

## Non vogliamo, né possiamo scegliere tra *foraging* e Slow Food

di Pietro Ficarra

Nel report 2015 che ancora si trova su questa home page avevamo promesso che sarebbe stato l'ultimo, conclusivo della pur breve serie, perché non potevamo più svolgere con un sito come il nostro la funzione di osservatorio di ciò che si muove in Italia in questo ambito di nicchia - raccolto, consumo e gastronomia con le piante spontanee - dal momento che le sue pagine possono essere aggiornate solo nel tempo libero.

Sul finire del decennio scorso, seppure con le difficoltà di ragionare senza basi quantitative precise, ci era ancora possibile spaziare in un ambito fatto di pratiche e di fenomeni "osservabili" cogliendone nessi e importanza. In pochi anni questi ultimi si sono ampliati e le dimensioni delle pratiche sono cresciute a dismisura, e così il compito è diventato improbo per due persone con qualche ora a disposizione alla settimana. Giusto il tempo di un report con qualche riflessione nel 2015 e di una tesi di laurea in antropologia culturale sulle tendenze di quest'ambito, diverse delle quali peraltro osservate e osservabili anche da altri.

Per questi motivi il proposito di lasciare il posto alla fine del 2016 ad articoli brevi con il nostro punto di vista, da scrivere quando possiamo. Non avevamo però immaginato di cominciare giusto con una dichiarazione di non volere-potere prendere una posizione, né di farlo per aver osservato certe reazioni sui social. La scelta di un approccio molto laico al tema del consumo alimentare del selvatico, nostra personale e anche del nostro sito, ci obbliga spesso a distinguo e precisazioni con le persone che incontriamo, mentre quella di sottrarci a blog e forum alimentati dalla velocità non ci ha impedito di osservare qualche agitazione nella Rete: inauguriamo quindi quella che speriamo possa essere una serie interessante per i nostri visitatori giusto con una non presa di posizione, articolata e, come si vedrà, non allineata.

Non è passato molto tempo da quando abbiamo potuto avere per mano un nuovo libro della collana Ricettari di Slow Food, "*Erbe spontanee in tavola*" curato da Bianca Minerdo, a quando abbiamo colto il primo mormorio critico in Rete. Poi, man mano che il libro ha raggiunto i lettori che lo hanno acquistato o preso in prestito dalle molte biblioteche di pubblica lettura che lo hanno aggiunto subito sugli scaffali delle novità, ne abbiamo ascoltati altri, più densi e rumorosi.

Il libro, per chi non lo sapesse, è un lavoro che si condensa in un bel ricettario, con altre pagine di accompagnamento per i lettori, utili in un ambito in cui per ovvie ragioni pochi sarebbero a loro agio. Un libro ben fatto e da tenere da conto nella libreria di casa, non solo per chi si occupa di cucina selvatica. Un lavoro che non dovrebbe suscitare critiche ma che invece, oltre quelle a favore, ha provocato più di una voce risentita, con varie tonalità e contenuti, che chi vuole può rileggere facilmente accostando qualche parola giusta nei motori di ricerca. Certo, critiche non tanto numerose e rumorose da rimbalzare nei media, data anche la particolarità del tema, ma da noi chiaramente avvertite dato che di questo ci occupiamo. E beninteso, non mi riferisco alle recensioni del libro e alle loro eco.

L'origine dei rumori sta nelle (poche) pagine di introduzione al lavoro. La curiosità di decifrarle è stata all'inizio in realtà tiepida, dato che avevamo considerato già alla prima lettura le tre pagine introduttive di Andrea Pieroni come foriere di possibili reazioni critiche di una piccola parte dei lettori. Una previsione facile, e anche una reazione inevitabile, dato il pesante giudizio su un intero piccolo mondo, quello del *foraging* e dei *foragers*. Ma un attrito nel nostro mondo di appassionati e praticanti, spesso con l'etichetta econaturbio, non è cosa frequente e non c'è cosa che spinge di più a riflettere di quella insolita.

