

Osservatorio intorno alle piante spontanee alimentari. Report 2015.

di Pietro Ficarra

Dopo due anni eccomi nuovamente ad aggiornare il nostro “report biennale”, ossia quell’insieme di riflessioni e considerazioni intorno alle pratiche attuali dell’alimentazione “selvatica” che si svolgono nel nostro Paese, sviluppate anche grazie e in funzione dell’attività di questo sito. Un genere di report senza dati ma, dal punto di vista del nostro piccolo osservatorio, frutto dello sguardo che quotidianamente porgiamo a questo mondo particolare.

Il report biennale su queste pratiche apre la nostra home page dall’inizio del 2011 ma questo sarà l’ultimo, perché ci pare che oggi non risponda più alle nostre esigenze di comunicare riflessioni e considerazioni. Non sarà sostituito da blog o forum - ci abbiamo rinunciato da diversi anni perché, sebbene utili per certi aspetti, sono inopportuni per altri - ma da articoli più brevi e più frequenti sulla nostra home page, con riflessioni a tema, su ciò che ci sembrerà al momento meritevole di condivisione con i nostri visitatori. Un modo per riflettere meglio e prima di due anni, per certi versi più adatto al piccolo mondo di chi usa le piante spontanee alimentari, un mondo che, ancorché osservato da pochi, corre talvolta molto in fretta.

Articoli più frequenti e su temi più specifici sono forse anche un modo più semplice per connettere questo piccolo mondo con quello più grande - con le infinite relazioni che tale connessione comporta - senza il bisogno di dare completezza e periodicità alle nostre osservazioni, tratti che non sono nell’intenzione e nella possibilità di un sito a conduzione familiare.

Anche solo per ragioni di tempo, ma soprattutto per l’uscita del selvatico dalla nicchia ristretta in cui era relegato - fatto di rilievo per diversi aspetti, a cominciare da quelli più commerciali - le dimensioni del nostro impegno sono ormai inadeguate a seguire tutte le stagioni. Ancora per una volta cercheremo però di gettare un ampio sguardo d’insieme sul nostro mondo “selvatico”, ragionando su ciò che abbiamo potuto osservare in questi ultimi due anni, trascorsi in ogni caso intensamente come quelli precedenti.

Sempre per ragioni di tempo, il sito continua a presentarsi solo in italiano e a occuparsi delle sole piante spontanee della nostra Penisola. Lo “staff” ha continuato a essere sempre quello familiare e ogni volta che riusciamo a sopravvivere ai problemi quotidiani e ad aggiornare queste pagine ci pare di doverci accontentare. Dato che il sito è ancora in piedi, non possiamo che essere, come in passato, sufficientemente contenti dell’impegno con cui riempiamo quasi per intero il tempo libero dalla schiavitù del lavoro, che si è proditoriamente allungata di molti anni grazie alla miope e becera decisione di qualche ministro tecnico. Con il 2014 avremmo potuto contare sul tempo libero di un pensionamento raggiunto dopo molti anni, ma poco prima ci hanno fatto scoprire di essere troppo giovani per le disastrate, e ancora oggi dissolute, casse statali.

Fin tanto che funziona così, il nostro sito ci offre ancora l’occasione di osservare e di trovare molti spunti per riflettere su quel segmento di società che, a vario titolo, è interessato ancora oggi nel nostro Paese - ma allargando un po’ l’orizzonte, nel c. d. “mondo occidentale” - alle piante spontanee alimentari. Dal sito, ancorché limitato, con qualche pagina in costruzione e dall’aspetto enciclopedico e forse non troppo amichevole, continuiamo quindi a trarre sicuramente (simbolico) profitto. Stefania ci ha anche ricavato nel 2015 le riflessioni per il suo lavoro finale in antropologia culturale del corso di laurea in Scienze umane dell’ambiente, del Territorio e del Turismo presso l’Università Statale di Milano - “Etnobotanica e alimentazione: riflessioni antropologiche sull’utilizzo delle piante spontanee” - che si scarica dalla home page.

Una realtà in crescita

Molte delle riflessioni contenute nel Report 2013, dato il breve tempo trascorso, andrebbero sicuramente confermate anche in questo, o tutt’al più solamente aggiornate, a cominciare da quella considerazione, fondamentale, che vuole l’ambito della raccolta e del consumo delle piante spontanee alimentari essere sempre meno residuo del passato e assumere sempre di più i tratti della cultura alimentare dei nostri giorni. Si deve d’altronde considerare come l’innesto della fase di accelerazione di questo passaggio - chiara solo a posteriori, come avviene spesso per i fenomeni e le trasformazioni sociali, sembrerebbe essere già avvenuto sul finire o a cavallo del secolo scorso. Sembra più corretto quindi parlare per questi ultimi anni di sviluppo, crescita, anche vivace, che ha portato l’ambito dell’uso alimentare delle piante spontanee ad essere sempre meno residuo del passato, sempre meno “di nicchia”, piuttosto che di un cambiamento epocale. Vi si appropria oggi comunque un “pubblico” sempre più “generalista”, per usare termini massmediatici, come non lo era anche solo dieci anni fa, quando anche solo il tema appariva ancora un po’ originale.

L'uscita dall'angolo immaginario del residuo della storia che non sarebbe più tornato - ma nel nostro Paese non si era mai smesso del tutto di raccogliere e consumare piante selvatiche - vale per tutti gli aspetti della pratica del raccogliere e del consumare erbe e frutti spontanei. Compreso quello più tradizionale, atavico, oggi invogliato anche da una crisi economica incalzante, della raccolta dalla natura, anche frequente, per un uso alimentare domestico e in sostituzione di alimenti che altrimenti occorrerebbe coltivare o acquistare. Nel nostro Paese le difficoltà appaiono del resto sempre meno congiunturali e picchiano duramente sulla classe media più povera.

