



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**  
**FACOLTÀ DI STUDI UMANISTICI**

**Corso di Laurea in Scienze dell'Ambiente, del Territorio e del Paesaggio**

**ETNOBOTANICA E ALIMENTAZIONE:  
RIFLESSIONI ANTROPOLOGICHE  
SULL'UTILIZZO DELLE PIANTE SPONTANEE**

**Relatore:**

**Chiar.mo Prof. Stefano Allovio**

**Elaborato finale di:**

**Stefania Scaccabarozzi**

**Matr. n. 768611**

**Anno Accademico 2014-2015**



# Indice

## **1. Il consumo alimentare delle piante spontanee**

*1.1 Piante spontanee e fitoalimurgia*

*1.2 Il consumo di piante spontanee dalla società contadina a quella postindustriale*

*1.3 Gli usi residui delle piante spontanee e la lettura del senso comune*

## **2. La “scoperta” delle piante spontanee**

*2.1 Lo spazio dilatato delle piante spontanee di uso alimentare*

*2.2 Le forme del recupero della tradizione*

*2.3 Le piante alimurgiche nel catalogo delle nuove tendenze “green”*

## **3. Le molte ragioni dell’ ”andar per erbe”**

*3.1 Motivazioni e bisogni contemporanei*

*3.2 Piante spontanee alimentari: un terreno fertile in molte direzioni*

*3.3 Cucinare lo spontaneo al tempo della gastrolatria*

*3.4 Crisi economica e crescita sostenibile*

*3.5 Salutismo e benessere psicologico*

*3.6 “Andare per erbe”*

## **4. La trasmissione delle conoscenze sulle piante spontanee alimentari**

*4.1 La trasmissione dei saperi al tempo del Web 2.0*

*4.2 La formazione diretta*

*4.3 La didattica musealizzata: orti, giardini, percorsi botanici*

## **5. Piante spontanee alimentari e mercati**

*5.1 Dalla spontaneità al commercio dei prodotti coltivati*

*5.2 Erbe nel piatto: uno specifico turismo gastronomico*

*5.3 Un breve sguardo a cosa accade in Lombardia*

## **Bibliografia**

# Capitolo 1

## Il consumo alimentare delle piante spontanee

### 1.1 Piante spontanee e fitoalimenturgia

La raccolta di erbe e frutti selvatici accompagna da sempre l'esistenza dell'uomo sulla Terra e la sua alimentazione. L'alimentazione, funzione vitale per l'esistenza del nostro genere, è variamente definibile come un insieme di pratiche fondamentali di ogni cultura umana, che possono sintetizzarsi nelle attività del "raccolgere, coltivare, conservare, preparare e consumare il cibo"<sup>1</sup>. Essa ha potuto giovare dei vegetali spontanei, la cui raccolta e consumo hanno assunto a seconda dei luoghi e dei tempi forme variabili e una importanza più o meno grande, dall'essenzialità al residuo.

Scopo di questo lavoro che ci accingiamo a svolgere è essenzialmente quello di gettare uno sguardo il più possibile attento sulle forme che la raccolta di erbe e frutti spontanei per uso alimentare e il loro consumo rivestono oggi nel nostro Paese, nell'ambito di una società che possiamo definire postindustriale. Cercheremo di osservare, ragionando, sulle tendenze emergenti e i nuovi approcci a questa primordiale attività. In questo primo capitolo, passeremo però prima, anche se per necessità in modo frettoloso, a una sintetica disamina dalle attività di raccolta e consumo che si possono definire tradizionali, quelli della società che definiamo contadina, fino alla loro rapida evoluzione attraverso la società industriale.

Nel nostro osservare e ragionare cercheremo di mettere in evidenza anche connotazioni antropologiche della nostra assai complessa cultura di paese occidentale e aspetti importanti della nostra vita sociale, anche se lo faremo seminando tracce qua e là nel nostro discorso e non dimenticando lo scopo del lavoro e la sua particolare prospettiva (e ovviamente senza la pretesa di organicità ed esaustività). Del resto "l'antropologia considera l'alimentazione come un fatto sociale e culturale totale"<sup>2</sup> e quindi, oltre che alle fondamentali attività che la definiscono, cui si potrebbe aggiungere anche quella

---

<sup>1</sup> Bellagamba A. *Alimentazione* in Remotti F., Fabietti U. (a cura di) *Dizionario di Antropologia*, Bologna, Zanichelli 1997, pp. 30-31

<sup>2</sup> Hubert H. *Alimentazione* in Bonte P., Izard M. (a cura di) *Dizionario di Antropologia e Etnologia*, Torino, Einaudi 2006, p. 50

preliminare della selezione, occorrerebbe considerare anche saperi – compresi quelli dietetici - rappresentazioni, miti, condotte, ecc.<sup>3</sup>.

Lasciemo sullo sfondo il fatto che anche per noi occidentali, pure ben lontani dal dover concentrare tutta la nostra attività quotidiana nella materiale ricerca di cibo per sopravvivere (ma la quotidiana servitù del lavoro in un call center non mira allo stesso scopo?), l'alimentazione e il cibo rimangono di centrale importanza, non diversamente da quanto accade in altre culture meno complesse della nostra. Sappiamo che la relazione che possiamo avere con il cibo non è solo pragmatica ed empirica ma assume anche altri valori, a cominciare da quelli di status e simbolici, ma non prenderemo strade che portano troppo lontano. Aggiungiamo che l'approccio al tema della raccolta e del consumo delle piante spontanee oggi in Italia, per diversi motivi e anche solo per gli studi che ci riguardano, non potrà essere neppure quello naturalistico o botanico, e neppure solamente quello dell'etnobotanica in senso stretto, nell'accezione della disciplina che andremo poco più avanti a considerare.

La raccolta di piante spontanee per il consumo alimentare rappresenta per l'umanità un'attività che continua ininterrottamente da molte migliaia di anni, probabilmente da prima ancora che ci si possa riferire alla specie *sapiens* del nostro genere, ma come abbiamo già detto, e come ogni attività umana, essa ha assunto forme e significati assai diversi a seconda del luogo, dello spazio e della cultura in cui si è svolta. La raccolta dalla natura come forma di sussistenza – non riferita ai soli vegetali, anche se questi sono sempre stati preponderanti - è ritenuta del resto la “più stabile e storicamente persistente modalità di adattamento all'ambiente”<sup>4</sup>. L'attività del raccogliere ha generato la categoria storica e antropologica dei “raccoglitori”, spesso ampliata o associata in quella di “cacciatori-raccoglitori”, termini con cui si è soliti designare “gruppi che sfruttano risorse alimentari fornite direttamente dalla natura, senza un preventivo intervento di trasformazione”<sup>5</sup>.

---

<sup>3</sup> Non vogliamo soffermarci troppo neanche sulle relazioni che potrebbero riguardare l'alimentazione, la dieta e la cucina, tanto ampio e dispersivo potrebbe essere l'approccio antropologico sul tema in un momento in cui il nostro quotidiano viene oggi invaso, pervaso, occupato in mille forme, dal tema del cibo. Terremo sullo sfondo anche il fatto che, in ultima analisi, è soprattutto l'ecosistema con la sua specifica disponibilità di risorse naturali a determinare le relazioni fondamentali in questo campo tra i gruppi umani e il loro ambiente. Esso influisce in misura determinante anche nella produzione di risorse vegetali domestiche e quindi tanto più quando si tratta di quelle spontanee della nostra indagine.

<sup>4</sup> Voce “cacciatori-raccoglitori” in Remotti F., Fabietti U. (a cura di) *Dizionario di Antropologia*, Bologna, Zanichelli 1997, p. 135

<sup>5</sup> *Ibidem*

Le società di cacciatori-raccoglitori hanno caratterizzato (e dominato) a lungo la storia della presenza umana sul pianeta, per oltre i nove decimi del suo decorso e certamente fino alla così detta “rivoluzione neolitica” che ha segnato il passaggio all’economia agricola. Giusto questo passaggio, definito da Gordon Childe in varie opere nella prima metà del ‘900<sup>6</sup>, segna anche l’inizio della marginalizzazione delle attività di raccolta nelle società umane, attività che tuttavia non scomparirà mai del tutto e che continuerà fino a oggi, seppure con modalità, e importanza, assai disuguali nelle diverse società.

Gli studiosi sono concordi nel ritenere che il passaggio possa essere stato avviato in alcune regioni tropicali e subtropicali nel neolitico, all’incirca tra i 12.000 e i 6.000 anni a. C.. Questo passo decisivo per la specie umana contribuì a creare anche le categorie contrapposte di piante domestiche o coltivate e piante spontanee, due categorie dai confini talvolta un po’ vaghi e anche molto variabili a seconda del tempo e dei luoghi. Le due categorie sono conseguenza del processo di domesticazione di sempre nuove specie e della creazione di ibridi e, all’opposto, dell’inselvaticamento di altre specie. I due processi continuano ancora sotto i nostri occhi, il primo in particolare, se non per numero almeno per importanza. Il lungo percorso si è notevolmente giovato negli ultimi secoli dei progressi continui nelle conoscenze scientifiche e di tecniche sempre più complesse ed evolute, tanto da rendere un numero sempre maggiore di specie sostanzialmente “dipendenti” dall’intervento umano.

Quella dell’agricoltura fu però una scelta che non tutti i popoli decisero di fare e certamente non tutti la fecero contemporaneamente. Quelli che oggi fondano la loro stessa esistenza principalmente sulla raccolta dalla natura costituiscono una ridottissima parte della popolazione mondiale e vivono in ambienti per lo più definiti come periferici. Si citano solitamente gli aborigeni australiani, i pigmei dell’Africa centrale, gli abitanti delle Andamane, i boscimani, ecc.

I cacciatori-raccoglitori sono stati quasi sempre definiti come categoria in contrapposizione con coloro che addomesticano piante e animali, una categoria valida sia in termini diacronici che sincronici, concepita per lo più a livello di organizzazione per “bande”<sup>7</sup> ma che mette insieme società presso le quali sono profonde le differenze tra i

---

<sup>6</sup> Del fondamentale apporto del paleontologo anglosassone si può segnalare in particolare “*New light on the most ancient East: the Oriental prelude to European prehistory*”, New York, D. Appleton-Century Co., 1934

<sup>7</sup> Voce “*cacciatori-raccoglitori*” in Remotti F., Fabietti U. (a cura di) *Dizionario di Antropologia*, Bologna, Zanichelli 1997, p. 135

rapporti sociali, gli ambienti di vita, la densità di popolazione - ritenuta di solito necessariamente ridottissima per i raccoglitori - la specializzazione, ecc. In effetti diverse società hanno potuto continuare a garantirsi la sussistenza in questa forma, per motivi (e fortune) diversi, compresa la possibilità di stoccare altre abbondanti risorse alimentari stagionali e grazie a ciò diventare anche popolazioni sedentarie.

L'evoluzione colturale, com'è noto, non è stata nel tempo e presso le diverse culture né unilineare né uniforme, e così la raccolta di piante spontanee ha continuato a integrare in misura variabile l'approvvigionamento di sostanze alimentari vegetali necessarie alla dieta del luogo e del momento. Nonostante l'apporto delle piante spontanee sia oggi in effetti decisamente scarso<sup>8</sup> in termini relativi rispetto all'insieme dei beni alimentari di origine vegetale destinati all'alimentazione umana, pure la loro raccolta per il consumo alimentare e l'esercizio culinario che ne è connesso sono attività che hanno rivestito e rivestono ancora un notevole interesse sotto altri e molteplici profili. Senza dover trascurare il fatto che in situazioni di estrema necessità il consumo di alimenti spontanei torna ad essere vitale per intere popolazioni, in non pochi luoghi e situazioni le due attività assumono ancora oggi una grande importanza.

È proprio per l'importanza vitale che raccolta e utilizzo talvolta assumono che da qualche secolo l'ambito delle piante spontanee di uso alimentare è oggetto di una specifica disciplina, la fitoalimurgia. Essa è variamente attenta e declinata su dimensioni mondiali, nazionali o locali, ed è parte del più ampio ambito scientifico dell'etnobotanica - "un campo [questo] di studi interdisciplinare che coinvolge l'antropologia culturale, la botanica, la linguistica"<sup>9</sup> - la quale studia da circa un secolo, in senso generale "i modi in cui un gruppo umano classifica le piante presenti nel suo ambiente"<sup>10</sup> e che amplia il suo interesse anche ai saperi immateriali locali e ai significati simbolici e metaforici che può assumere il rapporto tra l'uomo e il mondo vegetale<sup>11</sup>.

---

<sup>8</sup> Ancora oggi, nella nostra società dei centri commerciali e dei loro banchi alimentari, a fianco degli alimenti vegetali frutto di coltivazione permangono per il consumo anche quelli che crescono allo stato assistito o spontaneo, anche se è opinione pressoché comune che solo un'infima parte della popolazione mondiale, non oltre l'1%, potrebbe vivere senza l'apporto delle piante domestiche.

<sup>9</sup> Voce "etnobotanica" in Enciclopedia Treccani on line, all'indirizzo <http://www.treccani.it/enciclopedia/etnobotanica/>, consultata in data 4 giugno 2015.

<sup>10</sup> Voce "etnobotanica" in Remotti F., Fabietti U. (a cura di) *Dizionario di Antropologia*, Bologna, Zanichelli 1997, p. 273

<sup>11</sup> L'etnobotanica appare oggi una disciplina in forte espansione, alle cui numerose e serie ricerche i media prestano sempre maggiore attenzione per divulgarne i risultati, e in qualche modo impegnata anche sul tema contenitore della (difesa della) biodiversità.

Giova avvertire qui, per tempo, che mentre il termine etnobotanica viene utilizzato sui media e in questo nostro lavoro in senso “tecnico”, con poche eccezioni, per indicare proprio la disciplina scientifica che studia le relazioni tra uomini e piante, il termine fitoalimurgia o alimurgia si ritrova spesso nel linguaggio comune sia per indicare la disciplina scientifica che la stessa raccolta di piante spontanee per uso alimentare e talvolta perfino l’interesse stesso per questa attività. Il linguaggio comune utilizzato di questi tempi, in cui il termine e i suoi derivati si usano in misura inusuale rispetto al passato, per via di un’attenzione tutta nuova per questo ambito e sulla quale presto torneremo, genera in verità non poca confusione concettuale. Essa raggiunge il massimo nei titoli di quei media – ne è inondata la Rete, ma non solo - che scoprono all’improvviso l’utilizzo alimentare delle piante spontanee.

Permanendo oggigiorno l’attività di raccolta delle piante spontanee anche dalle nostre parti, nonostante la grande differenza con il passato, i significati connessi e le sue finalità inducono a considerazioni antropologiche che non mancano di suscitare interesse nei media e che sono di sicuro interesse anche per gli studiosi. Tenendo presente che, al di là delle apparenze, non mancano affatto anche oggi, a ben guardare, residui e permanenze di significato che provengono da un passato lontano, considerato lo scopo che ci siamo prefissi, alcune considerazioni potranno emergere anche in questo lavoro, anche se, come detto, disseminate in tracce qui e là.

È probabilmente la ricchezza di relazioni fra uomini e piante in questo ambito così particolare della raccolta e del consumo alimentare delle piante selvatiche - una nicchia dell’infinitamente più grande tema del rapporto uomo-natura – ad attribuire di questi tempi un certo fascino al tema del mangiare spontaneo e a trasportarlo sempre più spesso sui media più diffusi, dove si mostra soprattutto in primavera, insieme alla “rinascita” della natura, ma più recentemente anche durante tutto l’anno. Forse il fascino è dovuto, e certamente è mescolato, al bisogno di avere qualche solida radice nel passato, indotto prima dall’incalzare della “civiltà delle macchine” e ora dal villaggio globale e digitale. È però indubitabile che bisogni e tendenze del momento sono variamente influenzati e che oramai, complici i molteplici influenti canali di comunicazione, vengono indotte vere e proprie mode, tanto che, come vedremo, si può quasi parlare di “fenomeno”, ancorché nel senso del linguaggio comune.

Anche se sporadica nelle forme di un tempo, la raccolta di erbe e frutti spontanei per la cucina di ogni giorno non ha mai cessato di essere una delle attività svolte anche nella nostra società dell'ultimo secolo, industriale e postindustriale, conservando in certi casi caratteristiche antropologiche non troppo diverse da quelle più antiche nonostante lo scorrere del tempo. La raccolta di specie erbacee era ed è predominante. Le preparazioni culinarie più comuni, che fino alla permanenza della società contadina sono state rappresentata da zuppe e minestre di erbe di campo, o tutto al più da frittate primaverili o dall'utilizzo delle erbe lessate come contorno, oggi lascia però spazio alle innovazioni e si mescola con la cultura gastronomica dominante. Ogni luogo che ha perso i tratti della società contadina da non più di un paio di generazioni conserva comunque negli usi attuali, o almeno nella memoria dei più anziani, qualche preparazione tradizionale. Dobbiamo ricordare che per le molte società contadine del nostro Paese la zuppa d'erbe di ogni sera, con un filo d'olio quando c'era, per molti mesi dell'anno, ha rappresentato il monotono ma fondamentale piatto di sussistenza e la più persistente delle tradizioni.

Almeno in apparenza l'apporto dei frutti spontanei alla dieta quotidiana appare per lo più meno importante di quello delle erbe, ma in non pochi casi, specialmente se si trattava di frutta secca, l'apporto di nutrienti che si ricavava dai frutti che si potevano raccogliere al di fuori del coltivato o nelle terre comuni poteva risultare decisivo. Del resto l'utilizzo di frutti e semi commestibili è quanto mai antico, appartiene all'uomo preistorico non meno che quello delle erbe. Il ritrovamento nei villaggi mesolitici dell'Italia settentrionale di resti di nocciole, mele selvatiche, corniole, more e sambuco suggerisce una datazione lontana della raccolta sistematica dalla natura anche per i piccoli frutti selvatici. In tempi più recenti la raccolta di frutti autunnali per un uso differito, spesso dopo un qualche processo di trasformazione, ha consentito a intere generazioni di superare indenni le rigidità degli inverni. Si pensi solamente a noci e castagne per le popolazioni prealpine o appenniniche, vero olio e vero pane, che quando non era possibile raccogliere sui terreni di proprietà o comunitari dovevano essere ricercati nella flora spontanea.

Quanto la possibilità stessa di questa raccolta dalla natura può essere decisiva in molte circostanze non richiede una particolare dimostrazione, ma tale possibilità è intimamente connessa con la conoscenza delle piante edibili e con i saperi relativi al loro utilizzo. Questi erano un tempo trasmessi di generazione in generazione solo per via orale, come patrimonio non meno importante di quello materiale, e solamente nell'ultimo secolo sono

stati veicolati a stampa o per immagini e nella forme via via sempre più nuove della trasmissione del sapere.

L'importanza della conoscenza delle piante edibili, almeno in talune determinanti circostanze, è di immediata comprensione. Non è un caso che, a solo titolo di esempio, le truppe americane sbarcate in Italia durante il secondo conflitto mondiale, in previsione di una dura e lunga lotta da affrontare per risalire la Penisola, disponessero di una sorta di manuale di fitoalimurgia che era stato redatto da una commissione di botanici giusto per garantire la sopravvivenza nel corso della guerra sul suolo italico. Siti, manuali e corsi di sopravvivenza dedicano d'altronde largo spazio alle piante spontanee commestibili, privilegiando spesso proprio quelle che appartengono anche alla tradizione culinaria. E d'altra parte in molti abbiamo nella memoria recente il bel film di Sean Penn, "Into the wild", e le tragiche conseguenze di una conoscenza imperfetta delle piante eduli.

L'utilizzo alimentare di piante spontanee è strettamente connesso alla loro conoscenza e alle modalità della sua trasmissione. L'edizione di manuali specifici – generali o locali, illustrati e magari completi di ricettario - hanno avuto una evidente accelerazione negli ultimi trent'anni. Il Web ha poi rivoluzionato strumenti e modi della comunicazione dei saperi anche in questo campo molto specifico.

Nel breve tempo di questa rivoluzione la divulgazione ha certamente significato anche la conservazione di molte conoscenze empiriche, ma l'accento è stato posto spesso più sul rischio concreto della definitiva scomparsa di queste conoscenze che sull'opera di conservazione che era in corso. Come vedremo poco più avanti, per questa percezione del rischio si può anche retrocedere a un tempo più lontano, almeno fino all'inizio del Novecento, ma per via delle trasformazioni della società italiana nel secondo Dopoguerra è da allora che la perdita in questo campo comincia ad apparire prossima o imminente<sup>12</sup>.

Diversi studi<sup>13</sup> dimostrano che il consumo di erbe spontanee è ancora parte residuale delle diete tradizionali in aree ristrette del Mediterraneo e del vicino Oriente e che esse,

---

<sup>12</sup> In Italia la percezione della perdita è stata accentuata oltremodo per via di una storia nazionale costruita su quelle locali, ma certamente la sensazione (e la frequente denuncia) di una drammatica e irrimediabile scomparsa delle conoscenze locali che riguardano l'alimentazione spontanea – parte del più ampio rischio che riguarda il cibo tradizionale in genere – non riguarda solamente la nostra Penisola. L'allarme è per lo meno esteso all'area mediterranea e certamente anche al più ampio spazio europeo.

<sup>13</sup>-Fra i molti lavori ne segnaliamo due: 1) Quave C. L., Pieroni A. *Traditional health care and food and medicinal plant use among historic Albanian migrants and Italians in Northern Lucania, southern Italy* pp. 204-226 in Pieroni A., Vandebroek I. *Traveling cultures and plants. The ethnobiology and ethnopharmacy of human migrations*, Oxford (UK), Berghahn 2007; 2) Pieroni A. et al. *Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas* in "International Journal of Food Sciences and Nutrition", agosto 2008, 59 (5) pp. 383-414.

assunte tradizionalmente anche come cibo-medicina, continuano a svolgere anche la loro benefica attività sulla salute. Considerata questa funzione, la progressiva perdita di conoscenze e la riduzione complessiva del consumo sono entrati a far parte del gruppo di fattori di rischio delle più importanti patologie “occidentali” (insieme ad altri ben noti, come ad esempio, la riduzione dell’attività fisica), mentre i potenziali benefici sono oggetto di un’importante e sempre più vasta area di indagini biomediche. Queste ultime, dato il riferimento alla cultura del cibo tradizionale, vengono in particolare effettuate in aree che, per diverse ragioni storiche e geografiche, sono rimaste relativamente isolate da quelle di maggior sviluppo e cambiamento, in cui sono sopravvissuti certi consumi alimentari.

Le conoscenze fitoalimurgiche vengono frequentemente richiamate dai media anche per queste funzioni, ma spesso finiscono sotto i riflettori anche come sorta di baluardo a difesa della biodiversità. Dato il risalto che il tema assume di questi tempi, non vogliamo certamente perderci nel grande contenitore di significati che il termine biodiversità evoca, ma va detto che un piccolo contributo contro la sempre maggiore riduzione del numero di *cultivar* indotta dal mercato può venire anche dalle conoscenze fitoalimurgiche e dal loro approfondimento<sup>14</sup>.

Trarre da alcune delle specie tradizionali nuove forme orticole o un contributo genetico per migliorare quelle attuali può tornare di grande utilità per tutti. In ogni caso le conoscenze fitoalimurgiche permettono quanto meno di individuare e conservare un enorme potenziale genetico ricavabile dalle specie spontanee, il che è di per sé ovviamente un fatto di grande importanza. Esso va ben al di là della considerazione che erbe e frutti spontanei ricoprono – oggi così come dalla rivoluzione neolitica in poi – un ruolo “trascurabile” nell’alimentazione umana, quasi sempre limitato ai ceti sociali più poveri, che per lo più vi ricorrono ancora soprattutto per sopravvivere.

Essendo la fame, fino a poco più di un secolo fa, una presenza atavica e tutt’altro che trascurabile anche nella nostra Europa, con periodiche accentuazioni derivate da carestie e altri motivi critici, l’impiego in cucina di piante spontanee, erbe soprattutto, è da sempre radicato anche nel nostro Paese, specialmente nelle aree rurali. La presenza continua nella

---

<sup>14</sup> La “battaglia” in corso per la libertà di produrre semi senza troppi ostacoli burocratici e il moltiplicarsi di iniziative che celebrano i così detti “frutti antichi” sono solo esempi della logica e inevitabile reazione ai rischi della globalizzazione e della così detta monocultura. Si aprirebbero temi di discussione infiniti che qui non si vogliono neanche sfiorare e che però hanno un valido alleato anche nelle avviate ricerche e sperimentazioni sul campo finalizzate a individuare verdure spontanee che offrono potenzialità per i mercati.

cucina quotidiana di tutte le culture alimentari locali sparse per la Penisola, complici anche le inevitabili differenze e somiglianze, implica che i temi intorno alla fitoalimurgia sviluppati nell'ambito dell'etnobotanica attenta alle cose italiane vadano ben oltre la biodiversità e le prospettive produttive o biomediche, rivestendo un interesse culturale specifico e rilevante correlato all'alimentazione, alla cultura alimentare, alla cucina e alla gastronomia, incrociando allo stesso tempo discipline come la storia o l'antropologia, l'economia o la sociologia.

### ***1.2 Il consumo di piante spontanee dalla società contadina a quella postindustriale***

L'impiego delle piante spontanee per l'alimentazione nella nostra cultura alimentare di moderna società occidentale risponde, come è ovvio che sia, a logiche e bisogni ben diversi da quello della società contadina di un tempo. La loro modificazione è avvenuta mediante un lento e progressivo mutamento compiuto più o meno nell'ultimo secolo e mezzo, man mano che ci si andava liberando dallo stato di bisogno alimentare, ma anche relativamente in fretta, se vogliamo considerare i lunghi secoli in cui il consumo di piante spontanee ha risposto essenzialmente al bisogno di soddisfare la fame e a tutto ciò che ne discende. Il loro impiego, seppure con sfumature e profili di essenzialità differenti a seconda dei luoghi e dei particolari momenti storici, è stato per lunghi secoli decisivo per la sopravvivenza di un gran numero di persone in ogni angolo d'Italia.

Il consumo di vegetali spontanei è stato a lungo e unanimemente considerato caratteristico dell'alimentazione contadina. Anche quest'ultima considerazione, vera nella sostanza, non sarebbe in verità priva di diverse sfumature, che però tralasciamo, osservando solamente che esse rilevano soprattutto perché hanno contribuito a differenziare e ad arricchire culture alimentari e tradizioni locali e che sono proprio le differenze a rendere oggi particolarmente interessante il sempre più ampio filone di indagine sui residui utilizzzi alimentari e culinari delle piante spontanee che interessa negli ultimi decenni tutte le regioni italiane.

Nel passato più lontano, e almeno fino a tutto il XIX° secolo, raramente il tema delle piante spontanee ha sollecitato l'attenzione di naturalisti, agronomi e studiosi in genere<sup>15</sup>. Nell'ultimo trentennio si sono invece moltiplicati in Italia e in tutta Europa gli studi etnobotanici, proposti a volte come “il traino per ricomporre la frattura storica tra scienze biologiche/biofisiche e scienze socio/antropologiche o per fornire dati basilari nell'ambito di tutto quello che passa al momento sotto il nome di “diversità bio-culturale” e che sta sostituendo poco a poco il vecchio concetto di bio-diversità pure e semplice”<sup>16</sup>. Ma si tratta di un discorso recente, in divenire, che con ogni probabilità si svilupperà ulteriormente anche se pone già oggi questioni di metodo e di rigore concettuale.

Nel breve sguardo in lontananza che ci pare doveroso dare all'inizio di questa indagine tutta rivolta al presente, va data però almeno una idea dell'ambito in cui dalle nostre parti la raccolta e il consumo delle piante spontanee si sono mossi come attività umane fino a non molto tempo fa<sup>17</sup>.

Con gli inizi della coltivazione delle piante per uso alimentare, attività considerata come una delle tappe fondamentali dell'evoluzione umana e passaggio decisivo dal paleolitico al neolitico, è cominciata anche la storia della raccolta delle piante spontanee come attività residuale destinata all'alimentazione umana. L'inizio dell'agricoltura – in epoche e aree geografiche diverse - fece sicuramente abbandonare la raccolta di piante spontanee, in misura progressivamente crescente e con ragionevole certezza. Man mano che l'attività agricola prendeva piede, accadeva la stessa cosa anche nella nostra Italia. Lo dimostrano quanto meno i ritrovamenti di vegetali spontanei che sono venuti alla luce durante gli scavi in diversi siti neolitici lungo la Penisola, compresa la pianura padana. La possibilità che i raccolti agricoli fossero in grado di soddisfare i bisogni di una comunità è però sempre rimasta, fin quasi ai nostri giorni, soggetta al capriccio delle intemperie e delle carestie e quindi la raccolta dalla natura tornava spesso ad essere molto importante. Era peraltro possibile continuare a effettuare la raccolta quando serviva proprio grazie al

---

<sup>15</sup> Il ridottissimo numero degli studi che si potrebbero citare, soprattutto se messo a confronto con le innumerevoli pubblicazioni a tema agricolo, è di per sé esemplificativo della scarsa considerazione per l'argomento da parte della cultura alta, espressione delle élites e sostanzialmente l'unica a lasciare scritti. Si trattava giusto di cose da contadini, e non c'era motivo di prenderle in considerazione, almeno fino a tempi molto prossimi a quelli nostri.

<sup>16</sup> Picchi G., Pieroni A. *Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe*, Roma, Agra Editrice e Rai Eri Editori 2005, pp. 33-38. Vedasi in particolare il capitolo “*Etnobotanica ed erbe alimentari in Italia*” di Andrea Pieroni.

<sup>17</sup> È opportuno tener conto che in questo campo, man mano che ci si allontana dal nostro secolo, ciò che viene ricostruito è il frutto di indagini storiche che, pur condotte con gli strumenti della ricerca storica più seria, sfumano per forza di cose in ragionevoli supposizioni.

fatto che essa non scompariva mai del tutto e che quindi il patrimonio di conoscenze relativo alle piante “buone” da mangiare che ne era correlato veniva trasmesso oralmente con continuità da una generazione all’altra.

Nel frattempo - da tempo immemore - alla funzione alimentare si era accompagnata quella terapeutica e al patrimonio di conoscenza delle “buone” erbe da mangiare quello delle erbe buone per la salute. Del resto queste ultime fino a non poco tempo fa erano la sola farmacia possibile per la parte meno abbiente della popolazione, e non erano poche le piante che venivano mangiate con lo scopo precipuo di svolgere opera di prevenzione dei disturbi minori<sup>18</sup>.

In ogni epoca, almeno a partire da quando l’agricoltura era stata grado di dare raccolti abbondanti in rapporto alla popolazione da sfamare, nei periodi di abbondanza l’utilizzo di erbe e frutti spontanei passava però per essere l’eccezione, buona per gli anni di carestia o solo per i più reietti abitanti della campagna. Tutt’al più erbe e frutti potevano essere presi in considerazione per il fatto di essere disponibili senza costo né fatica e solo l’utilizzo terapeutico, per ovvie ragioni, non conosceva differenze fra periodi di abbondanza e altri di magra. In epoca romana ad esempio, almeno per i secoli in cui la vastità dei domini garantiva a Roma risorse alimentari quotidiane, l’uso delle piante spontanee appare del tutto marginale e comunque riservato a chi vive in campagna o ai margini della città, anche se gli agronomi romani non mancavano di prendere in considerazione le piante spontanee, distinguendole a seconda dei terreni “coltivati” sui quali crescevano<sup>19</sup>.

Si può avanzare come ragionevole ipotesi, senza che comunque si possa avere un qualche riscontro scritto, che così dovette essere per secoli. Sul finire del Medioevo i temi gastronomici diventano oggetto di ragionamenti non meno che i temi dell’agricoltura, ma i libri di cucina, che datano a partire dal XIII-XIV° secolo, per lungo tempo sono rari e sono testi scritti da cuochi a vantaggio di altri cuochi, tutti a servizio di varia nobiltà. Per trovare un elenco di erbe spontanee destinate al consumo alimentare, a crudo in insalata, occorre attendere un umanista, Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, non proprio un cuoco, che nel suo famoso *De honesta voluptate et valetudine*, stampato a Roma intorno al 1474, spiega che “L’insalata mista si prepara con lattuga, buglossa, menta, nepitella, finocchio, prezzemolo, crescione, origano, cerfoglio, cicoria e lancedine – dette rispettivamente dai

---

<sup>18</sup> Oggi si fanno rientrare nel più ampio recinto dei *functional foods*.

<sup>19</sup> Marcone A., *Storia dell’agricoltura romana: dal mondo arcaico all’età imperiale*, Roma, Carocci 1997

medici tarassaco e arnoglossa - morella, fiori di finocchio e parecchie altre erbe aromatiche, lavate e scolate per bene”.

L'utilizzo culinario dello spontaneo è pratica che nel Cinquecento e nel Seicento viene accolta qui e là nelle opere di importanti studiosi di scienze erboristiche come Pietro Andrea Mattioli<sup>20</sup>, Castore Durante<sup>21</sup> e Costanzo Felici<sup>22</sup>. Altrimenti si cita qualche altro nome e più spesso quello di Giacomo Castelvetro per il suo “Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti, che crudi o cotti in Italia si mangiano”, edito nel 1624 a Londra dall'autore, esule per motivi religiosi.

Solamente nel 1767 Giovanni Targioni-Tozzetti<sup>23</sup>, medico e naturalista fiorentino, attento anche agli aspetti pratici della botanica e dell'agricoltura e in questo ambito protagonista della vita pubblica del Granducato, pubblica un suo lavoro “De alimenti urgentia, ossia un modo per rendere meno gravi le carestie, proposto per il sollievo dei popoli”. Il trattatello, che dava veste scientifica a un tema fino ad allora del tutto trascurato, era sottotitolato “Alimurgia, intendendo con questa nuova scienza illustrare come sopperire, in caso di carestia, alla carenza di cibo attraverso la raccolta delle erbe selvatiche commestibili”. Targioni-Tozzetti coniava in quella occasione in forma di neologismo il termine con cui ancora oggi si intende indicare nella nostra lingua l'ambito di indagine che si occupa delle piante spontanee di uso alimentare, e da cui, agevolmente, si fece derivare anche l'aggettivo “alimurgico”, attributo delle piante che, per il consumo di una o più delle loro parti, si raccolgono a scopo di nutrimento<sup>24</sup>.

A lungo prima del “De Alimenti urgentia” e per molto tempo ancora dopo la sua pubblicazione l'uso di consumare piante spontanee alimentari nella società contadina può essere esemplificata nel passo manzoniano dei “Promessi Sposi” che apre il quarto capitolo, quello della vocazione di Fra Cristoforo: “la fanciulla scarna, tenendo per la

---

<sup>20</sup> Autore nel Cinquecento (1568) de *I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli Sanese, medico cesareo, ... Ne i sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*. Più volte ristampata in pochi decenni, si segnala l'edizione: In Venetia: appresso Felice Valgrisisio, 1597 ([Venezia, Felice Valgrisi])

<sup>21</sup> Nel 1585 diede alle stampe il suo “*Herbario novo*” (stampato a Roma da B. Bonfandini e T. Diani).

<sup>22</sup> Suo il lavoro “*Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo*”, dato alle stampe nel 1572. Si segnala l'ultima edizione critica a cura di Guido Arbizzoni: *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo / Costanzo Felici*, Urbino, Quattro venti 1986.

<sup>23</sup> Giovanni fu anche a capo di una dinastia di naturalisti che giungono fino alla morte del pronipote Adolfo, morto all'inizio del '900.

<sup>24</sup> Targioni-Tozzetti fu spinto quasi certamente a quel suo lavoro dalla più recente delle carestie che aveva potuto osservare, che comunque non erano così frequenti come si potrebbe immaginare, neanche nel passato più lontano. In tutto il Medioevo e l'Età Moderna era la convivenza con la fame e soprattutto con la paura della fame a caratterizzare più che altro la vita quotidiana di gran parte delle popolazioni europee e anche italiane.

corda al pascolo la vaccherella magra stecchita, guardava innanzi, e si chinava in fretta, a rubarle, per cibo della famiglia, qualche erba, di cui la fame aveva insegnato che anche gli uomini potevan vivere.”

