

La patente, ovvero perché non possiamo perdere un bene essenziale.

di Pietro Ficarra

A marzo riprendono numerosi i corsi e le altre attività formative volte ad insegnare il riconoscimento e l'uso culinario delle piante spontanee alimentari. Iniziative e occasioni di vario genere e livello di approfondimento, dalla più semplice passeggiata alla formazione strutturata e accademica, si svolgono oramai tutto l'anno, ma è ovviamente in primavera, e in particolare a marzo e ad aprile che si assiste alla loro maggior concentrazione lungo ormai tutta la Penisola. Negli ultimi anni il loro numero e quello degli organizzatori è considerevolmente cresciuto, tanto che è ci è impossibile ormai dar conto di un calendario che non ne trascuri necessariamente la maggior parte.

Insieme alle iniziative primaverili torna ogni anno, e con intensità pressoché pari alla loro crescita, la proposta di regolamentare in qualche modo la raccolta delle piante spontanee edibili della nostra tradizione e la formazione relativa a tale attività.

Abbiamo avuto già altre volte occasione - dato che le prime proposte datano oramai a otto-dieci anni fa - di soffermarci velocemente sul tema di chi forma i formatori e sulle proposte di una sorta di patente per i raccoglitori. Il termine patente lo uso ancora per comodità ma vale per autorizzazione, attestazione, certificazione, attestato, licenza, brevetto, tesserino, ecc. - da rilasciarsi da una qualche autorità dopo adeguata formazione. Abbiamo accennato anche alla nostra contrarietà di fondo, come sito e personale, e i motivi che dal nostro punto di vista, pur con tutta la comprensione delle buone ragioni dei proponenti, ci spingono ad esserne contrari.

Ora che siamo all'inizio di una nuova primavera e le attività formative sono in pieno svolgimento, con annesse e rinnovate proposte di regolamentazione e patente per raccoglitori e formatori vale la pena però di spendere qualche parola in più, sperando che una pacata riflessione possa essere utile a evitare che anche questo ambito venga travolto dalla fretta dei tempi e che la strada delle buone intenzioni porti anche in questo caso all'Inferno.

Il tema della patente per colui che raccoglie piante alimentari spontanee ha molte sfaccettature, come i lettori più accorti sanno o possono facilmente intuire. Le orecchie di qualche ente che può guadagnarci qualcosa nel raschiare il barile dei balzelli sono già aperte anche su questa sorta di boom delle erbe spontanee, ma non si tratta solamente di aggiungere un ulteriore balzello a una già insopportabile serie infinita di altri simili balzelli. Il tema ha infatti molte e complesse connessioni con altre questioni, e soprattutto pone domande importanti sulla nostra appartenenza a una società complessa di questi tempi e sul nostro rapporto con la natura e con la trasmissione delle conoscenze. Temi e questioni enormi come si vede, che saranno contenuti, con le loro inevitabili interpretazioni e contraddizioni, nella patente, se e quando questa troverà posto, anche solo da qualche parte, nell'Ordinamento italiano.

Come in molti altri ambiti dell'umana esperienza, ci possono essere diverse ragioni che richiedono una regolamentazione della raccolta del selvatico per uso alimentare e dell'attività formativa. Alcune di loro sono evidenti, altre meno, e certamente molte possono essere considerate buone, specialmente se prese ognuna per sé. È anche legittimo che qualcuno si chieda il perché non si sia ancora arrivati alla patente del raccoglitore, come per i funghi.

Non è questo il luogo degli approfondimenti, anche se interessanti e probabilmente necessari, ma che lasciamo ad altri momenti. A qualcuna di queste ragioni intendo però accennare, almeno per far comprendere che la posizione presa in questo articolo, che è quella di lasciare maggiore libertà possibile in questo campo, rimane comunque una posizione sofferta, di rinuncia a certi vantaggi solamente per uno più grande.