La recessione appare con sempre maggiore evidenza nella forma della trasformazione antropologica e richiede anche soluzioni a portata di mano per problemi basilari. Se non è sulla pratica della raccolta per sussistenza che ci soffermeremo, certo essa appare sempre meno sfumata sullo sfondo e sempre meno nascosta nei tratti comunicativi e tecnologici dei nostri giorni. Non abbiamo mai avuto in questi anni né lo scopo né la possibilità di misurare, neanche per campione, con ragionevole e metodologicamente corretta attendibilità, la crescita dei raccoglitori di flora spontanea alimentare e degli amatori dei molti sapori che essa offre in tavola, ma certamente incontriamo più oggi che dieci anni fa gastrofili e gourmands insieme a sempre più numerosi raccoglitori interessati soprattutto all'aspetto del risparmio.

Nella sostanza, prima di approfondire qualche aspetto, non possiamo che confermare in generale i tratti principali che hanno caratterizzato negli ultimi tempi il tema di cui ci occupiamo, a cominciare da quell'approccio prevalente che continua a rappresentare la tarda eredità di quella scoperta della c. d. "cultura popolare" di molta parte degli studi antropologici italiani degli anni Sessanta e Settanta. Il lascito continua a osservarsi soprattutto in certe prime o nuove edizioni di sagre, feste e rassegne gastronomiche, ma anche in altre iniziative con maggiori pretese, e inoltre, com'è logico, tutte quelle volte che si intende puntare sul tipico e sul tradizionale.

Altro approccio che continua a veicolare con successo l'utilizzo alimentare delle piante spontanee è quello del tentativo di ritorno allo stato di natura - paleodieta, o qualsiasi altra, a parte - con relativa attribuzione di etichette econaturbio, elargite peraltro sempre più spesso con furba leggerezza. Eravamo d'altronde facili profeti quando qualche anno fa pensavamo che le operazioni di basso marketing non si sarebbero certo esaurite presto.

Appare sempre in crescita anche l'apprezzamento delle piante spontanee presso "il pubblico" dei gastrofili, sia quello di coloro che godono al tavolo di un ristorante sia di chi apprezza di poter ricercare e trovare in commercio sempre più numerosi e particolari prodotti di trasformazione. Non potrebbe probabilmente essere diversamente, dato che si assiste alla sempre maggiore veicolazione sui media anche del nostro tema, a traino dell'ultracibo che deborda ovunque e che in Rete viene ampliato continuamente, producendo l'effetto di una mega produzione editoriale. I social fanno peraltro la loro parte nelle forme dei social, soprattutto con alcuni gruppi nati su FB di recente ma che viaggiano ovviamente con diverse migliaia di "amici". Al di là comunque di ogni aspetto, motivazione e forma ciò che innesca il crescente interesse per l'utilizzo gastronomico delle piante spontanee continua a rimanere l'approccio bulimico dei tempi nostri al cibo e a ogni discorso su di esso. Con la connessa filosofia delle pance piene, per fortuna ancora motore del mondo da queste nostre parti, ossia che due gusti sono meglio di uno.

La promozione del consumo di piante spontanee cresce anche attraverso altri canali ma con i numeri aumentano anche i pericoli del diffondersi del verbo del "tutto buono ciò che è naturale", di cui ho sempre paventato le conseguenze. La promozione alimenta anche un altrettanto crescente bisogno di conoscenza, dato che non si ha pratica diffusa senza un'adeguata trasmissione dei saperi e che tale diventa quanto più le persone sono in grado di raccogliere senza rischi alimentari.

I molti canali della formazione non si stanno peraltro tirando indietro, a cominciare da quella istituzionale. Si osserva infatti un'offerta sempre più diversificata e, in generale, crescente, sia per quelle forme di divulgazione frequente, effettuata da rubriche televisive, riviste di orticoltura e giardinaggio, siti, blog, forum, ecc., che di quella più tecnica e specifica.

Con un pubblico e una domanda crescente, l'ambito di cui ci occupiamo non può infine non interessare sempre di più coloro che sono intenzionati a intraprendere anche in questo ambito attività remunerative. Anche nel campo della formazione la motivazione è con sempre maggiore frequenza quella economica, ma si tratta ancora di realtà trascurabili, mentre sono sempre di più coloro che raccolgono, trasformano, commerciano, sperimentano la coltivazione, organizzano appuntamenti, sagre, rassegne, concorsi, ecc.. Tutto intorno a quegli alimenti che sono ancora oggi le piante spontanee.

Comunicazione e divulgazione

Ragionando di dettagli le prime considerazioni vanno senz'altro, e insieme, all'ampio intreccio tra pubblico degli interessati, circostanze, modi e strumenti della comunicazione e divulgazione. Sono aspetti del tema di cui ci occupiamo che continuano a cambiare sotto i nostri occhi e che non riguardano solo il Web e non

andrebbero letti solamente dal punto di osservazione di un sito. Comunque poche parole, non volendo e non potendo qui naturalmente approfondire più di tanto questioni complesse, ma anche perché ogni discorso di ordine più generale potrebbe essere fatto rientrare in quello del cibo, dell'alimentazione e della cucina, per il quale ognuno può accedere di questi tempi a un infinito mare di pagine, ogni giorno più grande. Magari a partire da qualcuno dei contributi più importanti di questi ultimi tempi¹.

