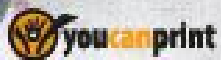




Questo lavoro riguarda il territorio per un aspetto assai particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, un intreccio alimentare e gastronomico fra innovativa curiosità e interesse per il passato. Lo fa rivelandosi non solo ai brianzoli e agli abitanti del Triangolo Lariano ma anche a coloro che vivono nell'Area metropolitana milanese e qui alimentano un quotidiano intenso turismo di prossimità, in particolare a quelli che amano sempre di più frequentare le campagne e i boschi sopravvissuti al processo di devastante cementificazione degli ultimi cinquant'anni. Costoro forse non sono sempre consapevoli del fatto che un tempo i loro avi ci ricorrevano talvolta il necessario per sopravvivere, e lo fanno più per il gusto di camminare e di stare a contatto con la natura, ma potrebbero però tornare a farlo anche per raccogliere erbe e frutti buoni per la cucina di ogni giorno. Penale gratis, approfittando così di buoni e originali sapori oltre che di diversi altri benefici effetti collaterali. Questa guida è anche utilizzabile per la quasi totalità delle specie anche altrove, in altre aree lombarde e fuori regione, e serve ovviamente a chi ama la cucina di ogni giorno, tradizionale o innovativa che sia, nelle forme non necessariamente "impegnate". Potrebbe servire anche a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati ad attività divulgative o di educazione ambientale, o a chi è più attento allo sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Anche a taluni dei più avveduti ristoratori, per proporre dei menù a base di erbe spontanee con cui soddisfare la più attuale domanda di coloro che, sempre più numerosi, non si accontentano delle passeggiate e abbino volentieri queste ultime a più originali proposte gastronomiche.

Gli autori si occupano da diversi anni del tema delle piante spontanee di uso alimentare tramite il sito www.piantespontaneeincucina.info, ormai da un decennio attivo sul Web, cui dedicano molta parte del tempo libero a disposizione, residuo delle loro attività principali. Al tema si avvicinano a partire dalla loro formazione, storia e antropologia, applicate alla cultura alimentare e allo specifico che li interessa, con l'attenzione rivolta sia agli usi culturali e gastronomici delle diverse tradizioni italiane che guardano al passato, sia a quanto accade oggi giorno per ogni aspetto che è connesso all'utilizzo alimentare delle specie spontanee. Così il sito, oltre a curare gli aspetti etnobotanici e culinari, è ricco non solo di articoli, ricette, bibliografie e molte altre informazioni, ma ospita e segnala anche appuntamenti di vario genere sul tema in tutta Italia, a cominciare da un ricco calendario di quelli gastronomici e formativi. Gli autori, oltre che curare le pagine Web e occuparsi di pubblicazioni come questa, sul tema svolgono collaborazioni e ricerche, così sul riconoscimento e l'utilizzo in cucina delle specie e consulenza nell'ambito della ristorazione, dell'educazione ambientale e della promozione del territorio e del turismo, non trascurando quegli aspetti che interessano le istituzioni della cultura e le buone pratiche ecosostenibili.



9 788047 827312

€ 32,00



Dalla natura alla tavola
Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici
della Brianza e del Triangolo Lariano

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi



Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi

Dalla natura alla tavola

Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano



Con le ricette da provare in cucina

piantespontaneeincucina.info