Non solo nelle campagne diremmo, ma anche nei piccoli borghi e nel contado intorno alle città – queste seguivano un tempo, ancora più di oggi, logiche diverse - la gente era avvezza a nutrirsi anche (e talvolta soprattutto) con alimenti vegetali spontanei, secondo quello che poteva offrire la stagione, radici e frutti estivi e autunnali, erbe per lo più invernali e primaverili. Questa sorta di modello è rimasto valido fino a tempi relativamente recenti, più o meno a seconda delle aree del Paese, passate dalla ruralità alla contemporaneità in momenti differenti e in modo più o meno rapido. Con lo sviluppo economico del Novecento e in particolare del Secondo Dopoguerra, che ha portato con sé una diversa capacità di produzione e distribuzione del cibo e modelli di vita quotidiana profondamente diversi da quelli del passato, il consumo di piante selvatiche si riduce invece a livelli marginali, è sempre meno praticato e inevitabilmente depauperato di saperi, considerato sempre più un residuo della storia.

Questo mutamento è stato molto rapido nell’ultimo cinquantennio ma in verità data in Italia dalla prima rivoluzione industriale di fine Ottocento. Le medesime considerazioni appena fatte sui mutamenti intercorsi nel passaggio alla contemporaneità si ritrovano infatti già in un lavoro sulle piante spontanee di uso alimentare che viene spesso citato quando si tratta un tema come il nostro, con lo sguardo rivolto al passato, ossia la “Phytoalimurgia Pedemontana” di Oreste Mattiolo<sup>25</sup>, edita a cavallo del 1918-1919 e riferimento obbligato per tutti i manuali fitoalimurgici successivi. Lo scopo del lavoro non era quello di ragionare su certe mutazioni nei comportamenti della società piemontese che all’autore appaiono come già avvenute nella sua Torino in piena rivoluzione industriale ormai da qualche decennio, ma le considerazioni dell’introduzione, prima di trattare delle singole specie di piante, sono utilissime anche per lo storico della società.

La Prima Guerra Mondiale aveva in effetti non solo causato molti milioni di morti e annichilito le nazioni europee ma aveva sconvolto anche la produzione agricola e

---

<sup>25</sup> Oreste Mattiolo, allora presidente della storica Accademia dell’Agricoltura di Torino, scrive nel 1918 la sua *Phytoalimurgia* per fare un “Censimento delle Specie vegetali alimentari della Flora spontanea del Piemonte”, come recita il titolo completo dell’opera, con lo scopo di aiutare i piemontesi a combattere la fame per il tempo necessario al ritorno alla normalità sconvolta dalla Grande Guerra. Per questo adotta il termine Phytoalimurgia allora quasi del tutto sconosciuto ma che torna giusto utile in occasione di una grande scarsità di cibo, quando ormai le carestie sembravano a tutti, da più di una generazione, essere definitivamente scomparse dal suolo italico.

“l’equilibrio che si andava delineando nel commercio degli alimenti”. Mattiolo confessa che “mai più mi sarei pensato che nel XX° secolo, per colpa degli uomini, essere obbligati (come nel periodo delle carestie) al censimento delle risorse alimentari della Flora locale!”<sup>26</sup>, ma considera con realismo che “occorrerà parecchio tempo” prima che “le condizioni dei mercati si rifacciano normali”. E quindi “da una parte dobbiamo provvedere con ogni mezzo ad aumentare la produzione dei campi; e dall’altra, a ricercare risorse alimentari secondarie nelle piante spontanee il cui uso si era perduto”<sup>27</sup>. “Egli è perciò che assistiamo, presso tutti i popoli belligeranti, ad un ritorno a quegli studi *alimurgici*, che ebbero periodi di fioritura corrispondenti ai periodi di carestia...”<sup>28</sup>.

Mattiolo sa bene, in ragione del fatto che propone per sfamarsi anche un lungo elenco di specie ormai desuete – tuberi, rizomi e radici compresi – che “non faccio altro che tentare di persuadere a provare quegli alimenti, che io stesso prima di raccomandare ho provato, che migliaia di persone prima di me hanno usato, e mi sento senza osservazioni, senza discussioni, rispondere che io raccomando roba da p... e non da cristiani” e ammette, “senza discutere, che io non raccomando cibi prelibati (tanto è vero che l’uso loro fu abbandonato); ma so che gli idrati di carbonio, le sostanze azotate, i grassi contenuti nelle piante spontanee sono pure identici a quelli delle piante coltivate”.

Alla consapevolezza, aggiungeva inoltre quelle considerazioni cui accennavamo poco sopra: “L’umanità odierna è diventata troppo sofisticata nei gusti e nelle consuetudini; di sacrifici di gola non vuol più saperne, e Dio voglia non abbia a doverne fare! Strano fenomeno è quello della avversione che le nostre popolazioni rurali e cittadine (in modo speciale) dimostrano per l’uso alimentare delle piante spontanee. Solo la miserrima gente ha il coraggio di farne uso apertamente; mentre le famiglie, anche solo relativamente agiate, rifuggono da tali alimenti e non vogliono usarne, quasi temessero di *disonorarsi!*”<sup>29</sup> Sotto il profilo specifico del suo lavoro è costretto a considerare, con rammarico, che dalle sue parti si usassero all’epoca ormai solo un centinaio di specie quando nel passato gli antichi abitanti arrivavano a raccoglierne per lo stesso scopo circa 500<sup>30</sup>.

---

<sup>26</sup> Mattiolo O. *I vegetali alimentari spontanei del Piemonte: Phytoalimurgia pedemontana*, Torino, Lattes e c. 1919, p. 6

<sup>27</sup> Mattiolo O. *I vegetali alimentari spontanei del Piemonte: Phytoalimurgia pedemontana*, Torino, Lattes e c. 1919, p. 2

<sup>28</sup> *Ibidem*

<sup>29</sup> Mattiolo O. *I vegetali alimentari spontanei del Piemonte: Phytoalimurgia pedemontana*, Torino, Lattes e c. 1919, p. 4

<sup>30</sup> Mattiolo O. *I vegetali alimentari spontanei del Piemonte: Phytoalimurgia pedemontana*, Torino, Lattes e c. 1919, p. 3

Dalle sue parole rivolte a un passato che gli sembra ormai lontano – ma sono ragionamenti che si potevano fare qui e là per l’Italia fino a qualche decennio fa – possiamo cogliere anche i tratti essenziali dell’aspetto culinario e gastronomico, che valevano certamente al tempo in cui Mattiolo scriveva (e non solo per la sua regione) ma che restano validi anche oggi: “Le robuste massaie piemontesi erano pur maestre nell’arte di ammannire (con mezzi primitivi) preparazioni culinarie nelle quali i vegetali spontanei, od ovunque coltivati negli orti, entravano come ingredienti principali. ... Erano in loro attitudini tradizionali che avevano alcunché quasi di misterioso. Esse obbedivano a un sentimento di arte spontanea, a un fiuto istintivo delle proprietà e delle relazioni organolettiche dei vegetali, dal quale erano guidate, con una sicurezza sapiente, nella preparazione di leccornie campestri, prontamente allestite, ricche di colore, suggestivamente odoranti, atte a solleticare l’appetito e il buonumore anche nei più fini e schifiltosi buongustai<sup>31</sup>”.

E ancora, riguardo alla sua indagine, confessa: “lavorai con sentimento di tristezza e di dolorosa sfiducia, constatando che le oneste tradizioni del buon tempo antico, dalle quali derivano le nozioni che qui ho raccolto, vanno perdendosi sotto un cumulo di circostanze impressionanti, le quali, anche in questo ristretto campo, tendono a livellare ogni manifestazione individuale, a far scomparire ogni ricordo anche di quelle minime soddisfazioni che servivano a rallegrare i parchi, ma sereni conviti dei nostri vecchi!<sup>32</sup>”.

Mattiolo rende altre interessanti considerazioni, ma nella sostanza è obbligato ad allinearsi a quella che è stata opinione comune dalla rivoluzione neolitica in poi, non potendosi esimere dal “concludere che non si possono nutrire soverchie illusioni, o speranze troppe rosee, sulla efficacia delle risorse della flora spontanea. Essa potrebbe essere indubbiamente di sussidio alimentare non indifferente, qualora cessasse la deficienza di oli e di grassi; ma non potrà mai rappresentare un *alimento* nel senso vero e proprio, adatto alla maggioranza della popolazione”.

All’introduzione alla *Phytoalimurgia pedemontana* abbiamo voluto attingere per esemplificare, meglio di come avremmo potuto fare con le nostre parole, abitudini e mutamenti in merito all’uso alimentare delle piante spontanee in una società in profonda trasformazione già agli albori del Novecento. Se si vuole aggiungere qualcosa in questo

---

<sup>31</sup> Mattiolo O. *I vegetali alimentari spontanei del Piemonte: Phytoalimurgia pedemontana*, Torino, Lattes e c. 1919, p. 6

<sup>32</sup> *Ibidem*

rapidissimo sguardo sul passato si può annotare che le considerazioni del Mattiolo giungono solo poco tempo dopo la pubblicazione de “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”<sup>33</sup> di Pellegrino Artusi. Si tratta, come è noto, di un lavoro di grande successo editoriale, che anche all’epoca della *Phytoalimurgia* era già stato oggetto di diverse edizioni e ristampe, cui ne seguiranno moltissime altre fino ai giorni nostri.

Nel tentativo di proporre preparazioni buone per tutte le famiglie – molteplici in verità gli scopi dell’autore - Artusi arriva a inserire in diverse preparazioni alcune piante spontanee, in particolare aromatiche ma non solo, come l’acetosa, il regamo (origano), la nepitella, il finocchio selvatico. Il che appare significativo, dato l’impossibile approccio all’epoca di un qualsiasi discorso di natura gastronomica agli alimenti quotidiani dei poveri.

Non si potevano certo prendere in considerazione come ingredienti dei ricettari dell’epoca “le erbe contadine”. Come appena visto, ancora agli inizi del ‘900 la loro funzione era intesa da chi contadino non era al massimo come integrazione alimentare per i tempi di carestia. La loro destinazione era quella dei poverissimi piatti di campagna, anche quando in effetti, in diversi casi, venivano ormai raccolte anche per un commercio locale. Erano vendute (come capita ancora oggi) in diversi mercati cittadini, dal Nord al Sud, come in quelli delle “erbe” delle città venete o nei mercati improvvisati dai “terrazzani” di Foggia.

Anche gli altri pochissimi lavori sulle piante spontanee alimentari che seguirono quello del Mattiolo nella prima metà del ‘900, sono attenti all’appropriato utilizzo di queste risorse, con una impostazione pratica, da economia domestica, anche quando si tratta della elencazione delle specie una per una<sup>34</sup>. A partire dalla così detta “riscoperta della cultura popolare” degli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso cominciano invece a moltiplicarsi e a cambiare la propria impostazione saggi e manuali dedicati all’utilizzo

---

<sup>33</sup> L’opera segna indubbiamente un passaggio epocale nella manualistica culinaria, proponendosi come compendio di una cucina borghese proposta a una Italia ormai unita. Sembra che in qualche modo, per il tema che ci riguarda, una sorta di nobilitazione del ricorso popolare allo spontaneo, giusto quando Mattiolo parla di abbandono, ma è evidente che l’accostamento dei due autori non è così contraddittorio, dal momento che nell’Artusi lo spontaneo – comunque residuale rispetto all’insieme del ricettario - cambia natura e significato rispetto all’uso comune che si faceva ancora delle erbe spontanee. L’Artusi è ben consapevole, anzi determinato a scrivere per la cucina quotidiana della classe borghese, fosse anche quella più piccola che si preparava a diventare classe media. La società contadina rimaneva scientemente fuori dall’orizzonte dell’autore, così come le abitudini alimentari della sua moltitudine rimanevano ancora lontane da quella che poteva in qualsiasi modo essere considerata arte culinaria.

<sup>34</sup> Come esempi possono indicarsi: Riccardo S., *Le piante spontanee eduli*, Catania, Ed. Battiato 1921 e Arietti N., *La nostra flora nell’economia domestica*, Brescia, La Scuola 1941.

alimentare di piante spontanee. Nell'ultimo ventennio poi, e in particolare negli ultimi anni, complici sia le nuove tecnologie che le nuove sensibilità a certi temi, si è assistito al proliferare di pubblicazioni cartacee e digitali di ogni genere, e soprattutto a un'attenzione allo spontaneo da mangiare un tempo sconosciuta, che è oggi conseguenza e a volte motivo di nuovi approcci e tendenze che sono oggetto della presente riflessione.

Con il Secondo Dopoguerra e la profonda, rapida, trasformazione dell'economia e della società italiana accelerano del resto ovunque anche quei mutamenti delle abitudini riguardo all'uso delle piante spontanee alimentari che già il Mattiolo all'inizio del secolo osservava per il suo Piemonte. I pochi ricercatori dell'epoca censiscono ora nelle aree che sono oggetto di indagini un numero ridotto di erbe spontanee abitualmente raccolte e consumate<sup>35</sup>. Dal punto di vista della cultura alimentare si assiste alla progressiva diffusione e commistione delle cucine regionali tanto che il termine "cucina italiana" è ormai di uso comune. Si opera una sorta di "codificazione" delle preparazioni, per merito anche della diffusione di ricettari e manuali di cucina che propongono all'intero Paese, spesso adattandole per renderle praticabili ovunque, preparazioni di derivazione decisamente locale. È l'evoluzione del lavoro di Artusi, con l'aggiunta del fatto, per quel che ci riguarda, che nel lavoro di adattamento da parte degli autori dei manuali di cucina o dei ricettari<sup>36</sup>, ogni volta che la preparazione lo permette, le erbe spontanee usate localmente vengono sostituite negli ingredienti da erbe e/o spinaci: in una società che voleva dimenticare in fretta la miseria contadina e si sentiva in grado di farlo grazie a un crescente benessere, si utilizzava il coltivato al posto del selvatico.

Gli studi sul campo relativi alle tradizioni culinarie legate alle piante spontanee, fino a poco tempo fa erano decisamente rari e considerati poco più che folklore. Oggi sono cospicui e contribuiscono non poco a far crescere attenzione e considerazione per l'etnobotanica e per le tradizioni legate alla percezione della natura, ambito di particolare importanza fra quelli che vengono indicati come costituenti il patrimonio culturale immateriale nel suo insieme<sup>37</sup>.

---

<sup>35</sup> Massimo Sella, ad esempio, censiva nella piemontese valle Cervo, nel secondo Dopoguerra, una decina o poco più di specie utilizzate.

<sup>36</sup> Si può confrontare come esempio Gosetti della Salda A. *Le ricette regionali italiane*, Milano, La cucina italiana 1967, un classico nel suo genere che si trova ancora nella versione originale o in ristampa in molte case e in molte biblioteche di pubblica lettura.

<sup>37</sup> Il riferimento per la definizione di questo patrimonio è alla Convenzione dell'UNESCO per la Salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, approvata il 17 ottobre 2003 dalla Conferenza Generale ed entrata in vigore il 30 aprile 2006. Il patrimonio immateriale è descritto all'articolo 2 come insieme di "le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how come pure gli strumenti, gli oggetti, i

Negli ultimi anni l'interesse verso lo spontaneo è stato crescente, frutto di un sempre maggiore "bisogno di natura" ma anche di altre ragioni. Il termine spontaneo, a intendere il consumo alimentare di piante eduli, non ha faticato molto per essere incluso in una serie di eguaglianze che possono cominciare o continuare con naturale=autentico=genuino=buono= ecc.. Nel frattempo, per diversi motivi, la riscoperta della cultura popolare si è fatta indagine scientifica, ma anche salvaguardia e valorizzazione delle tradizioni locali e del "sapere popolare", tutela del patrimonio culturale immateriale, promozione e marketing territoriale e molte altre cose ancora. Nello stesso tempo però è diventata sempre più residuale, quasi senza più motivo di esistere, scomparendo del tutto in larghe zone del nostro Paese, l'attività tradizionale di raccolta e consumo di piante spontanee. Attività che si era ripetuta sempre eguale per secoli e che nei periodi di carestia dovute ad annate particolarmente secche o fredde o alle devastazioni umane aveva assunto una importanza vitale in tutta Italia.

Dall'inverno nelle regioni più calde e con l'avanzare della primavera nelle altre, molte generazioni di donne delle campagne e dei borghi rurali della Penisola si erano dedicate alla raccolta delle erbe, e poi a pulirle, prepararle, cuocerle per il pasto della sera, spesso il pasto principale, e talvolta l'unico. A volte, a seconda delle aree geografiche, quelle tenere e meno amare diventavano insalate, misticanze, e venivano preparate e condite in vario modo a crudo. Minestre o insalate erano fra le poche cose a costo zero per un'infinità di persone. L'attività di raccolta delle erbe, caratterizzata prevalentemente dalla divisione dei ruoli fra i generi, era affidata prevalentemente alle più anziane, ma non mancava di interessare anche contadini, boscaioli, cacciatori e pastori che avevano disponibilità di tempo. Stagionalmente venivano raccolti anche frutti e semi per il loro consumo immediato o differito.

Ora tutto questo è semplicemente percepito dal senso comune come scomparso o parte della memoria dei nonni. In rari casi e solo in aree del tutto marginali le piante spontanee, essenzialmente verdure, hanno continuato ad avere importanza come cibo locale, svolgendo modi diversi una funzione antica, ancorché mescolata naturalmente a elementi dell'attuale cultura alimentare occidentale.

---

manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi – che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale". L'articolo 2.2 fissa poi gli ambiti del patrimonio immateriale: "a) tradizioni ed espressioni orali (compreso il linguaggio in quanto veicolo del patrimonio culturale immateriale); b) arti dello spettacolo; c) consuetudini sociali, eventi rituali e festivi; d) cognizioni e prassi relative alla natura e all'universo; e) saperi e pratiche legati all'artigianato tradizionale".

Con la trasformazione della società italiana e il tramonto della cultura contadina, comincia tuttavia ad essere avvertita, tanto più intensamente quanto l'abbandono diventa definitivo o totale, anche la mancanza o la perdita di alcuni usi e tradizioni, di talune pratiche, di un bagaglio di saperi di cui si avverte ora in varia misura l'importanza. Con la forte riduzione dell'attività di raccolta e consumo di piante spontanee sono senz'altro scomparse anche conoscenze relative a molte specie botaniche, trasmesse un tempo solo per via orale e mai transitate per fonti scritte. Fortunatamente il senso della perdita ha anche generato un forte bisogno di conservazione e una crescente attenzione alla memoria, alla cultura immateriale e a ciò che si stava perdendo, con la positiva conseguenza, tra l'altro, proprio della riduzione della perdita di questo patrimonio culturale.

### ***1.3 Gli usi residui delle piante spontanee e la lettura del senso comune***

Lo scarso rilievo che la raccolta di erbe e frutti spontanei ha assunto nel corso del XX° secolo nel nostro Paese fra le attività quotidiane connesse all'alimentazione ha finito per farla interpretare negli ultimi decenni, almeno da quello che possiamo definire il senso comune, come un residuo della storia. Tale percezione è stata ed è ovviamente ricca di sfumature e declinazioni e non si dovrebbe cedere alle generalizzazioni, e tuttavia vale la pena di soffermarsi su di essa in chiusura di questo primo capitolo, anche perché questa lettura rimane senz'altro ancora oggi l'interpretazione più frequente, nonostante tutta una serie di motivi spingano in altre direzioni.

Una sintesi efficace della percezione corrente, più che dai nostri ragionamenti, che si potranno comunque ritrovare qui e là in questo lavoro, possiamo riportarla dalla presentazione in brochure della "Settimana delle Piante Alimurgiche", organizzata dal 14 al 21 aprile 2012 dall'Orto Botanico di Padova<sup>38</sup>, istituzione scientifica tra le più antiche e prestigiose: "Le Piante Alimurgiche sono legate alle tradizioni e alla cultura locale. La conoscenza dei loro usi sta scomparendo, sia a causa della riduzione delle aree di raccolta dovuta all'intensa urbanizzazione, sia perché il passaggio delle nuove conoscenze alle nuove generazioni è stato piuttosto scarso. Il sapere fitoalimurgico è attualmente ad essenziale appannaggio delle persone anziane. La comoda offerta di cibi globalizzati e

---

<sup>38</sup> La settimana è stata organizzata dall'Orto Botanico di Padova in collaborazione con l'Istituto di Biologia Agroalimentare e Forestale del CNR di Legnaro (PD).

destagionalizzati lascia poco spazio a sapori e odori non omologati, ormai privilegio di pochi. Se non si interverrà presto, questo patrimonio di conoscenze, drammaticamente eroso negli ultimi decenni, andrà irrimediabilmente perduto“.

L'affermazione contenuta nella presentazione della brochure peccherà probabilmente di eccesso di sintesi, ma l'insieme delle considerazioni su un mondo che scompare si ritrova per molti aspetti - ampiamente diffuso e condiviso - in altri ambiti delle attività umane venute meno con la società contadina. Il sentimento di un passato ancora utile e quindi da salvare si può ritrovare peraltro anche nelle presentazioni di mille produzioni editoriali e iniziative, replicato in vari modi e con differenti sfaccettature - basta pensare ai "frutti antichi" o agli "animali perduti" - ma per il tema che più ci riguarda è percepibile la diffusa sensazione che la scomparsa dell'attività di raccolta e consumo delle piante selvatiche, con la definitiva perdita delle conoscenze cui sono legati, sia solo questione di tempo.

Buona parte di coloro che percepiscono il rischio di questa perdita come irrimediabile rimane tuttavia confusa quando ha l'occasione di verificare che ciò che ha ritenuto residuo della storia a volte si mescola ancora col presente e non sono pochissimi coloro che intuiscono che le questioni sono in realtà più complesse. Peraltro in casi non rari, ma concreti e osservabili, la raccolta e il consumo di specie selvatiche continua ad essere praticato dagli anziani in forme intimamente connesse alla cultura locale. La raccolta e l'utilizzo alimentare permangono in alcune realtà in misura residuale ma significativa, connessi a riti ancora attuali, ad usi antichi, consolidate abitudini o tradizioni remote, e si accompagnano ancora talvolta agli usi medicinali tradizionali<sup>39</sup>.

Le considerazioni di fondo sul residuo della storia sono però amplificate in ogni genere di media, utilizzate soprattutto e frequentemente in rubriche e discussioni su tematiche ecologiche, del vivere sano o del "recupero" della cultura popolare. Non pochi di coloro che per qualche motivo si sono dovuti considerare nella loro attività di raccoglitori come un avanzo fuori moda, hanno da tempo potuto contare su molti media, attraverso il quale veicolare il loro grido d'allarme. L'effetto amplificatore è peraltro cresciuto man mano che

---

<sup>39</sup> Un esempio può essere quello che riguarda il comune Cercivento (Ud). L'annuale manifestazione "Çurçuvint: jervas e tradision" che si svolge ogni anno intorno al 24 giugno, non è una delle tante che si svolgono intorno alla "notte magica" delle erbe per eccellenza, seppure il paese ha fatto da parecchi anni dell'interesse per le erbe il proprio punto di forza per molteplici aspetti. La benedizione, in una chiesa stracolma di gente con i loro mazzi di erbe officinali raccolti per l'occasione assume grande importanza: i fiori benedetti torneranno utili in occasione di pericoli atmosferici. Risalirebbe ad epoche remote anche la competizione che si svolge per l'occasione, il lancio delle *cidulas*, pezzi di abete di forma circolare.

si sono sviluppate nuove sensibilità, tanto più intense quanto più, nel frattempo, sono cresciuti o si sono acuiti fenomeni di globalizzazione, omologazione della cultura alimentare, inquinamento, ecc.

Sempre più spesso i titoli degli articoli hanno scandito certe preoccupazioni: insieme all'allarme "misticanza a rischio?" è stata paventata la perdita dei sapori della tradizione e di quella attività di raccolta che era "più impegnativa e amorevole di quanto non sia il semplice andare a fare la spesa"<sup>40</sup>. Gli autori degli articoli spesso rappresentano un patrimonio prossimo a essere perduto, non mancando di sottolineare il fatto che la conoscenza delle piante buone da mangiare pare ormai e per poco tempo ancora patrimonio degli anziani, o meglio di pochi tra essi - e talvolta solo di alcune donne, data l'eredità di genere in questo campo.

Questioni e problemi reali o deformati dalla nostalgia o dai rimpianti poco importa, dato che sui media la percezione del mondo perduto è anche spesso accompagnata dalla certezza-speranza che qualcosa, da qualche parte e in qualche modo e anche sotto altre forme, è però recuperabile. I media - e gli innumerevoli promotori di iniziative sul tema - e ancor di più la pubblicità, veicolano del resto da qualche decennio il messaggio della bontà dell'alimento naturale, e tutte le eguaglianze viste sopra, e per lo più senza porsi troppe domande anche quando le commistioni tra passato e presente possono essere confuse o stridenti<sup>41</sup>.

I media più attenti vanno tuttavia al di là dell'efficace superficialità di molte strategie di vendita e "scoprono" in questi ultimi anni un mondo fatto davvero di piante spontanee che si possono anche mangiare. Comprendono anche che tutte quelle iniziative sul tema che si sono moltiplicate a partire dalla così detta "riscoperta" della cultura popolare, le nuove forme di trasmissione delle conoscenze e dei saperi e la stessa attività tradizionale di raccolta, hanno finito per rendere per molti versi l'ambito dello spontaneo da mangiare sempre meno residuale, fino a determinare quasi un "fenomeno", anche se di nicchia.

Certo, gli addetti ai lavori più esperti - etnobotanici, o altri studiosi, che possono coniugare storia e antropologia con le dinamiche economiche e culturali dell'attualità - osservano più semplicemente il senso del cambiamento, che per quest'ambito dell'attività umana ha condotto dalla necessità come (quasi) unica ragione per raccogliere le piante

---

<sup>40</sup> All'indirizzo <http://www.pimpinella.it/blog/wp-content/uploads/2010/11/armisdanza.pdf>.

<sup>41</sup> Ad esempio mettendo insieme - capita di questi tempi - celebrazioni della giornata dell'8 marzo con la raccolta di erbe come attività anticrisi, riproponendone inconsciamente, forse, l'aspetto della divisione del lavoro e le differenze di genere di un tempo.

spontanee e mangiarle, alle molteplici opportunità offerte nelle forme più svariate dai nuovi approcci e dalle nuove tendenze su cui ci intendiamo soffermarci.

Negli ultimi tempi esperti e media più attenti non sono appartengono più a due mondi separati. Mentre i primi si sono aperti alla divulgazione scientifica verso un pubblico generico, i media, e qualche volta gli organizzatori di interessanti iniziative - inserite sempre più spesso anche nei programmi collaterali delle principali manifestazioni del “verde”, ma non solo - hanno potuto contare su competenze alte, superando l’approccio superficiale a certi temi. Gli esperti hanno credito solitamente per il rigore scientifico di indagini e ragionamenti e i media ne hanno goduto i benefici effetti quando hanno usato prudenza nel maneggiare definizioni e concetti come “tradizionale<sup>42</sup>” o “cibo locale”. Taluni concetti e argomentazioni non sono più appannaggio dei soli studiosi<sup>43</sup>.

Il veicolo cibo, anzi “l’ultracibo”<sup>44</sup>, deborda dagli schermi televisivi non meno che dalla Rete e ha però anche fatto transitare molte questioni nelle terze pagine dei quotidiani o nelle rubriche con un certo taglio culturale. Ha così permesso per questa via di spostare certi temi dalle mediocri trasmissioni televisive di cucina a questi ambiti più autorevoli e attenti, perfino il piccolo spazio che nel frattempo gli alimenti vegetali spontanei si sono ritagliati ha finito per transitare sotto una più adatta lente di ingrandimento.

Anche se il senso comune rimane in ogni caso per lo più ancorato all’idea del residuo della storia, il raccogliere per il consumo erbe e frutti direttamente dalla natura è uscito dalla ristrettissima nicchia in cui pareva relegato fino agli anni Ottanta del secolo scorso. L’attività e i saperi che ne sono connessi vivono ormai per così dire sotto i riflettori di un crescente e rinnovato interesse – si dovrebbe meglio dire nuovo interesse – che coinvolge peraltro non solo adulti e anziani ma anche giovani, fra i quali certamente solo pochi sarebbero oggi in grado di identificare qualcuna delle più comuni piante selvatiche commestibili dei luoghi dove vivono, o anche solo di conoscerne il nome.

---

<sup>42</sup> I termini tradizionale e tradizionalmente sono usati in questo lavoro - concordando con molti studiosi - per definire ciò che è stato integrato in una cultura da più di una generazione.

<sup>43</sup> Come ad esempio l’assunto che il c. d. “cibo tradizionale” di un luogo sia fortemente influenzato, sostanzialmente determinato, da fattori culturali e socio-economici non meno che la storia o la religione di quel luogo oppure, per quanto ci possa sembrare lapalissiano oggi, che il “local food”, il cibo tradizionale locale, sia tale solo se basato su ingredienti coltivati, cresciuti o prodotti localmente e fatti oggetto di preparazioni che (spesso) rappresentano specialità locali (Nebel S., Pieroni A., Heinrich M. *Ta chòrta: Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria, Southern Italy*, in *Appetite*, 27, pp. 333-342, 2006)

<sup>44</sup> Il termine è usato da Ilvo Diamanti, uno dei più attenti osservatori della società italiana dei nostri tempi, nell’articolo “L’invasione dell’ultra-cibo”, pubblicato il 31 gennaio 2012 nella sua rubrica “Bussole”, che cura da diversi anni sul quotidiano La Repubblica.

Nel percorso di emancipazione degli ultimi tempi - o di sopravvivenza, come lo si voglia anche intendere – l’attività fitoalimurgica si è anche liberata in qualche modo, se ci si consente questa considerazione che certamente pecca di sintesi, della stretta vicinanza alla fitoterapia. L’alimentazione a base di vegetali spontanei si era accompagnata spesso a quest’ultima ma aveva assunto per decenni un ruolo di comprimaria. L’utilizzo delle piante spontanee come medicine non è infatti mai parso residuale al senso comune, nonostante le rapide trasformazioni della società italiana abbiano ovviamente profondamente mutato modi e forme del curarsi. Il riferimento alle piante curative non è mai venuto meno né nella pubblicità farmaceutica né nella produzione editoriale né in concreto, anche se qualche decennio fa le erboristerie non erano così numerose come lo sono adesso. Le erbe medicinali hanno saputo fruire delle nuove sensibilità cui accennavamo, meglio e più di altri ambiti etnobotanici. Fino agli ultimi anni, perché la “scoperta” di un mondo fatto di piante spontanee buone da mangiare e versatili in gastronomia non poteva, al tempo dell’”ultracibo”, che seguire l’interesse e le mode che oramai si accendono ogni volta che si sfiora appena il tema dell’alimentazione.

## **Capitolo 2**

### **La “scoperta” delle piante spontanee**

#### ***2.1 Lo spazio dilatato delle piante spontanee di uso alimentare***

Quando in Italia si parla oggi di raccogliere e consumare piante spontanee buone per la cucina per nostra fortuna l'accento non si pone più sulla loro essenzialità alimentare in caso di carestia, bensì sul riconoscimento delle specie buone da mangiare e sulle modalità di raccogliere e di prepararle, in un'ottica gastronomica conforme alla cultura alimentare occidentale. Cercheremo di mostrare come l'attenzione che oggi viene dedicata a ogni aspetto connesso all'alimentazione ha allargato il proprio orizzonte culturale anche a un'attività che fino a poco tempo fa sembrava avere senso ormai solamente per la sopravvivenza. Con la conseguenza, aggiungiamo subito, che l'ambito della raccolta e del consumo alimentare di piante spontanee, messo come vedremo sotto una lente di ingrandimento, appare tutt'altro che un residuo della storia.

Il fatto che in Italia l'attività di raccolta tradizionale e residua non abbia più i connotati di quella propria della società contadina è la logica conseguenza delle profonde trasformazioni avvenute nell'ultimo secolo a causa delle mutate condizioni socioeconomiche della nostra società cui abbiamo accennato. La raccolta e il consumo dello spontaneo si svolge però anche in forme del tutto nuove, che, seppure ritenute “marginali”, meritano comunque la nostra attenzione, non fosse altro perché i loro significati appaiono del tutto insoliti rispetto al passato, anche solo a qualche decennio fa.

Lo spazio che è ormai di pertinenza dello spontaneo, del selvatico, di ciò che un tempo significava miseria, si è in effetti talmente dilatato che non può essere neppure in questo lavoro oggetto di esaustiva riflessione. Prima di approfondirne altri aspetti ci pare necessario dare almeno una idea di quello spazio culturale dilatato che entra ormai in connessione con le piante spontanee alimentari. Da una rapida lettura di questo spazio si potranno osservare nuove attività e comportamenti umani che non hanno più il sapore antico, se non per l'uso che di esso si può fare ai nostri giorni.

Come già accennato, oggigiorno l'attenzione rispetto alle piante spontanee di uso alimentare viene messa innanzi tutto in connessione con il recupero e la salvaguardia di quelle conoscenze che sono parte importante dei saperi e delle tradizioni di un territorio,

data l'ormai diffusa consapevolezza che il patrimonio immateriale non è meno importante di quello artistico o architettonico per l'attività di promozione.

L'apprezzamento del selvatico come parte della gastronomia tradizionale, che si può assaporare nei più tipici degli agriturismi o nel corso delle ormai frequenti vacanze enogastronomiche, non esaurisce il nuovo crescente interesse per le piante spontanee alimentari, anzi. Gli addetti ai lavori hanno infatti da tempo intuito, che le forme della necessità di una volta possono trasformarsi al giorno d'oggi in opportunità. Così se la gastronomia tradizionale, variamente riadattata e riproposta a turisti, gastrofili e golosi, suscita da qualche decennio così tanto interesse - e di essa è parte anche quella che utilizzava le piante spontanee - non potevano non proliferare in un tempo recente anche ristoratori specializzati, vere e proprie rassegne e altri appuntamenti imperniati sui vegetali spontanei, che peraltro, ancorché ricalcati sui corrispondenti e più diffusi modelli basati sui prodotti coltivati, sperimentano soluzioni e formule anche più originali per proporsi al loro pubblico.

I ristoratori specializzati, decisamente rari fino a qualche decennio fa, si sono moltiplicati e arrivano ora a proporre tutto l'anno, complice una gastronomia ormai spinta verso l'elogio del vegetale, menù completi a base di piante selvatiche, e sebbene la diffusione della ristorazione selvatica sia tutt'altro che uniforme su tutto il territorio nazionale<sup>45</sup>, essa è ormai ampia ed è soprattutto in forte crescita.

La cucina con le piante spontanee è oggi un tema quanto mai lontano dalle questioni poste da Mattiolo<sup>46</sup>, piuttosto, se si vuole azzardare qualche riflessione, essa può apparire in qualche modo come declinazione attuale del trionfo di Artusi<sup>47</sup>. Essa riemerge tuttavia, con altra natura, in contenitori ben più ampi dei ricettari di una volta ed è frutto delle mille commistioni culturali del mangiare dei nostri tempi.

Se si considerano solamente gli appuntamenti gastronomici (rassegne, feste, sagre e quant'altro) che hanno avuto continuità nell'ultimo quinquennio il loro numero annuale supera il centinaio. Tutti hanno in comune il tema, variamente evidenziato nei titoli,

---

<sup>45</sup> All'interno di una ragguardevole crescita complessiva, questa disomogeneità di diffusione riguarda quasi tutte le attività che oggi hanno a che fare con lo spontaneo alimentare nel nostro Paese.