Intanto vale la pena di considerare che il tema della cucina con le piante spontanee, con le sue molte sfumature, continua a occupare sempre più spazio sui media tradizionali come su quelli più innovativi. Sul Web la cosa potrebbe essere considerata scontata - basta digitare qualche parola giusta nei motori di ricerca per trovarsi di fronte a risultati a sei o sette cifre - ma anche i media televisivi e cartacei inducono alla stessa considerazione. Anzi, se fino a qualche tempo fa si trattava di servizi, rubriche, inserti più o meno sporadici, dedicati al selvatico all'interno di programmi più ampi e contenitori di vario genere, dobbiamo registrare il fatto che il crescente interesse al tema ha indotto diversi canali televisivi a dedicare ampi spazi a questo genere di cucina e ha portato perfino alla produzione e trasmissione di programmi specifici. Vale per tutti "Pazzo per le Erbe", serie trasmessa recentemente sulla Effe/Sky. editoria

L'attenzione al nostro tema cresce comunque anche nelle riviste di cucina e di alimentazione, che nelle edicole e sugli scaffali dei centri commerciali occupano ormai uno spazio maggiore rispetto alle altre. Per loro vale ovviamente la stessa considerazione fatta in genere per gli altri media, eccezion fatta per l'editoria libraria tradizionale, che ha per lo più un carattere più divulgativo e merita qualche considerazione a parte.

Quella prettamente scientifica è un mondo a parte e interessa sempre gli addetti ai lavori, anche se costoro continuano a dedicarsi sempre più spesso anche alla divulgazione. La produzione editoriale generalista sulle piante spontanee buone in cucina, cartacea e digitale che sia, continua ad essere per lo più infarcita, con qualche eccezione, di riedizioni o di copia e incolla di scarso profilo, con richiami ai rimedi e alla cucina della nonna, alle erbacce e ai loro sapori, alla propria esperienza di gourmet di qualche personaggio più o meno famoso, alla cucina conventuale o del prete, e, in abbondanza, alle aromatiche, alla cucina con i fiori, ai rimedi per la salute, ecc.. Il profilo qualitativo non cambia neppure quando la pubblicazione è di qualche editore che si vuole distinguere per l'alta qualità grafica e i testi d'autore.

La qualità lascia purtroppo talvolta a desiderare, soprattutto laddove l'accento è posto sull'alimento vegetale, tanto più se "naturale" - e cosa c'è di più naturale, per molti se non per tutti, dello spontaneo? - il che dovrebbe richiedere e garantire serietà nell'approfondimento. Garantita è invece ancora la quantità: c'è sempre del resto un buon numero di nuovi lettori salutisti o di biblioteche di pubblica lettura attente negli acquisti ai loro desiderata. Il continuo aumento di vegetariani e vegani come potenziale pubblico di acquirenti contribuisce a sostenere probabilmente il più facile filone della produzione editoriale, talvolta anche con scarso rispetto di taluni editori per l'etica del loro approccio all'alimentazione. O all'opposto, acquirenti vittime delle tendenze più "spinte", come quelle pubblicazioni che trattano di diete vegane per il cane di casa.

La produzione più significativa continua a ritrovarsi invece, a nostro avviso, e come negli ultimi anni, nelle iniziative editoriali riferite ai territori, che contribuiscono alla loro conoscenza anche sotto l'aspetto etnobotanico, offrendo a un più vasto pubblico di lettori i risultati di quella che rimane un'incessante ricerca. È la qualità degli autori, a parer nostro, a rendere spesso le pubblicazioni "locali" assai più significative di quelle a carattere generale, ma vi contribuisce anche il fatto che la trattazione delle singole specie, degli usi e dei ricettari, pur ritraendo solo il territorio di cui parlano, assumono quasi sempre un valore ben più ampio. Gran parte delle specie si ritrovano infatti lungo tutta la Penisola, così come usanze e utilizzi culinari sono in buona parte (quanto meno) simili, e quindi l'utilità della lettura di certi testi può andare ben al di là degli ambiti nominali.

Al di là delle indagini scientifiche, in questo biennio si sono aggiunti apporti interessanti per la conoscenza diffusa delle piante spontanee e dei loro usi in territori nuovi e "vecchi"²: diversi nel Salento, e in Piemonte e Valle d'Aosta, e poi in Lunigiana, e per le zuppe in generale in Toscana, nelle Valli piemontesi e nella Bassa Irpinia, in Terra di Bari, nel Basso Veneto, in merito alla cucina abruzzese, ecc.. Fra tutte ci è parso particolarmente utile il lavoro sulle Marche di Maria Antonietta Baldoni, una summa degli usi etnobotanici a carattere divulgativo, in forma di agile manuale da utilizzare anche per gran parte d'Italia.

Non sono mancati negli ultimi anni anche diversi lavori dedicati a una singola o a poche specie, che hanno arricchito una produzione sempre più specializzata e votata al particolare. Così come la pubblicazione di soli, anche consistenti, ricettari con le piante spontanee. Non poche edizioni sono nate in Rete o in formato digitale, pubblicate talvolta autonomamente, ancorché la qualità ci è sembrata finora, con qualche eccezione, non eccelsa e, ancor più frequentemente che per il cartaceo, spesso un'operazione di copia e incolla, più o meno riuscita. C'è tuttavia da scommettere che le forme di autoproduzione editoriale in Rete - meditiamo

¹ Un esempio per tutti: Marrone G. *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto* Carocci, Roma 2014

² Si può vedere la [pagina](#) del nostro sito dedicata alla bibliografia e alle novità in libreria.

ogni tanto di unirci alla schiera - potranno prendere sempre più piede nei prossimi anni, tagliando fuori o comunque limitando parte degli editori marginali o più tradizionali.