Non so quanto l'attrito sia stato cercato, almeno nella misura in cui è stato reso esplicito. Certamente la scelta dell'autore per l'introduzione al libro, parte di una collana che va sotto il nome *In cucina con Slow food*, è quella più logica e naturale. Pieroni è professore Ordinario di Scienze della Biodiversità Alimentare, Etnobotanica ed Etnobiologia all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, targata com'è noto Slow food, e soprattutto è uno dei principali studiosi di etnobotanica e degli usi tradizionali delle piante alimentari in particolare, con numerosi e approfonditi studi che riguardano molte aree geografiche e culturali, in Italia e all'estero. Pieroni è anche *Editor-in-Chief* della rivista on line *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, luogo di incontro di discipline fondamentali per definire il dibattito intorno al concetto e alla pratica della biodiversità. Insomma, un riferimento per chi si occupa minimamente di cucina selvatica con il desiderio di approfondire. Le tre pagine introduttive a un tale ricettario, intitolate *Erbe e cucina popolare italiana* non avrebbero quindi potuto avere firma migliore e familiare.

Nell'introduzione di un libro di una collana di Slow food non poteva però forse non essere toccato, e sottolineato, il tema della tradizione e del legame con il territorio - un tema fondamentale per chi ne fa la giustificazione stessa della propria esistenza e missione - che Pieroni mette in contrapposizione a certe "nuove tendenze", per sottolinearne la differenza con un certo mondo modaiolo che si sublima nel *foraging* "di natura nordeuropea", veicolato da televisione e rotocalchi tanto che "non passa settimana" che non se ne parli. E questa contrapposizione è ciò che più rimane impresso di quelle tre pagine, e tanto più dal momento che al libro viene assegnata esplicitamente la funzione di contribuire a colmare tale differenza. Pochi passaggi - il resto, per brevità, sono solo e inevitabilmente temi sfiorati, che in tre pagine non possono essere compressi e compresi - ma questo è bastato a lasciare una ferita nel piccolo mondo dei cultori del cibo selvatico.

Di reazioni non ne sono mancate. Non accademiche o tra gli addetti ai lavori - per quanto ne possiamo sapere - ma su social e blog sì, sintetizzabili per lo più nella considerazione mi sembra che qualcuno ce l'abbia con noi e con quello che facciamo, con parole e sfumature anche assai diverse da queste. Ed è prevedibile che ce ne saranno ancora di nuove, dato che il libro è interessante e vende. A questo punto però, per un sito che si chiama *piantespontaneeincucina.info* e che da otto anni osserva ciò che accade in Italia intorno al mondo della raccolta e del consumo di piante spontanee, diventa importante offrire anche il proprio punto di vista, provando a spiegare perché non vogliamo né possiamo prendere posizione per nessuna delle due parti. Dato il nostro approccio volutamente laico al tema - pagando il costo di interessare molte meno persone di quante non avremmo potuto seguendo altri sentieri - provo a considerare le cose con un minimo di distacco. Lo faccio con qualche considerazione per i (certamente pochi) lettori di queste righe, qualcuna forse anche fastidiosa, ma che, anche con i difetti della sintesi, non vuole essere irrispettosa di nessuna delle opposte visioni.

Moda o tendenza che sia - i termini non sono del tutto sovrapponibili - in questi ultimi anni *foragers* e *foraging* sono transitati ovviamente anche sotto i nostri sguardi, ma mi pare che essi facciano semplicemente parte di un fenomeno ben noto degli ultimi decenni, che ha cause molteplici e concorrenti e che rientra certamente, detto in modo un po' generico, nell'affermarsi dalle nostre parti occidentali di una assai diffusa sensibilità econaturbio (aggiungiamoci pure etico e sostenibile, tanto per abbondare) e dal suo incontro con la cultura alimentare del tempo. E a parte il fatto che non amo gli anglicismi non necessari - mi sembra decisamente più sconveniente la prassi degli ultimi anni di usare inutilmente termini inglesi in leggi fondamentali dello Stato - mi lascia abbastanza indifferente che qualcuno preferisca chiamarsi *forager* anziché raccoglitore e preferisca definire *foraging* la sua pratica di raccolta e consumo.