Una delle motivazioni più forti di certe attività regolamentari è rappresentata dall'esigenza di tutela di un bene di tutti (bene pubblico in senso lato). La tutela, nelle varie forme in cui si esplica, è uno strumento importante, che limita l'utilizzo del bene che ognuno può farne allo scopo di scongiurarne la scomparsa o anche solo l'irreparabile danneggiamento. La tutela della flora spontanea è l'esempio che più calza al nostro scopo e alla nostra attività, in cui il bene pubblico da

tutelare può essere la bellezza, la varietà (o il collezionismo?) delle specie botaniche. Ancorché espressione di una visione della natura fortemente antropocentrica, e non senza estremismi nella stesura delle liste delle specie e in altri aspetti regolamentari - e talvolta non senza una certa facile retorica della biodiversità - lo Stato, e soprattutto le Regioni, hanno emanato norme assai restrittive che hanno certamente contribuito, pur con le inevitabili difficoltà applicative, ad evitare negli ultimi decenni il depauperamento o la scomparsa di specie a rischio, soprattutto se connesso all'attività di raccolta incontrollata. La stessa *ratio* è alla base delle norme che regolamentano la raccolta dei funghi.

La limitazione quantitativa è uno strumento affatto nuovo all'esperienza umana, nei suoi scopi e negli effetti possibili. Si potrebbe andare anche molto indietro nel tempo, ma basta considerare che anche la legge attualmente in vigore per regolare la raccolta delle piante officinali su tutto il territorio nazionale, che data all'inizio degli anni '30, ha la stessa *ratio* di quelle regionali di cinquanta anni dopo. Come tutte le leggi, anch'essa si adeguava ai tempi, consentendo un raccolto personale sufficiente per le cure familiari in un'epoca in cui non si andava certo in farmacia tutte le settimane con una ricetta, e un raccolto più ampio per coloro i quali erano raccoglitori professionali (patentati, o almeno presenti in elenchi comunali). Costoro integravano di solito con la raccolta il loro magro reddito, come accadeva ad esempio a chi raccoglieva in Valtellina l'achillea e sopravviveva così, grazie ai bisogni dei produttori locali di medicine e liquori.

Il legislatore del secolo scorso, per una civile convivenza, non usava la sciattezza dei nostri tempi nell'attività di produzione normativa, bensì il buon senso e la percezione dell'accettabile. Era comunque consapevole che senza nessuna tutela i problemi prima o poi sarebbero arrivati al pettine. Sono noti gli effetti delle "narcisate" oratoriane sul paesaggio prima di una tutela per liste delle specie più a rischio, anche di quelle che non hanno una utilità evidente per l'uomo, che vede l'avvio negli anni Settanta. Non tutte le specie sono facilmente condizionabili dai comportamenti umani a tal punto da estinguersi, ma per quelle che hanno meno strumenti di conservazione di sé stesse l'azione di tutela indubbiamente giova, considerato che l'uomo sa dare certamente miglior prova di sé quanto a capacità distruttiva.

Noi stessi che ci occupiamo di piante spontanee e della cultura alimentare che le riguarda ci chiediamo se non sia il caso di contribuire a diffonderla con assai maggiore prudenza, per via dell'esito che potrebbe derivarne da una attività che diventa moda. Il moltiplicarsi negli ultimi anni delle sagre primaverili dedicate agli asparagi selvatici - ormai una trentina lungo la Penisola, e alcune con tanto di gare a chi ne raccoglie di più - sarà senza conseguenze? Difficile dirlo ma probabilmente il principio di precauzione aiuterebbe.

Un'altra forte ragione per invocare e motivare la patente nel campo della raccolta delle spontanee alimentari è data dall'esigenza di essere garantiti dal punto di vista della salute. La *ratio* di molte norme in materia e certe norme stesse non sono meno antiche di quelle sulla tutela delle specie. Sono esemplificate negli adempimenti in materia alimentare per il rispetto del c. d. ciclo HCCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, ovvero analisi dei rischi e punti critici di controllo), e soprattutto, spesso con quell'esagerazione tutta italiana che vede le sanzioni per la loro violazione inversamente proporzionali alle capacità di controllo, nelle severe conseguenze penali per pratiche e comportamenti considerati illeciti.

Si citava sempre il verbo infiocchiare per biasimare l'attività di certi osti antichi, quasi sempre delle altrui città, che aveva il risultato di un compenso mal



guadagnato, ma certamente l'esperienza e le conseguenze degli effetti del "vino al metanolo" sono ancora memoria recente per non desiderare, pretendere nella vulgata massmediologica, di essere messi al riparo da certi rischi quando si entra in trattoria, si va a una sagra o si compra un prodotto alimentare negli scaffali della GDO. Ci sembra una pretesa minima, e forse lo è, anche se la sua soddisfazione richiede un gigantesco apparato di governance della prevenzione della salute in tema di produzione, commercio, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Non sarei contento neanche io, anzi non starei probabilmente a vedere l'effetto che fa, se la trattoria del borghetto sperduto o il locale stellato, sulla via oggi affollata della tradizione più autentica o su quella, altrettanto affollata, dell'alta cucina creativa, mi rifilasse in luogo di tenere foglie di borragine quelle, non proprio così diverse, della rosetta basale di una certa digitale.