Accennato a media ed editoria, un discorso a parte lo meriterebbe il grande appuntamento di Expo 2015, proprio come evento mediatico degli ultimi anni. Sarebbe stato forse il caso di utilizzare meglio questa occasione per dare qualche spazio di serietà al tema della raccolta spontanea dalla natura, almeno per confermare le promesse dei tempi in cui occorreva aggiudicarsi l'assegnazione. E non per altro, ma almeno per sottolineare l'importanza che la FAO attribuisce da sempre anche a questa attività tradizionale. In quella cornice mediatica avrebbe potuto essere messa in luce la funzione vitale che essa assume ancora in molte parti del mondo, anziché collegare anche il selvatico in funzione dell'alta cucina per pochi, con lo chef di turno, ancorché protagonista nella penombra di quelli più famosi.

Certo, siamo i primi che proponiamo tutti i gusti più uno grazie all'uso gastronomico delle piante spontanee, ma i temi più alti e importanti, buoni alla fin fine solo per la retorica dei discorsi, sono rimasti decisamente in secondo piano rispetto a ogni tipo di propaganda gastronomica. Nel gigantesco Luna Park del cibo che l'esposizione è diventata, veicolo per rappresentare più la gastronomia da comunicazione che i temi dell'alimentazione, la grande occasione mi sembra del tutto sprecata. Né è forse simbolo l'appuntamento (gastronomico) Expo con le piante spontanee organizzato o assemblato dall'associazione ambientalista Vas-Verdi Ambiente e Società, con protagonista lo Chef Peppe Zullo dell'Orto dei Miracoli, che pure apprezziamo dalla Rete e da qualche passaggio anche in televisione. Il comunicato dell'associazione che annunciava l'evento è forse la cosa più eloquente e rappresentativo di ciò che esso è stato: si snoda fra l'annuncio di un contorno di interventi di produttori e coltivatori per parlare del tema assemblati in qualche modo e l'accento, soprattutto, sul Parmigiano Reggiano Bonat, "segnalato come un formaggio "Fuoriclasse" dalla Guida dei formaggi del Gambero Rosso", con cui lo chef avrebbe preparato una "Parmigiana di Borragine".

Un crescente numero di eventi interessanti, meno grandiosi e con meno pretese di Expo, contribuiscono invece ad avvicinare molte persone al nostro tema e più in generale a quelli del rapporto fra uomini e piante, assai di più di qualche decennio fa. Anche quando in questo "rinnovato" rapporto non trova spazio l'uso alimentare delle spontanee come tema specifico o come argomento di un programma più ampio, il solo approccio alla natura contribuisce a creare un contesto favorevole ad accoglierlo.

Volendo trascurare al momento le manifestazioni florovivaistiche, si può annotare che crescono, di numero e soprattutto di pubblico, altri eventi contenitori, a cominciare dalle manifestazioni dedicate a tutto ciò che fa campagna, talune delle quali sono davvero affollate. Di anno in anno crescono anche gli appuntamenti che hanno come tema centrale la biodiversità (nelle sue molte e talvolta incerte o confuse sfumature) e quelli dedicati alle piante officinali e al benessere, così come quelle iniziative che hanno in genere a tema, in senso lato, l'etnobotanica. Di questi ultimi, a parte il revival, o la continuazione in veste rinnovata, di antichi riti arborei o comunque legati alle stagioni della natura, si potrebbero portare molti esempi, che talvolta lambiscono o trattano anche il nostro tema. In diversi casi si tratta di celebrazioni e riti di rilievo strettamente locale, che hanno continuato ad esistere nel tempo e che oggi trovano nei media e nella Rete risonanza e notorietà. In altri casi si tratta invece di iniziative del tutto nuove, rievocative o celebrative ma nelle forme attuali. Si possono fare un paio di esempi tra i tanti, esemplificativi dei due generi, come quello di Cercivento, in Carnia, per i primi. Nel piccolo centro friulano, intorno al 24 giugno, si svolge la manifestazione *Çurçuvint: jervas e tradision*, che celebra in vario modo le erbe alimentari e officinali, all'interno della quale si rinnova la tradizione del *Mac di San Giuan*. Fra le molte iniziative sorte da poco si può citare invece il "GHIANday", "la Festa del Frutto della Quercia" giunta alla settima edizione, che si svolge alla fine di novembre a Sant'Andrea di Suasa - Mondavio (PU).

A un livello più generale afferiscono appuntamenti come il "Plants day" o altri simili, celebrati in vario modo e in molti luoghi, occasioni per discutere, apprendere, festeggiare la natura vegetale. Non sono mancati neanche in questo biennio del resto convegni e seminari di studio - modesti nel contenuto o più autorevoli, organizzati a latere di qualche evento commerciale o sostenuti dalle istituzioni accademiche - sulla raccolta e l'uso delle piante spontanee alimentari o su temi dell'etnobotanica in generale. Anche queste occasioni rappresentano un modo, importante, di ampliare la platea di coloro che si avvicinano all'ambito di cui trattiamo, per il contenuto che divulgano non meno che per il risalto presso i media e l'eco diffuso che riescono ad avere. Fra quelli di maggior rilievo possiamo segnalare, sempre come esempio, la "Giornata etnobotanica" - svoltasi il 28 maggio 2014 a Milano presso l'Università degli Studi - sul tema "Etnobotanica tra passato e futuro, quale risorsa per uno sviluppo sostenibile", 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. La giornata è stata realizzata anche come occasione della pubblicazione del

volume dallo stesso titolo³ del convegno, un lavoro importante che fa il punto sui vari aspetti di questa disciplina e dei suoi ambiti, realizzato grazie al contributo di 44 autori di 18 sedi universitarie, fra i maggiori studiosi italiani dei vari ambiti di questa disciplina. È stata l'occasione per parlare delle piante in campo medicinale, alimentare, cosmetico, ecc. ma anche delle relazioni tra piante e società, tra vegetali e culture locali, attuali e passate.