Più che altro fanno un po' sorridere certi approcci al *foraging* come a qualcosa di nuovo sotto questo sole che illumina la Terra, e non tanto quelli dei bloggers quanto le litanie degli esperti di cucina dei media, a cominciare da quelli delle testate più importanti e di certe redazioni televisive. Nel migliore dei casi gli articoli e i discorsi iniziano con la premessa che "si chiama *foraging*. Il nome è nuovo, ma la pratica è antica"<sup>1</sup>, o qualcosa di simile, e continuano con l'affermazione che essa è tornata in auge da poco. Assai spesso vi aggiungono una citazione per René Redzepi e il suo Noma, e poi qualche riferimento all'esperto o allo scopritore di turno, che fa cose davvero uniche, o quanto meno insolite. Ovviamente ogni redattore o conduttore riempie poi con ciò che più gli interessa la scoperta che ha fatto - da quanto ci si può guadagnare in soldi se scrive su un giornale economico a quanto ci si può guadagnare in salute alimentandosi con piante, e così via.

Naturalmente, o invece, la pratica ci accompagna dalla notte dei tempi e anche il termine *foraging* è tutt'altro che nuovo, la citazione per Redzepi ha certo un senso ma si potrebbe moltiplicare per mille altri chef meno famosi, e lo stesso vale per esperti e praticanti. Nel casi peggiori però - purtroppo non infrequenti anche per esperti di cucina dei media, addetti ai lavori e bloggers - si infarciscono articoli e discorsi con termini storpiati, imprecisioni che sconfinano nelle sciocchezze e consigli pericolosi. Per chi scrive di *foraging* (ma vale anche per chi usa solo parole in italiano), la scoperta spesso non consiste in nient'altro che nella sorpresa di venire a sapere che le piante spontanee si possono anche mangiare e diventare quindi oggetto di pratica culinaria. Oltre ci sono solo visioni spirituali e riti celtici.

Va naturalmente considerato che, dato tutto quello che sappiamo sulle dinamiche della comunicazione al giorno d'oggi, certi approcci possono tornare utili come strumenti di marketing, agli esperti non meno che ai neofiti del selvatico, specialmente se si è in grado di usare bene la

---

<sup>1</sup>Un esempio fra i tanti: Roselina Salemi su La stampa del 24.10.2016

Rete e gli altri media. Quello che vale per l'universo dei blog che parlano di cucina<sup>2</sup> vale anche per chi cucina selvatico, il che vuol dire che con l'aggiunta di adeguate strategie e di tutti i pro dell'etichetta econaturbioeticosostenibile si può ampliare la notorietà come l'onda del sasso nello stagno, anche nel caso di poca sostanza. Di siffatta strategia ne è forse l'esempio più noto Wood\*ing.org (*wild food lab*) - che citiamo anche sul nostro sito nelle pagine utili per la formazione - che più si rifà alla "filosofia" cresciuta intorno al Noma e al suo chef (la natura nordeuropea di Pieroni?), ma non è certo così strano che intorno al *foraging* stia crescendo una foresta.

Diciamocelo comunque, almeno per non sembrare un po' snob: a tutti fa piacere, e conviene, per diversi evidenti motivi, apparire sui media, compresi i rotocalchi "femminili". Anche a noi, che non ce ne siamo mai curati molto. Era il numero uno di Myself con il sorriso di Julia Roberts in copertina, che ci citava nell'ormai lontano 2011, o Elle, nel 2012, e la cosa non ci dispiaceva affatto, anche se avevamo già ragionato sulla rinuncia al 2.0 (che anche allora andava alla grande). Ma sono molte le cose che non ci piacciono nell'approccio in genere al tema della raccolta e del consumo delle piante spontanee sui o indotto da molti media, a cominciare da una certa sciatteria, che potrebbe anche ridursi di molto se solo chi scrive avesse voglia di approfondire un po' prima di farlo. E pazienza ovviamente per navigatori della Rete e raccoglitori per passione, ma la cosa sarebbe raccomandabile per chi scrive sulle pagine di un giornale importante o su un rotocalco a grande tiratura, su un blog molto seguito o compare in televisione, con l'eco che ne deriva.

Certamente sui media la scoperta dell'acqua calda può essere spacciata come se fosse quella dell'America, e non stupisce allora affatto che, come per ogni moda - che per facile definizione può spesso apparire frivola, passeggera o frutto di ignoranza - lo studioso e l'esperto possano prendersela con quello o quell'altro aspetto. Però mi sembra che l'esperto e competente e certi entusiasti del *foraging* nordeuropeo non siano poi così distanti nell'operazione mentale che porta ciascuno di loro a spiegarci come stanno le cose, operazione che non manca né nello stupore che si accompagna alla scoperta dell'acqua calda né nell'operazione che forte del sapere la descrive criticamente.