Una terza forte motivazione che spinge verso la patente, molto attuale e in parte connessa alla precedente - chi ha raccolto e preparato l'erba pregiata, lo chef stellato, lo staff di cucina o il trattore del borgo, da qualcuno avranno pure imparato a usare la borragine distinguendola dalla digitale! - sta nell'esigenza di essere garantiti che chi apprende lo possa fare da chi sa.

Esigenza che sembra facile da attuare dando una patente ai formatori e a coloro che la rilasciano ai raccoglitori, ma che, come si può immaginare, oltre che interessare questioni di enorme portata - tanto più in tempi in cui si assiste pericolosamente al venir meno della fiducia nella scienza - richiede un apparato forse non meno complesso di quello destinato al controllo alimentare.

Lo spiccato interesse di questi ultimi tempi per le piante alimentari e per quelle della salute rende del tutto plausibile che cresca il bisogno di conoscere le erbe, riconoscerle e saperle usare, bisogno che rappresenta il principale dei motivi che spingono molti a iscriversi a una uscita sul campo, a un laboratorio o a un corso. Il continuo proliferare di iniziative formative mette in rilievo però le differenze qualitative e gli approcci quanto mai diversificati al tema del riconoscimento e dell'utilizzo del selvatico: accanto a qualificate presenze di esperti di varie discipline che afferiscono in qualche modo al tema, si assiste infatti anche all'improvvisazione più pericolosa, a prescindere anche da ciò che si vuole trasmettere o conoscere.

L'eguaglianza naturale=buono continua ad essere un abbaglio terribilmente equivoco. Mi è capitato troppe volte di sentirlo proporre, oltre che da tutti i media, agli astanti da formatori dispensatori di molti consigli o in occasione di sostenibili rassegne econaturbio. Fra le occasioni più frequenti che veicolano l'idea che naturale=buono ci sono peraltro sempre di più quelle proposte con l'intento di propagare un certo verbo salutistico.

Ci sono ovviamente molte occasioni qualificate dalla serietà che il tema richiede, ma con le tecniche e le tecnologie sempre nuove della comunicazione di massa si moltiplicano insieme alle possibilità e agli strumenti di trasmissione delle conoscenze anche le occasioni in cui prevale la superficialità e l'approssimazione, che spesso è quanto basta per costituire in questo campo un pericolo serio. In Rete poi anche l'effetto risulta ancor più amplificato, e la formazione in Rete è quella che nasconde forse maggiori insidie. D'altronde l'approccio predominante alla natura della cultura occidentale fatica a cogliere il fatto che essa è indifferente, e che quindi può anche essere pericolosa.

Accanto al dato positivo del moltiplicarsi delle occasioni formative permane quindi il tema della loro qualità, perché continuano a esistere sotto questo profilo grandi, a volte enormi, differenze, e certamente non è tutto paragonabile agli esempi di buone pratiche che pure ci sono. "Chi forma i formatori?" è l'eterna domanda che di questa stagione torna con sempre maggiore frequenza anche nel nostro ambito, legittimamente.

In molti casi anche la passeggiata con l'anziano esperto raccoglitore e consumatore, e la sua prudenza, possono costituire la sostanza di un utile workshop, ed è anche vero che pure nelle iniziative più strutturate e complesse possono essere insufficienti o approssimativi i contenuti esplicitati da titolati accademici, ma in genere la maggiore competenza è la migliore garanzia di un approccio serio al tema e all'attività di raccolta e consumo del selvatico.

Se queste motivazioni non bastassero a convincere della necessità, e magari anche dell'urgenza, di una regolamentazione dell'insegnamento e della raccolta dello spontaneo se ne potrebbe indicare ancora altre di una certa importanza. Nondimeno mi pare che esistano anche delle

questioni di fondo, e soprattutto alcuni vantaggi, veri beni essenziali, che è utile per tutti preservare il più possibile, considerato che il rischio di perderli è già oggi reale. Per questo motivo vale forse la pena di soprassedere con le buone intenzioni che spingono verso la patente e salvare quel bene primario che è la vivibilità in questo Paese.