Le attività scientifiche e divulgative che contribuiscono a comunicare, se non a promuovere, l'attualità del consumo di alimenti spontanei, non si limitano alla forma convegnoistica. Si allargano anche a studi e indagini, anche con ricadute pratiche sui territori, alla loro presentazione pubblica come alla presentazione di nuove pubblicazioni sul tema. Alla divulgazione contribuiscono anche nuovi giardini botanici, alimurgici od officinali, o ecomusei o sale ed esposizioni dedicate all'interno di questi. Gli esempi potrebbero essere diversi ma rimandiamo i più interessati alle pagine che dedichiamo sul nostro sito.

Alla funzione svolta da istituzioni culturali e scientifiche di questo genere possiamo ascrivere anche le mostre di erbe alimentari e/o officinali, che con sempre maggiore frequenza accompagnano feste delle erbe, sagre e rassegne, o affiancano iniziative del verde. Lo annoto anche al di là della significatività delle mostre, assai variabile per importanza e qualità, proprio per la loro funzione divulgativa, così come va annotato il fatto che sono spesso le associazioni micologiche, avvezze da tempo a organizzare con i funghi questo genere di iniziative, ad allargare il loro interesse alle piante spontanee e a organizzarne di interessanti. Non è del resto un caso che le associazioni micologiche siano tra le più attive organizzatrici di corsi di riconoscimento e uso delle erbe primaverili.

Ad un approccio più generale, e comunque utile nel senso detto appena sopra, contribuiscono altri generi di iniziative e di appuntamenti che fioriscono qui e là in tutta Italia. Se ne può accennare, sapendo che l'elenco è quanto mai riduttivo di una realtà molto variopinta. Le iniziative in tema di orticoltura, molto "gettonate" da un pubblico generalista, sono le più numerose e presentano mille sfaccettature. Le varie feste del "Creato" hanno invece, ovviamente, una loro impostazione "religiosa" e seguono la loro strada particolare ancorché con l'intento di una visione della natura valida per tutti. Più facile la lettura che si può fare dei molti appuntamenti per scambiarsi semi e piante, così come quella delle molte feste che si svolgono per promuovere specie particolari, il mirto oppure - e va molto - la lavanda, le mille erbe per la liquoristica o la menta, ecc., iniziative che hanno tra i principali (o esclusivi) promotori i produttori ma con risultati che non si possono definire solamente commerciali.

Talvolta le iniziative interessano più aspetti e/o più approcci insieme, e assemblate danno luogo ad eventi multiformi, come ad esempio il Festival delle Erbe del Molise, "itinerante" in diversi comuni della piccola regione. Dalla stessa visione di fondo derivano oltremodo sia il tentativo di esportare il modello in altre regioni che la nascita delle "case delle erbe", riferimenti personali che lungo la Penisola tendono a comunicare uno stesso messaggio riguardo a stili di vita alternativi e ad attivare iniziative varie. In alcuni casi sono territori, talvolta del tutto "periferici" rispetto ad aree metropolitane, a comunicare un loro legame con la natura, assumendo una qualche denominazione che vuole fungere anche da brand, da utilizzare se non sempre almeno quando può servire, come ad esempio la "Valle delle erbe" di Vidracco (TO), o il più longevo "paese delle erbe e dei frutti dimenticati" di Casola Valsenio (RA).

Come si vede e come detto, si tratta di modi, canali e strumenti che possono avvicinare molte persone che probabilmente neanche immaginano l'ampio utilizzo alimentare che si può fare delle piante spontanee e ne vengono per loro tramite in qualche modo a conoscenza. A tali persone può anche giovare quella maxi produzione di quotidiana informazione che dai media cartacei o dagli schermi diffonde notizie di ultimi studi che consigliano un approccio, più o meno vario e intenso, con la natura, per rigenerarsi, o almeno per stare meglio. Suggestendo magari, e non poche volte, qualcuna delle pratiche più trendy del momento, come ad esempio quel rito della mattina che ha va tanto di moda in California - o qualche altro posto che fa ancora lontano - di farsi una coppa di frutti spontanei raccolti in giro per il mondo. Certo, molto poco sostenibile, ma fa così bene, ricca com'è di antiossidanti e minerali!

Conoscenza e trasmissione dei saperi

Uno degli aspetti più interessanti che si può osservare intorno al mondo che usa a vario titolo le piante spontanee alimentari rimane sempre quello della formazione e, per quello che ci interessa, della crescente domanda di apprendimento e di divulgazione, cui corrisponde una correlata, se non maggiore, offerta a tutti i livelli.

In due anni non abbiamo colto aspetti particolarmente innovativi rispetto alle tendenze già in atto, se non, forse, per il maggiore coinvolgimento nella trasmissione dei saperi di chi ha memoria diretta della raccolta

³ Caneva G., Pieroni A., Guarrera P. M. (a cura di) "Etnobotanica, conservazione di un patrimonio culturale come risorsa per uno sviluppo sostenibile", Edipuglia, Bari 2013

tradizionale e residua, gli anziani. In verità non è solamente (o non è più solamente) in questo campo che essi vengono maggiormente coinvolti nella trasmissione dei saperi. Piuttosto in quest'ambito si tratta di una più accentuata tendenza, se posso annotarla come tale, a recuperare le persone anziane non solo come depositarie di memorie, ma come persone che guidano e insegnano. Per il resto, tramite le corrispondenze del nostro Sito e l'osservazione della Rete, rileva l'aspetto quantitativo, sia per quanto riguarda la formazione "alta" che quella più semplice - spesso non meno valida - e sia che riguardi gli aspetti botanici e naturalistici che quelli culinari e gastronomici.