Ogni spiegazione della verità in tema di cultura alimentare - e quindi anche in tema di selvatico in cucina - rischia però di muoversi, com'è noto, nelle sabbie mobili. A tale rischio credo non si sottraggono né l'introduzione di Pieroni a confronto con la moda del *foraging* né, al contrario, certe reazioni ad essa lette sui social. I loro stupori e le loro censure assomigliano ad altri che leggiamo sul cibo ogni giorno, ovunque, e che solo le riflessioni più serie riportano a più adatte cornici antropologiche che la vulgata trascura. L'antropologo si sofferma talvolta, per capire, fra l'altro, "la ragione per la quale le erbe di campo, che nel mondo rurale spesso non sono neanche più raccolte, nei mercati rionali delle grandi città vengono assai ricercate e acquistate a prezzi da capogiro"<sup>3</sup>, o più in generale i motivi per i quali piatti come pasta e fagioli trovano spazi crescenti nei ristoranti più alla moda e a prezzi da tartufo. Altri, più semplicemente, forse troppo, si autostupiscono al mangiare la *Cetraria islandica*, magari immaginando di essere a una maggiore latitudine Nord - basterebbe però riprendere tra le mani il bel lavoro dell'Arietti per tornare al Bel Paese<sup>4</sup> - oppure, all'opposto, cercano di aggrapparsi allo scoglio sicuro della tradizione.

Le pagine introduttive del libro si muovono su un terreno più che scivoloso, dato che su concetti come tradizione, territorio, identità, ecc. - specie se connessi all'alimentazione, e senza il filtro e gli strumenti della storia - si può finire facilmente a parlare di argomenti da ombrellone. Date le debolezze intrinseche di certe operazioni concettuali e la facile ma pericolosa equazione naturale=autentico=buono - connessa anche alla vulgata che vorrebbe, da più parti, le tradizioni alimentari legate al consumo di piante spontanee più "autentiche" perché più intimamente legate a una pratica più vicina allo stato di natura - mi sarei aspettato maggiore cautela piuttosto che critiche così nette nei confronti del *foraging*. Mi sembra invece che attraverso il ricettario si sia voluto piuttosto regolare una sorta di contesa tra moda e tradizione.

Una lettura attenta delle parole di Pieroni mi pare porti certi ragionamenti a un approdo tutt'altro che sicuro, ancorché comprensibile data quella che si potrebbe definire la location (tanto per abusare anch'io del termine). La critica dell'autore alla moda del momento è chiara fin dall'inizio:

---

<sup>2</sup> Sempre consigliabile la lettura, o la rilettura, di *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto* di Gianfranco Marrone (Carocci, 2015).

<sup>3</sup> Utile anche la lettura di Ernesto Di Renzo *Mangiare l'autentico. Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e industria della nostalgia* (Universitaria, 2013)

<sup>4</sup> Arietti Nino *La flora economica e popolare del territorio bresciano* Brescia, La Scuola 1941, poi riedito fino al 1980 (vedere per Lozio e la Valsaviore).

*“Le erbe spontanee alimentari che raccoglievano e forse talora raccolgono le nostre nonne sono ritornate in auge”, tant’è che “non passa settimana senza che alla televisione o nei rotocalchi si parli di piante selvatiche nel piatto e di foraging”, ma “le erbe della cucina italiana, cioè l’oggetto di questo libro, non sono erbe rare delle foreste o di altri luoghi poco antropizzati, come invece un certo alone romantico dei media ci tenderebbe qualche volta a far credere. Sono le erbe che crescono agli angoli delle nostre case, ai margini delle nostre strade di campagna e delle siepi”.*