Cercherò di spiegarmi con meno parole possibili, con autoindulgenza per i peccati che la sintesi sempre porta con sé, posto che sulla questione occorrerebbe almeno un intero lavoro di approfondimento, svolto magari a più mani. Innanzi tutto si pone una vera questione di fondo, che è data già oggi dalla invivibilità quotidiana di ogni essere umano che vive o transita nel nostro, per molti versi disgraziato, Paese, a causa della enorme proliferazione normativa, a vari livelli di gerarchia delle fonti, e che raggiunge in quella di dettaglio il parossismo e rende tutti quanti noi dei fuorilegge.

Avendo tra i nostri tratti italici più spiccati lo scarso senso civico e l'ancora più scarsa capacità ad assumersi la dovuta responsabilità, i nostri legislatori, che ben ci rappresentano, assecondano ogni giorno questi tratti producendo norme destinate a regolare ogni battito della vita. È noto come la nostra esistenza quotidiana sul patrio suolo sia definita da regole in tale sproporzionata quantità rispetto a quelle esistenti nei principali paesi di cultura giuridica occidentale, per non parlare degli altri, da farci sembrare, già solo per questo motivo, uno strano Paese agli occhi del mondo.

Il calvario quotidiano a cui siamo sottoposti in ogni ambito della nostra esistenza per via di migliaia di leggi è pari solo allo sforzo che facciamo per sopravvivere ad adempimenti di ogni genere, spesso bypassandoli in qualche modo, talvolta perfino con i suggerimenti di coloro che dovrebbero controllarne e garantirne l'applicazione. Ognuno ha certamente mille esempi personali ma per restare in tema potrei citare il percorso a ostacoli di un'amica, desiderosa di avviare un'attività di ristorazione e catering basati sul selvatico, per convincere, dopo mesi di carte e locali pronti (con spese inutili), l'Asl del luogo a trovare una qualche forma per stabilire dove "coltivava" le piante spontanee che raccoglieva e serviva ai clienti. Non bastava che avesse un suo podere a qualche chilometro di distanza, nel cuore verde della Brianza, a garantire l'interpretazione della norma da applicare. Potrei calcare la dose con le vicende *in progress* di una fattoria didattica in Lombardia.

Le obiezioni dell'ASL di turno sono certo ragionevoli per chi ogni giorno vuole essere garantito che del Duemila "non succedano più certe cose". Lo diciamo da almeno quarant'anni, ma la frase è anche una forma gergale del nostro delirio di onnipotenza, che immagina un completo controllo umano sugli eventi. Fa il pari con un "assurdo evento atmosferico" che ci blocca all'aeroporto o con "un inconcepibile blocco del sistema".

Figlio dei tempi, il bisogno di essere garantiti comporta il trasferimento completo della responsabilità alle norme "che garantiscono" e alle svariate forme di certificazione, attestazione, valutazione, appropriatezza, validazione, ecc.. E fa il pari spesso con il trasferimento di capacità umane alle nuove tecnologie, con sempre più scarsa attività neuronale. L'insieme mi preoccupa,



per la gens italica non meno che per la nostra specie: non c'è bisogno di scoprirlo adesso che i navigatori limitano le nostre capacità di orientamento e gli aggeggi che riconoscono le specie botaniche le nostre capacità di distinzione. Non nego ovviamente la loro grande utilità in molti campi, ma speriamo che per il resto non sia già tardi.

Ho anche altre buone ragioni per angosciarmi, e la prima, e principale, è data dall'aver offerto, per trentacinque anni, il mio quotidiano contributo alla regolamentazione di dettaglio in diverse pubbliche amministrazioni locali - regolamenti, delibere, bandi, linee guida

applicative, ecc. - e in qualche caso anche a più alto livello. Regolamentazione apparsa sempre necessaria, richiesta, indotta, senza la quale non ci si sarebbe “potuti muovere”. E invadere la vita delle persone. So bene di quali mostruosità è capace il regolatore perché continuo ancora la mia attività.

Già quando ho cominciato a scrivere regole, anni Ottanta, sarebbe bastato rispolverare regolamenti di inizio Novecento per funzionare meglio, con regole allora veramente generali e astratte. E avrei anche lavorato un decimo. Spesso sarebbero bastati assunzione di responsabilità e buon senso in luogo di “un articolato puntuale”, come a poco a poco si è cominciato a desiderare. Oggigiorno, tempo in cui incompetenza, approssimazione e improvvisazione caratterizzano in Italia la produzione normativa a livello di Stato, Regioni e Comuni, siamo oramai un popolo di fuorilegge.