<sup>46</sup> Mattiolo O. *I vegetali alimentari spontanei del Piemonte: Phytoalimurgia pedemontana*, Torino, Lattes e c. 1919, p. 6

<sup>47</sup> Artusi P. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: manuale pratico per le famiglie*, Firenze, Tip. Landi 1891

sottotitoli e didascalie della loro comunicazione, della celebrazione delle erbe o dei frutti spontanei della tradizione locale, e assai spesso di una specifica specie spontanea<sup>48</sup>.

Per soddisfare la domanda di organizzatori, ristoratori e consumatori in genere, si è innescata una certa domanda per alcuni vegetali spontanei e si può anche ragionevolmente immaginare che nei prossimi anni continuerà a crescere, inducendo sempre più alla loro coltivazione ancorché si tratti al momento di piccole produzioni, di autentica “nicchia”. La coltivazione va però di pari passo con la ricerca scientifica e la sperimentazione colturale, perché se la disponibilità di un particolare alimento vegetale spontaneo potrebbe ancora trovare momentanea risposta nei raccoglitori che integrano con un’attività supplementare i loro magri redditi, si tratterebbe di soluzioni straordinarie rispetto alla certezza sulle quantità e sulla puntualità nelle forniture che anche in questo campo richiede ormai ogni attività imprenditoriale. Sempre di più la ricerca agronomica applicata e le discipline che ne sono connesse si interessano quindi alle piante spontanee di uso alimentare.

Anche altri ambiti di ricerca scientifica, anche se meno interessati ad applicazioni concrete nell’immediato, stanno indagando in misura prima del tutto sconosciuta intorno all’uso alimentare delle piante spontanee. Negli ultimi decenni le indagini etnobotaniche, condotte con sempre maggiore rigore scientifico e strumenti multidisciplinari, hanno rivolto lo sguardo soprattutto agli usi residuali che ancora permangono. Sono state interessate aree diverse della Penisola, con attenzione per tutte le regioni italiane ancorché Italia centrale, fino all’alta Toscana e alla Liguria, e Sicilia hanno avuto maggiore considerazione. Studi e ricerche si sono peraltro spesso concentrati su quegli ambiti che vedono sovrapporsi ancora oggi usi alimentari e usi fitoterapeutici, a riprova di una sorta di continuità della funzione svolta dagli alimenti-medicina. Essi coinvolgono e stimolano la ricerca scientifica biomedica e farmacologica, da cui derivano spesso esiti di grande interesse.

Gli stimoli alla ricerca che provengono da questi studi, oltre che dall’interesse al consumo alimentare di piante spontanee, per ragioni note e sulle quali ci soffermiamo poco più avanti, si combinano anche con l’ampio e più generale tema della salute e del benessere psicofisico. Al di là delle inevitabili mode e “tendenze green”, la connessione con un ampio mondo - che possiamo ribattezzare a modo nostro come “econaturbio”- è

---

<sup>48</sup> Consideriamo in questo lavoro anche le così dette specie semispontanee, quelle che si possono coltivare ma che si possono incontrare anche spontanee durante una passeggiata in campagna (escludendo però le più frequenti: castagne, aromatiche base come basilico o salvia, ecc.).

inevitabilmente quanto mai stretta. Qui il selvatico, lo spontaneo, gioca inevitabilmente un suo ruolo, in quanto ritenuto più vicino allo “stato di natura” e in stretto rapporto con la buona salute.

Tale vicinanza può essere immaginata come particolarmente stretta nel mondo *vegan*, o comunque vegetariano con tutte le sue diverse sfumature, ma l’interesse per lo spontaneo riguarda strettamente anche altri stili di vita che negli ultimi decenni si sono variamente proposti come alternativi a quello più comune delle società occidentali<sup>49</sup>. Stili diversi di consumo vengono promossi ad esempio da tempo, attraverso stampa, editoria ed altri media specializzati, da promotori di “nuovi” approcci all’economia domestica e da gruppi di acquisto solidale. Il ricorso alla produzione locale, km 0, ecc., non ha mancato di intrecciarsi con quelli del ritorno dell’agricoltura “al naturale”, e così con sempre maggiore frequenza anche fattorie e mercati del contadino propongono insieme ai prodotti frutto delle pratiche agricole alternative anche quelli raccolti spontaneamente o avviati sperimentalmente a coltivazione.

Che ci si convinca o meno dell’attuale profonda trasformazione della società in Italia a causa delle difficoltà economiche, antropologica in primo luogo, per quello che qui ci riguarda in questi stili diversi di consumo sta entrando a far parte anche la raccolta delle piante spontanee motivata dal risparmio. Ritorno in questo caso, più che residuo, di abitudini antiche, la raccolta di piante spontanee alimentari come rimedio di fronte alla necessità materiale trova sempre più spazio nel variegato mondo di chi promuove e vive questi stili diversi di consumo.

Spesso l’approccio agli stili alternativi è vissuto e praticato da gruppi ristretti, probabilmente per il bisogno di condividere con altre persone che possono comprendere meglio di altri le scelte che “rompono” con le pratiche più comuni. È talvolta in questi gruppi che nasce l’esigenza di imparare a riconoscere le erbe spontanee da raccogliere e consumare al posto della verdura da acquistare ed è in Rete, nei blog soprattutto, o nelle pagine dei gruppi di acquisto solidale, che vengono fornite maggiori informazioni e ricette per risparmiare cucinando il selvatico.

Con varie finalità e rispondendo a differenti bisogni, ben al di là dell’esigenza di risparmio, vengono comunque organizzati in questi ultimi anni in lungo e in largo per la Penisola sempre più numerosi corsi per imparare a riconoscere e a usare le piante

---

<sup>49</sup> Interessante l’analisi contenuta nel recente lavoro di Marino Niola, *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*, Bologna, Il Mulino 2015.

spontanee alimentari, corsi brevi o lunghi e articolati anche su diversi livelli. Abbondano inoltre workshops, uscite, serate, con o senza laboratorio di cucina, con o senza degustazione annessa, ecc.. C'è oramai anche una grande varietà e numero di soggetti formatori “pubblici” e “privati” che organizzano, prevalentemente nei mesi primaverili ma oramai sostanzialmente tutto l'anno, una intensa l'attività di formazione sul tema e si sta peraltro aggiungendo, in misura cospicua, sia a scopo divulgativo che scientifico nel senso più stretto, una significativa attività didattica fornita a vario titolo da soggetti “istituzionali”, dai dipartimenti di Agraria delle Università fino agli Orti botanici più conosciuti.

Gli approcci episodici al tema della raccolta e dell'uso dello spontaneo di qualche decennio fa, occasionali sui media e a stampa e rarissimi in altre forme, quasi sempre a margine del più sentito tema delle piante buone per la salute, ha lasciato ampio spazio alla formazione fornita nelle forme di questi ultimi anni. L'approccio occasionale non è però affatto cessato, anzi è sicuramente ancora più frequente di un tempo, anche se non basta a soddisfare il crescente bisogno di saperne di più. È più frequente di prima e tipico in quei massmedia che scoprono all'improvviso l'esistenza del mondo delle piante spontanee alimentari e che, anche in questo modo, fanno conoscere a un vasto pubblico un tema e un ambito di cui i più ignorano l'esistenza.

La stessa utilità di strumento di comunicazione hanno altre occasioni che possono profittare di una vasta platea, come ad esempio quegli inserti sul tema frequenti nei programmi collaterali delle grandi manifestazioni del verde che si tengono ormai tutto l'anno in tutta Italia. Sui media televisivi e della carta stampata l'appuntamento spot sul selvatico che si mangia passa però di questi tempi soprattutto per il tramite dell'alimentazione e della gastronomia – da quella degli chef stellati, presenti ormai anche nelle fiere di giardinaggio più mondane, a quella degli anonimi cuochi della ristorazione “minore” - che sono un efficace amplificatore delle pratiche umane.

In effetti l'ambito dello spontaneo si avvicina sempre di più alla così detta cucina creativa, sia che si tratti di alta cucina che di quella domestica, che inventa anch'essa ogni giorno nuovi abbinamenti fra alimenti disponibili in una varietà prima d'ora mai vista. L'interesse gastronomico non poteva del resto non fare incontrare i due mondi, data l'abnorme attenzione che il cibo suscita nel nostro mondo e sui nostri media. Alimenti particolari e “insoliti” come quelli che non si coltivano- meglio ancora se appartenenti

anche alla riscoperta cultura popolare – sono l’essenza stessa della ricerca e della (talvolta ostentata) creatività degli chef più conosciuti per la loro arte e della schiera dei molti che aspirano a seguirne le orme.

Il tema dell’utilizzo gastronomico del selvatico presenta ormai infinite connessioni e sfumature. Si passa dal prodotto selvatico della memoria più vicina, presente in confezione pronto uso sugli scaffali della grande distribuzione più attenta alle tendenze fino a quelle del così detto *foraging*<sup>50</sup>, ossia l’utilizzo gastronomico di cibi “selvaggi”, di pretesa primigenia nordeuropea ma certamente da sempre praticata ampiamente ovunque – licheni inclusi in qualche caso<sup>51</sup> – anche alle nostre latitudini.

In un’epoca di invasione dell’ultracibo, il tema delle piante selvatiche ha sconfinato nell’alta cucina con grande facilità. Buona parte del merito, non inferiore a quello delle piante “salutari”, va ascritto in buon parte alla “riscoperta” delle erbe aromatiche spontanee, tanto nella ristorazione più raffinata come nella cucina di ogni giorno. Si va ben oltre gli aromi più conosciuti e fatti propri, dall’Artusi in poi e per tutto il Novecento, da ogni manuale di cucina. Proprio un istituto alberghiero intitolato all’autore della “Scienza in cucina” può essere portato ad esempio di questa grande attenzione, anche professionale, agli alimenti spontanei. Non c’è scuola di alta cucina che non ne studi o ne usi più d’uno, ma la manifestazione “Il Piatto Verde”, organizzata ormai da più di un ventennio dall’Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “P. Artusi” di Riolo Terme (FC), un istituto superiore che forma giovani specializzati nell’area che più di ogni altra in Italia è vocata al turismo, è esemplificativa di questo interesse. La manifestazione, attiva con successo da un ventennio, è incentrata sul concorso rivolto agli istituti alberghieri di tutta Italia ed Europa, che vi partecipano dopo ampia selezione, per le migliori ricette con erbe aromatiche, definite in una lista che cambia di anno in anno e fra le quali vengono incluse diverse spontanee.

---

<sup>50</sup> Si tratta semplicemente del tema di cui ci stiamo occupando, che ha, come stiamo vedendo, una infinità di relazioni e attori, ma sui media che all’improvviso scoprono le piante spontanee buone da mangiare fa talvolta molto più tendenza parlare di *foraging*. Per una idea di cosa sia questa “tendenza” si può andare all’indirizzo <http://www.wood-ing.org/> (consultato in data 15 giugno 2015).

<sup>51</sup> Mattiolo O. *I vegetali alimentari spontanei del Piemonte: Phytoalimurgia pedemontana* Torino, Lattes e c. 1919, p. 145

## **2.2 Le forme del recupero della tradizione**

Abbiamo fino a qui usato, e più volte, il termine tradizione e fatto cenno a qualche specie vegetale spontanea che appartiene alla cucina tradizionale. Si potrebbero prendere in considerazione diversi aspetti per avere conferma che si parla di cucina tradizionale con riferimento a un territorio ristretto e che questo assunto vale tanto più per il nostro tema, ma il dibattito intorno al concetto di “tradizione” – e quello di riflesso sull’innovazione – in letteratura è pressoché infinito, almeno quanto il tema di cui ci occupiamo è vasto, così che non ci soffermiamo per non perdere il filo principale del nostro discorso. Accenniamo quindi solamente ad alcune forme che oggi prendono vita - più o meno fondatamente - dalla residua cucina tradizionale e trascuriamo volutamente riferimenti precisi a genesi, motivi e forme della “riscoperta” e del “recupero della tradizione”.

Non accenniamo neanche alla recente popolarità di storia e ricerca locale o al trionfo del “glocal”. Non crediamo possano trovarsi differenze sostanziali tra l’utilizzo gastronomico dei vegetali spontanei rispetto al resto dell’universo della cultura alimentare. Se ci soffermiamo brevemente sulle forme di “recupero” della tradizione nell’ambito di cui ci stiamo occupando è perché esse sono comunque quelle che veicolano le usanze locali dall’ultima generazione alla nostra, assumendo tratti e significati però ben diversi. Le differenze si colgono anche quando si tratta della semplice forma del ricordo, e allora non è forse il caso di dimenticarci, anzi è opportuno sottolineare, che l’attualità di cui ci andiamo ad occupare genera da un passato più o meno recente di sussistenza e miseria.

Le usanze “perdute” si ripropongono in genere nelle pratiche delle persone anziane e nelle forme della memoria e della sua conservazione. La residua popolazione di età più avanzata che ricerca, pratica la preparazione e apprezza ancora oggi gli alimenti spontanei lo fa secondo i modi di un tempo. Anche se non è del tutto irrilevante il fatto che in diverse aree periferiche del Paese certi alimenti spontanei continuano ad essere consumati da persone di ogni età, che ne percepiscono in qualche misura anche un senso di identità culturale, l’approccio delle generazioni più giovani alla raccolta avviene invece in forme e con significati del tutto nuovi.

Come è noto, piuttosto che nelle pratiche di un tempo residue nell’attualità, la tradizione viene mostrata spesso tramite rappresentazione di ciò che era (basta pensare alle innumerevoli “rievocazioni”). L’attività culinaria, la gastronomia, le ricette e talvolta

anche i modi stessi del mangiare e di stare a tavola vengono però riproposti con maggiore consapevolezza che il tempo è passato e allo stesso tempo come invito a farne pratica quotidiana. E, fame a parte (ingrediente oggi per fortuna improponibile), la tendenza a riproporre per queste vie alimenti e preparazioni “dimenticate” è ancora più evidente quando il riferimento è all’alimento spontaneo.

Le forme di riappropriazione di un passato quasi perduto che rivestono gli alimenti vegetali rispolverati o riportati alla luce come reperti sono quelle solite con le quali il presente opera sulla storia, quindi talvolta abbellendo, storpiando o usando il passato per scopi molto attuali, tanto che il fine identitario ne disegna spesso il riutilizzo. Anche l’edizione di una sagra destinata all’erba spontanea appena “riscoperta” può essere usata per segnare confini e ritrovare identità “perdute”. La riscoperta della tradizione culinaria locale non ha sempre e solo l’aspetto normale dell’uso commerciale del marchio del territorio o dell’antico, ma può essere letta a diversi livelli e, come accade per altre cose, può marcare volutamente le differenze e contribuire a creare distanze nel mondo globalizzato di oggi. Quello spontaneo, forse più di ogni altro e forse perché sembra più antico, appare alimento che accentua la forma identitaria con la quale spesso si presentano la riscoperta, l’uso e la promozione di un prodotto tipico – alimento o preparazione non fa differenza - insignito o meno dell’ufficialità di un marchio a denominazione di origine protetta (D.O.P.) o denominazione comunale (De.Co.) che suole fare riferimento a un territorio ristretto e “unico”.<sup>52</sup>

È anche vero, e va detto, che le forme di riappropriazione assumono a volte anche funzioni diverse, accadendo che il recupero della tradizione porti a scoprire, anche grazie all’intenso scambio di informazioni odierno, usi simili in aree lontane del Paese, somiglianze quindi più che differenze, con l’effetto opposto, qualche volta, di avvicinare<sup>53</sup>.

---

<sup>52</sup> Sul prodotto tipico con il marchio del territorio e le sue implicazioni, anche antropologiche, ci sono diversi contributi. Ricordiamo qui: 1. Allovio S. *L’imporsi della Fontina in Valle d’Aosta fra alpeggi e strategie di mercato*, in La Ricerca Folklorica N. 43, *L’alpeggio e il mercato* (Apr., 2001), pp. 45-54 e 2. Papa C. *Il prodotto tipico come ossimoro: il caso dell’olio extravergine d’oliva umbro*, in Siniscalchi V. (a cura di), *Frammenti di economie*, Cosenza, Pellegrini 2002 pp. 159-193.

<sup>53</sup> Un esempio in tal senso si può fare con una pianta spontanea fra le più utilizzate nella tradizione rurale di certe aree alpine, il buon-Enrico o farinello (*Chenopodium bonus-Henricus*), parente stretto degli spinaci e utilizzato sostanzialmente allo stesso modo. Sia in Alta Val Brembana (BG) che sul versante orobico della bassa Valtellina (SO) il *paruch* - il termine usato in quelle aree per indicare la pianta - è il protagonista da qualche anno di appuntamenti gastronomici e riscoperta di piatti tradizionali in chiave anche identitaria, ma con qualche anno di anticipo la stessa specie è stata impiegata, con vicendevole consapevolezza delle popolazioni che lo consumano, in altri appuntamenti gastronomici e sagre nel cuore dell’Abruzzo, dove cresce in quota ed è utilizzata nella tradizionale cucina rurale col nome di *òrapi*.

Anche la ristorazione tipica, il negozio o il produttore che trattano o vendono i prodotti tipici del territorio, si rivestono spesso di forme identitarie. È come se il proprio prodotto non si possa trovare altrove e/o che altrove non si possa assaporare qualcosa di simile. La convinzione vale anche, e forse ancora di più, per gli alimenti spontanei e le preparazioni tipiche che se ne servono, spesso ritenuti dalla gente del posto come presenti e/o consumati solamente in quel luogo<sup>54</sup>.

La pratica della raccolta delle “proprie” erbe, quelle della vecchia cucina di casa, scoperte anche altrove e quindi utili a replicare usi e preparazioni, è servita (e serve ancora) anche a conservare la propria identità nei fenomeni migratori. È servita anche a marcare confini e a identificare i raccoglitori come immigrati da parte degli autoctoni: così è stato nelle periferie milanesi e torinesi e nelle campagne suburbane di Piemonte e Lombardia degli anni Cinquanta e Sessanta, per chi proveniva dal Sud o dal Veneto<sup>55</sup>.

Il confine fra la convinzione della unicità del proprio prodotto e della sua bontà e quello della convenienza commerciale è labile e il marketing territoriale, come è noto, fa largo uso degli alimenti e dei prodotti identitari. A parte le generalizzazioni più evidenti o improprie e le attribuzioni più o meno corrette, l'uso del prodotto tipico appare del resto ancora funzionale alle strategie di vendita. Oggi assai più di ieri, l'effetto può essere peraltro amplificato appiccicando a un prodotto, per venderlo meglio, anche una etichetta eco, bio o naturale. E ciò vale tanto più per i prodotti spontanei.

La cucina tradizionale con le piante selvatiche assume spesso nel linguaggio, in misura accentuata rispetto ad altri ambiti, le forme dialettali, contribuendo al carattere della tipicità. È nota del resto la grande diversità dei fitonimi usati generalmente nei dialetti per individuare le piante spontanee<sup>56</sup>, diversi da luogo a luogo, luoghi anche molto vicini se

---

<sup>54</sup> Un esempio che ci sembra abnorme in tal senso si può fare per l'origano meridionale (*Origanum heracleoticum*), aromatica usatissima in Sicilia e in tutto il Meridione, praticamente ormai aroma internazionale data la sua veicolazione con la pizza. La specie cresce spontanea e particolarmente profumata in tutta la zona montuosa e collinare della catena dei Nebrodi, in Sicilia, dove è consuetudine comune raccoglierlo per l'uso familiare e per il commercio. Pure è stata rilasciato un riconoscimento come prodotto tipico all'origano di Motta d'Affermo, comune di questi monti in provincia di Messina ai confini con quella di Palermo, per il quale, obiettivamente, non si può cogliere la differenza con quello che cresce in tutta l'area.

<sup>55</sup> L'identificazione continua ancora oggi con i nuovi emigranti del Sud ma anche con gli immigrati dell'Europa dell'Est o dell'Estremo Oriente. Il tema è anche di un certo interesse per l'antropologia e l'etnobotanica e meriterebbe senz'altro un approfondimento di indagine, anche se questo lavoro, per gli scopi e le dimensioni che ha, non può ospitarlo.

<sup>56</sup> “Il resto delle erbe meno note sono varianti locali, ognuna delle quali si carica di volta in volta di valenze etniche, antropologiche, geografiche, storiche, di costume e perfino fantastiche, i cui nomi popolari stanno diventando sempre più stinti, in dissoluzione, come scrive Gian Luigi Beccarla riferendosi alle parole” in Picchi Graziella e Pieroni Andrea, *Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe* Agra Editrice e Rai Eri Editori, 2005.

misurati con il chilometro di oggi. Questa particolare cucina tradizionale contribuisce probabilmente più della generica “riscoperta” delle tradizioni, almeno a far conoscere molti termini dialettali alle più giovani generazioni, e forse per questa via a farli sopravvivere<sup>57</sup>. Le forme del ritrovato dialetto contribuiscono a conferire identità sia agli appuntamenti gastronomici più popolari che alle ricette che stanno dentro le carte dei ristoranti più costosi. I termini dialettali tradizionali del luogo passano anche facilmente dai pieghevoli di una rassegna o dai menù della ristorazione alle riviste di turismo enogastronomico e alle pagine web che promuovono un territorio, nelle indagini etnobotaniche o in quelle antropologiche più impegnative, e in certi casi ormai anche nelle molte guide gourmet che, ricercando con una sempre più potente lente di ingrandimento il tipico, si sono imbattuti anche negli alimenti spontanei della tradizione<sup>58</sup>.

Le piante spontanee della tradizione alimentare assumono talvolta l'aspetto delle forme della cultura elitaria, segnando così un profondo mutamento di senso e di ruolo rispetto al passato. Naturalmente il cambio di senso non è così strano – certo non infrequente lungo lo scorrere del tempo - dato che il significato di status è parte di quelli profondi del nostro atto del mangiare, ma certamente merita di essere annotato, prendendo magari ad esempio due ambiti elitari significativi, fra quelli che più si prestano a favorire l'osservazione per il nostro tema. Non è un caso, ad esempio, che siano state le manifestazioni del verde più prestigiose, frequentate fino a qualche anno fa da un pubblico di appassionati del giardinaggio, inevitabilmente un po' snob, fra i primi a ospitare stands e workshops sulle tradizionali piante spontanee alimentari. Oggi ospitano anche prove di alta cucina con il selvatico, che si diverte a combinare tradizione e innovazione, ma che, come è noto, dati i prezzi, è veramente per pochi.

Fino a qualche anno fa il mondo dell'arte del giardino e quello dell'alta cucina avrebbero rifiutato entrambi ogni contaminazione con ciò che appariva destinato solo alle classi più basse. Da qualche anno utilizzano invece a piene mani le piante spontanee, in gastronomia come nel più creativo *garden design*, ovviamente sostituendone il vecchio

---

<sup>57</sup> Si tratta di termini che possono in qualche caso essere considerati davvero “salvati”, operazione possibile solo dove certi fitonimi non sono ancora andati perduti del tutto. A fronte dei (molti) appuntamenti lungo la Penisola con gli “asparagi selvatici”, chiamati genericamente in questo modo per esigenze di semplificazione fra specie diverse e insieme di comunicazione, ai *paruch* e agli *òrapi* si aggiungono *bruscandoli*, *glaudins*, *loèrtis* e *luartis* (tutti per indicare il luppolo), *rugni*, *cornagit*, *strigoli* e *ranpussoli*, *radicele*, *sparasina*, *sarieula*, *ciapinabò*, *puciu*, *ajucche*, *pampasciuni*, ecc. e poi ancora preparazioni tipiche come *subrich*, *gattafin*, *frazzul*, ecc..

<sup>58</sup> Come le Guide Gourmet regionali della Mondadori: un esempio quella della Lombardia curata da Guido Stecchi (Milano, 1999).

significato, e continueranno probabilmente a farlo fino a che nuovi vegetali, rari, insoliti, alla portata di pochi, non definiranno ciò che può essere ritenuto elitario.

Allo stesso tempo ciò che è pratica delle élites, col trascorrere degli anni – per dinamiche ben note – scivola spesso verso il basso, fra mode e tendenze, rivolgendosi ai più. Così sembra stia accadendo anche nell’ambito di cui ci stiamo occupando: l’alta cucina con i vegetali spontanei rafforza la riscoperta della tradizione e gli effetti di innovazione per un esercito di cuochi ristoratori in cerca di un futuro stellato o quanto meno di un posto al sole, e quale migliore vetrina che quella offerta ai visitatori di una fiera del verde: sensibili alla natura e alle sue “novità”.

### ***2.3 Le piante alimurgiche nel catalogo delle nuove tendenze “green”***

Accennato a quelle forme del mangiare spontaneo che prendono vita dalla tradizione alimentare locale, è opportuno spendere qualche parola anche per quelle che oggi interessano una parte molta ampia di un pubblico che si potrebbe definire, mutuando il termine dai media, “generalista”, e che corrisponde però a un gran numero di persone sensibili o comunque interessate ai temi del rispetto della natura e della biodiversità, dell’ecologia e dell’alimentazione vegetariana o di quella biologica. Questi temi definiscono molti dei caratteri della nostra società attuale e rendono in qualche modo quasi “universali” certi modi e certe forme che oggi assumono la raccolta e il consumo delle piante spontanee alimentari.

La pratica del mangiare lo spontaneo può apparire facilmente dalle parti della società occidentale come un mangiare “selvatico” e può quindi anche essere immaginata da molti fra le cose più vicine allo stato di natura. Il mangiare “selvatico” praticato nelle forme della nostra contemporaneità è ovviamente assai lontano da questo stato, ma viene decisamente incontro al crescente interesse di molte persone per il “naturale” in tutte le possibili forme. Tanto più l’interesse per la natura e per ciò che è naturale avanza, tanto più comunque si arricchisce il già ampio catalogo di mode e tendenze correlate a questa sensibilità, catalogo che per comodità possiamo definire anche noi, come molti media,

“delle tendenze *green*”<sup>59</sup>. Esso si ingrandisce ogni giorno, attingendo a tutto ciò che per finta o per davvero, per convenienza o per rappresentazione, è o appare naturale, ecologico, biologico, salutare, ecc., e di esso fa ovviamente parte, a pieno titolo, la pratica di alimentarsi (anche a scopo curativo) con alimenti vegetali raccolti direttamente in natura. Si giunge anzi per questa pratica a poter distinguere linee evolutive correlate a tendenze di vera e propria “specializzazione”: la cucina con i fiori spontanei<sup>60</sup>, il “fruttarismo”<sup>61</sup> spontaneo, la cucina coi germogli<sup>62</sup>, la linea di conserve con turioni, ecc.

Anche da una osservazione non particolarmente attenta si possono cogliere davvero molte sfumature e connessioni dello spazio proprio del mangiare spontaneo con le altre tendenze del sempre più grande catalogo *green*. Ci soffermiamo solo un istante su alcune di esse, anche nelle note, considerando che se ne potranno ritrovare ancora in altre parti di questo lavoro<sup>63</sup>. Accenniamo per esempio al fatto che l’alimentazione spontanea è spesso messa in relazione con l’idea e il concetto (non sempre unanimemente definito) di biodiversità e al desiderio di favorirla e salvaguardarla con ogni mezzo. Ma la relazione riguarda anche la pratica diffusa della ricerca del benessere, la scelta di alimentarsi senza offendere gli animali, e poi, ovviamente, ancora la fitoterapia e la fitocosmesi, l’artigianato domestico, la coltivazione “nel rispetto della natura”, e molti altri temi.

Posta l’idea di uguaglianza naturale=autentico=buono vale la pena di soffermarci un attimo sul termine “autentico”, che oltre a semplici e immediate considerazioni che ognuno può fare rimanda anche a quelle più ragionate di numerosi studi e indagini, come quelle che si possono trovare nel lavoro del 2013 dell’antropologo Ernesto Di Renzo *“Mangiare l’autentico. Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e industria della*

---

<sup>59</sup> Etichette *green* in verità si appiccicano, come è noto, con grande facilità a tutto ciò che non solo è o appare naturale, biologico o ecologico ma anche a ciò che pur essendo tecno- o ipertecnologico va o sembra andare nel senso della sostenibilità, del risparmio, del riciclo, ecc.. Il catalogo è ampio e si comprende facilmente come siano *green* il comune hobby del giardinaggio e il pasto vegano se prevedono l’utilizzo di piante spontanee.

<sup>60</sup> “Cucinare con i fiori”: con queste parole il tema, molto alla moda, è entrato in questi ultimi anni nei titoli di diverse pubblicazioni, workshops e laboratori gastronomici, trasmissioni televisive e rubriche ovunque sui media cartacei e sul Web.

<sup>61</sup> Il fruttarismo è una sorta di alimentazione vegetariana a base di sola frutta, con diverse declinazione a seconda che si voglia utilizzare solamente frutta dolce, frutta-ortaggio, frutta spontanea, ecc.

<sup>62</sup> Anche questa pratica fa tendenza ed ha conquistato negli ultimi tempi gli scaffali della grande distribuzione.

<sup>63</sup> Sfumature e connessioni del mangiare spontaneo possono comunque essere osservate facilmente da chiunque, semplicemente sfogliando riviste e giornali o anche stando soltanto davanti al loro scaffale di un centro commerciale e scorrendo i nomi delle testate, o prestando solo una qualche minima attenzione alle mille forme di comunicazione di eventi o ai cartelloni cittadini. Tanto più comodamente lo si può fare tramite una navigazione in Rete, che rimbalza il nostro interesse fra molti temi interconnessi tra di loro dall’idea che naturale=autentico=buono.

*nostalgia*” (Universitaria, 2013). Non aggiungerei molto di più alle risposte che lo studioso dà nell'affrontare alcune domande che negli ultimi tempi si sono imposte all'attenzione di antropologi ed etnobotanici. Si tratta di domande che riguardano taluni comportamenti collettivi correlati ai numerosi messaggi a valenza gastronomica rivolti al pubblico generalista, provenienti da più parti e pieni di “promessa autenticità”, dall'autore ricevuti anche nella veste di studioso-consumatore. Del suo bisogno di dare risposte cogliamo il passaggio che più ci interessa qui da una intervista rilasciata proprio in occasione dell'uscita del suo lavoro: “ ... ad esempio capire 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. Oppure capire la ragione per la quale piatti come ... oggi trovano spazi sempre crescenti nei menù dei ristoranti più alla page”.<sup>64</sup>

Quando l'autentico=naturale si combina con la riscoperta della natura che si fa retorica si arriva invece a proporre di raccogliere tutto ciò che è naturale perché ciò è buono. Il consiglio in verità non appartiene solo ai tempi attuali, tant'è che non mancano nella saggezza popolare proverbi in tal senso<sup>65</sup>, ma oggi esso è carico della particolare enfasi che viene data a tutto ciò che spunta da solo dalla terra.

Accenniamo qui - ma approfondiremo il tema della formazione più avanti - al fatto che in alcuni ambienti la frequenza di un corso o di un workshop *green* è ormai quasi una sorta di irrinunciabile *must* e quelli che avviano almeno al riconoscimento e all'uso in cucina delle specie spontanee più comuni sono tra i più frequentati.

L'accostamento tra tradizione e nuove tendenze *green* che strizzano l'occhio allo spontaneo si può facilmente scovare anche nei cataloghi dei vivai più importanti, nei molti garden di media grandezza e ormai anche nel reparto fiori e giardinaggio dei supermercati e dei centri commerciali. In evidenza fra le novità, esposte in forma di colorate colonne di buste di semi o sui bancali di piante vive, si trovano in primo piano molte spontanee, aromatiche ma non solo. Capita ormai di osservare persone che spendono anche molti euro per portarsi a casa piante che neppure sono aromatiche, come tarassaco e cicoria, stridoli e acetosa, che faranno sì tendenza ma di cui sono pieni i campi di tutta la Penisola.

---

<sup>64</sup> L'intervista si riferisce a quella apparsa su “La Città”, quotidiano della provincia di Teramo, del 21 luglio 2013.

<sup>65</sup> Si può citare ad esempio il piemontese (Biellese) “*tuti j erbi chi drissu la testa ien buni par la minestra*” ma sono molte le culture locali che hanno proverbi o modi di dire che esprimono lo stesso concetto, tanto ambiguo da portare a più di un avvelenamento.

Come accade inevitabilmente anche in altri ambiti, le mode che prima o poi scaturiscono dalle tendenze *green* – compresa anche quella di raccogliere o “coltivare” e mangiare lo spontaneo – si assoggettano alle regole e agli strumenti del mondo commerciale, compreso il fatto di poter essere proposte al pubblico con l’inesauribile furbizia dei responsabili del marketing di molte aziende. Trattandosi spesso di tendenze *green* di facile presa sul pubblico generalista, occorrerebbe che anche in questo campo il consumatore facesse uno sforzo per diventare “consapevole”, perché esse vengono manipolate con forse maggiore frequenza che in altri ambiti.

Certamente si può immaginare che non si esauriranno presto le operazioni di basso marketing, che non mancano, intorno all’idea di spontaneo e di selvatico, non fosse altro che per l’attrazione crescente che quest’ultimo aggettivo pare generare. Trascurando tutte le sfumature intermedie, possiamo segnalare a sostegno di questa previsione come perfino una nota marca di forni domestici sia arrivata al punto - nella sua pubblicità sul più famoso (e storico) magazine di cucina italiano<sup>66</sup> - di elogiare le caratteristiche del forno da vendere, suggerendo che grazie ad esso lo chef che c’è in ogni casalinga potrà decidere il “quanto selvatico” di una trota cucinata a cottura ventilata o a vapore.

---

<sup>66</sup> Pubblicità dei forni Electrolux (2014) sul numero di “Cucina italiana” di giugno 2014: “*Quanto selvatico lo decidi tu*”.

## Capitolo 3

### Le molte ragioni dell' "andar per erbe"

#### **3.1 Motivazioni e bisogni contemporanei**

Accennato alle principali forme che la pratica del mangiare vegetali spontanei riveste attualmente, in particolare quando si connette all'idea di tradizione o all'"autentico" in quanto naturale, vale la pena di soffermarci ora sulle ragioni che spingono oggi nel nostro Paese molte persone a raccogliere e consumare piante spontanee alimentari o comunque a interessarsene (anche se ci tratteniamo solo su quelle che ci sembrano più importanti per via del maggior rilievo dei comportamenti che inducono). A parte quella che accompagna l'umanità dalla notte dei tempi, ossia la necessità di placare la fame, si tratta di ragioni che occorre mettere in relazione a sensibilità e bisogni propri dei giorni nostri.

Va detto a questo punto che, per comprendere e cercare di interpretare le diverse ragioni connesse all'interesse intorno alle piante spontanee alimentari su cui ci soffermeremo, abbiamo avuto a disposizione un apposito e particolare strumento di osservazione, ossia il sito web [www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info), avendone la titolarità a dominio oramai da oltre sei anni. Il sito a disposizione non è attento solamente agli aspetti culinari ma è stato in questi anni una sorta di piccolo "osservatorio" di ciò che si muove in Italia in questo ambito di nicchia. Si tratta ancora oggi, a causa del poco tempo disponibile, di un osservatorio molto elementare, non strutturato per funzionare col metodo che si richiederebbe, e nondimeno esso è tuttora di grande utilità per osservare comportamenti collettivi e sfumature individuali del piccolo mondo di coloro che sono interessati alle piante spontanee alimentari.

Un cenno va subito dato a quella ragione che avremmo voluto tralasciare considerando la sua appartenenza al passato, ossia quella del bisogno, ma ancorché dalle nostre parti essa sia assolutamente minoritaria, appare sempre più in crescita man mano che il disagio connesso alla crisi economica di questi anni si aggrava. Non si può in effetti trascurare del tutto, dato il periodo che stiamo attraversando - e che non è iniziato appena ieri né probabilmente finirà domani - il fatto che raccogliere direttamente dalla natura aiuta, come si sarebbe detto un secolo fa, l'economia domestica. L'aspetto economico legato al denaro

non va mai sottovalutato perché può tornare utile anche oggi riempire il frigo senza dovere svuotare il portafoglio.