E per le supposte novità *“peccato però che molte di queste tendenze non riescano spesso a connettersi veramente con una colonna portante della gastronomia popolare: la raccolta e cucina tradizionale a base di erbe spontanee, quella che un tempo chiamavamo fitoalimurgia e che ha rappresentato per molti secoli, soprattutto nel Mediterraneo, la base della nutrizione delle società contadine, specialmente durante l’inverno e la primavera, talvolta anche il tardo autunno”.* *“Questo libro vuole colmare dunque questa sconnessione, questo divorzio apparente tra la moda dell’andar per erbe (magari in luoghi idilliaci e incontaminati lontani dai centri abitati), e degli annessi costosi corsi di riconoscimento e di ars culinaria, e le tradizioni dell’etnobotanica italiana, in cui piante e culture popolari hanno da sempre interagito, all’interno di un dato contesto ambientale e sociale, unico e irripetibile”.* Il merito del volume sarebbe allora quello di *“ripopolarizzare questo nostro patrimonio e questa nostra gastronomia delle erbe, togliendoli dal circuito modaiolo del foraging di natura nordeuropea e dimostrando che una cucina delle erbe saldamente ancorata alle cucine regionali italiane è ancora facilmente realizzabile, anche solo concedendosi qualche ora nella natura, appena girato l’angolo di casa”.*

Insomma un’operazione verità, una sorta di restituzione, ancorché l’operazione di *“ripopolarizzazione”* mi sembri un po’ difficile da immaginare nel suo esplicarsi. D’altronde però *“la raccolta delle erbe ha rappresentato nella storia della gastronomia italiana l’esempio forse più plastico di una cucina di territorio e stagionale, dove non solo gli ingredienti “erano” quel territorio, ma sottendevano percezioni, usi e modi di gestione di quel territorio che erano il risultato di una lunga co-evoluzione tra quella natura e quelle comunità umane.”*

Un percorso discorsivo che di per sé sembrerebbe logico, se non poggiasse su qualche colonna fragile, un po’ per necessità di sintesi, forse, e un po’ per piccoli vizi concettuali, fino a specchiarsi, a contrario, nel tifo per il selvatico più selvaggio di certi *foragers* integralisti. Lascia come minimo perplessi un passaggio come questo: *“la cucina popolare delle erbe è una cucina che è ragionevole riproporre anche perché le erbe spontanee ci riconnettono ad un’idea di educazione ambientale più sensuale e più sensata (meno avulsa dall’idea di piacere) [!], diversificano i sapori della nostra dieta (ormai imperniata su quelli di poche specie vegetali coltivate), ci obbligano a usare un po’ di creatività, e, soprattutto, a riflettere su cosa vogliamo conservare e cosa no del nostro passato”.*

Da un siffatto percorso di lettura, anche se effettuato in fretta, mi pare emerga però un punto di vista tanto più particolare quanto più l’autore cerca di rimettere al loro posto le cose in un modo che vorrebbe essere oggettivo. Una lettura critica dell’introduzione, anche veloce, non può inoltre che consegnarci domande che portano lontano dalle apparenti certezze di quelle pagine. Mi limito a qualche spunto.

Intanto non mi pare che l’interesse che c’è in giro per il *foraging*, rotocalchi compresi, si limiti ai discepoli di Redzepi, né costoro, a parte qualche rara eccezione, limitano il loro interesse alle erbe o a parti di piante rare delle foreste o di altre aree wilderness, ma lo ampliano, ovviamente e inevitabilmente, allo spontaneo che cresce agli angoli delle nostre case e ai margini delle nostre strade di campagna. I *foragers* di casa nostra non si ritirano nella natura incontaminata della Val Grande né guardano così tanto al Nordeuropea, ma si incontrano assai più facilmente nei campi vicini. Semmai aggiungono qualche specie spontanea insolita, magari suggerita da qualche eco di stampa o da qualche blogger, a quelle usate più comunemente dalle nostre parti. Quest’ultima pratica ci pare peraltro, nella sostanza, non diversa da quanto in genere accade quando qualche pianta spontanea, che appartiene a pratiche di consumo prettamente locali - traccia o persistenza di culture particolari di cui è disseminato il nostro Paese - comincia a essere usata fuori dalla propria area. Cose che accadono però continuamente, nelle molte forme dello scambio culturale, come del resto diverse ricerche etnobotaniche dimostrano. E anzi favoriscono, almeno quando passano dal mondo della ricerca di nicchia a quello della divulgazione, suggerendoci nuovi utilizzi di qualche altra specie. In questa pratica della novità, tutt’al più, qualche sacerdote del *foraging* dà una strizzatina d’occhio al marketing, ma si tratta di pratica diffusa anche per certi presidii.