Posso solo immaginare con angoscia norme di principio, e poi di dettaglio, specifiche per lo spontaneo, finalizzate a garantire i piatti tradizionali serviti nelle sagre o nei ristoranti, con la raccolta fatta da gente capace e autorizzata, o peggio ancora, regole anche per l'uso personale, per tutelarci. Magari mentre continuiamo ad avvelenare le colture e i nostri corpi tutti i giorni.

È con preoccupazione che occorre guardare ai principi di appropriatezza che oramai si sono impadroniti di tutti i nostri comportamenti attraverso standard e ogni genere di misurazione e valutazione - almeno nelle regole scritte, perché poi tutt'altra cosa è l'applicazione concreta e il controllo - che obbligano a spostare le asticelle sempre più in alto: l'eccellenza e il modello, buoni per pochi e a costi altissimi. Mi preoccupa enormemente l'incapacità, oramai, di stabilire quali possono essere livelli accettabili, medi, possibili. Per inseguire il meglio possibile siamo incapaci, nella sostanza, di decidere come possiamo vivere bene.

Chi opera nel così detto mondo e ha a che fare con sanità e sicurezza, o ricerca o insegnamento o altro ancora, sa bene cosa significa l'eccesso di regolamentazione: un vero male sociale, di cui soffre la Pubblica Amministrazione e soprattutto la gente. Sarebbero moltissimi gli esempi facili. Esemplificativi ai nostri giorni molti regolamenti del verde pubblico e privato di cui si stanno dotando - spesso ignorando di non averne affatto bisogno, avendo già altre norme più generali in materia - molte grandi e piccole città, in un frenetico copia e incolla che è talvolta una gara a chi introduce più “salvaguardie” e più “limitazioni”.

A breve non potrò più potare le mie rose senza un permesso, sempre dell'Asl locale, che comunque ha già detto che avrà “qualche difficoltà”, in quanto non può pagare, se lo trova, un agronomo esperto in patologie vegetali, o qualcosa di simile, unica figura abilitata, dopo corsi specifici, a mettere la firma sotto la mia autorizzazione. Che naturalmente posso ottenere con un semplice clic, se dispongo del PIN dello SPID e sono stato in grado di completare la domanda, che ovviamente posso fare solo on line dal momento che, seguendo le regole, l'unica procedura legittima è ormai quella dematerializzata.

Non basteranno solo le norme in tema di HCCP, e posso già immaginare che nel sottobosco della PA prolifereranno oltre agli asparagi anche un buon numero di formatori e di esperti e di altra gente che se ne dovrà occupare. Succede sempre così a ogni innovazione, e spesso con premeditazione: nuovi portatori di interesse, distribuzione di reddito, nuovi lavori, decisori che definiscono la bontà delle nuove norme, e poi le integrazioni e modificazioni necessarie, ecc. Un nuovo ciclo, una nuova filiera, in un nuovo ambito.

Come potrei allora non capire coloro che per godere di una passeggiata in campagna e raccogliere liberamente un po' di erbe della nonna si ritroverebbero a essere per forza dei fuorilegge. La patente può ridurre le nostre ansie quotidiane perché essere “garantiti” in ogni attività è la cifra dei nostri tempi ma vorrei che ci fosse risparmiato, anche per i nostri figli, l'incubo di *Brasil*. Ho evocato in più occasioni l'atmosfera cupa di quel film di Terry Gilliam del 1985 in cui veniva minacciato un futuro da impero della burocrazia, ma ogni giorno che passa la fantasia del regista diventa una prospettiva possibile.

Vorrei avere il tempo di morire potendo fare, almeno in questo campo, come quando ero piccolo e raccoglievo dietro a mia madre: quattro passi in campagna, tirando su un bel cestino di *strigoli*, che poi a casa diventavano la più buona delle frittate. Senza la patente del raccogliitore.