Da qualche tempo ormai si assiste del resto - come è noto, osservato e studiato da più parti - a una sorta di ritorno all'idea e alle pratiche del risparmio e a un fiorire di iniziative, riviste, editoria specializzata, corsi, ecc. che lo promuovono, in ogni occasione e in mille forme. Certo, esse sono espresse secondo i modi occidentali di questi anni e comunicate tramite i media dei nostri tempi ma il loro successo è dovuto molto spesso al mero bisogno di arrivare alla fine del mese e alla necessità di imparare come fare.

Dalla fine degli anni Sessanta e fino a qualche anno fa le ragioni del risparmio venivano strettamente connesse a una nuova sensibilità ecologica, con il trascorrere degli anni coniugata sempre di più alla necessità di una lungimirante sostenibilità. Il legame è per molti versi ancora valido, ma anche se il raccogliere erbe selvatiche a scopo alimentare può dare un qualche contributo alla crescita sostenibile, oggi l'intenzione di economizzare tramite la raccolta del selvatico si giustifica di per sé, senza il bisogno di abbinarlo a una sorta di cura dell'universo.

La raccolta di piante selvatiche alimentari si combina più frequentemente con la cura personale, con quei bisogni che vengono variamente raccolti sotto il termine "salutismo", data forse, inevitabilmente, la considerazione di poter almeno risparmiare su farmaci e integratori tramite l'assunzione di cibo-medicina e l'uso terapeutico di piante spontanee che sono spesso anche piante officinali. Per coloro che mostrano particolare, e qualche volta eccessiva, attenzione e cura per la propria salute in realtà l'aspetto economico conta sì, ma rimane più frequentemente in secondo piano rispetto alla preferenza accordata agli aspetti curativi e salutistici. La loro attenzione è concentrata soprattutto sui benefici che le cure "naturali" procurano, ritenuti ben superiori a quelli dati dai prodotti di sintesi se acquisiti mediante le giuste piante, raccolte direttamente dalla natura rispettandone i tempi balsamici<sup>67</sup>.

---

<sup>67</sup> Una delle spinte più forti alla raccolta e al consumo di piante selvatiche a scopi terapeutici è data dal fatto che in molti "salutisti" è forte la convinzione - come lo era al tempo del consumo di sussistenza nella civiltà contadina, che non conosceva i prodotti di sintesi - che mangiare alimenti spontanei faccia particolarmente bene per la salute. Tale convincimento è talvolta alimentato da presupposizioni non dimostrabili ma spesso anche da argomentazioni che sono comprovate dalla ricerca scientifica. È vero che le piante selvatiche possono essere molto più ricche di elementi benefici per la salute di quelle coltivate, quanto meno per via di dosi più concentrate di nutrienti, costituendo quindi una sorta di alimento "ideale": molta energia in poco cibo. Le ricerche fitochimiche dimostrano come esse siano ricche di nutrienti e di sostanze nutraceutiche, metaboliti secondari ma fondamentali per la nostra buona salute. Si può giungere tuttavia perfino al convincimento, diffuso non poco e predicato troppo spesso come verbo, che i benefici effetti delle piante spontanee dipendano dal solo fatto che esse crescono in armonia con l'ecosistema che le ospita e non nei

Molti tratti e sfumature del “salutismo”, e i bisogni che soddisfa, sono ben noti, a cominciare ad esempio del ruolo che gioca per la cura della salute l’aspetto psicologico o quello “spirituale”, che per molte persone si pongono in stretta connessione, soprattutto nell’ambito di una visione olistica dell’individuo. Viene spesso sottolineato il contributo dato anche dal solo fatto di raccogliere erbe e cucinarle, per via di quella sorta di benessere psicologico che queste pratiche comportano. Contributo che è dato non solo per il fatto di cucinare ciò che si è raccolto direttamente dalla natura - il che può produrre già di per sé soddisfazione e gratificazione - perché già il momento della raccolta la pratica offre tutti i benefici dell’immersione nella natura.

Anche solo una passeggiata in campagna è oggi spesso vissuta come uno degli modi migliori per migliorare l’umore, e se poi è volta alla raccolta di erbe giova certamente anche al corpo, per tutte le età, dato l’esercizio fisico che la passeggiata in sé comporta e la ginnastica dolce cui obbliga l’atto del raccogliere. L’importanza attribuita a questi aspetti da parte delle persone che si avvicinano sempre più numerose alle piante spontanee alimentari è del resto tutt’altro che trascurabile. Molti di quei momenti formativi votati all’apprendimento delle specie alimentari e dei loro usi, in particolare quelli brevi, vengono promossi sottolineando anche l’aspetto salutistico dell’uscita sul campo, della passeggiata e dell’immersione nella natura.

Sul più ampio terreno dell’alimentazione non vi è dubbio che tra i fenomeni più evidenti della cultura alimentare del nostro Occidente contemporaneo vi sia quello del considerevole e crescente numero di persone che scelgono di passare a un regime alimentare vegetariano, e sempre più spesso nella forma più radicale, quella così detta vegana<sup>68</sup>, che esclude ogni apporto di alimenti di origine animale. Si tratta di scelte di natura etica che hanno anche precedenti antichi, ma che risultano accentuate nella nostra epoca per via di una accresciuta sensibilità - che si manifesta in molti ambiti, compreso quello del diritto positivo - verso il mondo animale e gli aspetti più crudi del rapporto con gli umani. Per quel che strettamente ci interessa in questo lavoro, possiamo osservare che il ricorso ad alimenti spontanei, e quindi a sapori ulteriori e diversi, amplia senz’altro le

---

campi coltivati.

<sup>68</sup> Oltre al fatto che sembrerebbe che la decisione di cambiare regime alimentare venga prima o poi ribaltata per la maggior parte di coloro che la prendono - e al di là dell’inevitabile radicalità della scelta e dell’estremizzazione di taluni comportamenti - il fenomeno è oggetto di molti studi e rilevante sotto molteplici aspetti.

possibilità gastronomiche del mondo *vegan* e l'uso del selvatico è accolto per lo più con questa funzione<sup>69</sup>.

È probabilmente vero che l'attenzione agli alimenti selvatici è cresciuta anche per via della maggiore "dignità" data ai vegetali in genere dalla gastronomia più attuale<sup>70</sup>, indotta anche dal verbo predicato da molti cuochi stellati. Laddove l'inventiva appare una necessità, i sapori dei vegetali spontanei sono ampiamente e sempre di più ricercati. Ciò è vero quindi non solo per l'alta cucina ma anche in buona parte per molti agriturismi o per la ristorazione rurale o delle aree marginali del paese, che hanno necessità di stare su un mercato fortemente concorrenziale e conseguentemente di differenziarsi o specializzarsi.

Utilizzare vegetali spontanei appare oggi anche come uno dei modi migliori per incontrare i gusti dei clienti più esigenti, motivati spesso dal desiderio di provare sapori nuovi e originali, possibilmente unici, votati alla scoperta e tanto più soddisfatti se si tratta di alimenti che hanno una lunga storia alle spalle, sconosciuta ai più e fatta magari di povertà. Ai veri divi del momento, ossia ai cuochi che possono contare su importanti vetrine multimediali, gli alimenti spontanei di casa nostra aprono ogni giorno ampie e ben sfruttate possibilità di sperimentazione in molte direzioni, non meno di quanto possono fare alimenti di culture alimentari lontane.

### **3.2 Piante spontanee alimentari: un terreno fertile in molte direzioni**

La contemporaneità incontra dalle nostre parti le piante spontanee alimentari non solamente sul piano delle motivazioni e dei bisogni che abbiamo appena visto, connotati

---

<sup>69</sup> Anche se la connessione tra cucina vegana e vegetali non coltivati è molto stretta è tuttavia possibile osservare come la gastronomia *vegan* non appaia necessariamente più interessata al mondo del selvatico della cucina onnivora quotidiana. È invece quella che viene definita ancora "alta cucina", insieme anche alla cucina quotidiana figlia dei tempi, entrambe notevolmente "creative", ad essere aperte alle commistioni di culture alimentari anche molto diverse e quindi anche al selvatico. Così esse provano a utilizzare gli alimenti spontanei con interesse non minore del mondo *vegan*, soprattutto quando i sapori risultano più originali e marcati. Dal nostro osservatorio non abbiamo potuto cogliere una maggiore attenzione al selvatico da parte di chi ha fatto la scelta vegetariana né da parte di coloro che la propongono, anzi.

<sup>70</sup> Non vogliamo certo entrare in discorsi che riguardano il cibo e la cultura alimentare, tanto sono sotto la lente di osservazione quotidiana di esperti che ne scandagliano ogni profilo e si presentano complessi, ma dobbiamo considerare che privilegiare verdure e ortaggi non è più atteggiamento mentale proprio dei vegetariani o della cucina povera. Tutti quanti possiamo osservare quotidianamente che i piatti basati sui vegetali non sono più un'alternativa proposta nei ristoranti più alla moda per chi non apprezza la carne. Dal nostro punto di osservazione consideriamo che tanto più creativa vuole apparire questa cucina verde - ancora destinata comunque a mostrarsi per molti versi elitaria - quanto più adopera alimenti spontanei, talvolta anche insoliti o rari.

per lo più da una dimensione che si può definire immateriale, ma anche su altri terreni che sono connessi a pratiche, anche utilitaristiche, molto concrete. Si tratta di attività sempre meno sporadiche, caratterizzate di frequente da forme commerciali o produttive, strutturate in forma imprenditoriale o praticate proprio con lo scopo di ricavarne un vantaggio economico. Si può affermare dal nostro osservatorio<sup>71</sup>, senza timore di esagerare, che l'incontro dell'umana intraprendenza con erbe e frutti spontanei da usare in cucina è più che proficuo, come peraltro approfondiremo a breve, nel quinto capitolo.

Nel frattempo possiamo già dare un'idea di alcune tendenze. Intanto, come abbiamo appena visto, l'incontro tra lo spontaneo e la tradizione alimenta una gastronomia che si propone con sempre maggiore successo e che prende spesso forma nella ristorazione e in quella specializzata in particolare. Inoltre il sempre vivo bisogno di novità e diversificazione dei prodotti da parte del mercato ortofrutticolo e di quello conserviero, costituiscono lo stimolo per nuove produzioni agricole, derivate anche dalla coltivazione dello spontaneo. Per ciò che qui ci interessa, dobbiamo considerare che la flora spontanea della tradizione alimentare è stata oggetto in questi ultimi anni di ricerche e sperimentazioni finalizzate a destinare nuove specie alla commercializzazione. Osservazioni ed esperimenti intorno alle piante spontanee sono praticati da sempre, ovviamente con i mezzi e le conoscenze di ogni tempo storico, ma nella società occidentale più che essere finalizzati a soddisfare bisogni alimentari, sono indirizzati oggigiorno alla soddisfazione di "bisogni gastronomici" tipici dei nostri tempi.

Se diverse piccole imprese nascono o vivono intorno alle produzioni di nicchia di specie alimentari selvatiche, non è sempre vero, anzi, che lo spontaneo è un affare solamente per le piccole imprese. La ricerca agronomica richiede risorse non indifferenti ma certamente non minori sono quelle necessarie per l'attività di ricerca in altri ambiti, interessati alle piante spontanee alimentari non meno della prima anche se per motivi diversi. Molte imprese sono disponibili a investire in ricerca in misura consistente. Parliamo principalmente di quelle interessate agli aspetti nutrizionali e farmaceutici ma anche di quelle impegnate nella ricerca scientifica che viene definita "di base", i cui risultati sono spendibili in varie direzioni, seppure in tempi più lunghi. Intorno alle piante spontanee alimentari non sono poche le ricerche effettuate con lo scopo di sperimentare

---

<sup>71</sup> Il sito [www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info).

più alte capacità nutritive o più alte quantità di nutraceuti o di isolare caratteri o varianti utili nei programmi di miglioramento genetico.

Su scala più ridotta le piante spontanee alimentari muovono interessi anche in altre direzioni, con profitti certo non paragonabili a quelli indotti dalla ricerca farmaceutica, ma non trascurabili. Un ambito ad esempio coinvolge l'editoria specializzata, che in questo campo immette ormai sul mercato parecchi titoli l'anno, soprattutto se il tema principale è dato dall'utilizzo culinario condito con molte ricette. Spesso si tratta di aggiornamenti o di ristampe di edizioni di successo o cui è possibile dare veste più attuale, ma ogni anno sono parecchi i nuovi lavori di carattere divulgativo generale, a riprova di un segmento, piccolo ma in crescita, di interessati lettori, cui alcune case editrici sono solite ormai offrire frequenti proposte, magari aggiustando il loro target in base alla tendenza del momento (come ad esempio la "cucina con i fiori", boom multimediativo di questi ultimi anni). Un ruolo importante svolgono ultimamente le sempre più numerose pubblicazioni che traducono per un vasto pubblico il lavoro di attenti e seri ricercatori, concentrati sulle specificità etnobotaniche di un territorio da cui originano però approcci e proposte culinarie di carattere più generale.

Il crescente interesse per le piante spontanee alimentari ha prodotto anche una crescente domanda di formazione - forse inevitabilmente date le particolarità di un ambito in cui non è possibile improvvisarsi utilizzatori capaci - che non è più possibile soddisfare con i soli prodotti editoriali, anche i più seri e approfonditi. Le scarse conoscenze delle persone interessate al selvatico richiedono necessariamente competenze da trasmettere e in effetti l'offerta formativa è letteralmente esplosa negli ultimi anni e oggi fornisce a chi è digiuno di conoscenze in questo campo molte occasioni per imparare.

Talvolta i momenti formativi hanno finalità ulteriori o particolari e l'andare per erbe può svolgere funzioni terapeutiche, di tramite per la riappropriazione del proprio tempo e sintonizzazione dei propri ritmi con quelli della natura, o servire anche solamente di approccio a pratiche di sensibilizzazione ed educazione ambientale e per loro tramite al concetto stesso di biodiversità. L'accostamento allo spontaneo entra in questi casi, o li caratterizza, nei programmi e nelle proposte terapeutiche o formative rivolti a soggetti particolari o alle più giovani generazioni per il tramite delle istituzioni scolastiche. Non sono poche, anzi, le organizzazioni che lavorano e vivono essenzialmente per il tramite di queste pratiche e di questi temi.

Un altro ambito che ha un legame utilitaristico sempre più stretto con le piante spontanee alimentari, specialmente quelle di uso più tradizionale, è quello del turismo gastronomico, in particolare quello che riveste la forma c. d. “di prossimità”. Questa forma di spostarsi, di viaggiare nelle “vicinanze” non per lavoro o necessità ma per qualcuna delle molte motivazioni che ormai definiscono il concetto di turismo, non è più il parente povero delle forme più tradizionali e anzi, proprio insieme al turismo enogastronomico, appare in decisa crescita (al contrario, in Italia, della generale stagnazione o flessione delle forme più tradizionali). A riprova del grande interesse per quest’ultimo ci sono anche le diverse riviste che gli sono dedicate, siti web in gran quantità e grande attenzione dei principali media. Per quello che qui ci interessa, possiamo considerare come sia soprattutto dalla felice combinazione di interesse per il cibo e per le cose vicine che si svolgono ormai innumerevoli sagre, feste, rassegne dedicate ai sapori di ogni tipo, segnando nel nostro Paese il trascorrere del tempo e delle stagioni. E nei mille e oltre appuntamenti con i sapori d’Italia, che attirano sempre un gran numero di persone, si possono annoverare, sempre più numerose, quelle “esperienze gastronomiche” che propongono pietanze o interi menu a base di vegetali spontanei. Proprio al turismo gastronomico di prossimità si rivolgono le ormai molte iniziative che puntano sul selvatico, molto bene avviate secondo diversificati e talvolta originali modelli. Esse puntano quasi sempre su qualche forma che richiama la tradizione, vera o rivisitata che sia, e dal nostro osservatorio riteniamo che esse suscitano sempre maggiore interesse, anche in coloro che gastrofili ancora non sono.

### ***3.3 Cucinare lo spontaneo al tempo della gastrolatria***

Marketing territoriale e turismo gastronomico funzionano molto bene insieme dato che si alimentano entrambi di una cultura alimentare che fa del cibo il tema intorno al quale ruota buona parte della nostra quotidiana esistenza (e non solo per ragioni di sussistenza). Se torneremo più sotto a considerare che con la crisi economica un numero crescente di persone avverte la necessità di dedicare più tempo al risparmio, è vero tuttavia che anche i tratti distintivi del fare economia assumono al giorno d’oggi aspetti del tutto particolari sotto l’influenza del verbo gastronomico. Il termine risparmio o quello di economia

domestica rimanderebbero a temi e caratteri di società di altri tempi, leggibili soprattutto in termini di confronto tra il presente e il passato e riemergerebbe probabilmente il senso atavico della povertà ma, complice i riferimenti profondamente mutati della nostra cultura alimentare anche il bisogno ha cambiato pelle per diventare sostenibilità, abilità nel riciclo, mangiar bene con poco: tutte espressioni in evidenza ormai anche nei titoli di rubriche e di libri indirizzati al buono gastronomico.

Non basta quindi la tendenza al risparmio indotta dalla necessità e neppure il bisogno alimentare vero e proprio, che è solitamente un fattore potentissimo, a riportare l'uso delle piante spontanee alimentare agli stessi utilizzi culinari della società contadina. È tempo, come abbiamo visto, dell'"ultra-cibo", e aggiungerei, anche di una sorta di gastrolatria imperante, oltre che della celebrazione della creatività in cucina e di ricerche commistioni tra culture alimentari diverse, di continua mescolanza di locale e globale e di quant'altro può ritenersi tratto distintivo del modo di "mangiare" del nostro tempo. Senza sconfinare nei discorsi sul cibo o sulla c. d. "*food economy*"<sup>72</sup>, ci è sembrato quindi opportuno soffermarci prima sull'arte culinaria piuttosto che sull'economia domestica.

Tutto ciò non può non condizionare largamente anche i modi di cucinare il selvatico, pure se raccolto in solitario da una massai casalinga nell'ambito di una camminata in una campagna non molto diversa da quella di un tempo. Oggigiorno Feuerbach e il suo "l'uomo è ciò che mangia" viene scomodato nelle forme del continuo tormentone per ricordarci il rapporto tra uomo e alimentazione, come se, dai filosofi antichi in poi, non fosse già bastata molte volte la semplice osservazione delle cose del mondo. Del resto questo rapporto, come è ovvio che sia, è sempre il frutto della cultura dei tempi e dei luoghi., ed è così che anche le forme del bisogno e della fame o l'ostentazione della ricchezza sono quelle del tempo che viviamo e che piatti e pietanze, conserve e preparazioni di ogni tipo a base di vegetali spontanei, si mostrano nelle forme della gastronomia attuale. Anche le persone povere possono contare sulla combinazione di talune erbacce dei prati con un'infinità di altri ingredienti, alimenti che una volta non erano disponibili, o erano solo roba da signori o erano del tutto sconosciuti. Anch'esse possono contare soprattutto sul messaggio, talvolta anche ossessivo, che spinge a ogni ora del giorno, da ogni canale televisivo, a ripetere, a provare un infinito numero di ricette e a

---

<sup>72</sup> *Food economy* è anche il titolo dell'interessante recente lavoro di Antonio Belloni (Marsilio, 2014), di cui è consigliabile la lettura per cogliere i molti aspetti economici riferibili al cibo da una visuale particolare come quella italiana.

sperimentarne di nuove. Ci pensano pure una miriade di siti e blog di cucina personale a dare aspetto e significato alle prestazioni di chef stellati e di anonimi protagonisti, tutti interpreti dei sapori più diversi.

Se è almeno dalla fine degli anni Settanta che la nostra civiltà del benessere ha indotto a sostituire con la ricercata varietà degli alimenti il mito della fettina di carne che ha caratterizzato il secondo Dopoguerra, ci è voluto ancora qualche decennio per riuscire a guardare con occhi diversi frittate d'erbe primaverili e risotti con germogli selvatici, e soprattutto zuppe d'erbe<sup>73</sup> e acquecotte. Anche questi sono diventati oggi piatti ricercati da proporre non solo nella ristorazione "tradizionale", ma anche nell'alta cucina e nella più creativa cucina casalinga quotidiana da esibire agli amici.

La vera molla che innesca il crescente interesse per l'utilizzo gastronomico delle piante spontanee ci sembra in effetti la stessa usata per il resto degli alimenti, cui ci pare sia connessa in ultima analisi la filosofia di fondo della gastronomia di tutti i tempi, ossia quella che si può sintetizzare nel fatto che due gusti sono meglio di uno. Certo, il bisogno di sempre nuovi sapori si mescola da un po' di tempo con l'altra tendenza che caratterizza (questa da un paio di secoli) la nostra cultura alimentare, ossia la loro distinzione, ma combinando queste due inclinazioni a misura dei cuochi più noti – veri dei dell'Olimpo attuale, quello del gusto, specie se rivestito di sapori naturali e tradizionali – non c'è troppo da stupirsi se l'Acquacotta alla viterbese o la Zuppa di ajucche<sup>74</sup> stiano per diventare mitiche. Si tratta in fondo di un approccio antropologico universale di quando la pancia è piena, che si manifesta oggi tanto in veste di celebrazione dell'alta cucina che in forma di lode del cibo di strada.

Al sapore delle zuppe e a quello delle molte specie vegetali spontanee che le compongono potremmo certamente rinunciare senza nessun problema di salute, di alimentazione, di gusto o di dolorosa perdita culturale. Se invece la nostra moderna società

---

<sup>73</sup> Alla ricercata riproposizione in forme nuove di preparazioni antiche non hanno giovato tanto le pur meritevoli e molteplici indagini etnobotaniche degli ultimi tempi quanto l'approccio insaziabile dei nostri tempi al cibo e lo smisurato interesse che esso induce, anche per via dei messaggi ossessivi di cui abbiamo detto. Alcune fra le più interessanti ricerche si sono soffermate proprio sulle tradizionali minestre d'erbe, talune note a un pubblico più vasto di quello del territorio di cui sono espressione proprio grazie a questi studi, come ad esempio la toscana "ministrella di Galliciano", il ligure "*preboggion*" e il friulano "*pistic*", minestre che mescolano in cottura un gran numero di specie eduli – tutte quelle che si trovano con poca fatica vicino alla casa in campagna - ed è forse proprio questo gran numero di sapori diversi ad attribuire loro un certo fascino. Non è tanto la necessità di usarle tutte – anche con parecchie di meno il risultato non cambierebbe di molto – quanto probabilmente l'idea stessa di poter disporre di molti e nuovi sapori a farle passare dall'anonimo consumo alla ribalta dei gastronomi dei nostri tempi.

<sup>74</sup> Il termine è usato nel Torinese per indicare alcune specie del genere *Phyteuma*, appartenenti alla famiglia delle Campanulaceae, il cui consumo primaverile è tipico di quell'area.

occidentale le cerca, le recupera e le utilizza in molti modi è probabilmente perché la molla universale della gastronomia ci porta oggi, inevitabilmente forse, a privilegiare il numero e la varietà sulla sostanza di molte cose. Forse è solo una sorta di reazione alla tendenza alla standardizzazione cui induce l'industria agroalimentare e la grande distribuzione: poche e facilmente commerciabili varietà di frutta e di ortaggi. O forse è semplicemente l'umano desiderio della collezione. Provare, adattare, creare, sono imperativi comunque frequentissimi nel mondo della gastronomia non meno che nelle innumerevoli trasmissioni o riviste di cucina, e certamente essi spingono alla ricerca delle differenze.

Ogni alimento in più da provare è oggi tanto più considerato quanto più si combina con un altro tratto antropologico del mangiare, anch'esso antico e pressoché universale, in particolare del mangiare insieme come rappresentazione di uno status. È ben noto agli storici dell'alimentazione il ruolo svolto dal possesso e dall'ostentazione della rarità alimentare, se non proprio dell'unicità, di chi accoglie gli ospiti. Esso viene da diversi millenni giocato a tavola, ovviamente e soprattutto su quelle piene di pietanze, e che la rarità possa essere costituita da erbe spontanee che pure hanno rappresentato la miseria delle moltitudini importa assai poco ai nostri tempi. Cercare ogni occasione per servire a tavola un qualche alimento che gli altri commensali non hanno mai provato, al tempo dell'"ultra-cibo" è diventato per molti quasi un obbligo. E meglio è ancora se ci si impadronisce di quella che è o si crede essere la storia di quell'alimento, così da accompagnarne il consumo intrattenendo gli ospiti col suo racconto.

Le grandi occasioni che promuovono "il gusto" in forma di evento hanno oggi giorno per gran parte dei visitatori un significato che trascende il motivo di fondo per cui sono nate e vengono ancora ufficialmente presentate<sup>75</sup>. Ci interessano qui perché esse funzionano ormai per le piante spontanee non diversamente che per ogni altro alimento. Confermando l'importanza che da sempre continuiamo a dare alla rarità, e fatte le debite proporzioni, non ci sono poi così grandi differenze con il tartufo bianco d'Alba o con l'autentico caviale "Almas" di storione beluga del Mar Caspio. Poco importa davvero che si tratti di erbe - in certi casi non siamo neanche tanto lontani coi prezzi degli alimenti più

---

<sup>75</sup> Il torinese "Salone del Gusto" a marchio Slow Food o il milanese "Artigiano in Fiera" - al di là del nome la maggior parte del mare di gente che lo visita lo fa per comprare cibarie di ogni genere - e i molti altri eventi lungo la Penisola che li imitano, sono l'occasione migliore, unitamente agli appuntamenti di vera nicchia, per cercare prodotti alimentari "unici".

celebrati - se il minuscolo vasetto di germogli di “radicchio dell’orso”<sup>76</sup>, di quelli appena spuntati dopo la neve, venduto in uno stand carnico costa più o meno quanto un piccolo bianco tesoro delle Langhe. Non è più neanche questione di gusto, anche se parliamo ancora di gastronomia, ma di status, che conta molto ancora oggi, e forse più che negli ultimi decenni, nonostante l’illusione del tutto il cibo per tutti che abbaglia la nostra società occidentale.

Risulta quindi molto difficile riconoscere in certe fattezze commerciali o in certe preparazioni gastronomiche le pratiche tradizionali intorno alle piante selvatiche di cui talvolta parla chi si improvvisa formatore o promotore del loro benefico utilizzo. Se, pure, da qualche parte, esse rispondono ancora a motivi e pratiche secolari, da quel prodotto che per esserci proposto in bella vista – meglio che se fosse un barolo d’annata – ha seguito tutte le regole del protocollo HCCP<sup>77</sup> ci separa anche oggi come un tempo il nostro desiderio di distinzione.

### **3.4 Crisi economica e crescita sostenibile**

In una direzione tutta diversa da quella indicata dalla gastrolatria imperante, l’uso dei vegetali spontanei a scopo alimentare torna a rappresentare per un certo verso quell’ambito residuale nell’alimentazione umana che dalla rivoluzione neolitica in poi è associato alla necessità di sopravvivenza. Con tutti i distinguo, evidentemente, che in parte abbiamo già visto e che una siffatta generalizzazione sottintende, a cominciare dalla stessa importanza per la sopravvivenza, che ancora oggi e in molte situazioni, è tutt’altro che secondaria. Ne è prova il rilievo che un’organizzazione come la FAO assegna alle piante spontanee nella lotta alla fame in diverse parti del mondo (basta scorrere le pagine del suo sito Web per farsene una idea).

Negli ultimi decenni e fino a qualche anno fa, dalle parti del nostro Occidente, l’approccio al tema del raccogliere e consumare il selvatico, al di là dei molteplici scopi possibili, è stato caratterizzato, come accennato, da una certa influenza legata alla nuova

---

<sup>76</sup> I germogli della ricercatissima *Cicerbita alpina*, una delle specie sulle quali peraltro si è concentrata qualche anno fa la sperimentazione dell’ERSA, l’agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli-Venezia Giulia, per la sua coltivazione.

<sup>77</sup> HACCP è acronimo di *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Analisi dei Rischi e punti critici di controllo), ossia un insieme di procedure finalizzate a prevenire i pericoli di contaminazione alimentare.

sensibilità ecologica e ai temi che ne sono connessi. Oggi però l'accento torna ad essere posto, se non sulla sopravvivenza vera e propria, almeno sul risparmio. Più di qualcuno osserva che non si è trattato di un cambiamento di prospettiva vero e proprio ma di una sorta di incontro fra due approcci, tanto più utile all'umanità quanto più il tema della sopravvivenza alimentare si lega a quello della sostenibilità. Non manca chi sostiene che è proprio per via di questo incontro che l'uso alimentare delle piante spontanee non è scomparso del tutto e ha visto anzi una sorta di "rinascita".

Quest'ultima ci pare una interpretazione parziale o quanto meno riduttiva del fenomeno, ma certamente anche in Italia l'utilizzo di ciò che la natura dona gratuitamente è ed è stato visto e presentato in molteplici occasioni come pratica idonea a dare un importante contributo alla "sostenibilità", buona almeno per non depredare la natura mediante l'intenso sfruttamento dei suoli e delle altre risorse naturali. Questo approccio ha peraltro spesso incontrato altri temi cari a chi preferisce politiche così dette "inclusive", come ad esempio il "mundialismo", volto a mostrare solidarietà con il Sud del mondo, o la così detta "decrecita felice", e viene ricompreso all'interno di un più ampio tentativo di dare risposte concrete al bisogno di garantire forme di crescita sopportabili, prima che lo sviluppo economico incontrollato ponga questioni di non ritorno per gli ambienti naturali delle nazioni più evolute o in forte crescita.

L'incontro tra ecologia, sostenibilità e risparmio ha comunque un legame molto forte anche in tempi di gastrolatria imperante ed è sostenuto in particolare dal concetto e dalla filosofia stessa di "crescita sostenibile", così che viene spesso messo in evidenza il contributo che alla sostenibilità viene da parte del raccogliere erbe e frutti selvatici, una pratica considerata "energeticamente economica" e fortemente ecologica. Talvolta però si ragiona (e si comunica) ingigantendo la portata di questo apporto, anche volendo considerare che le piante spontanee si seminano e/o crescono da sole o che tramite la loro eliminazione da orti e giardini si effettua una sorta di pulizia di questi ambienti, evitando di usare diserbanti e altre forme di intervento più costose. Con questo approccio spesso si evita in effetti di confrontarsi con i grandi numeri di una più ampia popolazione.

È vero anche che alle frequenti obiezioni in tal senso viene fatto fronte con la considerazione che comunque, anche considerando solo l'aspetto più consueto della raccolta di piante spontanee, ossia quello finalizzato a un uso alimentare domestico in sostituzione di alimenti che altrimenti occorrerebbe coltivare o acquistare, l'aspetto

economico dato dal risparmio personale e da quello energetico non è trascurabile neanche per i poveri di casa nostra.

Comunque sia la considerazione di fondo che ci tocca fare è che purtroppo si torna a parlare dalle nostre parti ancora di alimentazione di sussistenza, quando il tema sembrava relegato in qualche modo alle regioni più povere del Sud del mondo. Data l'uscita di molte popolazioni dallo stato di insufficienza alimentare, era solo in questo contesto che fino a qualche anno fa veniva posta la questione dell'uso alimentare delle piante spontanee per l'alimentazione umana e della necessità della diffusione della loro conoscenza e dei loro usi, mentre oggi il tema riguarda anche diverse società del ricco Occidente. Oggigiorno è purtroppo da queste che viene nuovamente sottolineata la necessità della conoscenza e dell'apprendimento in materia di piante spontanee alimentari come strumento di aiuto alla sopravvivenza quotidiana, per lo più come ambito di rilievo all'interno del ritorno alla coltivazione domestica, ma talvolta anche come ricorso specifico agli alimenti spontanei.

Dalle parti italiche questo motivo appare ancora debolmente percettibile e al momento trascurabile, ma può osservarsi con maggiore evidenza nella società statunitense, data la ulteriore e forte crescita della popolazione in povertà estrema – si parla in ogni caso di decine di milioni di persone - causata dalla crisi e niente affatto diminuita nonostante la pur rapida “ripresa economica”. In tale società il governo federale avrà anche sostituito la parola fame con il più tecnico “insicurezza alimentare” ma al di là del nome “la povertà-fame si combina pesantemente con pessime abitudini alimentari e produce disagio estremo e malattie sociali – come l'obesità diffusa - per affrontare le quali uno dei rimedi più efficaci proposti è quello della formazione mirata a imparare a mangiare più sano. Fra i poveri, si è osservato, se la cava meglio e meglio sopravvive nei giorni senza soldi chi ha maggiori conoscenze non solo di orticoltura ma anche di alimentazione spontanea, oltre che ovviamente di economia domestica e di culinaria”<sup>78</sup>.

La dinamica osservata nella società americana potrebbe caratterizzare – come per molta parte dei fenomeni e delle dinamiche sociali dell'ultimo secolo – anche il futuro prossimo venturo di alcune società europee, caratterizzate già dal forte impoverimento di larghi strati della popolazione. Il nostro è ormai da considerarsi tra questi e dato che il problema della insicurezza alimentare per molti non è più solo all'orizzonte ma problema quotidiano, l'attenzione al risparmio è divenuta anche da noi senz'altro molto alta.

---

<sup>78</sup> Cfr. McMillan T. *Il nuovo volto della fame*, in National Geographic Italia, agosto 2014 pp. 83-101.

Non sarà forse solo per via della crisi e dell'impoverimento, ma certamente i continui messaggi contribuiscono parecchio ad incrementare il numero di coloro che apprezzano la gratuità di ciò che la natura offre. Televisione e Web influenzano largamente, ma li affianca anche una notevole produzione editoriale, libri e riviste che sono anch'essi in prima linea con i loro consigli. È noto d'altronde che fra i loro propositi continua ad esserci anche quello di indurre cambiamenti virtuosi. Al giorno d'oggi, data l'attenzione quasi ossessiva verso il cibo e la gastronomia, i titoli si sprecano e basta per rendersene conto dare un occhio alle novità esposte agli ingressi delle biblioteche di pubblica lettura.

Come in altri momenti di difficoltà della nostra storia contemporanea, o come nella società americana di oggi, consigli e raccomandazioni prendono la forma organizzata che si immagina possa essere più efficace, che siano i corsi di economia domestica istituiti dalla Società Umanitaria nella Milano operaia di inizio Novecento<sup>79</sup> o ai nostri giorni le guide e gli opuscoli degli editori specializzati su questi temi. Non è un certo un caso, dicevamo nel primo capitolo, che il testo del Mattiolo, *Phytoalimurgia pedemontana*, abbia visto la luce in un momento terribile, ossia alla fine della Grande Guerra, quando la consapevolezza di ciò che attendeva gli Italiani, nonostante la pace, era diventata già fame. Anche ai tempi del secondo conflitto mondiale i migliori consigli sull'orto e l'allevamento domestico, e l'invito pressante a seguirli, sono stati dati tramite alcune, anche pregevoli, pubblicazioni edite all'inizio della guerra<sup>80</sup>, e lo stesso vale anche per l'arte culinaria, quella domestica in particolare<sup>81</sup>.

Negli ultimi anni non si contano gli articoli di riviste e i titoli di più articolati lavori che si propongono di aiutare con la raccolta spontanea il risparmio familiare, anche se l'aiuto diventa significativo soprattutto nel caso in cui si possono sostituire con verdure gratis quelle i cui prezzi sui banchi commerciali non sono proprio alla portata di tutti. In tempi di vacche magre ci sono oltretutto anche molte più orecchie disponibili ad ascoltare certi buoni consigli, anche se talvolta provengono dalle pagine patinate di riviste "femminili" che mescolano raccomandazioni alla sobrietà e modelli iperconsumistici.

Nonostante la fatica e il dispendio di tempo necessario a cercare e raccogliere prima, a pulire e a preparare i vegetali per la cottura dopo, soprattutto se si tratta di verdure

<sup>79</sup> Scarpellini E. *A tavola!*, Roma-Bari, Laterza 2014, in particolare il cap. 3, pp. 76-113.