Romantica natura. Il fatto che l’andar per erbe sia oggi per certi media ammantato di un alone romantico e immaginato come frequentazione di luoghi idilliaci e incontaminati non può che

tradurre in linguaggio mediatico, indubbiamente talvolta distorsivo, bisogni e realtà di coloro - un gran numero di persone - che agli angoli delle loro case e lungo le loro strade hanno, nel migliore dei casi, la fermata della metropolitana e qualche aiuola, o un parchetto cittadino, e poi, per chilometri, cemento e ancora cemento.

Il bisogno di natura, anche solo di un po' di verde intorno, è una molla potente che spinge ad innumerevoli pratiche dei nostri tempi, talvolta inseguite anche solo per mantenersi umani, dallo jogging nel parco al verde verticale. Ci sono intere biblioteche che leggono tutte le sfumature di questo bisogno e le attività che ne derivano, compresa la raccolta e il consumo di piante spontanee, attività che non sono in contrapposizione con le permanenze di forme più tradizionali, che appunto permangono e si mescolano, come altre cose umane, con le forme nuove di raccolta e consumo.

Costosi corsi. Certo che possiamo raccogliere anche vicino a casa imparando a farlo dalla nonna, se abbiamo a disposizione un prato non inquinato, o un giardino o un grande orto, e una nonna pratica di raccolta spontanea. Ma per molti, moltissimi, non è possibile apprendere se non nelle più abituali forme attuali, fra le quali, insieme alla trasmissione orale o al tutor in Rete, o quant'altro, non ci possono non essere, ovviamente, anche i corsi di riconoscimento e di ars culinaria. Tutti quanti del resto, e per ogni argomento, utilizziamo oggi queste forme di apprendimento, dal più semplice dei workshop al corso più strutturato. Semmai speriamo che permangano spontanei anche quelli sulle spontanee e non cadano vittime anch'essi dell'iperburocrazia atrofizzante, dato che in giro le tentazioni non mancano. Quanto ai costi, ci dimentichiamo troppo spesso che il prezzo non è dato da una qualche qualità intrinseca al prodotto, ma dal mercato, luogo di incontro di domanda e offerta e di reciproca giustificazione. Vale per il compenso del nostro lavoro non meno che per quello dei calciatori e di chi insegna che si può mangiare l'erbaccia che cresce all'angolo di casa.

La sconnessione con la tradizione della gastronomia popolare. Quella che ci sarebbe tra le tendenze modaiole e la base della nutrizione della società contadina - vera o "divorzio apparente"?, si fatica a capire - non sarà colmata in ogni caso dal libro e dalle ricette che contiene.

Intanto, a nessuno nelle tante società contadine, che non esistono più nelle forme di un tempo, è mai venuto in mente il termine fitoalimurgia o etnobotanica davanti a un piatto di verdure selvatiche fumanti nel loro brodo, condite, quando c'era, con un filo d'olio. E neanche dopo: mia madre mi proponeva con frequente ripetitività - per altro da me apprezzata - frittate di silene (*erba ru priricature* nel nostro galloitalico siciliano), senza che avesse mai sentito di questi nomi e senza che facessimo più parte di una società contadina.

Non ci può essere neppure il contesto ambientale e sociale, unico e irripetibile - il riferimento per Pieroni e Slow Food di un prodotto alimentare, di un alimento - neanche a scomodare radici, identità e tradizione insieme. Non sarà certo il libro di Slow food a "ripopolarizzare" il patrimonio della tradizionale gastronomia delle erbe, togliendoli dal circuito modaiole. Né quella che mi sembra una sostanziale approssimazione dell'idea di territorio - fra gli elementi più mutevoli della nostra storia, anche per quanto riguarda "percezioni, usi e modi di gestione" - si rimpossederà della tradizionale gastronomia delle erbe. Basta andare in una qualsiasi sagra, festa o rassegna che celebra lo spontaneo per capire quanto siamo lontani dalle forme della società contadina.

Inevitabilmente, ma direi anche auspicabilmente, il libro potrà però contribuire insieme ai media e ad altri libri, magari meglio di alcuni, a suggerire e arricchire pratiche di raccolta e consumo, in un'ottica gastronomica. Pratiche che non potranno però che essere tutte comunque attuali, nel senso pieno del termine, ossia di contenere insieme passato, presente, e in nuce anche il futuro. D'altronde il libro, che piacevolmente si sfoglia e si può mettere in pratica, non è con tutta evidenza un ricettario della società contadina e neanche della cucina popolare, quando anche si volesse dare un senso preciso all'accostamento dei due aggettivi.

