

IVG

La maggiorana, arrivata da Oriente come pianta officinale e diventata regina della cucina ligure

di **Elisa e Stefano Pezzini**

10 Agosto 2020 - 9:19



LIGURIA DEL GUSTO

SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

IVG.it

**RUBRICA A CURA DI
ELISA E STEFANO PEZZINI**

Liguria, terra di spezie, importate per i traffici mercantili che fecero ricca Genova, la Superba. Liguria dove le spezie (pepe a parte) venivano vendute mentre in cucina si usavano... i savò, le erbe aromatiche, che crescono “di badda” (gratis, non una parolaccia in in una regione parsimoniosa...), nei campi o addirittura sui terrazzi, nelle latte, riutilizzate, che contenevano i pomodori... Basilico, certo, salvia, origano, timo, santoreggia e soprattutto Lei, la regina dei ripieni, la “persa”, maggiorana in italiano. Addirittura, in dialetto, c’è differenza tra i “besagnini”, che vendevano le verdure coltivate negli orti lungo il Bisagno, e le “erbaiole”, che invece nei mercati genovesi vendevano erbaggi, aromatiche e preboggion in primis.

Torniamo alla “persa”, chiamata così perchè arrivava dall’Oriente (anche se in effetti l’*Origanum majorana*, questo il nome scientifico, arrivava dal Nord Africa), o perchè se non curata si perde? Roba da dotti linguisti, a noi interessa sapere che la maggiorana, già nota in cucina ai tempi dei romani, era considerata soprattutto come pianta officinale. Un antico trattato medico racconta come “Il succo distillato, introdotto nell’orecchio in piccola quantità, ne elimina i dolori nonché i sibili fastidiosi e giova per la sordità; aspirato per il naso toglie dalla testa l’umor flemmatico, purifica e conforta il cervello”. Merito del suo piacevole odore, probabilmente, al punto che spesso la maggiorana, essiccata, veniva utilizzata al posto della lavanda, nei sacchetti di lino cantati anche da Paolo Conte, per profumare la biancheria negli armadi.

Torniamo in cucina, dove la maggiorana diventa regina quando i liguri si rendono conto del sapore, dolce e deciso della “persa”. A quel punto l’intesa è destinata a diventare amore. La maggiorana, fresca o secca, finisce nella cima, nelle torte di verdura, nel ripieno dei ravioli, addirittura nell’entroterra in un pesto (più antico di quello con il basilico) per condire trenette e trofie. La maggiorana, insomma, è “persa”, ma è sempre protagonista del gusto ligustico!

“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).