<sup>80</sup> Un esempio per tutti il manuale di Antonio Barassi, *Orto, giardino, frutteto e animali da cortile*, Editrice Lombarda, Milano 1942.

<sup>81</sup> Si possono citare, fra i diversi esempi possibili: Moretti Foggia A. *Ricette di Petronilla per tempi eccezionali*, Milano, Sonzogno 1941; Randi E. *La cucina autarchica*, Firenze, Cionini 1942; De Seta L. *La cucina del tempo di guerra*, Firenze, Salani 1942.

selvatiche a foglia, sono in effetti sempre di più coloro che hanno bisogno di poter disporre di questa merce a costo zero. Sempre più spesso capita purtroppo che coloro che si informano o imparano per poi praticare la raccolta lo possano fare per via del fatto che hanno anche più tempo a disposizione di una volta a causa delle difficoltà a conservare il lavoro o comunque a trovarlo o a trovarlo a tempo indeterminato.

Assistiamo all'apparente contraddizione di opposte direzioni indotte dalla ristrutturazione del lavoro nella nostra attuale società. Dato che la realtà non è il modello, mentre da un lato aumentano tra gli scaffali dei supermercati confezioni di vegetali pronti all'uso o già cotti, che incontrano le esigenze di un numero sempre più grande di persone che a causa del loro lavoro hanno sempre meno tempo a disposizione a casa – a causa di orari sempre più spesso disarticolati e percorsi sempre più lunghi per raggiungere il luogo dove prestarlo – dall'altro la mancanza di lavoro stabile e a tempo pieno per un sempre maggior numero di persone rende possibile per costoro l'impiego di tempo, inusitato fino a poco tempo fa, per la ricerca e la preparazione di alimenti spontanei. Il tempo necessario per queste pratiche ha con sé, e sempre di più, lineamenti e connessioni non troppo lontani da quelli della società rurale di una volta, come quelli di genere o di differenziazione della dieta alimentare.

Per via di questa maggiore disponibilità di tempo “libero” si impara e si ritorna peraltro a consumare – ne cogliamo le avvisaglie dall'osservatorio privilegiato del nostro sito - anche quelle specie che richiedono preparazioni più lunghe e complesse. Al momento tuttavia non ci si avventura verso tutto ciò che sarebbe edibile e nelle abitudini alimentari e culinarie permangono ancora alcune significative differenze tra la lista delle specie che vengono prese in considerazione in questi anni e quella della *Phytoalimurgia* del Mattiolo. Un esempio che ci sembra evidente dal nostro osservatorio è che oggi, a differenza di un tempo lontano, il consumo di bulbi, tuberi e radici è pressoché limitato a specie coltivate, ancorché a volte si tratti di ortaggi riecheggianti lo spontaneo (come topinambour, pastinache o lampascioni).

### **3.5 Salutismo e benessere psicologico**

Tramite il piccolo osservatorio del nostro sito abbiamo potuto osservare che, un po' come per il risparmio ma in misura più accentuata, sono sempre di più quelle proposte di formazione che mettono l'accento su un altro beneficio che può derivare dalla pratica di cercare all'aria aperta, da soli o in compagnia, erbe e frutti di cui nutrirsi, ossia quel fondamentale benessere per lo spirito e per il corpo che può offrire solo il contatto stretto con la natura. Diverse proposte - cominciando dai titoli di locandine e brochures di comunicazione dell'iniziativa - sottolineano un qualche aspetto salutare di questa pratica, spesso ampliandola dalla raccolta al successivo consumo di ciò che si è portato a casa.

La ricerca del "benessere", cui all'inizio del capitolo abbiamo accennato perché incluso fra le ragioni che spingono ad andar per erbe, merita un breve approfondimento. Per farlo consideriamo naturalmente che l'idea stessa di benessere - non fa differenza che sia inteso come quello psicologico o quello fisico o più spesso in senso olistico - di cui parliamo passa necessariamente attraverso uno stretto rapporto, talvolta molto intimo, con il mondo della natura. Non ci è dato di misurare con ragionevole e metodologicamente corretta attendibilità - neppure dal piccolo osservatorio del nostro sito Web, più attento ai segnali che alla loro esatta misurazione - quanto possa essere grande in questi ultimi anni l'incremento del numero dei raccoglitori di flora spontanea alimentare indotti a questa pratica dal desiderio di "stare bene", ma nelle occasioni che abbiamo di condurre gruppi di persone che si avvicinano per la prima volta alla raccolta delle piante spontanee alimentari, abbiamo potuto però osservare che in loro questo scopo è tutt'altro che secondario. Per questi neo raccoglitori esso è anzi fattore stimolante non meno di quelle motivazioni "gastronomiche" oggigiorno così potenti.

L'idea stessa di "stare bene" non ha ovviamente solo fondamenta psicologiche. Il benessere fisico al giorno d'oggi è però ovviamente cosa assai diversa da quella di un tempo, per vari aspetti non immediatamente confrontabile, tanto più che la raccolta delle erbe spontanee officinali al tempo del Mattiolo svolgeva ancora una funzione fondamentale per la salute fisica per il fatto stesso di non avere nessuna altra alternativa. Dato l'immenso contributo delle scienze biomediche e farmaceutiche nell'ultimo secolo ne è derivato un profondo mutamento del nostro approccio alle questioni di salute, ma è noto che non sono affatto poche le persone che per curarsi ricorrono oggigiorno

direttamente alle erbe, nelle forme che appaiono loro più pratiche, medicinali omeopatici o erboristeria in primo luogo ma anche tramite la raccolta diretta.

Una parte di queste persone, piccola ma non trascurabile, e pur con motivazioni diverse e a volte per il rifiuto stesso di delegare ad altri la propria cura della salute (se non indispensabile), inseriscono nella loro dieta come un tempo determinati vegetali. Allo scopo di curare e soprattutto di prevenire gran parte dei malanni, sempre più persone ricorrono a un certo numero di specie, potendo contare anche sul fatto che non sono poche quelle per le quali attendibili ricerche scientifiche hanno confermato le capacità curative già indotte da pratiche secolari. Queste specie appartengono per lo più alla flora spontanea e coincidono in gran parte con quelle maggiormente utilizzate a scopo alimentare. Peraltro così come parecchie specie spontanee contengono maggiore ricchezza di principi nutritivi di altre simili coltivate, lo stesso spesso vale per i principi attivi utili nella cura della salute.

I raccoglitori di erbe curative o i frequentatori di erboristerie non sono oggi poveri di società “arretrate”, e da qualche tempo non sono più neppure pochi e considerati originali. Siamo però anche ben lontani dal versante creativo o voluttuoso indotto come abbiamo visto dal veicolo cibo, e non siamo necessariamente neanche nell’ambito delle scelte di natura etica come può essere quella vegetariana o vegana. Per molte persone la decisione di ricercare il proprio benessere, e in questa ricerca di curarsi solo con alimenti vegetali “naturali”, ha semplicemente a che fare con l’equazione che abbiamo già visto, naturale=buono, che diventa facilmente naturale= salutare. Che l’eguaglianza non sia dimostrata o sia indimostrabile sembra che importi poco, dato che essa induce assai spesso a quella sorta di verbo salutistico che viene veicolato da più parti e in molte forme e occasioni<sup>82</sup>.

Non andrebbe affatto taciuto, come fa qualcuno più accorto fra i molti media che trattano di piante curative, che l’aspetto salutare che avvicina l’uso delle piante spontanee attuali ai modi di un tempo è oggi troppo spesso ammantato di un velo di retorica riscoperta della natura. Fortunatamente buona parte delle iniziative formative sono occasioni qualificate dalla serietà che il tema richiede, ma con le odierne tecniche e tecnologie della comunicazione di massa le possibilità e gli strumenti si moltiplicano e

---

<sup>82</sup> Fra queste occasioni non mancano talvolta anche quelle in cui, da parte di certi predicatori del verbo, si mostrano o si insegna a consumare piante spontanee alimentari di improbabile tradizione e di una certa tossicità. Si può assistere in non poche occasioni al generico invito a consumare erbe spontanee come alimento-medicina solo perchè buone in quanto espressione di una natura benefica.

aumentano a dismisura anche le occasioni in cui prevale superficialità e approssimazione (il che basta per costituire in questo campo un serio pericolo per la salute). Non sarebbe necessario aderire alla filosofia del libro del Tao per considerare il fatto che la natura è del tutto indifferente alle nostre mutazioni culturali, e quindi anche pericolosa, ma in Rete, in televisione e anche in molta produzione editoriale, il credo del “tutto buono ciò che è naturale” continua ogni giorno ad essere amplificato.

D'altra parte il ricorso al mondo vegetale per garantirsi uno stato di salute è legato strettamente anche al connubio dieta-salute, la cui genesi delle forme attuali data ormai dagli anni Ottanta. Il recente pregevole lavoro di Emanuela Scarpellini – *A tavola!* (Laterza, 2014), accurata storia sociale della nostra cultura alimentare dall'unità d'Italia a oggi – delinea efficacemente nascita ed evoluzione di questa relazione, originata da un rapporto cibo-corpo già all'epoca (almeno dai primi anni Sessanta) “presente in maniera costante nelle menti dei consumatori”, preoccupati “da un unico pensiero: essere belli, essere magri”<sup>83</sup>. Era il sogno della perfezione corporea, che combinandosi con la lotta alle malattie della ricchezza – gli italiani in poco tempo erano passati da una atavica scarsa nutrizione a una perfino troppo abbondante – aggiungeva un altro imperativo: essere sani.

Ogni consiglio e ogni indicazione in questa direzione ha avuto col tempo una quasi necessaria connessione con l'uso privilegiato di alimenti vegetali, con una decisa sterzata dopo decenni di rincorsa al mito della carne e di elogio della fettina<sup>84</sup>. L'entusiasmo per la zuppa di verdure di un sempre più nutrito esercito di cuochi più o meno famosi è in effetti ormai pari a quello per i più raffinati piatti di carne e di pesce. Il merito può essere diviso, secondo l'opinione di Scarpellini, fra *Il dilemma dell'onnivoro. Cosa si nasconde dietro quello che mangiamo* di Michael Pollan (2006)<sup>85</sup>, fra i bestseller assoluti dell'ultimo decennio, e il bombardamento di certi temi ambientali, ma è indubbio che molteplici altri fattori, culturali, economici, ecc, hanno portato all'elogio della verdura e dell'ortaggio. E da lì al selvatico il passo è anche breve quanto a fascino, utilità, bellezza, ecc., anche se manca ancora qualcosa per il successo pieno, ossia la facilità e la velocità nel consumo, oltre a un'appropriata presentazione e a un'adeguata distribuzione.

---

<sup>83</sup> Scarpellini E. *A tavola!*, Roma-Bari, Laterza 2014, pp. 223

<sup>84</sup> Un percorso che in qualche decennio ci ha fatto passare dalla raccomandazione di mangiare verdura perché “fa bene” al consumo di vegetali come prova dell'attenzione per se stessi, fino ad arrivare a noti messaggi veicolati dai media e ricavati da vari libri di cuochi famosi, del tipo “amare le verdure è bello” di Yotam Ottolenghi, o “mangiare verde è affascinante” dei coniugi David e Luise Frenkiel.

<sup>85</sup> Pollan M. *The omnivore's dilemma: a natural history of four meals* New York, London, Penguin Press 2006.

Per il tema che qui ci interessa dobbiamo osservare anche il fatto che oggi il benessere fisico è associato, assai più di una volta, al benessere psicologico. Sempre più spesso se ne fa un tutt'uno, e ancorché non manchino epoche ed esempi, anche illustri, di grande considerazione del ruolo funzionale della natura per riuscire a stare bene, il maggior peso del benessere psicologico che essa consente appare decisamente tipico dei nostri tempi<sup>86</sup>.

Anche altri modi per cui è possibile guadagnare in benessere, e quindi in salute, possono apparirci scontati di questi tempi, ma forse perché essi ci vengono consigliati da più parti tutti i giorni. Talvolta il consiglio è ossessivo come certi messaggi intorno al cibo, forse in modo meno evidente dei consigli gastronomici ma certo in maniera più profonda, trattandosi della nostra salute. Sul banco di ogni farmacia c'è sempre del resto una rivista gratuita piena di buoni consigli per stare bene.

Per quel che ci interessa in questo lavoro osserviamo tuttavia che quando possiamo avere anche noi la necessità di rimetterci in forma dopo o durante certe cure, l'attenzione va ben oltre il valore che tutti riconosciamo alla passeggiata all'aria aperta. Per il nostro benessere psicologico viene suggerito innanzi tutto di guardare, mentre si va per erbe, alla natura nella sua grandissima varietà, di osservare con occhi nuovi e meno distratti, la vegetazione che ci circonda così da trarre ogni possibile beneficio già da questo sguardo "diverso" rispetto al vedere di ogni giorno. C'è anche chi suggerisce di ricercare il beneficio nel fatto estetico, dato l'assunto che la varietà è bellezza, aggiungendo talvolta che il rispetto di tale varietà è un regalo che facciamo a noi stessi e alle generazioni che verranno dopo di noi. Qualcun altro si spinge perfino a individuare, o più probabilmente auspica, un beneficio spirituale nel fatto di viaggiare a ritroso nel tempo fin oltre il Neolitico, provando nella ricerca e nella raccolta quella (probabile) stessa soddisfazione provata dai nostri lontani predecessori nel contemplare il loro "bottino". La passeggiata con il cestino alla ricerca di frutti, erbe e fiori da usare poi in cucina è definita come qualcosa che può essere perfino liberatoria o inebriante. In ogni caso la raccolta del "selvatico" è vista da molti quanto meno come occasione per staccarsi dallo stress

---

<sup>86</sup> Senza esagerare nella relazione tra natura e spiritualità, che pure viene talvolta e da taluni esaltata proprio nell'atto stesso del raccogliere lo spontaneo, almeno in certi ambienti radicalmente *green*, a tutti noi che viviamo l'attualità il benefico apporto della natura appare del tutto ragionevole, quasi banale nella sua evidenza. Soprattutto se immersi, per scelta o per necessità, nella velocità contemporanea, ci sembra ormai del tutto scontato che potersi dedicare alla ricerca e alla raccolta di erbe primaverili - consentendo di riavvicinarsi, anche se per momenti molto brevi, alla natura - non possa che fare del bene allo spirito.

quotidiano e stare a contatto con la natura, e che questa sia intesa nel senso di “madre” o sia guardata con occhi più laici non fa molta differenza.

Dal momento che il benessere psicologico può essere spesso frutto di fattori immateriali non si può non aggiungere anche quello che ha a che fare con il piacere estetico. Fra le motivazioni che spingono le persone a “uscite” sul campo per raccogliere lo spontaneo il godimento del paesaggio è talvolta tutt’altro che secondario. Esso è costituito ovviamente in misura significativa di erbe, fiori e alberi che, come è noto da tempo, trasmettono effetti benefici sull’umore e aiutano a combattere lo stress della vita convulsa, producendo effetti positivi sulla qualità della vita in generale.<sup>87</sup> Certamente un po’ più lontani dalla spiritualità sono invece coloro che fanno derivare gli effetti del proprio benessere psicologico indotto dalla raccolta del selvatico dal fatto di poter provare sapori diversi da quelli cui siamo abituati o di poter magari ritrovare modi e sapori dell’infanzia, tornando a consumare alimenti che hanno anche la funzione di *comfort food*<sup>88</sup>.

Qualche formatore in maniera esplicita e più d’uno in forma subliminale attribuiscono invece il senso di benessere psicologico della raccolta a un altro motivo, ossia alla soddisfazione – intellettuale, profondamente intima - che può riuscire a regalare, durante le passeggiate lungo prati e sentieri, la capacità di riconoscere tra le molte e assai diverse erbe spontanee talune specie che si è imparato essere buone da mangiare. Probabile che tale capacità soddisfi bisogni profondi, compreso quel bisogno mentale innato nella specie umana, e non solo in essa, della classificazione di ciò che ci circonda e la connessa esigenza di disporre le cose fra quelle buone e quelle non buone a qualche finalità. L’intento dei formatori non deve sembrare strano né le aspirazione degli allievi un po’ originali: avendo pratica di passeggiate e corsi possiamo confermare che dopo la prima o

---

<sup>87</sup> Gli effetti non sono privi di rilievo anche dal punto di vista economico, basta osservare la differenza dei valori immobiliari fra abitazioni immerse o meno nel verde.

<sup>88</sup> Nei corsi organizzati in funzione del benessere il riconoscimento, la raccolta e l’uso connessi al cibo sono spesso votati anche a una sorta di rigenerazione, in cui la cura del proprio essere è affidata a una sorta di ritorno a un passato slow rispetto alla frenesia del vivere attuale. Il rinnovamento sarebbe indotto all’atto pratico anche dal fatto che molte specie spontanee usate nel passato richiedono tempi più lunghi di pulizia, preparazione e qualche volta anche di cottura, con l’effetto di obbligare a un ritmo di vita lento. Una sorta di filosofia slow food ma estesa all’intera vita quotidiana, che si sperimenta nelle proposte di intere giornate dedicate agli alimenti spontanei non meno che alle altre utilizzazioni domestiche di ciò che la natura offre (artigianali, tintorie, officinali, ecc.). In sostanza pratiche del tutto opposte alle odierne abitudini e agli stili di vita che vanno per la maggiore, che come abbiamo visto e ben sappiamo privilegiano piatti pronti e verdure pronto cuoci, medicine di sintesi, ecc. , non fosse altro perché indotti dalla grande distribuzione, che preferisce ovviamente proporre questi prodotti rispetto a quelli che risultano di difficile consumo a causa della lunghezza della preparazione.

le prime lezioni è proprio il riconoscimento delle specie commestibili la maggiore soddisfazione che si dipinge sui volti di chi sta apprendendo.

Capita ovviamente che vengano assommati più effetti benefici fra quelli cui abbiamo accennato o anche tutti quanti, talvolta al di là delle reali intenzioni dei formatori o degli organizzatori. Chi organizza in questo campo momenti formativi, in forma più o meno accentuata di evento, conosce però di solito quali corde del desiderato benessere psicologico toccare. Al di là comunque del benessere psicologico non possiamo nascondere che esso, con una certa frequenza, viene anche accomunato e proposto insieme a un utile esercizio motorio. Ancorché la passeggiata in campagna o l'uscita per erbe non richiedano un impegno fisico particolarmente intenso, anche quello moderato del raccoglitore è comunque utile, specialmente se affrontato da persone abituate a una vita sedentaria e per le quali appare decisamente più appropriato rispetto all'andare in palestra. Andare per erbe è paragonato, e viene proposto, come una sorta di escursionismo lento, una qualche forma di ginnastica dolce e rilassante, ancor più salutare se effettuata su terreno ondulato. Il chinarsi continuamente è pratica poi che aiuta enormemente il fisico, specie di coloro che non sono più giovani.

Al di là degli esercizi ginnici infine, non manca chi sottolinea anche qualche altro aspetto che ha a che fare con la forma fisica, soprattutto se utile a qualche terapia riabilitativa o se ha lo scopo di rallentare il naturale decadimento delle nostre capacità sensoriali dovute al tempo che passa. Qualcuno infatti non manca di far presente, trattando del tema o proponendone l'attività, che il raccogliere verdure spontanee, ma anche frutti selvatici, costituisce un esercizio utilissimo per mantenere in buona forma certe capacità percettive dell'occhio, la vista quindi, ma non solo, perché lo stesso può dirsi del tatto, del gusto e dell'olfatto. Non è affatto strano quindi che la raccolta del selvatico venga aggiunta alle altre diverse forme terapeutiche di esercizio fisico, contatto e attività "con la natura" che da qualche tempo fanno parte dell'orizzonte salute, come succede ad esempio, allo stesso titolo, per hippo-terapia, pet-terapia e orto-terapia.

### **3.6 "Andare per erbe"**

Oltre alle principali "ragioni", appena viste, che spingono in questi nostri tempi un numero crescente di persone a interessarsi delle piante spontanee alimentari, ce ne sono

certamente anche diverse altre, di minor rilievo forse, che per il fatto di sembrarci tali qui tralasciamo senz'altro per non appesantire questo lavoro. Di una tuttavia vogliamo ancora fare cenno, giacché riporta nell'ambito di cui ci stiamo occupando anche uno dei temi attuali che definiscono la nostra cultura alimentare, ossia la ricerca voluta di incroci e commistioni, ben al di là dell'incontro tra vecchio e nuovo, che mescola volutamente culture alimentari diverse producendo ibridazioni di ogni genere, talvolta magari improbabili ma altre volte interessanti ancorché insolite.

Come avviene per la pratica del cucinare - da sempre terreno di incontro e di commistioni fra culture diverse - e per ogni relazione umana, anche per la raccolta e il consumo del selvatico lo scambio non è solo in una direzione. Così avviene anche oggi qualcosa di simile a ciò che è avvenuto nei decenni del Dopoguerra nei prati e nei campi intorno alle periferie delle città industriali del nostro Nord. Avviene qui e là lungo la Penisola nelle forme nuove dei nostri tempi, magari in misura ridotta rispetto alla nostra migrazione interna e soprattutto in relazione alle culture c. d. extracomunitarie, sia perché i numeri sono inferiori sia perché le specie vegetali utilizzabili sono un po' più dissimili. E però avviene, e non solo al momento della raccolta ma anche in quelle occasioni formative tipiche dei nostri tempi ed estranee all'esperienza del Dopoguerra.

Le occasioni di scambio sono possibili, come la storia insegna con una certa frequenza, anche come conseguenza di esodi connessi a guerre e carestie prolungate, oltre quindi il fenomeno migratorio volontario e in ogni possibile direzione<sup>89</sup> Ovviamente c'è da augurarsi che contatti e commistioni continuino ad avvenire per cause non così tragiche come quelle che siamo costretti a osservare ultimamente, connesse alla stretta necessità di sopravvivere, ma intanto si possono osservare intorno alle aree metropolitane, soprattutto del Norditalia, un certo numero di persone, donne in particolare - a conferma di una specificità di genere di lungo periodo che caratterizza culture anche lontane tra loro - provenienti per lo più dall'Est europeo e dalla Cina, dedite alla raccolta di erbe spontanee. Delle piante della nostra flora raccolgono di solito, e ovviamente, ciò che nella loro cultura è noto appartenere all'uso culinario, utilizzandolo poi nei modi a loro consueti. Questa presenza, molto discreta, intorno alle nostre città grandi e piccole, più frequente nelle aree

---

<sup>89</sup> In letteratura sono riportate anche le conseguenze dei flussi in direzione nord-sud, come ad esempio il fatto che la commestibilità della bardana (*Arctium lappa*) in area etnea pare sia stata importata dagli sfollati provenienti da altre regioni durante la Seconda Guerra Mondiale (*Le erbe spontanee come risorsa alimentare* <http://www.dipbot.unict.it/alimurgiche/leverdure.htm>, consultato il 15.6.2015, pagina della più ampia ricerca sulle "Erbe spontanee commestibili del territorio Etneo", da tempo ospitata sul sito dell'ateneo catanese).

verdi vicine alla città, compresi parchi e aree tutelate, conduce talvolta a contatti con altri raccoglitori, italiani e non, che svolgono la stessa pratica negli stessi spazi, e a scambi di opinione in merito a cosa raccogliere e a come consumarlo.

Più lontane dalle nostre tradizioni, nell'uso delle specie e nelle preparazioni culinarie, sono le persone di origine cinese, che raccolgono solo poche specie, privilegiandone peraltro alcune che nessun raccoglitore, non solo italico ma anche eurooccidentale o mediterraneo, si azzarderebbe a consumare, ad esempio i germogli di talune felci, notoriamente tossiche, che consumano dopo una specifica preparazione finalizzata a ridurre la loro tossicità. Quest'ultima forma di consumo della cultura cinese<sup>90</sup> non costituisce di per sé una grande differenza con la nostra, dal momento che l'abitudine di consumare alimenti rischiosi per la salute<sup>91</sup> appartiene a molte culture, compresa quella italica (e non è peraltro limitata alle specie vegetali). Appare più spiccata invece la differenza delle specie raccolte e soprattutto, come del resto per altri aspetti, appare meno frequente lo scambio di esperienze rispetto alle persone dell'Est europeo. Queste ultime raccolgono e utilizzano invece specie a noi più comuni ma soprattutto, ancorché non avvenga spesso, ricercano talvolta momenti formativi organizzati o altre occasioni di scambio in cui è possibile apprendere qualcosa degli usi e delle specie spontanee della nostra tradizione.

Non mancano d'altra parte occasioni di scambio in cui sono gli italiani ad andare alla ricerca di cucine differenti, spesso utilizzatrici di spezie ma anche di erbe aromatiche o spontanee. Nonostante le difficoltà di integrazione create da molteplici fattori e da politiche spesso tutt'altro che inclusive, pure le occasioni si moltiplicano di anno in anno, complici le molte iniziative messe in campo da agenzie pubbliche e varie realtà associative, attente e interessate alle positive opportunità offerte dall'integrazione<sup>92</sup>.

Non ha certamente alcun carattere di scientificità ma pure ci sembra ragionevole la previsione che queste forme di contatti, da cui derivano inevitabili commistioni culinarie e culturali in genere, siano in qualche modo destinate a intensificarsi in futuro. Non tanto per il fenomeno immigratorio extracomunitario, che peraltro appare in deciso declino per

<sup>90</sup> Usiamo questo termine per evidente comodità: la Cina è molto grande e se il concetto di cucina regionale vale per l'Italia, pensiamo valga tanto più per quel paese.

<sup>91</sup> Basta pensare ai germogli di vitalba (*Clematis vitalba*), notoriamente tossici, consumati in diverse aree dell'Italia centrale e nelle Marche fra i prodotti tradizionali riconosciuti ufficialmente.

<sup>92</sup> Non tutti fortunatamente sono infastiditi dalla presenza straniera nella nostra quotidianità e, complice tutto quello che abbiamo detto sul cibo, molti sono attratti dalle altre culture soprattutto guardando alla loro gastronomia. Non è affatto raro ormai che possano frequentarsi negli stessi luoghi corsi per l'utilizzo delle nostre piante spontanee e corsi di cucina straniera.

via della crisi economica italiana, quanto per la crescita dei raccoglitori e delle occasioni che possono moltiplicarla, in primo luogo proprio quelle occasioni formative di breve durata, di primo approccio alla pratica della raccolta, molto cresciute nel numero e frequentate in misura consistente, ma anche per il moltiplicarsi degli scambi interculturali veicolati a partire dal mangiare.

## Capitolo 4

### La trasmissione delle conoscenze

#### 4.1 La trasmissione dei saperi al tempo del Web 2.0

Il crescente interesse per le piante spontanee alimentari che abbiamo osservato fin qui ha prodotto anche una crescente domanda di divulgazione dei saperi sul tema e ad essa sta corrispondendo un'offerta in aumento e assai diversificata, sulla quale vale la pena soffermarci. In un ambito in cui la trasmissione della conoscenze pratiche non avviene più solamente per via domestica e orale tra generazioni, come avvenuto per secoli, risulta ormai del tutto insufficiente anche quella tradizionale tramite i libri, inevitabilmente forse, date le particolarità di un ambito in cui non è possibile improvvisarsi utilizzatori capaci e in un'epoca di iperspecializzazione. Le risposte di oggi hanno quindi i modi, gli strumenti e le forme dei nostri tempi, che se da un lato consentono una buona autoformazione tramite editoria specializzata, Web e quant'altro può essere utile, dall'altra richiedono una formazione diretta per il tramite di formatori capaci. Modi e forme che a nostro avviso appaiono comunque, con i distinguo che vedremo, idonee alla conservazione e alla trasmissione di quei saperi di cui si paventava la perdita imminente, dal Mattiolo fino a poco tempo fa.

Le molte ragioni che spingono un numero sempre maggiore di persone a interessarsi al tema cresce, come abbiamo accennato, anche per il moltiplicarsi di navigatori, lettori e telespettatori. Libri, rubriche televisive, riviste di orticoltura e giardinaggio, siti Web, ecc.<sup>93</sup> dedicano sempre più spazio a questo tema, quanto meno per rispondere a una esigenza di informazione di ordine generale, tanto più avvertita quanto più il tema dell'uso alimentare delle piante spontanee viene fuori dalla sua nicchia.

---

<sup>93</sup> Si possono citare, a titolo di esempio: i diversi servizi che la nota trasmissione televisiva "Geo&Geo" (RAI 3) ha dedicato nelle ultime stagioni alle piante spontanee alimentari e a coloro che a vario titolo se ne occupano (Archivi RAI); le popolari riviste mensili di giardinaggio "Gardenia" e "Giardinaggio", che ospitano con frequenza servizi sulle piante spontanee utilizzate anche ai fini alimentari; l'ormai più che trentennale rivista "Vita in Campagna", il mensile dedicato all'agricoltura per tutti di Edizioni L'Informatore Agrario, che ha ospitato negli ultimi anni delle rubriche fisse sul tema, dalle quali ha poi ricavato e ricava diverse pubblicazioni sul tema. Per il Web il nostro sito, [www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info) non è l'unico che si occupa esclusivamente di piante spontanee alimentari: al di là dei numerosissimi siti che danno ampio spazio al tema all'interno di interessi più ampi, si possono segnalare ad esempio [www.pimpinella.it](http://www.pimpinella.it), [www.erbeincucina.it](http://www.erbeincucina.it) e <http://laviaverde.jimdo.com/>.

All'epoca in cui ci si porta un'utile applicazione in tasca anche per lavorare meglio nell'orto, le forme di comunicazione delle informazioni tipiche del nostro tempo - massmedia, Web e social - stanno ampliando enormemente la possibilità di saperne di più su certi alimenti vegetali impensabili ma disponibili intorno a noi. Tuttavia, un ruolo importante di trasmissione della conoscenza viene svolto dalla produzione editoriale più tradizionale, cartacea e digitale che sia. Ragioniamo ovviamente di quella che ha carattere divulgativo e non di quella prettamente scientifica, che interessa gli addetti ai lavori, anche se diversi tra loro si dedicano ormai anche alla divulgazione. Una parte di questa produzione continua però ad essere per lo più infarcita di riedizioni o a essere frutto di operazioni di copia e incolla di basso profilo<sup>94</sup>, un'altra appare impegnata a dare contenuto scientifico alle nuove guide e ai manuali per tutti.

La produzione più significativa, a nostro parere, si ritrova negli ultimi anni nelle iniziative editoriali relative a territori ristretti, interpretati per questo particolarissimo aspetto da autori di diversa formazione, ma esperti di etnobotanica alimentare, a volte parte attiva del mondo accademico più qualificato<sup>95</sup>, che svolgono la loro opera divulgatrice col supporto finanziario di qualche attore istituzionale importante del territorio di cui trattano e l'adesione di qualche prestigiosa istituzione che sostiene la ricerca scientifica<sup>96</sup>. Per questo tramite il lavoro scientifico intorno alle piante di uso alimentare, a volte incrociato con altri temi della più ampia disciplina dell'etnobotanica, giunge anche all'esterno di una ristretta cerchia di studiosi, contribuendo non poco a

---

<sup>94</sup> Essa propone ancor di più che in passato prodotti che con tutta evidenza sono destinati solo a farsi comprare dai lettori più ingenui o da biblioteche di pubblica lettura che non hanno sempre il tempo e l'accortezza di vagliare i contenuti. Troppe pagine della produzione generalista ("Tutte le erbe in cucina" o giù di lì) continuano ad essere velate di facile salutismo e dalla ingannevole uguaglianza naturale=buono, finendo per proporre erbe e frutti spontanei in improbabili ricette che nessuno vorrebbe mai assaggiare. L'aumento di vegetariani e vegani come potenziale pubblico di acquirenti e lo scarso rispetto per la filosofia del loro approccio all'alimentazione contribuisce ad sostenere questo facile filone della produzione editoriale.

<sup>95</sup> Un esempio è dato dagli etnobotanici Fabiano Camangi e Agostino Stefani - coautori citati alla nota successiva - che operano presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Studi Universitari e di Perfezionamento di Pisa. Ma si possono anche fare altri nomi, sempre a titolo di esempio: quello di Fabio Taffetani, molto attivo in questo campo, ordinario di Botanica all'Università Politecnica delle Marche di Ancona e autore del volume "*Rugni, speragne e crispigne. Piante spontanee negli usi e nelle tradizioni del territorio maceratese*", edito nel 2005 dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Macerata, oppure quello di Paolo Tomei, autore di vari lavori in questo ambito, docente di Botanica applicata e ambientale all'Università di Pisa.

<sup>96</sup> Due esempi di questa produzione scientifica a carattere divulgativo promossa anche dalle istituzioni del territorio: 1) Camangi F., Stefani A. et al. *Piante spontanee d'uso alimentare Viaggio alla scoperta della cucina povera a partire dalla tradizione popolare volterrana* Pisa, Edizioni ETS 2010 ; 2) Bianco V. V., Mariani R. e Santamaria P. *Piante spontanee nella cucina tradizionale molese. Storie, curiosità e ricette* Bari, Edizioni Levante 2009.

migliorare la qualità di quei saperi che vengono conservati e trasmessi, tanto più validi quanto più la ricerca biomedica ha potuto convalidare negli ultimi decenni proprietà terapeutiche e qualità nutrizionali di molte specie spontanee<sup>97</sup>.

Va detto inoltre che il lavoro scientifico in tema di piante spontanee alimentari viene anche riversato sempre più spesso in pubbliche occasioni, o di diffusione di nuovi studi e ricerche o di comune riflessione su temi connessi, in forma di incontri, seminari, e convegni di una certa rilevanza, mescolando talvolta discipline scientifiche applicate, agronomiche e antropologiche. Anche per questa via vengono offerti contributi seri a un sapere diffuso, utile senz'altro a molti, se non altro ai formatori di coloro che saranno fruitori della formazione diretta.

L'autoformazione, come non è difficile immaginare, trascura per lo più questi apporti più seri per ricercare nel Web e in ogni possibile strumento tecnologico avanzato le risposte più rapide possibili al bisogno di sapere se e come è possibile utilizzare a scopi alimentari una certa specie. Del resto, se si è capaci di svolgere ricerche accorte, si trovano anche risposte affidabili, avendo a disposizione in Internet una quantità di pagine sostanzialmente smisurata fra blog interattivi, forum e siti amatoriali, accademici, scientifici, istituzionali, ecc., dotate di un altrettanto smisurato apparato iconografico di qualità decisamente più elevata di quella che possono offrire i libri migliori.

A volerci proiettare in un futuro tutt'altro che lontano, ci si deve però immaginare mentre andiamo in giro in campagna con qualche strumento tecnologico in tasca, con un qualcosa di più delle applicazioni per gli smartphone che conosciamo, che oltre a suggerirci cosa raccogliere e come consumarlo una volta portato a casa, ci consentirà l'identificazione della specie senza possibilità di errori, solamente mediante un qualche contatto con un petalo o un altro frammento della pianta che ci induce al dubbio. Del resto lo strumento è stato creato già da qualche anno, anche se al momento aiuta solo l'*intelligence* di alcuni Paesi e non è alla portata di tutti<sup>98</sup>.

---

<sup>97</sup> Ricchezza di informazioni, con puntuali indicazioni bibliografiche in un campo scientifico davvero immenso, si trovano all'indirizzo [http://www.ibiblio.org/pfaf/D\\_search.html](http://www.ibiblio.org/pfaf/D_search.html), l'autorevole "Plants for A Future- Species Database", riferimento mondiale per chi si occupa di piante spontanee alimentari, al sito [www.pfaf.org](http://www.pfaf.org). Creato dall'Università di Leeds, lo "Species Database" contiene informazioni su circa 7000 piante spontanee che, per proprietà medicinali o alimentari o per altri utilizzi, sono utili all'uomo.