Anche se le ricette traggono per lo più spunto da preparazioni tipiche che hanno come alimento base uno o più alimenti spontanei, il libro è proposto nelle forme del momento e lontane dal mondo che l'introduzione vorrebbe evocare. E la cosa non è affatto riprovevole, anzi, e non solo perché un libro di ricette è un prodotto che va venduto, ma anche perché contribuisce ad ampliare in questo modo, in forme plausibili per la cultura alimentare di questi nostri tempi, l'utilizzo delle piante spontanee, con tutti i vantaggi che la cosa può avere sotto l'aspetto alimentare e salutare.

L'attualità del libro e delle ricette è evidente in tutte le pagine. Oltre che regalarci una piacevole lettura delle ricette, queste consentono altri piani di facile lettura, a cominciare da quell'immaginario stretto legame con il territorio, che finisce evidentemente quando si adoperano ingredienti che provengono da luoghi tanto lontani da non riuscire neanche a immaginare quanto,

neppure oggi che siamo sempre in aereo, come ai tempi di Plinio, che condannava la quantità di specie vegetali medicinali con cui India, Arabia e il resto di un mondo sconosciuto inondavano Roma.

Oggi, come e più di allora non possiamo fare a meno della commistione, neanche quando idolatriamo il territorio. Ci tocca però osservare come l'idea di quest'ultimo, che dovremmo ricavarne dall'introduzione di Pieroni, si sgretola man mano che si sfoglia il libro e le ricette si susseguono: *radic di mont* marinato col peperoncino; torta pasqualina genovese con ricotta piemontese; turbanti di zucchine con misticanza a Udine, con mescolanza di erbe e sapori non proprio friulani; menta e melissa che profumano una mousse di cioccolato; le livornesi pattona con scorze di arancia o torta di spinaci selvatici con mandorle e semi di vaniglia; l'altoatesina torta di semi di papavero con mandorle, rum, un pizzico di cannella e ancora semi di vaniglia; fettuccine con acciughe e finocchietto proposte da una Barbara Torresan a Milano; la stessa che propone, sempre a Milano, vellutata di luvertis e spinaci con semi di sesamo e lamelle di mandorle; lasagna all'ortica della trattoria Le Panzanelle di Radda in Chianti con tocco di gorgonzola. Si potrebbe continuare con diversi altri esempi, ma non sarebbe altro che un dimostrare come il bisogno di mescolare e cercare lontano convive senza difficoltà insieme ai romagnoli tagliolini agli stridoli dell'osteria di Galeata (FC) - località dove da oltre un quarantennio gli stridoli, la *mia erba ru priricaturi*, si festeggiano con una nota sagra - e al risotto con gli asparagi selvatici della trattoria di Lugo (RA), preparazioni certamente legate alla cultura alimentare di quei luoghi come molte altre del libro.

Con buona pace allora della plasticità dell'esempio "di una cucina di territorio e stagionale". Anche il "racconto" delle ricette è decisamente attuale, nel senso che segue i modi del giorno d'oggi anche quando vuole parlare di sapori d'altri tempi. La loro scrittura è attuale. Per non parlare delle immagini, delle presentazioni dei piatti, in linea con i nostri modi di vedere: non ha niente a che fare con la cucina "popolare" e con la fitoalimurgia della società contadina la decorazione con fiori di borragine del risotto con le ortiche. Piuttosto è figlia dell'ossessionante invito a "cucinare con i fiori" che popola ormai certe trasmissioni televisive e anche gli scaffali del prontoscuoci della nostra catena di supermarket più nota.

L'esigenza di non limitare l'introduzione del libro, parlando di cucina selvatica, solo alle critiche alla moda nordeuropea pure si avverte nell'introduzione, almeno quando Pieroni accenna ad alcuni temi che sono utili ai lettori profani dello spontaneo, come ad esempio quello degli stessi nomi comuni a più specie, o nel (davvero) brevissimo vademecum finale, con la raccomandazione di non raccogliere ciò che non si conosce e di farlo senza sprechi e con rispetto della flora tutelata. Un cenno anche al riconoscimento del patrimonio culturale immateriale e alla ricerca etnobotanica sempre in progress, importante in particolare in tema di potenzialità nutraceutiche delle piante spontanee. Non manca neppure l'ormai onnipresente "*sostenibilità gastronomica che pone al centro la responsabilità per la conservazione della biodiversità, il rispetto per la nostra salute, ma anche della nostra storia, delle nostre radici*".