Il lavoro scientifico intorno alle piante di uso alimentare procede come sempre nei luoghi della ricerca per strade sue, e da qualche decennio a questa parte spesso combinato con altri temi della più ampia disciplina dell'etnobotanica. La combinazione rende più approfondite e attuali conoscenze e bibliografie e i nuovi contributi consentono anche a chi, come noi, getta su questo mondo sguardi interessati, di avere sicuri punti di riferimento. Non sono mancati peraltro, come accennato sopra, neanche in questo biennio occasioni pubbliche di diffusione di nuovi studi e ricerche o di comune riflessione su temi connessi all'etnobotanica. Abbiamo già avuto modo di osservare in passato, e ciò vale anche per questi ultimi tempi, che quando interessano sul serio anche il mondo accademico, taluni appuntamenti mescolano discipline scientifiche applicate, agronomiche e antropologiche. Le istituzioni scientifiche non si sono affatto tirate indietro in questi ultimi tempi ed hanno proposto occasioni di approfondimento su tematiche che interessano anche il nostro ambito, talvolta combinando un alto livello di conoscenza e promozione della raccolta e del consumo. Un esempio per tutti possono essere le iniziative del Museo e dell'Orto botanico di Firenze dello scorso anno, attivate con il patrocinio di EXPO 2015, che hanno riguardato anche le piante spontanee commestibili. Fra le altre si possono ricordare le iniziative: "Insalate selvatiche" - erborizzazione nei dintorni di Firenze a cura degli esperti dell'Orto Botanico, "per conoscere e utilizzare le specie selvatiche commestibili della Toscana" - e "Botanica in Tavola. Banchetti antropologici".

Le molte forme della divulgazione e della formazione appaiono comunque in crescita a qualsiasi livello, a riprova di un'esigenza di conoscenza tanto più avvertita quanto più il tema dell'uso alimentare delle piante spontanee viene fuori dalla sua nicchia. La crescita sembra più consistente per le forme meno strutturate - così pare dal nostro piccolo osservatorio - ossia quei corsi, lezioni, workshop, uscite, ecc., di durata assai variabile ma comunque ridotta, mezza o qualche mezza giornata. Iniziative di questo genere forniscono, come è noto, e non potrebbe essere diversamente, solo un primo approccio alle erbe e ai frutti spontanei, con il riconoscimento delle specie più note, l'apprendimento del loro uso più comune e, a volte, anche una qualche pratica della loro preparazione. Spesso viene anche associata una degustazione a base di erbe, come logica e sempre ben accettata conclusione della giornata.

Sebbene queste forme siano certamente assai differenti quanto a impostazione, rilievo e qualità della proposta formativa e dei formatori stessi, esse appaiono tuttavia il veicolo più comune e diffuso per allargare il numero di coloro che riescono a passare da spettatori televisivi a ricercatori di erbe nei parchi cittadini e nelle campagne. Il numero delle iniziative formative, che per comodità possiamo definire "corte", è diventato in pochi anni assai ampio e non ci è più possibile tenerle a conto dal nostro osservatorio ma, come negli anni passati, abbiamo potuto registrare (numerose) nuovi appuntamenti e nuovi soggetti organizzatori, nuove aree geografiche interessate e di riflesso, quel che probabilmente più conta, un "pubblico" di interessati verosimilmente sempre più numeroso.

Si può osservare quanto meno che iniziative di formazione vengono ormai organizzate dappertutto lungo lo Stivale, seppure a geografia variabile, un po' come per gli appuntamenti gastronomici di cui parlo più sotto, e soprattutto, diversamente da quanto accadeva fino a poco tempo fa, non si svolgono più solamente in primavera, stagione privilegiata per la raccolta delle erbe da mangiare, ma davvero tutto l'anno, da gennaio a dicembre, con pause stagionali sempre più ridotte e limitate ai soli periodi di riposo vegetativo, nei mesi invernali più freddi al Nord e in quelli estivi più caldi al Sud.

Le iniziative di questo genere vengono organizzate dai soggetti più disparati, molti dei quali lo fanno per la prima volta. Anche la composizione degli alunni in verità continua ad essere quanto varia. Si tratta di un pubblico di partecipanti a corsi e lezioni, a uscite e a workshop sempre eterogeneo quanto a età, a motivazione, scolarità, ecc., composto non solo da ecologisti, vegani e tifosi della natura e della sostenibilità, anzi. Un pubblico insomma quanto mai vario, e se si vuole azzardare una sintesi estrema perdendo in varietà, un pubblico che in aree urbane è spinto alla partecipazione da un forte bisogno di natura e nelle aree meno inurbate dal desiderio di non perdere del tutto conoscenze e tradizioni.

Quanto mai vari e variabili continuano ad essere i costi-prezzi di partecipazione che i corsisti-alunni sono disposti a pagare per partecipare. Si va dalla frequenza gratuita, possibile in talune occasioni ma tendente a diminuire, a prezzi scarsamente abbordabili anche da un pubblico medio. Elementi come durata, professionalità di docenti e chef, location, spese aggiuntive come assicurazione, trasporto, ecc., possono non avere alcun elemento di relazione quanto a logiche di costruzione del prezzo. Può capitare perfino che,

come abbiamo osservato su qualche sito di “alta” formazione, poco trasparente in questo senso, il prezzo non sia indicato ma risulti chiaro che esso sarà precisato solo dopo i primi contatti personali.