<sup>98</sup> Una conferma in tal senso è stata fatta, a nostra memoria, già nell'intervento di Massimo Labra, Maurizio Casiraghi (Università di Milano-Bicocca) e Gabriele Galasso (Museo di Storia Naturale di Milano) "Il progetto DNA-barcoding e la possibilità di individuare, tramite l'analisi del DNA, le piante che hanno causato l'intossicazione". L'intervento era in programma, insieme a diversi altri, nel corso della giornata di studio "Piante superiori potenzialmente tossiche: il Progetto Erba Matta del Centro Antiveleni dell'Ospedale di Niguarda", svoltasi presso il Museo di Storia Naturale di Milano il 4 giugno 2009.

## 4.2 La formazione diretta

Nonostante il gran numero di persone che si rivolgono al Web o all'editoria specializzata per imparare da soli, un vero boom si registra anche per quelle iniziative e attività che, sebbene siano certamente assai diverse tra loro quanto a rilievo, qualità e sostanza, a vario titolo possono farsi rientrare in un generale concetto di "formazione diretta". Il motivo è facile da intuire e il crescente interesse per le piante spontanee alimentari fa il resto.

Non basta la popolarità di quei proverbi che in molti dialetti rappresentano con molto pressappochismo la bontà per la minestra di ogni erba che cresce in natura per fugare il legittimo scrupolo che viene – capita non di rado - nel mangiare qualcosa di sconosciuto . A parte i numeri sempre più preoccupanti dei decessi e di coloro che sono colpiti da intossicazione a causa delle piante<sup>99</sup>, nel caso in cui lo scrupolo si manifesta scatta nelle persone il bisogno di certezze, che spesso né un buon libro né la pur abile ricerca sul Web riescono a trasmettere. Non mancheranno allora in soccorso, moltiplicatisi negli ultimi anni in tutta la Penisola, appuntamenti specifici per imparare il riconoscimento e l'uso, in forma di corsi, work-shop, lezioni più o meno brevi, e in molte altre forme e ormai in ogni stagione.

Una crescita forse inevitabile, date le particolarità di un ambito in cui non è possibile improvvisarsi utilizzatori capaci. Quasi tutte le persone interessate al selvatico si rendono conto che una cosa è imparare a riconoscere le piante da un testo descrittivo, anche accompagnato da buone immagini, e un'altra è farlo tramite l'apprendimento sul campo, dove si può fare diretta esperienza del riconoscimento e della raccolta utilizzando anche altri sensi oltre alla vista (il che è in molti casi fondamentale).

Le iniziative formative assumono, come detto, molteplici forme: si va dall'uscita di tipo amatoriale, caratterizzata frequentemente da un certo spontaneismo, organizzata magari gratuitamente da qualche associazione di amanti della natura<sup>100</sup>, fino a vere e proprie forme

<sup>99</sup> Dal 2009 è stato attivato in Regione Lombardia il progetto "Erba Matta", che ha coinvolto il Museo di Storia Naturale di Milano, il Centro Anti Veleni dell'Ospedale milanese di Niguarda e il Dipartimento di Scienze Farmacologiche dell'Università di Milano. Per chi volesse approfondire si rimanda agli esiti del progetto, disponibili sui relativi siti istituzionali. Utili, anche solo per avere una idea dei numeri preoccupanti, e in crescita, delle intossicazioni vegetali e della sottovalutazione del fenomeno nella percezione comune, spesso limitata a quella, meno pericolosa, da ingestione di funghi.

<sup>100</sup> Gli appuntamenti di questo genere sono veramente tanti in tutta Italia. Solo per citarne alcuni del 2015 e in Lombardia, possiamo indicare: a Iseo (BS), "La flora del territorio e le erbe spontanee commestibili - Passeggiate botaniche per riconoscere erbe, fiori e piante eduli", a cura di Livio Pagliari, organizzate da Universitas Ysei (<http://universitasysei.blogspot.it/2014/09/la-flora-del-territorio-e-le-erbe.html>); a Rovato

professionali (o professionalizzate), a pagamento e a volte con costi tutt'altro che indifferenti per i partecipanti, proposte da organizzazioni e istituzioni, anche accademiche, che operano in ambito agronomico o naturalistico<sup>101</sup>. Le iniziative formative sono a volte il frutto di una meditata ed esperta programmazione, ma spesso anche l'aggiunta occasionale, o per lo meno episodica, ad altri appuntamenti che si svolgono principalmente con altri scopi. Anche queste ultime contribuiscono tuttavia alla diffusione dell'uso alimentare delle piante spontanee, soprattutto perché possono raggiungere un pubblico, forse meno attento e motivato, ma certamente numeroso.

Gli eventi del verde sono un esempio evidente in tal senso. Nei programmi collaterali delle manifestazioni di questo genere - sia delle nuove<sup>102</sup> che di quelle votate ancora alla floricoltura<sup>103</sup> - trovano ormai ospitalità sempre più numerosi appuntamenti che riguardano il tema di cui ci stiamo occupando, e talvolta non manca anche l'approccio culinario vero

---

(BS), "Corso di riconoscimento delle erbe spontanee, erbacce buone da mangiare", organizzato dal Castello Quintini presso i giardini dello stesso (<http://www.castelloquintini.com/corsi/2015/corso-di-riconoscimento-delle-erbe-spontanee/>); a Cesole di Marcara (MN), "Selvatiche salutari. Alla scoperta di erbe e piante spontanee del Parco Oglio Sud", corso sull'uso delle erbe del territorio organizzato dal Parco Oglio Sud presso l'Agriturismo La Rovere (<http://wagurismolarovere.it> info@agriturismolarovere.it); a Rivanazzano Terme (PV), "L'Erbavoglio – Passeggiata didattica sulle erbe commestibili selvatiche d'Oltrepò con degustazione ed istruzioni di cucina", organizzata dall'associazione Calyx (<http://calyxturismo.blogspot.it/>); a Ponte Nizza (Pv), "Andar per erbe - Escursione naturalistica e cena vegana a base di erbe selvatiche eduli", organizzata dall'associazione La cena di Pitagora (info@lacenadipitagora); a Pasturo (LC), "Corso pratico sulle piante selvatiche - Riconoscimento delle piante selvatiche sul campo. Raccolta e utilizzo diretto per la preparazione di alcuni cibi", organizzata dall'associazione Shangrila (<http://www.shangrilaonline.it/>);

<sup>101</sup> Anche in questo caso gli appuntamenti di questo genere sono diversi in tutta Italia e, solo per citarne alcuni del 2015, possiamo indicare come corsi autorevoli e ben strutturati i seguenti: a Larciano (PT), "Corso "Le Buone Erbe. Alla scoperta delle piante alimentari" – Centro Ricerca Documentazione e Promozione del Padule di Fucecchio (<http://www.zoneumidetoscane.it/it/le-aree/Padule-di-Fucecchio/eventi/>); a Siracusa, "Andare per verdure. IX corso di fitoalimurgia", organizzato da Natura Sicula ([www.naturasicula.it](http://www.naturasicula.it/)); a Serra de' Conti (AN) e Maiolati Spontini (AN), "Corso sul Riconoscimento delle "Erbe spontanee. 1° livello", organizzato dall'Accademia delle Erbe spontanee, (<http://www.accademiadelleerbe.it/>); a Belluno, "Saperi e Sapori – Piante selvatiche alimentari." organizzato dalla sezione CAI di Belluno e dal Comitato Scientifico Veneto Friulano e Giuliano (<http://www.caicsvfg.it/?cat=5>); a Spello (PG), il seminario "Il Giardino fitoalimurgico", a cura della Prof.ssa Maria Clara Zuin dell'Istituto di Biologia Agro-ambientale e Forestale del C.N.R. di Legnaro (PD), all'interno della manifestazione "Subasio con gusto" (<http://www.comune.spello.pg.it/articoli/3-petalo-di-spello-subasio-con-gusto>); a Firenze, nell'ambito degli "Eventi Expo Al Museo Di Storia Naturale". Fra le iniziative del Museo e dell'Orto botanico di Firenze, attivate con il patrocinio di EXPO 2015, alcune riguardano anche le piante spontanee commestibili (fra le altre le iniziative: "Insalate selvatiche, erborizzazione a cura degli esperti dell'Orto Botanico, nei dintorni di Firenze, per conoscere e utilizzare le specie selvatiche commestibili della Toscana" e "Botanica in Tavola. Banchetti antropologici (<http://www.msn.unifi.it>).

<sup>102</sup> Un paio di esempio di manifestazioni del 2015: a Camaiore (LU), "E' la via dell'Orto. Festa degli orti, delle sementi, delle erbe e delle erbarie; a Montichiari (BS), "Vita in campagna", la rassegna organizzata dalla rivista citata alla nota n. 82, che sfiora già le 50.000 presenze.

<sup>103</sup> Esempi tra i tanti: i laboratori didattici sulla raccolta di erbe spontanee nell'ambito di Perugia Flower Show, manifestazione florovivaistica perugina di tipo "tradizionale" (<http://www.perugiaflowershow.com/evento-singolo.php?ID=15>) e quelli intitolati a "Le Erbe della nonna", svoltisi nel 2014 nell'ambito di Ancona Flower Show 2014.

e proprio, con chef e cucine che si avventurano a cucinare con fiori ed erbe anche nelle più tradizionali fiere riservate al giardinaggio. La promozione del consumo di piante spontanee nel suo approccio gastronomico viene veicolata comunque per il tramite di ogni occasione formativa e con ogni mezzo possibile di divulgazione.

A livello più alto possiamo osservare che cominciano da qualche tempo ad essere formalizzati anche corsi universitari buoni per ottenere crediti formativi<sup>104</sup>, che ovviamente hanno i tratti specifici di un ambiente scientifico. Gli esempi qualificati non mancano neppure al di fuori del mondo accademico in senso stretto. Un approfondimento a parte meriterebbe ad esempio la formazione proposta dalle alte scuole di cucina e gli specifici percorsi universitari che oggi si intestano alle “scienze gastronomiche”, aggregati nella loro organizzazione in facoltà e corsi, con il rilascio di legali titoli accademici di laurea, triennale e specialistica, e post-laurea. Ormai un percorso di studi dedicato alla cultura alimentare e alla gastronomia si può ritrovare in diversi atenei, per esempio Parma e Roma Tor Vergata, che da qualche anno, ognuno con i propri tratti distintivi, vi dedicano corsi regolari e master. Un esempio ancora più probante è dato dall’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, promossa da Slow Food e caratterizzata da una sua specifica connotazione, con l’obiettivo di creare un “centro internazionale di formazione e di ricerca, al servizio di chi opera per un’agricoltura rinnovata, per il mantenimento della biodiversità e per un rapporto organico tra gastronomia e scienze agrarie”<sup>105</sup>. Presso questo ateneo assume un particolare rilievo anche l’utilizzo degli alimenti e dei sapori “spontanei”, frutto della presenza e della competenza di Andrea Pieroni, etnobotanico fra i più autorevoli e che all’utilizzo alimentare e culinario delle piante spontanee ha dedicato molte indagini in Italia e all’estero<sup>106</sup>. Questo livello alto degli studi è una sorta di trionfo di Artusi e dei suoi ragionamenti e desideri<sup>107</sup>, anche se con il ritardo di un secolo rispetto ai suoi desiderata.

---

<sup>104</sup> Ne citiamo, a titolo di esempio, uno fra i primi, quello della Facoltà di Agraria dell’Ateneo perugino, “Specie vegetali spontanee: usi e tradizioni locali” (A.A. 2010-2011) curato dal prof. Aldo Ranfa.

<sup>105</sup> Dal sito dell’Università di Scienze Gastronomiche, [www.unisg.it/](http://www.unisg.it/).

<sup>106</sup> Per la lunga bibliografia completa si rimanda al sito <http://www.andreapieroni.eu/>. Qui basta ricordare il fondamentale lavoro: Picchi G., Pieroni A. *Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe*, Roma, Agra Editrice e Rai Eri Editori 2005. Altri riferimenti bibliografici relativi ad Andrea Pieroni si trovano nella bibliografia conclusiva di questo lavoro.

<sup>107</sup> Vedi quelli nell’edizione: Artusi P. *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, Milano, Garzanti Vallardi 1978, sparsi qui e là nella sua opera, dal prefazio in poi, e in particolare quelli espressi alla ricetta 9 a pag. 47.

Oltre ai soggetti istituzionali che promuovono momenti formativi per via della loro missione, la conoscenza delle piante spontanee alimentari viene promossa a buoni livelli anche da altre agenzie pubbliche, che svolgono funzioni anche molto diverse tra di loro, come ad esempio qualche Camera di commercio<sup>108</sup> o soggetti che definiscono la loro funzione intorno all'idea di formazione permanente<sup>109</sup>. La conoscenza dello spontaneo che si mangia, e quindi di riflesso la necessaria formazione - unita o meno ad altri temi di etnobotanica - è inoltre entrata ormai a far parte, in diversi casi, di altri percorsi formativi che in qualche modo si possono definire "obbligatori", come quelli che certi enti richiedono accreditare le fattorie didattiche guardie o per qualificare le ecologiche volontarie<sup>110</sup>.

Al livello divulgativo si moltiplicano comunque di anno in anno corsi, lezioni, workshop, uscite, ecc., di forma e durata assai variabile, che hanno però in comune l'approccio alle erbe e ai frutti spontanei, il riconoscimento, l'apprendimento del loro uso e a volte anche la pratica della preparazione di ciò che si è raccolto. In diversi casi viene associata la degustazione a base di erbe, in apparecchiamenti con tanto di apparato di annotazioni e didascalie, come viene visto fare tante volte al giorno in televisione (pare essere sempre l'approccio più gradito e stimolante al tema). Uscite, minicorsi e workshop giornalieri o di qualche ora non si contano più e vengono organizzati dappertutto in Italia, seppure a geografia variabile, un po' come per gli appuntamenti gastronomici<sup>111</sup>.

---

<sup>108</sup> Due esempi: Marchet (Sezione Agri-Food), azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona ha organizzato nel Settembre 2013 un corso su "Riconoscimento delle Erbe Spontanee e Gestione dei Margini Erbosi" sull'utilizzo culinario delle specie della zona ([www.marchet.it](http://www.marchet.it)); Accademia d'Impresa, azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, ha organizzato nel 2015 allo stesso scopo il corso "Erbe spontanee dalla raccolta al piatto" (<http://www.accademiadimpresa.it/Contents.htm?70>).

<sup>109</sup> Gli esempi non mancano. Già nel 2007 Cipa-at Pistoia, Ente per la formazione permanente in agricoltura a Pistoia e Lamporecchio, organizzava un corso strutturato su "La Fitoalimurgia e l'etnobotanica: il riconoscimento e l'uso culinario delle Erbe Spontanee".

<sup>110</sup> Gli esempi che mostrano come nell'attività formativa delle Guardie Ecologiche Volontarie (G.E.V.) si stia andando oltre la conoscenza e la tutela della flora locale protetta sono diversi (e talvolta se ne vedono i riflessi anche nelle proposte di educazione delle stesse G.E.V.). Ad esempio, già nel 2004, nel programma formativo per le G.E.V. a Lanzo (TO), organizzato dalla Provincia di Torino (Archivio istituzionale) si trattava di "usi e consumi" della flora spontanea. Per le proposte ormai gli esempi sono molti, come quello delle Guardie Giurate Ecologiche Volontarie di Cesena ([www.gevcesena.it](http://www.gevcesena.it)), che nel programma dettagliato 2014-2015 delle loro attività didattiche rivolto alle scuole, anche dell'obbligo, propongono una unità dedicata a "Le Erbe Officinali Spontanee. Presentazione di varie erbe spontanee, aromatiche e officinali, visibili nei prati del nostro territorio. E una prima conoscenza delle loro caratteristiche, delle proprietà".

<sup>111</sup> Le iniziative formative sono ormai così tante che anche l'osservatorio del nostro sito, [www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info), fatica a stargli dietro, segnalando quello che può. Solamente l'aiuto dei motori di ricerca - si può supporre che passi in vario modo per la Rete la stragrande maggioranza delle iniziative - ci permette, spesso a posteriori, di annotarne parecchie. In questi ultimi anni abbiamo potuto contare, in misura significativa, nuovi appuntamenti e nuovi soggetti organizzatori, nuove aree geografiche, e di riflesso, un "pubblico" di interessati sempre più numeroso, dato che al moltiplicarsi delle occasioni

Diversamente da quanto però accadeva fino a poco tempo fa, non si svolgono più solamente in primavera, stagione privilegiata per la raccolta delle erbe da mangiare, ma ormai pressoché tutto l'anno, con pause nei soli periodi di riposo vegetativo, nei mesi invernali più freddi al Nord e in quelli estivi più caldi al Sud.

La formula più frequente è data dall'uscita in campagna per un approccio al tema e il riconoscimento sul campo delle specie più usate, più o meno una mezza giornata, con o senza un'appendice pratico-gastronomica che amplia talvolta all'intera giornata il programma. Appuntamenti di questo genere sono spesso organizzati da soggetti che lo fanno per la prima volta, quasi scoprendo insieme ai partecipanti un nuovo mondo. Si avvicinano anch'essi al tema per curiosità o perché al tema dedicano attenzione all'interno di ambiti naturalistici o gastronomici più vasti. Appuntamenti di questo genere sono sempre più presenti, ad esempio, nei programmi di educazione ambientale di parchi e riserve naturali.

Queste iniziative, promosse dalle più svariate realtà, sono comunque quasi sempre affidate nella conduzione a persone esperte estranee all'organizzazione. Spesso a organizzarle sono i non pochi gruppi di "amici" del verde o della natura di cui è costellato l'affollato e multiforme mondo dell'italico associazionismo, comprese le molte sezioni locali di organizzazioni ambientaliste operanti a livello nazionale (WWF, Legambiente, LIPU, ecc.). Diverse iniziative sono organizzate direttamente dalle aziende agrituristiche<sup>112</sup> e dai vivai che alle piante spontanee - e a quelle aromatiche in particolare - dedicano sempre maggiore attenzione commerciale<sup>113</sup>. L'organizzazione svela tuttavia sempre il suo

---

continua a corrispondere un certo successo di partecipanti.

<sup>112</sup> Due appuntamenti del 2015 come esempio: il 17 maggio a Sarezzo (BS), presso l'Azienda Agricola Catena Rossa, "Mini corso sulle erbe spontanee" nell'ambito della manifestazione regionale "Per Corti e Cascine" (<http://www.catenarossa.it>); il 14 aprile a Verona, "Cucina Naturale: la cucina primaverile e le erbe spontanee", appuntamento con lezione, raccolta e preparazione presso l'agriturismo Corte all'Olmo (<http://www.corteallolmo.it/evento/cucina-naturale-la-cucina-primaverile-e-le-erbe-spontanee/>).

ristorazione per completare la giornata, o di singoli che si mettono insieme per svolgere in questo ambito attività semi professionale di guida e formazione.

<sup>113</sup> Un esempio del 2015: la serata a cura della dott.ssa Annalisa Giordano sul tema "Le nostre erbe. Riconoscimento e raccolta", svoltasi il 27 marzo Cavasso Nuovo (PN) e organizzata dall'Associazione ARPE FVG - Le Erbe del Patriarcato, che associa i produttori friulani di erbe ([www.arpefvg.it](http://www.arpefvg.it)). Questo, come i precedenti sono solo esempi, ma all'alimento spontaneo si avvicinano davvero molte realtà organizzate, con filosofie e approcci a volte anche assai differenti. Si possono ancora segnalare i gruppi di acquisto solidale, quelli fautori di una saggia ecosostenibilità, e poi via via, i promotori della decrescita felice, sostenitori dell'approccio olistico alla vita, della biodiversità a ogni costo, ecc.. Capita perfino che le proposte formative vengano da promotori individuali (naturalisti ed altri esperti), sia che si tratti di singoli che organizzano in proprio uscite e percorsi di riconoscimento, appoggiandosi eventualmente sulla ristorazione professionale per completare la giornata, o di singoli che si mettono insieme per svolgere in questo ambito attività semi professionale di guida e formazione.

ruolo di promotore dell'iniziativa in fase di comunicazione dell'evento, facendo emergere in titoli e sottotitoli anche il genere di approccio che gli si è inteso dare. Gli esempi si sprecherebbero, ma si può passare dalla attività molto pratica dei "Liquori fai da te con erbe e frutti spontanei"<sup>114</sup> al più mistico "Un pomeriggio tra natura e spiritualità: alla riscoperta dell'antica sapienza dei monaci per la cura e l'equilibrio del corpo e dello spirito"<sup>115</sup>, laddove la passeggiata didattica avviene a ridosso di una famosa abbazia.

Oltre alle occasioni formative occasionali e dal carattere divulgativo, sono in crescita, anche sotto l'aspetto qualitativo, corsi e percorsi formativi più articolati e di maggiore durata. Il fine è sempre quello della conoscenza delle piante spontanee di uso alimentare e l'intenzione di fondo rimane quella divulgativa ma si tratta di corsi ben strutturati, cui spesso concorrono anche altri temi e discipline di contesto. Il quadro di ciò che viene ritenuto utile conoscere al raccoglitore si allarga e spesso intervengono come formatori veri esperti e docenti professionisti, di livello tecnico superiore o accademico. Questi percorsi formativi più impegnativi si svolgono a cura di istituti agrari superiori o universitari o di società e associazioni con una lunga attività alle spalle in ambito agrario, botanico o naturalistico<sup>116</sup>. Sono però nate e cresciute anche "accademie" che dedicano la loro principale o esclusiva missione all'insegnamento dell'uso alimentare delle piante spontanee<sup>117</sup>.

---

<sup>114</sup> Evento in programma a Pesaro il 9 novembre 2013, organizzato da "Il Ponticello" (<http://www.ilponticello.net/>).

<sup>115</sup> Evento in programma il 23 giugno 2013 presso l'Abbazia di San Nazario Sesia (VC), organizzazione parrocchiale.

<sup>116</sup> Esempio di istituto superiore: si svolge tra febbraio e marzo, a Pescia (PT), organizzata ormai da diversi anni dal locale Istituto Tecnico Agrario "D. Anzillotti", la manifestazione "Mangia la foglia", che ruota intorno al tema delle piante spontanee alimentari. Mostre, seminari e incontri con studiosi ed esperti su temi etnobotanici, ma anche ricerca in campo di erbe e degustazioni (<http://www.agrariopescia.it/mangia-la-foglia-2122-febbraio-2015>).

Altro esempio la Scuola Agraria del Parco di Monza, che da diversi anni, organizza in primavera, a pagamento, corsi sulle erbe spontanee e il loro riconoscimento, "indagandone gli impieghi, l'uso gastronomico e l'impiego fitoterapico" (<http://www.monzaflora.it>). Per l'università si segnala il corso integrativo 2015 sulle "Erbe spontanee di interesse alimentare" dell'Università Politecnica delle Marche di Ancona (<http://www.d3a.univpm.it/>).

<sup>117</sup> A volte con i limiti del volontarismo e del localismo ma in alcuni casi con ottimi risultati, anche perché, con una certa frequenza, sono proprio docenti superiori o universitari o ricercatori a mettersi a disposizione, spesso per passione, degli organizzatori dei corsi organizzati da queste "accademie". Si può citare l'esempio, ma ce ne sono diversi altri, dell'Accademia delle Erbe Spontanee che ormai da diversi anni opera nel Piceno con notevole capacità divulgativa e di aggregazione (vedi corso alla nota n. 90). La sede è nel comune di Monte San Pietrangeli, in provincia di Fermo, ma le attività interessano e coinvolgono un'area assai più ampia di piccoli centri e vi contribuiscono docenti universitari, soprattutto dell'Università Politecnica delle Marche, e altri esperti. L'Accademia organizza durante l'anno corsi articolati su tre livelli di competenze, con accesso al livello superiore a seguito di valutazione delle conoscenze acquisite nel livello inferiore. Fin dal primo livello i partecipanti ai corsi vengono a contatto con discipline che non sono solamente botaniche o culinarie e così, oltre ai docenti delle materie specifiche che formano alla conoscenza delle piante

Un cenno, ma andrebbe effettuata una analisi più approfondita, va fatto sul tipo di pubblico che frequenta corsi e altre occasioni formative. Dal nostro osservatorio particolare<sup>118</sup>, fatto anche di occasioni formative in proprio<sup>119</sup>, il pubblico dei partecipanti appare intanto davvero eterogeneo quanto a età a motivazione, scolarità, ecc., il che non è una scontata banalità, dato che ci si aspetterebbe magari un pubblico di adulti un po' in là con gli anni.

Si tratta di un pubblico, almeno quello delle nostre esperienze, che per partecipare si sposta anche da residenze relativamente lontane. Le iniziative si svolgono tanto nelle città più grandi quanto in minuscoli centri, ma la metropoli facilita e ingrandisce la partecipazione ai momenti formativi, non solo per la evidente maggiore densità di popolazione ma anche perché più forte è il bisogno di natura e tutto quello che ne può conseguire, almeno rispetto ad aree dove la campagna è ancora molto presente. Non vi partecipano solamente, come ci si potrebbe aspettare, ecologisti, vegani e tifosi della natura e della sostenibilità, ma persone con le più diverse motivazioni, comprese quelle nostalgiche<sup>120</sup> Non manca inoltre nel pubblico, seppure sporadico, qualcuno che parla lingue straniere, che già raccoglie in giro nei campi ciò che conosce essere buono nel suo paese d'origine e che cerca conferme. Più numerosi forse, ma più nascosti, coloro che frequentano i corsi con il proposito di imparare a risparmiare. Si potrebbe osservare infine che nei corsi la differenza di genere è assai meno marcata rispetto a quella prettamente votata al femminile della raccolta tradizionale e della società contadina.

Il tema della formazione, presentando molteplici aspetti offre ulteriori e altrettanti possibili percorsi di approfondimento, che qui ci porterebbero però troppo lontano. Un cenno ancora potremmo fare ad esempio agli atteggiamenti psicologici più frequenti nel pubblico dei partecipanti. Occupandoci anche di passeggiate e corsi brevi potremmo anche

---

spontanee alimentari e agli ambienti in cui esse vivono si aggiungono il gastronomo, il farmacologo, il nutrizionista, il sociologo rurale, l'imprenditore specializzato, il docente di storia economica, ecc..

<sup>118</sup> Il sito [www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info).

<sup>119</sup> Alcune persone dello staff del sito [www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info) svolgono anche attività formative brevi per enti e istituzioni, come, ad esempio, nel 2015, il 23 maggio presso l'Istituto Tecnico Agrario Castiglioni" di Limbiate (MB) e il 31 maggio presso il Parco "Bosco delle Querce" di Seveso (MB). Quando possiamo distribuiamo ai partecipanti, alla fine del percorso o delle lezioni, questionari informativi e di soddisfazione, che aggiungono ulteriori informazioni a quelle che cogliamo dalle conversazioni o dall'osservazione diretta dei partecipanti.

<sup>120</sup> Non sono pochi coloro che hanno come motivazione velata di ritrovare la memoria della nonna, il desiderio del recupero di esperienze lontane nel tempo. In molte parti d'Italia, come ad esempio in Lombardia, la memoria lontana coinvolge oltretutto anche i luoghi lontani che si è stati costretti a lasciare molto tempo fa. La conferma che l'erba è proprio quella di una volta torna anche nei nomi che riaffiorano alla mente dei partecipanti, ovviamente in dialetto: siciliano, pugliese, toscano o bergamasco.

confermare che dopo la prima o le prime lezioni è proprio il riconoscimento delle specie commestibili la maggiore soddisfazione che si dipinge sui volti di chi sta apprendendo. Talvolta si unisce anche la piacevole sorpresa di scoprire che molte erbe mangerecce sono anche ben note nonostante non se ne conosca il nome o fino a un momento prima potessero essere considerate solo erbacce<sup>121</sup> (e men che meno ci si sarebbe immaginato che potessero diventare pietanze). Un cenno si potrebbe fare anche ai costi delle uscite e dei corsi (breve e lunghi), che come si può anche facilmente immaginare sono quanto mai variabili<sup>122</sup>. Varrebbe la pena di affrontare anche il tema della loro qualità. Accanto al dato positivo del moltiplicarsi delle occasioni formative è un dato di fatto che continuano a esistere sotto questo profilo grandi, a volte enormi, differenze qualitative tra una proposta e un'altra<sup>123</sup>.

#### **4.3 La didattica musealizzata: orti, giardini, percorsi botanici**

La trasmissione della conoscenza trova da tempo nelle molteplici forme museali, soprattutto in quelle più attuali, uno strumento particolarmente importante, tanto più utilizzato da un pubblico interessato quanto più si allontana dall'idea di sale polverose e si avvicina a modi di trasmissione semplici ed efficaci. Possiamo osservare che negli ultimi tempi anche l'interesse per le piante, compreso il più ristretto ambito di quelle spontanee

---

<sup>121</sup> Nei titoli delle pubblicazioni che trattano di piante spontanee alimentari, specie se accompagnati da ricette, il termine erbacce viene sempre più utilizzato e fa riferimento a specie note come tali. Le specie alimentari più comuni sono del resto, notoriamente, sinantropiche, ossia seguono la presenza dell'uomo. La sorpresa diventa anche meraviglia quando si scopre che dietro a qualche erbaccia si cela anche una storia fatta di usi culinari o curativi antichi. È forse soprattutto il piacere della "scoperta" a essere ricercato da chi frequenta corsi e workshop sulle piante spontanee alimentari.

<sup>122</sup> Si va dal gratuito a prezzi scarsamente abbordabili anche da un pubblico medio, in cui gli elementi durata, professionalità di docenti e chef, location, spese aggiuntive come assicurazione, trasporto, ecc., possono non avere alcun elemento di confronto quanto a logiche di costruzione del prezzo. Un parco può fare in proprio con l'esperto di educazione ambientale o fare rientrare il costo dell'esperto nelle spese per le iniziative di promozione e non chiedere nulla ai partecipanti. Una scuola di formazione che tiene vari corsi su standard di prezzo elevati non li abbassa certo perché si tratta di erbe, anzi probabilmente li applica ancora più alti per via dell'"originalità" dell'iniziativa. In mezzo a questi due approcci molto diversi ci sta veramente di tutto.

<sup>123</sup> Non tutto è paragonabile agli esempi di buone pratiche che abbiamo riportato anche nelle note. Le domande intorno alla formazione dei formatori tornano di questi tempi con quotidiana frequenza per ogni ambito dell'umano apprendimento e quindi anche in quello di cui ci stiamo occupando. Sul che fare, tra due inconciliabili estremi – limitare ogni attività a professionisti ipercertificati o lasciare il tutto alla libera iniziativa di esperti autovalutatisi tali – esistono anche molte soluzioni e situazioni intermedie, in cui possono convivere realtà assai diverse tra loro o che non possono trovare considerazioni e trattamenti univoci. Forse non resta che affidare la scelta dei buoni formatori agli alunni, pur sapendo che costoro non sono sempre in grado di esercitare lo spirito critico necessario per distinguere tra buoni e cattivi formatori.

alimentari, si serve sempre di più di questo strumento per trasmettere saperi. Molti orti botanici storici e accademici, così come i musei di scienze naturali, si sono rinnovati e si sono aperti a un pubblico ben più vasto dei soli studiosi, creando reti museali e sperimentando percorsi e iniziative rivolte a specifiche categorie di persone interessate, con attività didattiche a vari livelli e che spesso iniziano dall'età scolare<sup>124</sup>. Si sono però moltiplicati anche giardini e percorsi botanici di ogni genere, a volte ritagliati nei parchi, anche urbani, ma altre volte creati appositamente, strettamente legati all'idea di formazione e alla funzione didattica, con allestimenti più o meno musealizzati ma che come minimo mostrano cartellini per l'identificazione delle specie.

Per quanto ci interessa dobbiamo qui osservare che nell'ambito di questa nuova attenzione si manifesta uno spiccato interesse per le piante "utili", quelle alimentari e officinali in particolare, ma non solo, e non più verso quelle esotiche, come nei secoli scorsi, ma sempre di più anche a quelle autoctone. Appositi percorsi che le mostrano vengono creati non solo in giardini e orti botanici di lunga tradizione, ma sono in forte crescita quelli che vengono creati dalle scuole agrarie e tecniche, in aziende produttrici o agrituristiche o presso altre istituzioni<sup>125</sup>.

La creazione di forme musealizzate di percorsi botanici che riguardano le piante utili si basa talvolta su specifici progetti, finanziati anche con contributi pubblici di varia provenienza. Gli esempi si stanno moltiplicando, e tanto per citarne uno possiamo ricordare la complessa iniziativa messa in piedi intorno al Lago d'Orta, il cui "Percorso di San Giulio", ovvero "sentiero delle erbe selvatiche" è stata parte importante all'interno di un più ampio discorso sulla biodiversità che ha trovato finanziamento e realizzazione nell'ambito di una iniziativa di collaborazione transnazionale italo-svizzera<sup>126</sup>.

<sup>124</sup> Un esempio molto recente in tal senso, fra i sempre più numerosi, è quello dello storico Orto Botanico "L. Rota" di Bergamo, che nella frazione di Astino, a latere dell'importante, appena restaurato e restituito al pubblico, Monastero vallombrosano, ha creato sotto il nome di "Valle della Biodiversità" una sezione staccata dell'Orto cittadino che, come recita la home page del sito istituzionale <http://www.ortobotanicodibergamo.it/>, è concepito come "Un museo all'aperto denso di preziosità, dove si studiano e si conservano collezioni botaniche che comunicano il rapporto tra Piante e Uomo". Qui l'Orto botanico propone visite guidate e attività didattiche, dai piccoli della scuola primaria agli adulti che vogliono apprendere di più su questo ancestrale rapporto.

<sup>125</sup> Si può portare l'esempio del Giardino delle Erbe "Augusto Rinaldi Ceroni" di Casola Valsenio, azienda che fa parte con i suoi percorsi didattici fra le erbe della Rete Museale emiliana, o dell'Azienda agriturbistica "Cascina Molino Torrino" di Cavaglià (BI), vocata alla produzione e vendita di aromatiche e spontanee alimentari, le cui coltivazioni assomigliano a un percorso didattico e si prestano a una intensa attività in tal senso.

<sup>126</sup> Oltre ad altre realizzazioni si può citare anche il museo dei frutti perduti. L'iniziativa è stata avviata nel suo complesso all'interno del programma di cooperazione transfrontaliera italo-svizzera 2007-2013 finanziato con il Fondo europeo di sviluppo regionale. Il progetto sulla biodiversità, dal titolo eloquente "Salviamola mangiandola" si è sviluppato lungo diverse direzioni e affidato nella gestione concreta al

Per alcuni di questi progetti occorre tuttavia annotare che qualche volta, finiti i finanziamenti, capita che vengano meno anche strutture e istituzioni create al momento per quello scopo, lasciando aperte e senza risposta anche molte domande sull'uso delle risorse pubbliche. I nuovi allestimenti museali dedicati alle piante utili realizzati presso varie istituzioni della cultura o presso quegli enti di tutela e insieme di educazione ambientale che sono i Parchi, sono in effetti più stabili e funzionano meglio. Che siano grandi allestimenti interni o piccoli giardini fitoalimurgici poco importa, essi costituiscono un modo e una forma duratura ed efficace di trasmissione della conoscenza, e soprattutto della memoria locale, anche nel campo delle piante spontanee alimentari.

Orti e giardini botanici, accademici e non, e altre istituzioni museali che si occupano di scienze naturali in Italia – dal rinnovato museo di Trento al più piccolo ecomuseo di qualche sperduta vallata - hanno oramai densi programmi di iniziative per il pubblico e dedicano sempre maggiore attenzione anche al nostro tema, ovviamente ognuno con gli approcci che più gli sono propri ma spesso con la giusta aura di sapere che li accompagna. Gli esempi sarebbero numerosi e anche l'abbinamento con la gastronomia che ogni tanto si può osservare funziona anche qui e nelle forme più varie<sup>127</sup>.

