

«Erbëtta»

Nome scientifico *Tanacetum vulgare* L.

Nome volgare Tanaceto, Erba amara selvatica, Erba del muschio

Nome dialettale (a)tnèia

Come si raccoglie

A primavera/estate si raccolgono le foglie e le sommità appena sbocciate

Gastronomia

Le foglie si mangiano impanate e fritte

Curiosità

Nel Medioevo, i semi venivano utilizzati in alternativa alle costose spezie, per il notevole contenuto di oli essenziali si usava per profumare ed igienizzare ambienti o biancheria e come repellente da pidocchi e pulci.

Tanacetum vulgare L. var. *crispum* (coltivato negli orti, noto in dialetto come archibüs) è utilizzato nella preparazione di liquori casalinghi



La ricetta

Amaro di fiori di Tanaceto

Ingredienti: 3 litri di vino rosso, 1 kg di zucchero, ½ litro di alcol a 95°, 2 manciate di fiori di tanaceto (capolini gialli)

Versare il tutto in un capace recipiente, chiudere e lasciare in infusione per quaranta giorni, ricordandosi di scuotere di tanto in tanto.