Intanto, come avevamo già cominciato a osservare, esse sono sempre più presenti nei programmi di educazione ambientale, o semplicemente escursionistici, di parchi e riserve naturali. Dato il gran numero di queste realtà in Italia, questo genere di formazione “corta”, pur in un contesto in cui la raccolta è spesso accompagnata dalle mille precauzioni o divieti che accompagnano le visite del (“mio”) territorio, il loro numero contribuisce in modo significativo alla crescita complessiva.

Altro ambito ormai consueto in cui trova spazio la proposta di consumare le piante spontanee alimentari è quello dei programmi collaterali alle ormai numerosissime manifestazioni del verde o etnobotaniche in senso lato. A fianco dell'aspetto commerciale, che più sta a cuore ovviamente a vivaisti, orticoltori e floricoltori, il tema interessa e incuriosisce anche gli organizzatori, che comprendono come un pubblico sempre più numeroso e vario sia desideroso di “andare oltre” il solo e solito giardinaggio rivolto ai cultori d'élite.

Oltre che come contorno delle mille manifestazioni green che oramai sbocciano da gennaio a dicembre lungo la Penisola, i mini corsi - “per cercatori d'erbe” e “per imparare a riconoscere quelle spontanee presenti nel territorio ed imparare ad usarle in cucina”, come ripetono gran parte dei sottotitoli che incontriamo - sono ormai spesso di contorno, talvolta anche in primo piano, nelle sempre più numerose fiere del biologico e dell'ecosostenibilità. Gli organizzatori di questi appuntamenti non sono più peraltro, come qualche anno fa, solo soggetti istituzionali o comunque promotori di nuovi stili di vita e di nuove abitudini alimentari, ma anche, e sempre più frequentemente, imprenditori che hanno l'organizzazione di eventi come oggetto sociale della loro impresa e che ovviamente osservano con attenzione il mercato che li riguarda.

Multiformi attività - escursioni soprattutto, ma non solo - vengono proposte sotto il più frequente titolo de “Il prato nel piatto”, con il termine prato spesso sostituito da erbe o fiori. Con una certa facilità ormai, si può andare la domenica mattina non solo a fare escursioni organizzate di ogni sorta, ma anche alla scoperta di erbe spontanee in compagnia di organizzazioni che magari per il resto dell'anno fanno altro. Iniziative di questo genere, promosse dalle più svariate realtà, vengono comunque quasi sempre affidate nella conduzione a persone esperte estranee all'organizzazione, che gioca il proprio ruolo di promotore dell'iniziativa soprattutto in fase di promozione e comunicazione dell'evento. In questa fase, come già osservato, emerge da titoli e sottotitoli il genere di approccio che si è inteso dare all'iniziativa, talvolta anche assai particolare, in ragione proprio della *mission* dell'organizzazione.

Sono sempre più numerose anche le iniziative di questo genere organizzate da quelle aziende agrituristiche che decidono di puntare su una ristorazione, tradizionale o innovativa, che utilizza le piante spontanee, almeno in primavera. Esse dedicano talvolta, ma sempre con maggiore frequenza, una o più giornate o un intero ciclo stagionale agli aspetti didattici, con passeggiata in azienda finalizzata alla scoperta e al riconoscimento delle piante alimentari e poi attività di preparazione e degustazione. Iniziative che peraltro aziende di questo genere riescono a gestire in casa meglio di altri.

Fra chi svolge attività commerciali con un occhio anche al selvatico vanno annoverati anche diversi di quei vivai, anche prestigiosi nell'ambiente specifico, che si occupano con passione solo o anche di piante spontanee, e aromatiche e alimentari in particolare. Anch'essi aprono una o più volte l'anno le loro porte per insegnare a riconoscere e a utilizzarle in cucina.

L'elenco per categoria di soggetti che organizzano attività formative “corte” potrebbe essere ampiamente esteso: i non pochi gruppi o “amici” del verde o della natura di cui è costellato l'affollato e multiforme mondo dell'italico associazionismo, da Aosta a Siracusa; le molte sezioni locali di organizzazioni operanti a livello nazionale (WWF & c.); università della terza o delle tre età, istituzioni culturali locali, biblioteche di pubblica lettura, ecc. Ognuno ovviamente, come detto, si avvicina al tema e gli dedica attenzione secondo la propria vocazione, ma spesso i mini corsi sono accompagnati anche dall'aura del sapere perché ci si affida comunque e giustamente soprattutto alla guida di esperti.

È in qualche modo quasi ovvio infine, e comunque va sottolineato, che la schiera di coloro che propongono queste attività si arricchisca in misura considerevole anche di quelle realtà organizzate che hanno in comune un approccio alle cose umane, sotto varie sfumature, alternativo allo stile opulento e consumistico che va per la maggiore nella nostra società occidentale: si tratta di gruppi di acquisto solidale, di fautori di una saggia ecosostenibilità, e poi via via per ogni sfumatura green (più o meno razionale), ossia promotori della decrescita felice, sostenitori dell'approccio olistico alla vita, della biodiversità a ogni costo, ecc..