Affermazioni e concetti anche molto importanti, che avrebbero meritato una introduzione con qualche pagina in più, anche solo per un minimo di approfondimento e qualche distinguo, per non apparire in alcuni casi pericolosi e gratuiti. L'autore certamente lo sa e si sente in dovere di "*una precisazione comunque: le tradizioni gastronomiche non sono mai statiche, e meno che mai possono diventare clave da usare contro i nostri vicini non alloctoni (!), e rappresentano processi dinamici e fortemente meticcianti*". Parole che tuttavia non bastano a mutare la sostanza di fondo dell'introduzione, che ne vuole fare un libro contro una certa moda, forse anche per essere meglio. Forse anche oltre le intenzioni di chi l'ha curato e il nostro stesso piacere di averlo fra le mani.

Mi pare che in conclusione la critica del *foraging* e della moda nordeuropea e l'elogio oltre misura del territorio butta via la sostanza per via di qualche dettaglio che non piace (neanche a noi). Ci vorrebbe però davvero molto poco a considerare come il *foraging*, e anche la moda nordeuropea - ammesso che abbia tanto rilievo oltre una ristrettissima cerchia - non sono affatto contro o fuori la cucina con le erbe che si vorrebbe definire "nostrana", ma fanno anch'essi parte sostanziale della nostra cultura alimentare, che oggi come un tempo, non esclude affatto il selvatico.

Non ci sarebbe bisogno di scomodare chi questa cultura alimentare la studia da molto tempo<sup>5</sup> per considerare anche come la cucina sia fatta "*di alcune regole e di molte libertà, quelle che, giorno dopo giorno, danno vita e corpo a un piatto, trasmettendolo dall'una all'altra generazione. Senza*

<sup>5</sup> Parole di Massimo Montanari quelle prossime, che con il rigore dello studioso di Storia e Cultura dell'alimentazione, ha riempito le nostre biblioteche di studi di valore (anche piacevoli da leggere) e ci induce a riflettere anche su questi nostri tempi dalle colonne di Repubblica.

*dogmi, senza rigidità*” e che essa “è il luogo della variante e la ricetta è come uno spartito musicale, che si «realizza» solo quando viene interpretato, in modo ogni volta diverso” Vale per la cipolla nell’amatriciana come per il resto, comprese le ricette che il libro ci propone facendo uso di alimenti che “al territorio” non appartengono affatto.

Per conto di un Sito che si occupa di questi temi, riprendendo e parafrasando parole note posso senz’altro affermare come a ciascuno possa darsi il suo selvatico, come è sempre per tutte le cose del cibo, nel tempo e nello spazio. Con l’augurio di buona mescolanza a tutti, e che questa porti a “qualche buona invenzione che possa durare per le generazioni a venire e diventare a sua volta tradizione da tradire”. Un augurio per chi affronta l’impegno che va messo nella preparazione di certi piatti tradizionali come zuppe o minestre e che richiedono procedimenti sofisticati e da appassionati della pentola, ma anche per chi apprezza le preparazioni rapide, quelle che per lo più si vedono in certi programmi televisivi e sulle riviste patinate, che meglio si adattano alla velocità dei nostri tempi e che solleticano però anch’esse l’appetito. Magari sgravando il tutto di qualche pizzico di snobismo che a volte è di troppo e toglie sapore.

Non posso non ricordarmi del resto di cos’è la tradizione per Marc Bloch. Da lui sono partito tanti anni fa, anche se pratico poco, per motivi a me noti. Non saremo noi a decidere cosa riusciamo a conservare del nostro passato e cosa no per le generazioni a venire, ma quelli che verranno dopo di noi (che possiamo solo provarci). Sarà la storia, se vogliamo dire così. Forse è per questo che mi è e ci è impossibile come Sito che si occupa, oggi, di piante spontanee alimentari scegliere tra *foraging* e Slow Food.

© dicembre 2016 per [www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info)