



Con l'arrivo della primavera la natura mette in scena i fiori più belli che inebriano i nostri sensi con i loro profumi e i loro colori.

Tra le più belle fioriture è sicuramente quella del glicine, una pianta rampicante ornamentale, la cui presenza regala un tocco provenzale rustico.

È apprezzata per i suoi fiori a grappoli generosi, bianchi ma soprattutto lilla, e per il suo profumo.

I tedeschi la chiamano "blauregen" che vuol dire pioggia blu, i cinesi utilizzano il termine

"zi-teng" che significa vite blu. In italiano la parola glicine (dal greco glikis) vuol dire dolce in riferimento al profumo dei suoi fiori.

Indipendentemente da come la si chiami, tutte le primavere questa pianta ci regala degli spettacoli davvero incredibili.

Nella simbologia orientale rappresenta l'amicizia, la benevolenza, la reciprocità.

Gli imperatori regalavano questa pianta in segno di pace.

Ai giorni nostri simboleggia l'affetto e l'amicizia.

La leggenda vuole che una fanciulla di nome glicine, estremamente infelice per il suo aspetto fisico, si abbandonò a un pianto disperato. Quando le sue lacrime toccarono il terreno crearono una meravigliosa pianta dalle sfumature lilla. Alla sua vista, la ragazza smise di piangere e il suo cuore si riempì d'orgoglio per essere riuscita a creare qualcosa di tanto bello e speciale.

In erboristeria questa pianta è utile per gli stati infiammatori, per trattare problemi di insonnia, per combattere i disturbi della tiroide.

Questi fiori sorprendenti sono impiegati per la preparazione di frittelle e pastelle, e spesso vengono aggiunti a insalate e formaggi.

Proviamo a cucinare i fiori di glicine in pastella in modo semplice:

Ingredienti: qualche rametto di glicine, 150 gr di acqua frizzante ghiacciata, 200 gr di farina 00, 1 uovo

Procedimento: versare in una ciotola la farina setacciata e l'uovo; mescolare unendo l'acqua frizzante poco alla volta per non formare grumi. Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero. Lavare e asciugare delicatamente i fiori, poi immergerli nella pastella e friggerli in una padella con olio già caldo. Sulla carta assorbente spolverizzare con un po' di sale.

Ancora oggi il glicine è considerato una specie di talismano contro le avversità, da regalare alle persone che si amano.

*(Mirella Equilibrati)*