

Camangi, Bettini, Stefani, Cecchelli,
Santoro

Piante spontanee di uso alimentare

Viaggio alla scoperta della cucina povera
nuova edizione

pp.: 208, Ill.

collana: Etnobotanica

formato: 14x21

prezzo: € 19,00

ISBN: 9788846743466

Disponibile dai primi di luglio

Un pratico manuale con **chiare spiegazioni sulle specie vegetali, le parti commestibili da utilizzare, le epoche di raccolta, i metodi di lavorazione e di conservazione. Accanto, brevi note di carattere medicinale, artigianale, etimologico sui nomi scientifici e dialettali.**

Un ricettario regionale, costruito a partire dalla tradizione volterrana, permette di conoscere i tanti gustosi piatti che si possono preparare con le piante spontanee. Un modo per riscoprire le antiche tradizioni culinarie – oggi note anche sotto il nome di "cucina povera" – sempre più vicine alle aspettative del gusto moderno. Un agile testo, scientificamente rigoroso, frutto della sapiente e attenta ricerca dei BioLabs della Scuola Sant'Anna di Pisa, che ha concepito questo manuale.

Conoscere i semi, le varietà coltivate, le erbe spontanee, le loro proprietà, ci consente di capire che non ci può essere futuro senza un corretto rapporto con l'ambiente, con l'agricoltura e con l'idea stessa di progresso. Ci consente di dare un diverso valore a termini come biodiversità, naturalità e gastronomia. Queste erbe stanno alla base del piacere che solo i sapori autentici sanno risvegliare, esse vanno comprese, conosciute e apprezzate, e la pratica del loro uso divulgata e attuata, come fonte di profonda armonia con quello che ci circonda e che magari nemmeno capiamo.



Attraverso la conoscenza della flora spontanea e l'utilizzo delle erbe selvatiche, che un tempo avveniva secondo conoscenze tramandate oralmente e pratiche quotidiane di raccolta e presidio del territorio, è nata, cresciuta e si è affermata una cultura che oggi può essere valorizzata per una nuova lettura della geografia e per le nuove pratiche di fruizione sostenibile dei territori.



Edizioni ETS