Un approccio non per rassegnazione ma per realismo, e oggi anche per la speranza (forse vana) di

mantenere anche per gli anni a venire forme umane della specie *sapiens*. Del resto, se il problema per i raccoglitori è il riconoscimento, dietro l'angolo c'è pronta la tecnologia dell'identificazione di ogni entità botanica da un frammento di tessuto, che sarà disponibile per tutti non appena il prezzo diventerà abbordabile come ogni prodotto tascabile. Se invece è il conoscere l'uso, i rischi, le proprietà di una specie, e la domanda è sempre "Chi forma i formatori?", con il passare degli anni sono più convinto di prima che la convivenza di molte e svariate forme e diversificati livelli di insegnamento e apprendimento sia in questo campo, quanto meno, il male minore.

Tra i due inconciliabili estremi - limitare ogni attività a professionisti ipercertificati o lasciare il tutto alla libera iniziativa di esperti autovalutatisi tali - esiste (sempre o quasi) un universo di livelli e situazioni intermedie in cui convivono realtà assai diverse tra loro che non possono trovare considerazioni e trattamenti univoci. Il mondo accademico non esaurisce e comprende tutta la conoscenza ed esperienza - anzi spesso ricorre a quella esterna per capire, imparare e crescere - ma, al contrario, senza di quello ogni disciplina brancolerebbe spesso nel buio, senza guida.

Si corre qualche volta anche il rischio di rispondere alla domanda di chi forma i formatori scoprendo che magari sono anziani che raccolgono senza patente. Anche in questo caso quindi, non per rassegnazione ma con realismo, penso che non resta che affidare la scelta dei buoni formatori agli alunni (paganti o meno), pur sapendo che costoro non sono sempre in grado di esercitare lo spirito critico necessario per distinguere tra buoni e cattivi formatori, avendo spesso strumenti inadeguati per il giudizio.

Faranno da guida, quando possibile, le aspettative, i titoli e i curriculum dei formatori, l'esperienza pregressa degli stessi alunni, e quanto altro può aggiungersi a questo elenco. Come avviene ancora in molti ambiti. Nell'applicazione pratica dopo i corsi dovrà fare da guida ai raccoglitori soprattutto la prudenza - aspetto di grande importanza, molto più di una patente - dovendo avere ciascuno ben presente di non raccogliere e consumare ciò che non ha appreso e conosce come assolutamente sicuro da mangiare o almeno tollerabile. Poi ci sono le raccomandazioni: chi partecipa a certe lezioni dove si predica il credo naturale=buono sappia che ha come migliore opzione possibile quella di evitare la prossima lezione.

Certamente non basta un registro pubblico a dare garanzie, se poi oltretutto si tratta di un elenco fuori controllo. Un'occhiata all'albo lombardo delle "discipline bionaturali" e sul come si forma sarebbe più esplicativo di ogni discorso. Per la conservazione di una dimensione umana credo sia tuttavia un bene continuare a tener conto che si può imparare da tutti, anche da coloro che sono senza titolo. E poi non è necessario che chi raccoglie erbe e frutti spontanei in campagna sia un esperto di tutto ciò che si può portare a casa. Basta che conosca anche solo qualche pianta o qualche frutto, e che di quelli sia sicuro, come tutti quei raccoglitori di funghi che raccolgono solo due o tre specie e nessun'altra. Che frequentano magari anche il circolo micologico, ma per curiosità o saggia prudenza, che in quel circolo rafforzano ogni giorno. Sanno di non essere micologi e non rischiano. Se uno sa riconoscere tarassaco e silene e si fida di raccogliere solo quelli, può godere del piacere di raccogliere dalla natura non meno di un botanico esperto in tassonomia. Un piacere e una libertà che non possono essere confinati dentro una patente.

Mi è impossibile immaginare, se non in un mondo mostruoso, un approccio alla natura che richieda obbligatoriamente di sapere ciò che la natura è nei suoi infiniti dettagli e secondo le ultime conoscenze acquisite. Sarebbe come se ognuno di noi dovesse salire lungo una scala per iniziati per godere di emozioni. Non è necessario essere fra gli iniziati e sapere ciò che esattamente avviene nelle diverse cellule delle piante che incontriamo per godere dei molteplici benefici di una passeggiata nel verde.

È utile, anzi fondamentale, che ci siano gli esperti e che essi siano sempre di più e sempre più specializzati, ma non è affatto necessario che tutti sappiano il come funziona e il perché di un tramonto bellissimo, di un laghetto alpino o delle proprietà dell'arnica. Non è affatto indispensabile per profittare di ciò che la natura ci offre, anche gratis, per nutrirci. Se la patente dovesse arrivare confesso fin d'ora che mi darò alla clandestinità.

© marzo 2017 per www.piantespontaneeincucina.info