Un cenno va fatto, data la loro specificità anche se non sono gli unici, ai giardini fitoalimurgici veneti, di grande valore didattico a diversi livelli. I giardini fitoalimurgici (Giardino fitoalimurgico del Centro Sperimentale Ortofloricolo “Po di Tramontana” di Rosolina e Giardino fitoalimurgico presso l'azienda agricola “L. Toniolo” dell'Università degli Studi di Padova) sono stati creati grazie all'iniziativa di ricercatori dell'Istituto di Biologia Agroambientale e Forestale (IBAF-CNR) di Legnaro e del convinto sostegno di Veneto Agricoltura, l'ente di sviluppo agricolo regionale. Iniziative simili, o comunque destinate alla conservazione della biodiversità, con un'attenzione particolare alle piante spontanee alimentari, sono state avviate anche da altre istituzioni e in altre regioni. Come per ogni istituzione museale, la loro missione è tanto di conservazione della memoria quanto di trasmissione del patrimonio culturale, anche immateriale, alle nuove generazioni che vogliono apprendere.

---

Consorzio Pro Loco Lago d'Orta e Alto Novarese. Nell'ambito della collaborazione interregionale, questa volta tra Italia e Francia, è stato realizzato in Valle Stura un “polo etnobotanico transfrontaliero”.

<sup>127</sup> Una descrizione attrattiva come “Un workshop pratico pensato per chi ama cucinare e vuole imparare ad usare le erbe spontanee per realizzare pietanze nuove dal sapore antico” accompagna il titolo “Un botanico in cucina: specie spontanee e gustose ricette”, iniziativa proposta nel maggio del 2013 dall'Orto botanico di Cascina Rosa dell'Università Statale di Milano, a prezzi per inciso ragguardevoli, con docente un professore dell'ateneo.

## Capitolo 5

### Piante spontanee alimentari e mercati

#### 5.1 Dalla spontaneità al commercio dei prodotti coltivati

L'altro aspetto cui vogliamo dedicare un minimo di approfondimento è la crescente attività commerciale, o comunque economica, intorno alle piante spontanee alimentari. Delle diverse attività che a vario titolo si interessano delle piante selvatiche buone da mangiare ne prenderemo in considerazione due in particolare, quella che riguarda un interessante fenomeno di turismo gastronomico volto al selvatico e quella relativa alla produzione alimentare destinata ai consumatori finali. Cominciando da quest'ultima avvisiamo che ragioneremo senza misurazioni quantitative esatte, data anche la loro mancanza di rilevazioni specifiche. Cercheremo comunque di cogliere il senso dei nuovi orientamenti, e d'altronde, anche senza misurazioni, si deve per forza immaginare che la domanda di "selvatico" è presente nel mercato alimentare se ci sono aziende e vivai, anche consorziati<sup>128</sup>, specializzati nel produrre e vendere piante spontanee alimentari e se esistono imprese che le trasformano e le propongono sui banchi della distribuzione commerciale.

La disponibilità sul mercato di alimenti vegetali spontanei deriva oggi sia dalla raccolta diretta dalla natura, in una forma non troppo dissimile da quella usata dai nostri antenati, che dalla disponibilità di maggiori quantitativi conseguenti alla coltivazione nelle forme agricole più attuali. Le forme generate da un lungo percorso di domesticazione - iniziato probabilmente con qualche forma di assistenza a specie spontanee particolarmente utili e transitato poi lentamente attraverso la selezione correlata all'esperienza e fino all'odierna specializzazione<sup>129</sup> – si applicano nella sostanza alla produzione di specie altrimenti selvatiche.

Le coltivazioni di specie tipicamente spontanee, prima di diventare produzione industriale vera e propria ed essere impiantate con buona speranza di essere remunerative, passano al giorno d'oggi necessariamente attraverso adeguate sperimentazioni in campo,

---

<sup>128</sup> Ad esempio la friulana Associazione Erbe del Patriarcato, con sede a Cividale del Friuli (UD), che associa diversi produttori. Esempi di aziende importanti in questo ambito sono riportati anche alle note n. 124, 127 e 155.

<sup>129</sup> Vedi "*Piante coltivate*" in Bonte P., Izard M. (a cura di) *Dizionario di Antropologia e Etnologia*, Torino, Einaudi 2006, p. 634.

secondo canoni e protocolli prettamente agronomici. Va osservato che i protagonisti di nuove sperimentazioni e di nuove coltivazioni sono tanto enti pubblici di sviluppo agricolo quanto imprenditori privati, e che i primi promuovono, o quanto meno aiutano, con le loro politiche la coltivazione di un certo numero di specie spontanee della tradizione a scopo commerciale, volendo soprattutto favorire sotto diversi profili lo sviluppo rurale di aree marginali, alimentare un consumo di nicchia e conservare una ristorazione che fa della tradizione la sua specializzazione. Queste soprattutto, unitamente ad altre esigenze di minore rilievo, hanno spinto negli ultimi anni agenzie pubbliche e private a investire denaro in sperimentazione e ricerca scientifica sulla coltivabilità di specie spontanee della tradizione alimentare locale. In realtà più le prime<sup>130</sup>, in forma di sostegno istituzionale da parte di enti che si occupano a vario titolo e a vario livello di sviluppo agricolo o rurale. Del resto questo tema, per le applicazioni pratiche che può avere, desta ancora più interesse in tempo di crisi e di necessaria crescita delle attività autonome individuali in luogo del lavoro dipendente. Sono diversi ormai gli enti regionali che provano a percorrere questa via; l'esempio di maggior successo ci sembra il percorso seguito in questi anni dalla Regione Friuli-Venezia Giulia, un possibile esempio per le altre<sup>131</sup>.

Avere disponibilità commerciale di talune specie, per continuare a proporre le preparazioni e i piatti della tradizione, è diventato comunque anche in altre aree del Paese un motivo importante di investimento nell'ambito dei programmi pluriennali di sviluppo

---

<sup>130</sup> Si possono segnalare un paio di esempi di questi ultimi anni: 1) il Progetto della Regione Friuli-Venezia Giulia meglio dettagliato alla nota successiva; 2) il Progetto di Ricerca e Sperimentazione per il Settore Agricolo finanziato dalla Regione Marche ai sensi della L. R. 37/1999 "L'arca delle verdure", avviato nel 2008 e affidato al Dipartimento di Biologia MCA dell'Università di Camerino. Il Progetto, di durata triennale, è nato "con lo scopo di incrementare la qualità delle produzioni di verdure spontanee commercializzabili influenzando sia sul processo produttivo che sulla caratterizzazione del prodotto, soprattutto in termini salutistici", e ha visto coinvolte l'Università di Camerino come soggetto coordinatore, l'Azienda Agrifaber, la Confederazione Italiana Agricoltori delle Marche e la CIA Service, società promossa dalla Confederazione Italiana Agricoltori (C.I.A.) delle Marche.

<sup>131</sup> L'esempio è quello del progetto finanziato sulla base della Legge Regionale n. 26/2005 e attuato su base pluriennale a partire dalla fine dello scorso decennio, a conclusione del quale si cominciano a raccogliere frutti positivi. Si tratta del progetto "BioInnovErbe. Dalla raccolta delle erbe spontanee alla loro coltivazione: una filiera che unisce tradizione ed innovazione", promosso dalla Regione e realizzato grazie alla collaborazione fra più partners. Il progetto aveva lo scopo esplicito di "mettere a punto tecniche di propagazione e culturali per la produzione con metodi biologici di piante spontanee a rischio di estinzione presenti sul territorio regionale, al fine di salvaguardare l'ambiente e creare una filiera produttiva, dalla produzione alla trasformazione culinaria del prodotto, atta ad integrare il reddito di aziende agrituristiche ed agricole, soprattutto in zone marginali". La sperimentazione ha riguardato alcune piante erbacee della tradizione alimentare, e in particolare la *Cicerbita alpina*, il *Levisticum officinale*, la *Spirea auruncus*, il *Chenopodium bonus-Henricus*, il *Ruscus aculeatus*, l'*Asparagus acutifolius*, la *Valerianella oleria*, la *Silene vulgaris*, tutte piante peraltro molto conosciute della tradizione alimentare. A parte la prima, ampiamente nota ma in area alpina e prealpina del Triveneto, le altre sono ampiamente utilizzate in tutte le aree di diffusione della specie, per giungere poi nel caso della silene, dell'asparago selvatico e del *Ruscus* a un ampio utilizzo da Nord a Sud della Penisola.

rurale. Fra i principali destinatari ci sono ovviamente ristoratori e agriturismi, soprattutto quelli situati in aree davvero marginali, che contano sulle preparazioni e sui prodotti tradizionali, anche basati su vegetali spontanei, per rispondere a quel turismo e a quei numerosi palati che vanno sempre di più alla ricerca del “vero tipico”, del sapore dimenticato o unico.

Da non sottovalutare, come accennato, gli investimenti in ricerca industriale e farmacologia, che peraltro, come avviene spesso per quella agronomica, richiedono risorse ingenti, non a portata delle piccole imprese. Del resto è noto, allo stato delle conoscenze attuali, che la flora spontanea alimentare è ricca di nutrienti e di sostanze nutraceutiche<sup>132</sup> non meno di buona parte delle specie coltivate. Dal momento che la ricerca continua senza sosta, è facile immaginare che le conoscenze saranno ancor più ampie in futuro, magari a ulteriore convalida dell'uso secolare di alcune specie come alimento-medicina. La ricerca si tramuta spesso in numerosi prodotti di ampio e crescente consumo: medicine in senso stretto, per gli uomini e per gli animali, integratori alimentari, agrofarmaci, ecc.. Si aggiunga inoltre l'ampio ventaglio di possibile impiego che molte piante spontanee alimentari consentono per via delle altre caratteristiche (dalla produzione di additivi per l'industria alimentare a quella dei cosmetici).

Tutt'altro che trascurabile è anche l'interesse mosso intorno alla ricerca scientifica di base, che pure non ha soluzioni pratiche immediatamente commerciabili e quindi un ritorno economico a breve, ma può produrre, in tempi relativamente corti, conseguenze applicative di grande importanza pratica ed economica. Ciò vale per molti campi di indagine e vale anche per le piante spontanee alimentari. Intorno a esse, ad esempio, non sono poche le ricerche effettuate con lo scopo di sperimentare alte capacità nutritive o alte quantità di nutraceuti o di isolare caratteri o varianti utili nei programmi di miglioramento genetico<sup>133</sup>.

---

<sup>132</sup> Si possono definire “sostanze nutritive”, ricche di principi attivi e metaboliti secondari come sostanze aromatiche, altre di interesse farmacologico, coloranti, ecc.. Con il moltiplicarsi delle indagini viene anche recuperato (e salvato) il patrimonio di saperi correlato all'uso alimentare tradizionale di molte specie spontanee che hanno svolto tradizionalmente la funzione di alimento-medicina. Non è affatto da trascurare il contributo al progresso medico che si può ottenere in molti campi per via del fatto che le specie selvatiche contengono principi attivi che spesso quelle coltivate non hanno, come ad esempio quello della prevenzione delle malattie degenerative legate all'invecchiamento.

<sup>133</sup> Gli esempi sono infiniti. Si può ancora vedere quello, all'indirizzo <http://www.agraria.unimi.it/volume.pdf>, della corposa pubblicazione del 2009 “La Facoltà di Agraria incontra le imprese: Ricerche, Innovazione, Trasferimento tecnologico. Agricoltura, Alimentazione, Ambiente”. All'interno dei numerosi progetti avviati o conclusi in questi ambiti, di cui la Facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano è stata partner di Regione Lombardia e di altri soggetti privati – alcune centinaia - una parte significativa ha riguarda “nutrizione e nutraceutica” (pagg. 154-165). Tale sezione

Gli imprenditori agricoli mirano ovviamente per conto loro a commercializzare a buon prezzo, sia per il consumo fresco che per la trasformazione, prodotti che hanno già una consolidata base di consumo nella tradizione, come tarassaco, raperonzoli, asparagi selvatici, ecc.. L'attività privata coinvolge per lo più piccole imprese che fanno della specializzazione la loro possibile arma vincente sul difficile mercato agroalimentare<sup>134</sup>, potendo contare oggi anche sul fatto che la grande distribuzione è già attenta e pronta a ospitare i loro prodotti "spontanei" sui suoi scaffali. Gli esempi non mancano e dal produttore al consumatore sono già attivi tutti i soggetti che fanno solitamente filiera agroalimentare<sup>135</sup>.

Un nuovo mercato molto interessato allo spontaneo, piccolo ma in crescita, si è formato per ragioni legate al grande interesse per i prodotti biologici o naturali<sup>136</sup> e all'enorme attenzione data oggi all'aspetto gastronomico dell'alimentazione. Continuano a nascere aziende agricole vocate alla produzione e alla vendita di piante "spontanee" alimentari<sup>137</sup>. Producono soprattutto specie aromatiche ed erbe delle tradizioni regionali, anche se talvolta nelle loro produzioni vanno oltre la flora italiana. L'inserimento di un numero sempre maggiore di quelle più importanti nei cataloghi dei vivai e dei garden più importanti o delle aziende specializzate nella vendita di semi e piante orticole - non solo

---

comincia peraltro giusto con il progetto "Prodotti bioattivi da piante eduli e prodotti tradizionali" (ad opera di ricercatori del Dipartimento di Scienze molecolari Agroalimentari dell'Università degli Studi di Milano).

<sup>134</sup> Un esempio veneto. A Villaga (VI), anche attraverso l'iscrizione all'Albo dei prodotti vicentini certificati e il riconoscimento della Denominazione di origine comunale (De.Co.) al "*Ranpussolo de Villaga*", il "Re degli ortaggi naturali Berici", lo spontaneo raperonzolo (*Campanula rapunculus*), sono passate alla sua coltivazione, cercando "una prestigiosa riconoscibilità in ambito nazionale", alcune aziende locali (Azienda Agricola Falda Giovanni, Azienda Agricola Vivai Piovan, Azienda Agricola Frison Lorenzo, Azienda Agricola Gasparella Jessica). I produttori, supportati dal Comune, danno luogo ormai da un lustro anche alla Rassegna gastronomica "A tavola con il *Ranpussolo de Villaga*", che caratterizza la cucina invernale vicentina (per alcune settimane menù a base delle note radici nei ristoranti, trattorie e pizzerie del comune).

<sup>135</sup> Per chi che sa meglio intercettare le novità non ha del resto alcun rilievo aggiungere sui propri banchi un nuovo alimento verde proveniente dalla tradizione alimentare orientale o dalla vecchia cultura alimentare di sopravvivenza che si praticava un tempo nello spazio antropizzato intorno al centro commerciale. Non temiamo di fare pubblicità annotando che nella grande distribuzione la catena più attenta a questo genere di innovazione è senz'altro quella del marchio Esselunga.

<sup>136</sup> Tutto un mondo di persone alla ricerca di benessere personale, mosse da un nuovo o rinnovato interesse per la natura, si rivolge a una agricoltura biologica e naturale. Esse transitano quanto meno per un approccio non tradizionale all'alimentazione, veicolato anche da un ampio uso dei principali canali di comunicazione massmediatica, che producono in questi ambiti - con tutte le variazioni e le sfumature possibili - notevoli effetti di propagazione.

<sup>137</sup> Possiamo citare ad esempio alcune aziende che si possono incontrare nelle più importanti fiere florovivaistiche: La Margherita di Gazoldo degli Ippoliti (MN), il Vivaio delle Naiadi di Vidracco (TO) e la F.lli Gramaglia di Collegno (TO).

nuove aromatiche, ma anche tarassaco, raponzoli, silene, ecc. - è un segnale evidente di questo nuovo interesse<sup>138</sup>.

Se la ricerca del naturale e la creatività in cucina sono finalità evidenti della domanda di vegetali spontanei di oggi, altre si possono ritrovare nell'andar per erbe di qualche tempo fa, anzi segnano una qualche continuità col passato. Ad esempio il prezzo ragguardevole e il fatto che la raccolta e la vendita di talune specie più ricercate rappresenta ancora uno dei modi per integrare un reddito familiare insufficiente, oggi come un tempo assai magro per le piccole attività ortofrutticole o nelle aree marginali. Quel reddito si arricchiva talvolta in misura decisiva per la sopravvivenza solo grazie a certe erbe buone per la cucina o per la farmacia, e capita ancora che esse siano l'unico mezzo per il permanere di parte delle popolazioni in ambienti, come ad esempio quelli di montagna, che altrimenti sarebbero abbandonati. Così è stato, a lungo, in molte aree alpine, soprattutto grazie alle erbe medicinali o a quelle per i liquori<sup>139</sup>.

Alcune specie alimentari spontanee sono ancora molto ricercate e in qualche modo si accompagnano forse ancora più di un tempo a una idea di status, per via del fatto che ai poveri compete la raccolta per le tavole dei ricchi o dei borghesi, che le ricevevano a casa. Ancora oggi in effetti non mancano le specie spontanee che seguono una filiera più tradizionale per consumatori "speciali" anziché quelle degli ortomercati e della grande distribuzione. L'utilizzo degli stessi alimenti, destinati però a modi e forme diverse di consumo a seconda dello status sociale<sup>140</sup> è un tratto secolare della nostra cultura alimentare che non è mai venuto meno. Esso non è stato cancellato neppure con il

---

<sup>138</sup> Tali proposte si possono trovare in questi ultimi anni, e in misura sempre più cospicua, in cataloghi davvero famosi, come ad esempio quello di Ingegnoli, la cui attività ultrasecolare è sempre stato un buon indicatore dei nuovi interessi orticoli. Questa vitalità in un ambito che ci aspetteremmo comunque attento non deve del resto sorprendere più di tanto. Anche per quanto riguarda i vegetali il mercato è infatti sempre alla ricerca di nuovi prodotti da proporre all'esame del gusto del pubblico e le aziende sono per loro natura alla costante ricerca di nuovi mercati.

<sup>139</sup> Un esempio è quello della raccolta di *Achillea moscata*, usata per medicine e liquori e raccolta da sempre allo stato spontaneo in aree montane come Valtellina e Valchiavenna. Su questa raccolta finalizzata a realizzare un reddito aggiuntivo segnaliamo l'intervento di Michele Trentini e Luca Ciabarra dell'Università di Milano "Trasformazioni di saperi e di sapori: raccogliere e vendere achillea in Alta Valchiavenna" nel corso della Giornata di studio "Raccogliere Erbe, raccogliere etnografie", svoltasi il 5 marzo 2013 a Milano e organizzata dal Dipartimento di Beni Culturali e ambientali dell'Università degli Studi di Milano. L'indagine di cui è parlato nell'intervento è anche parte del progetto di ricerca di cui alla nota 157, ma si rimanda per essa fin d'ora all'indirizzo <http://www.echi-interreg.eu/>. Filmato e testo si trovano facilmente anche in rete ([http://database.itc.cnr.it/intangible/search/show\\_ich\\_detail.php?db\\_name=intangible\\_search&lingua=italiano&idk=ICH-LCI03-000000312](http://database.itc.cnr.it/intangible/search/show_ich_detail.php?db_name=intangible_search&lingua=italiano&idk=ICH-LCI03-000000312)).

<sup>140</sup> Per le riflessioni del maggior storico italiano dell'alimentazione sugli alimenti esclusivi delle élites, cfr. Montanari M. *Il formaggio con le pere: la storia in un proverbio*, Bari-Roma, Laterza 2009.

passaggio dalla penuria alimentare all'abbondanza di alimenti a buon mercato del giorno d'oggi, e anzi vale ancora di più per gli alimenti spontanei<sup>141</sup>.

In molti casi sono ancora gli erbaioli che riforniscono fruttivendoli e banchi dei mercati rionali, i quali vendono poi la merce a consumatori ben disposti a pagare anche prezzi abbastanza alti. Quello dell'erbaiole non è un mestiere scomparso del tutto. Ancorché ormai raro, è portato avanti da un numero sparuto di persone, talvolta discendenti di altri erbaioli. Essi raccolgono ancora oggi i prodotti spontanei del suolo non per loro ma per la vendita, per certi versi non diversamente da quanto avveniva un secolo fa, come era ben noto agli osservatori di allora della civiltà contadina<sup>142</sup>. Nel complesso tuttavia questo genere di commercio di verdure spontanee rimane però poco proficuo, a causa sia del basso valore complessivo della merce che spesso il venditore riconosce all'erbaiole ma anche e soprattutto del breve periodo di disponibilità dei prodotti, legati per lo più a una passeggera e ristretta stagionalità delle specie. Possibile quindi che anche loro lascino il posto a meglio attrezzati produttori, ben più pronti a utilizzare la molla del gusto unico o raro, ancorché si tratti di alimenti coltivati in luogo di quelli di cui abbonda la natura che ci circonda.

La scoperta di un mondo fatto di piante spontanee che si possono mangiare è una vena commerciale per chi si occupa di conservazione e trasformazione alimentare. Nonostante la crisi e la moria imprenditoriale di questi ultimi anni, l'elenco delle aziende che commercializzano prodotti a base di piante spontanee –addomesticate con la coltivazione, ma in molti casi raccolte direttamente nei campi – e che ospitiamo in una apposita pagina sul nostro sito [www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info), si allunga di anno in anno (e certamente non contiene buona parte di quelle esistenti).

Le aziende, oltre ai tradizionali prodotti di trasformazione delle erbe selvatiche più conosciute (sottolii e sottaceti), propongono anche preparazioni meno consuete. Non mancano né le produzioni tipiche locali legate al consumo tradizionale, ancorché fortemente circoscritte, né le sperimentazioni in forme nuove (salse, pesti, gelatine, ecc.)

---

<sup>141</sup> La domanda sembra significativa in particolare per alcune verdure selvatiche tradizionali, come ad esempio i siciliani cavolicelli (*Brassica fruticulosa*), il finocchio autenticamente selvatico o gli asparagi pungenti (*Asparagus acutifolius*) utilizzati in molte regioni, che continuano ad essere richiesti dal consumatore che non ha la passione, il tempo o la voglia di raccoglierseli di persona.

<sup>142</sup> Ecco come Antonio Lo Re, docente di Agraria e direttore dell'Orto botanico di Foggia descrive, ne *Le proletarie del Tavoliere*, Pescara, Trifiletti 1910, l'attività delle terrazzane: "Se resta in casa, la terrazzana fa scope, ceste, fiscelle, fondi di sedie, sceglie e lava le erbe raccolte, che poi andrà a vendere al mercato o, dando la voce, per le vie della città. Talvolta fa anche la lavandaia; eccezionalmente si presta ai lavori nei campi." (p. 15).

di alimenti spontanei un tempo usati diversamente. L'elenco è davvero lungo e anche i frutti spontanei si stanno ritagliando un loro spazio fra marmellate e confetture, salse e gelatine<sup>143</sup>.

Fra le erbe alcune specie, pur conservando una certa "originalità" per coloro che non sono gourmet, in aree circoscritte di consumo tradizionale vengono trasformate e proposte ai consumatori già da qualche tempo<sup>144</sup>. Abbiamo potuto verificare che cresce un interesse imprenditoriale specifico per proposte decisamente innovative<sup>145</sup>. Insomma non è affatto difficile trovare ormai fra gli scaffali dei centri commerciali o sui banchi delle fiere di paese prodotti davvero insoliti, anche se i prezzi non sono mai "popolari", per via dei costi ma anche in funzione delle leggi del mercato. Va infine annotato che un contributo fondamentale alla loro vendita lo danno oggi, oltre al sempre più diffuso culto del cibo, il commercio on line, che amplia enormemente per ogni consumatore la possibilità di provare sapori nuovi, e il moltiplicarsi degli appuntamenti fieristici, a ogni livello, intorno al mondo dei prodotti naturali e biologici, occasioni importanti per i piccoli produttori per farsi conoscere.

## **5.2 Erbe nel piatto: uno specifico turismo gastronomico**

Al di là dell'attività di marketing che può essere svolta dai singoli esercizi della ristorazione che vogliono distinguersi e specializzarsi per meglio stare sul mercato, in loro aiuto ci sono, sempre più numerose, le iniziative di un turismo gastronomico che attraverso gli alimenti spontanei mira a convogliare interessi e clienti verso la più singolare gastronomia dei territori. Si tratta di oltre un centinaio di appuntamenti in tutta Italia – diversi hanno ormai una durata pluridecennale, ma per lo più sono "giovani" nella loro serialità – variabilmente strutturati e prolungati nel tempo, che nelle forme della

---

<sup>143</sup> Quelli a base di rosa canina, corniole, olivello spinoso, corbezzoli, sambuco, lazzeruoli, nespole, si possono trovare e gustare ormai senza soverchie difficoltà, ma sono reperibili sempre di più anche composte, salse e sciroppi di frutti che non ci immagineremmo di trovare con una etichetta sopra: prugnoli (*Prunus spinosa*), pero corvino (*Amelanchier ovalis*), e poi bacche di mirto, giuggiole, sorbe, ecc.

<sup>144</sup> Vale per alcune specie in particolare: tarassaco, radicchio dell'orso (*Cicerbita alpina*), aglio ursino, finocchio selvatico, finocchio marino (*Crithmum maritimum*), ecc.

<sup>145</sup> Abbiamo ad esempio potuto provare prodotti sardi a base di cardi e asparagi autenticamente selvatici, proposti da diverse aziende affacciate al mercato negli ultimi tempi, e in altre regioni c'è chi propone pesti e salse a base di buon-Enrico oppure germogli di luppolo, panace, strigoli, porcellana, ecc. Per non parlare della liquoristica, che ad esempio, sempre in Sardegna, va ben oltre il mirto, utilizzando altre piante spontanee finora ignorate, fra le quali l'elicriso.

celebrazione dell'alimento-prodotto, muovono l'interesse di curiosi e appassionati del selvatico <sup>146</sup>. La celebrazione avviene in modi e forme e mediante preparazioni culinarie diverse, talvolta in ragione della specificità della tradizione e più spesso dell'originalità di chi la propone e in parecchi casi l'appuntamento principale ha anche un contorno, più o meno ampio e interessante, di iniziative collaterali destinate a evidenziare e approfondire temi alimurgici, etnobotanici e/o a promuovere il territorio.

Le varie iniziative non hanno un ritorno economico facilmente misurabile. Possono servire ad autofinanziare una Pro loco o un'altra associazione locale o a portare clienti nei ristoranti e negli agriturismi del circuito della rassegna o a raccogliere fondi mediante gli sponsor, tutte attività che si fa fatica a tracciare e quantificare con esattezza. Il che però non vuol dire che si tratti di attività economicamente trascurabili, soprattutto per coloro cui le possibili entrate tornano utili a vario titolo. Tuttavia il fatto economico non si esaurisce in molti casi nel solo profitto, potendo ragionevolmente considerare anche le ricadute positive per altri soggetti ovvero vantaggi e convenienze di vario genere per un qualche indotto, più o meno ampio<sup>147</sup>.

La durata dell'iniziativa gastronomica spesso si estende all'intero week-end e talvolta a più fine settimana, mentre le "rassegne" coprono tempi più lunghi, specialmente se basate sull'attività della ristorazione specializzata. Agli appuntamenti o alle rassegne che durano almeno per il week-end sono talvolta abbinati pacchetti turistici, completi di altri servizi e di soggiorno alberghiero, secondo le forme riprese dal modello del turismo enogastronomico e mescolate con altre nuove, ormai connesse con lo specifico delle iniziative della tradizione alimentare e gastronomica a base di piante spontanee<sup>148</sup>.

---

<sup>146</sup> La distribuzione di queste iniziative è però tutt'altro che uniforme. Sagre e rassegne di questo genere sono più rare in aree che hanno ancora una notevole residua pratica alimentare tradizionale a base di piante spontanee e/o sono state negli ultimi decenni oggetto di numerose e serie indagini etnobotaniche. Pensiamo a larghe aree del Meridione, Sicilia compresa, ma anche di Toscana e Liguria.

<sup>147</sup> Che si tratti delle manifestazioni gastronomiche connesse allo spontaneo o ai molti altri alimenti e prodotti di un territorio in effetti poco cambia nelle strategie: esse rientrano tutte, o quasi, nella logica del marketing territoriale, ragionato, programmato e svolto da agenzie di promozione turistica di varia forma istituzionale e dimensione, siano esse emanazioni degli enti locali o di privati consorzi di esercenti attività ricettive e di ristorazione, tutte con lo scopo di riuscire a promuovere il territorio e le sue attività economiche.

<sup>148</sup> Alcuni esempi. La rassegna "Le Erbe del Casaro", che si svolge in Alta Val Brembana nei week-end a cavallo fra maggio e giugno e sulla quale torneremo anche più avanti nell'ultimo capitolo, dedicata alle piante spontanee alimentari e organizzata dal Consorzio turistico Altobrembo, operatore che raggruppa esercizi ricettivi, produttori e amministrazioni comunali dell'Alta vallata bergamasca, propone insieme ai piatti della tradizione e a diverse iniziative collaterali soggiorni promozionali nei fine settimana proprio per i "turisti delle erbe" ([www.erbedelcasaro.it](http://www.erbedelcasaro.it)). Lo stesso per gli esercizi turistici in occasione della rassegna "A tavola con il tarassaco di Conco", che si svolge da una decina d'anni in questo comune dell'Altopiano di Asiago (VI). Appena qualche anno fa l'organizzazione trentina Visit Trentino, la più importante del

Come si può facilmente immaginare, in questo campo l'interesse dei ristoratori specializzati o dei consorzi degli operatori turistici va ben oltre quello culturale di cui talvolta certe rassegne si ammantano ed è decisamente concreto, correlato all'attività commerciale che svolgono. Ad esso va associato spesso quello finanziario di altri promotori, come ad esempio Pro Loco e altre organizzazioni non profit, che utilizzano il ricavato di feste e sagre per finanziare le altre loro attività.

L'aspetto economico va anche oltre. Fra gli appuntamenti gastronomici non sono mancati in questi ultimi anni quelli che pure essendo dedicati a una specie spontanea della tradizione alimentare locale hanno dovuto ricorrere alla "coltivazione" specializzata<sup>149</sup>. Sembrerebbe una evidente contraddizione, ma tutti possiamo facilmente capire la differenza tra reperire erbe per l'uso domestico familiare del pasto della sera – spesso nella forma della misticanza, mettendo insieme quello che si trova – e la ricerca di una particolare una o poche specie per preparazioni che devono soddisfare centinaia di palati, in alcuni casi migliaia.

Gli appuntamenti gastronomici con le piante selvatiche ottengono in genere un buon successo di pubblico, talvolta anche risultati che si possono definire brillanti, ed è quindi quasi ovvio osservare che l'interesse per il selvatico cresce anche grazie al successo degli appuntamenti gastronomici. Del resto, pur in tempo di crisi, il turismo enogastronomico nel suo complesso tiene ancora abbastanza, anzi, e in questa sorta di resistenza l'impressione è appunto che si consolidi la piccola nicchia degli appuntamenti con la gastronomia selvatica, considerato che le iniziative crescono di numero di anno in anno e si consolida l'impianto di quelle avviate da tempo.

Gli appuntamenti gastronomici con i vegetali spontanei si ripropongono per lo più secondo formule collaudate per quelli coltivati, ma in diversi casi provano strade nuove.

---

panorama turistico della provincia tridentina, offriva nei mesi di bassa stagione, primavera e autunno, pacchetti completi settimanali di soggiorno, passeggiate con raccolta e scuola di cucina, sotto il titolo La vacanza nel bosco, pacchetto definito "un ideale viaggio per conoscere questa terra attraverso i prelibati regali dei boschi, dalle erbe di montagna, officinali e mangerecce in primavera, fino ai funghi in autunno" ([www.visittrentino.it/vacanze nel bosco](http://www.visittrentino.it/vacanze%20nel%20bosco)). In Umbria, il tour operator Umbria & Tastes propone pacchetti simili di due giorni a partire da: 140 €. a Nocera Umbra, Foligno e Spello (PG), con lo slogan "per scoprire vegetali gustosissimi dai nomi curiosi che crescono spontaneamente sulle colline umbre. Caccialepre, crespigno, borragine sono alcuni degli ingredienti poveri della cucina tradizionale che ora rappresentano il fiore all'occhiello dell'avanguardia biologica ([www.umbriatastes.eu](http://www.umbriatastes.eu))

<sup>149</sup> Contrariamente alle feste e alle sagre e agli altri appuntamenti gastronomici dedicati agli alimenti vegetali normalmente coltivati, di solito facilmente disponibili nelle quantità necessarie, specialmente se celebrate nei momenti di massima disponibilità stagionale, quelle che a vario titolo celebrano l'alimento vegetale spontaneo necessitano di una particolare e intensa attività di ritrovamento e raccolta o di ricorrere per l'occasioni ad appositi produttori.

Di anno in anno aumentano anche i territori interessati , più o meno ampi, che nei titoli e nella comunicazione delle iniziative tendono talvolta ad autoidentificarsi con la spontaneità – “la valle delle erbe”, “i percorsi delle erbe”, “i casolari delle erbe”, ecc. - allo scopo magari di comunicare “valori” ma seguendo più frequentemente logiche evidenti di strategia commerciale<sup>150</sup>.

Le conferme nel tempo più significative riguardano aree che da parecchi anni dedicano attenzione alle erbe spontanee, ma non mancano iniziative recenti di successo in aree nuove del Paese<sup>151</sup> . Diverse e interessanti le feste e le rassegne che celebrano specie inusuali, ma anche quelle dedicate ai frutti (semi)spontanei che si svolgono in tutta Italia: giuggiole, fichi, fichidindia, nespole, ecc Il prodotto della natura più “festeggiato” rimane l’asparago selvatico, anche se il periodo di raccolta e le stesse feste che gli vengono dedicati durano poco<sup>152</sup>. Se capita però che l’asparago selvatico venga “festeggiato” in lungo e in largo per l’Italia, data la sua ampia diffusione, accade anche che altre specie, presenti in aree ristrette, siano promosse solo in luoghi determinati o lontanissimi fra di loro.

Un aspetto significativo che collega il turismo gastronomico ai mercati anche in questo ambito è dato dai costi per chi si siede ai tavoli dei ristoranti. Gli appuntamenti con il gusto spontaneo, chiamiamolo così, non hanno peraltro sempre lo stesso target di pubblico, e la cosa è del tutto evidente nei prezzi e nei menù. Prezzi che di solito, ma non sempre, si possono definire abordabili e popolari, non solo nelle sagre giornaliere e dei week-end ma anche nelle rassegne, che per un tempo variamente dilatato sono basate sui menù proposti dai singoli ristoratori che vi aderiscono e hanno quasi sempre un tutto compreso a costo prestabilito, spesso anche con le bevande incluse. Prezzi ancora in linea con le tasche della così detta classe media, il cui ascensore sociale ha però da tempo

---

<sup>150</sup> Anche altri titoli riecheggiano motivi che dovrebbero indurre alla bontà della natura o a un mitico passato di semplicità: “Quel mazzolin di fiori”, “Il prato nel piatto”, “Profumi di primavera”, “Erbe selvatiche sane genuine”, ecc.

<sup>151</sup> Iniziative che consolidano una tradizione si confermano in Friuli (Cercivento, Forni di Sopra, Arta Terme, Valli del Natisone e altre località), in Alto Adige (intorno a Lana e in Alta Val di Non), nel Vicentino (con i ristoratori di Conco, sull’Altopiano di Asiago) e nel Trevigiano, in Valchiusella in provincia di Torino, in Romagna con le sagre degli stridoli e quella del raperonzolo, in Sardegna, Campania e Lazio con gli asparagi selvatici (celebrati però anche nel Veronese e in altre regioni), nella bassa lombarda con il luppolo, e così via. In forte crescita, accompagnate da un contorno di iniziative che denotano una più solida organizzazione alle spalle, sono alcune delle più recenti rassegne, che caratterizzano durante tutto l’anno il Piceno (“Il circuito delle Erbe” all’interno di una più ampia rassegna sui sapori del territorio) e per diversi fine settimana, sul finire della primavera l’Alta Val Brembana (“Le erbe del Casaro”).

