo, PIERO MATTHIOL.

Una leggenda scozzese narra che una fanciulla fu rinchiusa dal padre nella torre del castello di famiglia perché si rifiutava di sposare l'uomo sceltolo come sposo dal padre. Durante la fuga, organizzata con l'aiuto dell'uomo che la ragazza amava veramente, la ragazza cadde lungo il muro della torre ricoperto di violacciocca e morì. Il ragazzo non dimenticò mai l'amata e in suo ricordo portò sul cappello un rametto di violacciocca per tutta la vita. Da allora la violacciocca simboleggia la fedeltà.

Se ne conoscono una cinquantina di specie. Quelle che mostro in foto, perfettamente identiche a quelle del mio giardino, dovrebbero essere della specie Incana a fiore semplice, e sviluppano benissimo in terreni poveri e pietrosi, nelle fenditure delle rocce e dei muretti.

Il bello di questa qualità è che i fiori, non sono sempre uguali e spesso le diversescreeziature si trovano sulla stessa pianta, a volte le screeziature fanno prevalere il giallo, a volte il fiore è quasi marrone, a volte cremisi. L'anno passato per esempio erano quasi rosse, mentre quest'anno virano al marrone quasi, ma orlato di giallo; una cosa non cambia mai, il profumo delicatissimo e persistente. Dai fiorai trovate le belle spighe delle mattiole

a fiore doppio che in genere hanno un profumo un poco più prepotente

Nella mia famiglia era tradizione raccoglierle la mattina di Pasqua e adornarne la tavola della colazione, ho mantenuto l'abitudine, e vi assicuro che il profumo delicato e dolce non disturba affatto, ma si sposa benissimo con l'aroma del caffè e dei dolci pasquali.

Se volete provare a cimentarvi dovrete riuscire ancora a trovare i semi, o in serra fredda o in lettorino, ma anche in un piantinaio ben esposto a mezzogiorno e riparato dal vento. Dopo tre o quattro settimane dovrete essere in grado di ripicchettare le piantine a 25/30 cm una dall'altra e a settembre-ottobre le potete mettere a dimora.

Comunque se trovate i semi di una specie annua, seminate a Marzo-Aprile, piuttosto rado, se mai diradate a mano quando serve. Dall'estate, se tutto va bene, già fioriranno