<sup>152</sup> Sagre a base di asparago selvatico (più specie del genere *Asparagus*) si svolgono in diverse regioni e in molte località: Sardegna, Veneto, Lazio, Umbria, Puglia, Campania, e in qualche caso, come ad Avacelli (Umbria) e a Pozzovetere di Caserta (Campania) siamo oltre la quarantesima edizione.

imboccato la discesa. Non mancano però proposte che si intendono porre come ricerca gastronomica ed essere riservate a un pubblico che si immagina più raffinato, fatto di gourmet o aspiranti tali, in cui ovviamente i prezzi lievitano, sia per la rarità dell'alimento base, che deve sembrare quanto meno strano - già l'uso dei nomi delle pietanze deve "fare chic" - sia perché l'intero menù si vuole spesso ricercato e firmato. Comunque non si tratta quasi mai di prezzi stracciati.<sup>153</sup>

Per un altro aspetto è utile osservare che, come in altri ambiti, anche in questo campo della gastronomia selvatica il divario territoriale fra Nord e Sud della Penisola - quanto a cura e organizzazione di questi appuntamenti, numero di iniziative, la loro qualità complessiva e le specie interessate - si fa via via più ampio man mano che si scende lungo la Penisola. Con qualche rara eccezione, come in altri ambiti. La differenza non deve né stupire - nonostante il maggior uso tradizionale residuo di alimenti spontanei al Sud - né confermare quelli che talvolta possono evidenziarsi solo come preconetti. Non esiste del resto nessuna necessaria e razionale connessione tra usi tradizionali residui e le iniziative di cui parliamo. A marcare la differenza territoriale contribuiscono con ogni probabilità, anche per questo aspetto come per tanti altri, soprattutto la minore popolazione e la sua diversa distribuzione urbana, risorse finanziarie spesso più scarse e costi organizzativi maggiori al Sud, più difficoltà a trovare il sostegno degli sponsor, un diverso e più debole contesto socio-economico e una propensione alla promozione turistica meno consolidata.

Occorrerebbe analizzare più in profondità di quanto non possiamo fare qui quanto diversi possano essere la genesi, le motivazioni, i modi stessi di strutturarsi, proporsi, comunicare, di un appuntamento gastronomico con il selvatico<sup>154</sup>. Seppure si tratti sempre

---

<sup>153</sup> È evidente del resto che anche nella sagra più popolare l'alimento di base da impiegare conta e costa molto, ancorché esso possa essere più o meno diffuso e difficilmente possa definirsi raro, più o meno "pregiato", più o meno deperibile, ecc.. I costi devono tener conto di fattori che possono essere decisivi o comunque assai rilevanti, a cominciare dall'approvvigionamento. È evidente a chiunque che una cosa è la raccolta di piante spontanee per il consumo personale e un'altra la proposizione di menù, fosse anche una sola portata, per la ristorazione collettiva, per la quale occorre entrare evidentemente in tutta un'altra logica. Si tratta spesso di raccolta a mano impegnativa, effettuata talvolta da raccoglitori abituali del luogo, cui i ristoratori debbono affidarsi totalmente, o di fornitura da parte di aziende che producono giusto per la sagra o la rassegna un alimento che altrimenti non sarebbe disponibile nelle quantità consumate, come avviene ad esempio nel caso dei raperonzoli. Contribuiscono comunque anche la gestione dell'esercizio, l'apporto di chef di rango e quanto altro contribuisce a costruire un prezzo che in qualche caso diventa per pochi avventori. Insomma, nessuna differenza fra la ristorazione comune e quella dedicata alle erbe spontanee, se non la redditizio originalità, che si paga.

<sup>154</sup> Si potrebbe immaginare che messa su una bella rassegna, con una buona organizzazione e potendo contare su una rete di ristorazione efficiente, gli organizzatori abbiano quanto meno l'intenzione di promuoverla con ogni sforzo possibile. Pure occorre dire che non sempre questa intenzione, banale logica di marketing, si può riscontrare negli appuntamenti che osserviamo tramite il nostro sito. Anzi ci tocca considerare - e ci piacerebbe studiare meglio la cosa sul campo - come non manchi in alcuni casi una certa

di appuntamenti gastronomici creati per lo più intorno a un'erba o a un frutto spontaneo, gli appuntamenti sono spesso assai diversi tra loro<sup>155</sup>. Convivono comunque, come in ogni campo, feste e sagre alla prima o alle prime edizioni, che mettono insieme buona volontà e facile copia e incolla – spesso nascono, faticano e muoiono in fretta – e rassegne che al contrario possono contare su vere e proprie strategie di marketing e/o apporti professionali e duraturi, finalizzati a promuovere anche prodotti della trasformazione, a base di piante spontanee o perfino l'intera gamma delle tipicità del territorio<sup>156</sup>.

Molte delle iniziative collaterali che si accompagnano spesso agli appuntamenti gastronomici fanno la differenza (qualitativa) fra iniziative apparentemente simili, ampliando talvolta il significato stesso dell'appuntamento gastronomico. Le iniziative collaterali più frequenti sono mostre, corsi brevi o passeggiate didattiche sulle erbe spontanee, di variegato approccio e livello, ma la varietà delle iniziative è davvero grande. Anch'esse favoriscono comunque, e non poco, un crescente interesse per le piante spontanee di uso alimentare da parte di un pubblico sempre più alla ricerca di natura da mangiare.

### ***5.3 Un breve sguardo a cosa accade in Lombardia***

Alla fine di questo lavoro, che ha voluto considerare cosa accade oggigiorno intorno al tema delle piante spontanee di uso alimentare nel nostro Paese, ci sembra opportuno gettare un breve sguardo più vicino a noi, in Lombardia. Può essere interessante, anche in considerazione del fatto che le indagini etnobotaniche di studiosi e ricercatori si sono soffermate relativamente poco sia sulla nostra regione nel suo insieme che sulle realtà

---

ritrosia a promuovere e propagandare, a ospitare più visitatori, a usare siti e blog dedicati agli eventi gastronomici o semplicemente web e socialnetwork per farsi conoscere.

<sup>155</sup> Si va dalla celebrazione di un giorno, anche se magari con una lunga storia alle spalle o di qualcosa che è nata come sagra campestre e che dell'originaria festa conserva ancora i tratti più riconoscibili, a veri e propri eventi di durata assai più lunga, strutturati a tavolino con logiche di programmazione, atti a generare nel territorio che si intende promuovere principalmente turismo, e non solo di prossimità. Questi ultimi sono compresi talvolta all'interno di una più complessa e strutturata programmazione annuale di cui il riferimento alle erbe spontanee è solo una parte o uno dei momenti.

<sup>156</sup> Esempi in tal senso ce ne sono molti in tutta Italia. Per farsi una idea di manifestazioni ben strutturate possiamo suggerire di visitare il sito <http://www.fierasparagopozzovetere.info> dedicato alla Fiera dell'Asparago di Montagna di Pozzovetere (CE), manifestazione ormai alla 45<sup>a</sup> edizione, o quello settimane gastronomiche a base di erbe selvatiche di Lana (BZ) <http://www.wildkraeuter.bz.it/it.html>, o quello delle iniziative sulle erbe della Valchiusella (TO), <http://www.erbedivalchiusella.it/>.

locali lombarde<sup>157</sup>. La considerazione ha rilievo anche perché si tratta di una regione assai vasta quanto a superficie e in cui vive quasi un sesto della popolazione italiana, oltre ad essere un territorio con una grande ricchezza di biodiversità e di specie vegetali alimentari.

I motivi di questa scarsa attenzione – relativa, si intende - andrebbero ricercati, ma non è questo lavoro che può farlo, interessandoci qui tutt'al più la domanda più ovvia, se cioè la scarsa attenzione delle indagini etnobotaniche - unitamente al fatto che la memoria della raccolta e dell'uso tradizionale di piante spontanee alimentari sembra in Lombardia più debole - hanno avuto significative conseguenze negative sugli approcci e sulle tendenze più attuali che abbiamo visto fin qua.

Dobbiamo ritenere, a parer nostro, che almeno sotto questo punto di vista non possano cogliersi differenze sostanziali con altre aree del Paese, e ciò nonostante la residua tradizione lombarda in questo campo, che come la sua memoria, appare ancor più corta che altrove, probabilmente per il fatto che la società contadina è scomparsa in Lombardia ancora prima che in altre regioni. Con qualche eccezione locale, vale per il territorio lombardo la considerazione di Oreste Mattiolo per la sua Torino all'inizio del Novecento che abbiamo riportato nel primo capitolo. Difficile trovare ormai in Lombardia testimoni diretti di un tempo contadino in cui la raccolta di erbe selvatiche contribuiva in misura significativa al fabbisogno alimentare quotidiano.

Nella nostra regione, come e forse più di quanto vale per altre regioni, non si può comunque parlare di residua tradizione genericamente lombarda, ma occorre ragionare per subaree regionali. È possibile distinguere infatti una tradizione dell'uso delle piante spontanee alimentari per il Milanese e la Brianza, per le vallate alpine, per le aree pedemontane e per i Laghi, per la Bassa Pianura. Si tratta di una distinzione operata tanto dal Codice della cucina lombarda<sup>158</sup> del 1997 quanto dalle guide per gourmet<sup>159</sup> e da opuscoli di vario genere, spesso editi da agenzie pubbliche di promozione del territorio, che hanno riscoperto la presenza tradizionale di alimenti vegetali selvatici nella gastronomia tradizionale. Nel Codice si fa riferimento a poche specie, con rilevanti imprecisioni nonostante l'accurata indagine condotta sulle preparazioni tipiche, e solo ad alcune preparazioni tradizionali<sup>160</sup>, mentre le altre pubblicazioni sono generalmente più

---

<sup>157</sup> La considerazione vale anche per le pubblicazioni a stampa con funzioni divulgative.

<sup>158</sup> Riva N., Nistri R., Paolazzi M. *Per un codice della cucina lombarda : (atlante tipologico e nutrizionale di 85 formulazioni regionali)*, Milano, Regione Lombardia 1997

<sup>159</sup> Un esempio: Stecchi G. (a cura di) *Guida gourmet Lombardia*, Milano, Mondadori 2000.

<sup>160</sup> Si citano, in modo generico e confondendo in alcuni casi nomi e piante: vitalba, borragine, cicoria matta, spinaci selvatici, salvia (sclarea), erba brusca e *verzitt*, questi ultimi, dal consumo assai comune dati come

attente agli usi rimasti in auge presso le popolazioni locali e magari anche riproposti nella ristorazione, ampliando decisamente il numero delle specie utilizzate e delle stesse preparazioni.

Posto che l'uso residuo di specie tradizionali appare comunque inferiore a quello conservato in altre regioni, le forme attuali di approccio al tema appaiono in Lombardia niente affatto diverse che altrove, anzi hanno talvolta i tratti che la pongono all'avanguardia quanto a mode e tendenze, e quindi vale la pena di riportare qualche esempio, a cominciare da quanto abbiamo potuto considerare qui in ultimo, ossia dalla promozione di uno specifico turismo gastronomico che celebra e promuove la cucina del selvatico.

È infatti da un quindicennio che nella Bassa Lombarda vengono promosse iniziative di vario genere, con prevalenza di appuntamenti gastronomici, in diversi comuni delle province di Cremona e Mantova coordinati oggi intorno al Parco Regionale Oglio Sud, che promuovono i *luartìs*, ossia i germogli di luppolo, il cui consumo residua in tutta la regione, ma in particolare nelle aree di pianura<sup>161</sup>. Nelle vallate alpine gli appuntamenti gastronomici celebrano i piccoli frutti del sottobosco ma anche il *paruch*<sup>162</sup>, sorta di spinacio selvatico che dall'alta collina in su è servita alle genti di montagna per riempire molto spesso il piatto della sera così come quello della domenica. Ed è fra queste genti, in Alta Val Brembana, che si svolge ormai da diversi anni la più strutturata delle manifestazioni dedicate alle piante spontanee alimentari, "Le erbe del Casaro". L'iniziativa, organizzata dal consorzio Altobrembo, operatore turistico che raggruppa amministrazioni comunali dell'Alta Val Brembana, produttori e servizi ricettivi, si svolge per alcuni week-end a cavallo di maggio e giugno, con la finalità principale di far scoprire e gustare il territorio attraverso le erbe spontanee e i formaggi locali. Intorno alla rassegna gastronomica che vede molti ristoratori dell'Alta Valle proporre i loro menù a base di diverse erbe selvatiche, si svolgono interessanti iniziative collaterali finalizzate a far conoscere le specie eduli usate e il territorio sotto il profilo artistico, culturale e gastronomico. Mostre ed escursioni sono organizzate con la collaborazione scientifica dell'Orto botanico "Lorenzo Rota" di Bergamo e vengono proposti pacchetti turistici

---

valeriana anziché silene. Tra le preparazioni analizzate sono riportate zuppa di ortiche, more di gelso cotte e zuppa di ciliegie e marasche.

<sup>161</sup> Sagre dedicate ai *luartìs* si svolgono anche in altre località singole, come ad esempio, da diversi anni, a Castel Mella, nella Bassa Bresciana.

<sup>162</sup> Il *Chenopodium bon-Henricus* visto già sopra.

completi di soggiorno, degustazioni e partecipazione alle iniziative nei fine settimana della rassegna. Vengono proposti anche utilizzi gastronomici innovativi delle erbe tradizionali, con audaci e sperimentali utilizzi (come il gelato al *paruch*). Cosa significativa, da qualche anno la manifestazione ha il suo *testimonial* in qualche volto molto noto della televisione, che da tempo si occupa di gastronomia nelle emittenti più conosciute.

Di un uso attento del marketing territoriale o commerciale anche nell'ambito di cui ci stiamo occupando si potrebbero fare altri esempi<sup>163</sup>, ma a riprova del fatto che anche in Lombardia un sempre più vasto pubblico appare interessato al tema delle piante spontanee alimentari basterebbe la considerazione che anche da queste nostre parti si organizzano ormai in numero significativo corsi e altri momenti formativi per imparare a utilizzare le piante selvatiche in cucina, a tutti i livelli e proposti da ogni genere di organizzazione o istituzione. Il pubblico che vi partecipa è tanto più numeroso quanto più vicino o parte di aree particolarmente urbanizzate, con punte evidenti per l'area metropolitana, complice probabilmente il maggior bisogno di "natura" là dove manca o sembra essere assente. Non sembra avere alcun peso il fatto di aver perso talvolta anche la memoria delle specie e dei nomi, dal momento che ogni occasione formativa che può supplirvi, comprese quelle musealizzate o le mostre, risultano molto frequentate. In area metropolitana giocano probabilmente un ruolo maggiore anche le commistioni e i contatti con altre culture, che producono nuove occasioni di sperimentare in cucina alimenti insoliti. Del resto, non è sui banchi dei mercati regionali del Milanese e della Brianza che si possono trovare con facilità da qualche tempo anche i *lampascioni*<sup>164</sup>, i bulbi che rappresentano il simbolo stesso dell'alimentazione vegetale spontanea di sussistenza nella storia dell'alimentazione dei pugliesi?

Ancorché non spontanei e coltivati nel Nordafrica per essere poi così abbondanti al mercato, e pur destinati principalmente ai pugliesi lombardi di prima e seconda generazione, i *lampascioni* si offrono all'occasione per provare sapori nuovi. Un discorso simile vale per i più tradizionali *luartis*, la cui raccolta viene effettuata direttamente dalla natura: la raccolta è ancora discretamente diffusa nel Milanese e in Brianza, oltre che nella

<sup>163</sup> Un esempio lombardo, assai indicativo, è quello di un prodotto inserito da qualche anno come tradizionale nell'elenco regionale, ossia il "Tortello amaro" di Castel Goffredo (MN). Pur essendo abitudine in paese preparare i tortelli in forme domestiche, il "prodotto" è anche il frutto di una scelta fatta a tavolino della locale Pro Loco per creare "una festa nostrana che facesse piacere ai castellani e che al contempo fosse di grande richiamo per il circondario". La *Balsamita major*, l'erba aromatica a base dell'amaro tortello, è diventata protagonista di un prodotto interessante e negli ultimi anni anche molto ben promosso in manifestazioni e rassegne di rilievo del turismo gastronomico e non solo.

<sup>164</sup> I bulbi della pianta *Leopoldia comosa*.

Bassa padana, anche per via della forte immigrazione di origine veneta degli anni Cinquanta del secolo scorso. Molti veronesi, padovani e vicentini immigrati hanno continuato ad essere abituali raccoglitori di questi germogli (da loro chiamati *bruscandoli*) e hanno perfino trasmesso alle nuove generazioni, mescolate ormai con milanesi e brianzoli, l'abitudine alla raccolta.

Non meno che in altre regioni poi, le piante spontanee hanno la loro nicchia di mercato che abbiamo visto nei capitoli precedenti. Aziende lombarde producono piante spontanee aromatiche e alimentari, anche per altre regioni<sup>165</sup>. La milanese ditta Ingegnoli, una istituzione per tutti i lombardi appassionati di ortofrutta, propone un catalogo sempre più interessato allo spontaneo. Non mancano inoltre le aziende che trasformano erbe e frutti spontanei per la vendita a (non) pochi consumatori finali. Sui banchi della grande distribuzione dell'Area metropolitana si trovano infine, senza difficoltà, pronte per l'uso, aromatiche e insalate decisamente selvatiche.

Anche le indagini etnobotaniche hanno ricevuto negli ultimi anni qualche stimolo importante in Lombardia e si sono proposte in forme più attuali. Non è forse un caso che nel 2014 un convegno sul tema "Etnobotanica tra passato e futuro, quale risorsa per uno sviluppo sostenibile", si sia svolto a Milano<sup>166</sup>. Nel 2013 il Dipartimento di Geografia e Scienze Umane dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano ha organizzato la giornata di studio "Raccogliere erbe, raccogliere etnografie", durante la quale si è potuto contare sul contributo delle indagini condotte nell'ambito del Progetto E.C.H.I. (Etnografie italo-svizzere per la valorizzazione del patrimonio immateriale)<sup>167</sup>. È stata

---

<sup>165</sup> È lombarda di Lonato (BS), ad esempio, l'azienda agricola che produce i raperonzoli cucinati durante la Festa del Raperonzolo che si tiene il Lunedì di Pasqua da oltre quarant'anni con grande afflusso di pubblico a San Giovanni in Galilea (FC).

<sup>166</sup> Il 28 maggio 2014 si è svolta presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Milano la prima "Giornata Etnobotanica". La giornata di studio è stata realizzata in occasione della pubblicazione del volume "Etnobotanica, conservazione di un patrimonio culturale come risorsa per uno sviluppo sostenibile", edito da Edipuglia, realizzato col contributo di 44 autori, frutto del coordinamento fra 18 sedi universitarie. Organizzata dalla Rete degli Orti botanici della Lombardia in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Milano, l'Orto botanico "G. E. Ghirardi" di Toscolano Maderno (BS) e il Gruppo Botaniche Applicate della Società Botanica Italiana, è stata l'occasione per parlare di etnobotanica, un argomento affascinante anche se non molto conosciuto al di fuori del mondo degli addetti ai lavori: quello dell'uso delle piante in campo medicinale, alimentare, cosmetico, ma anche delle relazioni tra piante e società, tra vegetali e culture locali.

<sup>167</sup> L'Archivio di Etnografia e Storia Sociale della Regione Lombardia e l'Università degli Studi di Milano hanno intrapreso un progetto di ricerca (responsabile scientifico il prof. Stefano Allovio del Dipartimento di Geografia e Scienze Umane dell'Ambiente) sulle pratiche di raccolta e uso, a fini alimentari, di erbe e frutti spontanei nelle aree alpine della Lombardia, prendendo in considerazione in particolare il caso della Valchiavenna. La ricerca, come si legge nel sito del progetto transfrontaliero, all'indirizzo <http://www.echi-interreg.eu/>, è orientata principalmente su tre obiettivi: 1) "identificare le più importanti specie di erbe e frutti spontanei localmente raccolte e utilizzate facendo emergere i saperi locali e gli usi (in particolare quelli

anche una occasione per parlare di pratiche di raccolta e uso, a fini alimentari, di erbe e frutti spontanei in aree alpine della Lombardia e per far conoscere le indagini effettuate, che peraltro continuano arricchendosi di nuovi contributi e filmati relativi agli usi tradizionali. A riprova che il tema delle piante spontanee alimentari, uscito dalla sua condizione residuale e ampliato nella pratica e nella percezione di un pubblico vasto grazie a nuovi approcci e tendenze, è utile anche a stimolare nuove indagini e ricerche sugli usi residui di una pratica ancestrale.

---

alimentari), la trasmissione delle conoscenze e il loro rinnovamento”; 2) “Analizzare le forme di regolamentazione delle pratiche di raccolta e di tutela delle specie spontanee, in relazione alle forme di commercializzazione delle erbe, alle forme di valorizzazione turistica e agli usi locali”; 3) “Far emergere le memorie delle pratiche di raccolta e uso di piante e frutti spontanei e i punti di continuità e rottura tra passato e presente”.



## Bibliografia

- AA. vv. *Andar per erbe sui colli Euganei. Le erbe in tavola e non solo*, Padova, Sapi 2005
- AA. vv. *La buona cucina delle Dolomiti. Le ricette del bosco*, Milano, Touring Club Italiano 2011
- AA. vv. *Le buone erbe: erbe mangerecce, erbe velenose, ricette* Villa Verucchio, La Pieve 1995
- Aa. vv. *Il bosco e le erbe di campo in cucina. Le ricette tradizionali della civiltà rurale*, S. l., Dutch communications & ED 2011
- AA. vv. *Riconoscere e cucinare le buone erbe*, S. l., L'Informatore Agrario 2011
- AA. vv. *Salute, benessere e cucina con le erbe: guida completa al riconoscimento e all'uso*, S. l., Gribaudo 2006
- Accademia Italiana della Cucina *Ricettario della cucina regionale italiana*, Milano, Touring club italiano 1931-2001
- Aliotta G., Salerno C. *Le piante alimentari in Campania dalle origini al Duemila*, Napoli, Athena 1995
- Antonelli G. *Le piante che ridanno la salute ossia le piante alimentari e alcune selvatiche comuni italiane nella medicina domestica*, Roma, Az. Libreria Cattolica Italiana 1950
- Antonini M. *Erbe e frutti selvatici alimentari della Campagna Romana*, Roma, WWF Italia 2003
- Arietti N. *La nostra flora nell'economia domestica*, Brescia, La Scuola 1941
- Appi E. et al. *Le piante nell'uso popolare in Friuli: terapia e cucina*, Pordenone, Concordia Sette 1979
- Arcidiacono S. *Le verdure spontanee dell'Etna*, Acireale, Galatea editrice 1998
- Arrigoni P. et al. *Le Buone erbe della campagna riminese. II° Edizione*, Rimini, Provincia di Rimini 2002
- Artusi P. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: manuale pratico per le famiglie* Firenze, Tip. Landi 1891
- Azzolini B. *Insalate curative e aromatiche*, Trento, G.B. Monauni 1976
- Belloni A. *Food economy*, Venezia, Marsilio 2014
- Bianco V. V. *Piante spontanee della flora italiana utilizzate come ortaggi*, in Pimpini F. e Bianco V. V. *Orticoltura*, Bologna, Patron 1990
- Bianco V. V., Mariani R., Santamaria P. *Piante spontanee nella cucina tradizionale molese. Storie, curiosità e ricette*, Bari, Edizioni Levante 2009
- Bissegger M. *La mia cucina con le piante selvatiche. Riconoscere raccogliere e cucinare le erbe spontanee*, Bellinzona (CH), Casagrande 2011
- Boni P. *Nutrirsi al naturale con erbe selvatiche* S.l., Edizioni Paoline 1986
- Bonte P., Izard M. (a cura di) *Dizionario di Antropologia e Etnologia* Torino, Einaudi 2006

- Bosso B. *Piante amiche: conoscerle e utilizzarle: ricette di infusi, decotti, liquori, marmellate, preparazioni di cucina, tinture per filati, cosmetici, profumi, passatempi ed altro*, Bologna, Edagricole 1992
- Brentani K. *Cucinare con erbe fiori e bacche dell'Appennino*, S. l., Damster Edizioni 2011
- Buratti P. et al. *Piante eduli spontanee: descrizione, habitat e uso alimentare*, Ghezzano (Pisa), Felici Editore 2007
- Camangi F. *Tradizioni phytoalimurgiche in Toscana: le piante selvatiche nella preparazione delle zuppe*, in Rivista di Preistoria, Etnografia e Storia naturale - Istituto Storico Lucchese, 2 (1), 2004
- Camangi F., Stefani A. et al. *Piante spontanee d'uso alimentare Viaggio alla scoperta della cucina povera a partire dalla tradizione popolare volterrana*, Pisa, Edizioni ETS 2010
- Campolmi B. *50 frutti selvatici commestibili*, Firenze, Olimpia Edizioni 1985
- Campolmi B. *50 piante selvatiche aromatiche in cucina*, Firenze, Olimpia Edizioni 1989
- Campolmi B. *50 piante selvatiche per erbe cotte*, Firenze, Olimpia Edizioni 1985
- Caneva G., Pontrandolfi M.A., Fascetti S. *Le piante alimentari spontanee della Basilicata* Supplemento a Basilicata Regione Notizie n. 5/97 Nuova Serie, Potenza, Consiglio Regionale di Basilicata - Ufficio Stampa. 1997
- Cantele A. et Al. *I doni della natura nel piatto. Dalla terra al cielo erbe, selvaggina e frutti spontanei nella tradizione vicentina*, Vicenza, Terra ferma 2005
- Capatti A., Montanari M. *La cucina italiana, storia di una cultura*, Roma-Bari, Editori Laterza 2010
- Chiej Gamacchio R. *Le erbe della Lessinia*, Verona, Della Scala 2001
- Colombo M. R. *Andar per erbe sui monti lecchesi. Dove raccogliere e come gustare i germogli spontanei commestibili*, Lecco, Stefanoni Editrice 1998
- Corbetta F. *Piante spontanee mangerecce*, Bologna, Edagricole 1991
- Corcus R. *Di erbe si vive. L'erboristeria in cucina*, S.l., Sugarco 1981
- Corsi G. *Piante selvatiche di uso alimentare in Toscana*, Pisa, Pacini 1979
- Costantini G. *Litùn e Lidùn, erbucce primaverili mangerecce nella tradizione popolare friulana*, in Rivista "Lares", Roma, 1941
- Creti G. *Erbe e malerbe in cucina: ricette popolari ed elaborazioni professionali di chef della Federazione italiana cuochi*, Milano, SIPIEL 1987
- Caffaro Corti L., Gastaldo P. *Primo contributo bibliografico alla conoscenza delle ricerche etnobotaniche in Italia* in Informatore Bot. Ital. 12(3): 305-312 S.l., S.n. 1980
- Deiana R. *La cucina delle janas. Erbe e magia nella cucina sarda* S.l., Blu Edizioni 2012
- Di Renzo E. *Mangiare l'autentico. Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e industria della nostalgia*, Roma, Universitalia 2012

- Douglas M. *Questioni di gusto*, Bologna, Il Mulino 1999
- Fabietti U., Remotti F (a cura di) *Dizionario di Antropologia Dizionario di antropologia : etnologia, antropologia culturale, antropologia sociale*, Bologna, Zanichelli 1997
- Ferrero M. *Andar per erbe. Raccolta e cucina di comuni piante spontanee*, S.I., Graphot 2007
- Fine G. *Contribution to the knowledge of the folk Plant medicine in Calabria region (Southern Italy.)* in *Fitoterapia* 78 52-68, 2007
- Franceschi G. *Le erbe mangerecce sulla tavola rinascimentale*. In “*Funghi, tartufi ed erbe mangerecce: atti del convegno internazionale di studi*”, L’Aquila, Università de L’Aquila 1996
- Ghirardini M. P. et al. *The importance of a taste: A comparative study on wild food plants consumption in twenty-one local communities in Italy*, in *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3, 22 2007
- Giardino Botanico Lorenzo Rota di Bergamo *Le nostre erbe: piante alimentari spontanee*, Bergamo, Edizioni Junior 1996
- Gosetti della Salda A. *Le ricette regionali italiane*, Milano, La cucina italiana 1967
- Guarrera P. M. *Central Italy and Mediterranean Countries: Examples of Ethnobotanical Convergences*, Abstracts of the Third International Congress of Ethnobotany, Napoli 2001, Italy, September 22-30 93, 2001
- Guarrera P. M. *Food medicine and minor nourishment in the folk traditions of Central Italy (Marche, Abruzzo and Latium)*, in *Fitoterapia* 74 515-544, 2003
- Guarrera P. M. *Piante medicinali e medicine alimentari. Un confronto fra tradizioni alpine e appenniniche*, in *Annali di San Michele, Museo degli Usi e Costumi della gente trentina*. n° 16/2003: 157-175 2003
- Guarrera P. M. *Usi e tradizioni della flora italiana*, Roma, Aracne Editore 2006
- Guarrera P. M., Leporatti M. L. *Ethnobotanical remarks on Central and Southern Italy*, in *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3, 23, 2007
- Guarrera P. M., Manzi A. *Wild plants of organoleptic or nutritional interest and food traditions in central Italy: some interesting cases*, in *Plant Genetic Resources: characterization and utilization* 3(3) 322-325(4) 2005
- Jones M. *Il pranzo della festa : una storia dell'alimentazione in undici banchetti*, Milano, Garzanti 2009
- Lazzari Turco G. *L'antico focolare. Ricette di Montagna dell'Ottocento*, Trento, Reverdito Editore 2005
- Lentini F., Amenta R. e Venza F. *Le piante cibo-medicina della tradizione popolare siciliana*, Atti 102° Congresso S.B.I. – Palermo, 26-29 settembre 2007, 2007

- Lentini F. e Venza F. *Wild food plants of popular use in Sicily*, in *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3 15, 2007
- Lieutaghi P. *Il libro dei frutti selvatici: le loro proprietà medicinali, il loro uso culinario, dove trovarli, come coltivarli e raccogliarli*, Milano, Rizzoli 1974
- Lieutaghi P. *Il libro delle erbe*, Milano, Rizzoli 1974
- Lippi A. *Da erbe per i poveri a cibo per buongustai: la riscoperta delle piante selvatiche di uso alimentare*, Capannori, Associazione Il Ponte 1998
- Mantovani E. e Curti R. (a cura di) *Le erbe spontanee del delta padano*, Ferrara, Provincia di Ferrara 1991
- Manzi A. *Le piante alimentari in Abruzzo*, Chieti, Ed. Tinari Villamagna 1999
- Marcone A. *Storia dell'agricoltura romana: dal mondo arcaico all'età imperiale*, Roma, Carocci 1997
- Marinoni J. *Cucina e salute con le erbe spontanee nelle Tre Venezie*, Padova, Muzzio 1984
- Mattiolo O. *Phytoalimurgia pedemontana*, Torino, Vincenzo Bona 1918 – Lattes, 1919
- Mattiolo O., Gallino B., Pallavicini G. *Phytoalimurgia pedemontana. Come alimentarsi con le piante selvatiche*, Torino, Blu edizioni 2005
- Molinaro F. *Menesta asciaticca. A tavola con le piante spontanee dell'Appennino meridionale*, Piombino, La Bancarella 2011
- Montanari M. *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Editori Laterza 2004
- Montanari M. *Il formaggio con le pere: la storia in un proverbio*, Bari-Roma, Editori Laterza 2009
- Montanari M. *La fame e l'abbondanza*, Roma-Bari, Editori Laterza 1993
- Nebel S., Pieroni A., Heinrich M. *Ta chòrta: Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria, Southern Italy* in *Appetite* 27 333-342, 2006
- Niola M. *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*, Bologna, Il Mulino 2015
- Nicoli E. *L'erba del vicino. Manuale per la raccolta e l'uso conviviale di erbe e frutti selvatici*, Altreconomia Edizioni 2010
- Novani G. et al. *Erbe spontanee commestibili nella tradizione massese. Italy*, Massa, Comune di Massa 1997
- Paglia E. *Delle erbe nocive ed utili spontanee nei prati mantovani. Con tavole analitiche e suggerimenti pratici sulla loro nomenclatura e coltivazione*, Mantova, Stab. tip. Mondovì 1872
- Penzig O. *Flora popolare italiana*, Bologna, Edizioni Edagricole 1924
- Penzig O. *Flora popolare ligure*, Genova, Tip. A. Cimanago 1897
- Persico G., Carra G. *Erbe in tavola. Piante spontanee commestibili della Pianura Padana. Note botaniche e di cucina*, S.I., Tre Lune editore 2003

- Picchi G., Pieroni A. *Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe*, Roma, Agra Editrice e Rai Eri Editori 2005
- Pieroni A. et al. *Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas*, in *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, agosto 2008, 59(5) pp. 383-414
- Pirotta P. R., Costantino A. *Utilizzazione di piante alimentari selvatiche*, Roma, Accademia dei Lincei 1919
- Pollan M. *Il dilemma dell'onnivoro : cosa si nasconde dietro quello che mangiamo*, Firenze-Milano, Giunti 2011
- Quave C. L., Pieroni A. *Traditional health care and food and medicinal plant use among historic Albanian migrants and Italians in Northern Lucania, southern Italy* pp. 204-226 in Pieroni A., Vandebroek I. *Traveling cultures and plants. The ethnobiology and ethnopharmacy of human migrations*, Oxford (UK), Berghahn 2007
- Riccardo S. *Le piante spontanee eduli*, Catania, Edizioni Battiato 1921
- Riva N., Nistri R., Paolazzi M. *Per un codice della cucina lombarda: (atlante tipologico e nutrizionale di 85 formulazioni regionali)*, Milano, Regione Lombardia 1997
- Rodato S. *Piante spontanee utilizzate in alimentazione*, Caselle d'Asolo, G.S. Stampa 1989
- Rodeghiero G. F. (a cura di) *Suggerimenti del mondo rurale: erbe cucina salute*, Vicenza, La serenissima 2001
- Scarpellini E. *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi*, Roma-Bari, Editori Laterza 2014
- Sella A. *Flora popolare biellese. Nomi dialettali, tradizioni e usi locali*, Torino, Edizioni Dell'Orso 1992
- Stecchi G. (a cura di) *Guida gourmet Lombardia*, Milano, Mondadori 2000
- Stecchi G., Beretta M. C. (a cura di) *Guida Gourmet Italia*, Milano, Mondadori 2004
- Taffetani F. *Rugni, speragne e crispigne. Piante spontanee negli usi e nelle tradizioni del territorio maceratese* S. l., Fondazione Cassa di Risparmio di Macerata 2005
- Tammaro F., Pietrocola L. *Usi popolari delle piante in Abruzzo*, in *Quaderni di Rivista Abruzzese* XXVIII: 4, 1975
- Tocci A. *Dal bosco alla tavola. Racconti Gastronomici*, Roma, Rai Eri 2009
- Todaro A. *Il verde oltre la strada: uomini e piante nella tradizione popolare*, Padova, CIA 2006
- Uncini Manganelli R. E. et al. *L'uso delle erbe nella tradizione rurale della Toscana. Voll. I- II*, Firenze, ARSIA Regione Toscana 2002
- Urquhart J. *Alimentazione selvaggia*, Bologna, Edagricole 1982
- Vita E. (a cura di) *Le erbe della sopravvivenza*, Ravenna, Montanari 1996
- Vannelli S. *Erbe selvatiche e commestibili della Sardegna*, S.l., AM&D 1998

Zampiva F. *Le erbe nella cucina popolare veneta*, Erboristeria Domani 4: 60-69, 1983

Zuin M.C., Zanin G.P., Zanin G. *Il giardino fitoalimurgico per la valorizzazione delle piante spontanee*, in Agribusiness Paesaggio & Ambiente Vol. IX (2005) n.1, Marzo 2006, 75-82.