Fra gli approcci (frequenti) al tema sono da considerare anche quelli di durata minima - una, due ore - di cui sono spesso infarciti i programmi collaterali delle manifestazioni del “verde” o delle altrettante fiere eco, bio, ecc. di cui abbiamo detto. In effetti anche serate divulgative, anche solo con immagini, una tantum e variamente organizzate da insospettabili soggetti, sono un'occasione di conoscenza. Un approccio utile, specie sul fronte della preparazione culinaria, anche se talvolta superficiale.

Il rischio di comunicare poco, niente o male, è alto soprattutto nelle mille manifestazioni florovivaistiche, anche quelle di buon livello: l'ampliamento a dismisura del numero delle manifestazioni comporta anche un abbassamento della qualità media che possiamo osservare nei programmi. Soprattutto nei fine settimana della primavera e del primo autunno sono ormai moltissime le manifestazioni che inevitabilmente si sovrappongono, e la qualità è indotta a scemare non solo sul fronte degli espositori migliori, presenti qui e là, ma anche per la dispersione degli esperti e delle organizzazioni più qualificate. Il massimo della possibile superficialità è spesso toccata da chef e ristoratori che si avventurano a cucinare con fiori ed erbe anche nelle più tradizionali fiere riservate al giardinaggio. Anche se la folla partecipante allo spettacolo della magia ai fornelli non manca, talvolta questi momenti servono unicamente per la rappresentazione elitaria di un immaginario selvatico gastronomico.

Un cenno va fatto infine - ci capita di osservarlo ancorché non strettamente connesso all'apprendere che ci riguarda da vicino - al moltiplicarsi di occasioni formative, per lo più corte, anche in altri ambiti dell'etnobotanica. Proposte da un variegato mondo di soggetti, non riguardano più solamente, come qualche anno fa, le preparazioni fitoterapiche o cosmetiche, le erbe tintorie o i saponi naturali, ma si ritorna anche ad imparare, ovviamente nelle forme attuali, applicazioni domestiche e artigianali antiche, come l'intreccio con gli elementi vegetali o l'uso delle canne nelle costruzioni. Solo per fare qualche esempio.

Oltre alla formazione "corta" è nondimeno in crescita, come negli ultimi anni, anche sotto l'aspetto qualitativo, quella che propone corsi o percorsi formativi più impegnativi, articolati e di maggiore durata. Il tema è sempre quella di trasmettere la conoscenza delle piante spontanee alimentari e del loro uso e l'intento di fondo rimane quello divulgativo, ma nei corsi meglio strutturati concorrono alla formazione anche altri temi e discipline di contesto. Il quadro di ciò che viene ritenuto necessario conoscere si allarga e spesso intervengono come formatori, oltre agli esperti, anche docenti di svariate discipline, di livello tecnico superiore o accademico.

Questi percorsi formativi si svolgono sempre più spesso a cura di orti botanici, musei naturalistici e altre istituzioni culturali, associazioni o società con una lunga attività amatoriale alle spalle in ambito botanico. Come è già stato considerato nei report precedenti, sono nate e cresciute anche organizzazioni, per lo più in forme associative, autodefinitesi talvolta "accademie" - un esempio sono la marchigiana *Accademia delle erbe*, l'umbra *Accademia delle erbe campagnole*, le *Magistre d'erbe* della Valchiusella, ecc. - che dedicano la loro principale o esclusiva missione all'insegnamento o alla trasmissione delle loro conoscenze. Anche la formazione più lunga ha talvolta i molti limiti del volontarismo e del localismo, ma in diversi casi ottiene ottimi risultati, anche perché, con una certa frequenza, sono proprio docenti superiori o universitari o ricercatori a mettersi a disposizione, anche solo per passione, degli organizzatori dei loro corsi.

L'alta formazione in questo campo riguarda ormai, come osservato comunque nei precedenti report, anche il mondo accademico in senso stretto, dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo a vari atenei. Le forme istituzionalizzate riguardano anche scuole che hanno lo scopo precipuo di qualificare e/o specializzare in questo campo: in Alto Adige vengono diplomate *Kräuterpädagoginnen*, autoassolate poi nel gruppo "Südtiroler Kräuterpädagogogen", fondato per organizzare attività didattiche sulle erbe e garantire professionalità e formazione continua. Numerosi sono poi i corsi di approfondimento e qualificazione cui partecipano docenti, dipartimenti e facoltà delle università italiane, aventi come oggetto di studio le piante officinali e alimentari.

L'attività formativa è svolta con sempre maggiore intensità in questo campo anche da musei e giardini botanici, che spesso dispongono già di percorsi e allestimenti utili allo scopo. I percorsi sono ospitati talvolta in giardini e orti botanici di lunga tradizione ma ne vengono creati anche di nuovi e al di fuori del contesto originale, che talvolta ha un valore storico ma presenta limiti oggettivi all'ampliamento. Un esempio recente è la creazione della Valle della Biodiversità, sezione di Astino (accanto al restaurato monastero) dell'Orto botanico "L: Rota" di Bergamo.

In quest'ambito gli esempi di nuove realizzazioni che servono a una duratura ed efficace trasmissione della conoscenza, e talvolta della memoria, si moltiplicano, ma in verità non sono accompagnati sempre e solo da note positive. Come ho già dovuto annotare nel Report 2013, occorre sottolineare anche il fatto che talvolta, finiti i finanziamenti iniziali, capita che strutture e istituzioni non abbiano le gambe per camminare da sole. Non pochi fallimenti lasciano allora aperte e senza risposta legittime domande sull'uso e lo spreco delle risorse pubbliche.

Per quello che più ci può riguardare da vicino appare in crescita anche la formazione proposta nel campo dell'utilizzo degli alimenti spontanei dalle scuole di alta cucina. Complici tutti i discorsi sul debordante ultracibo, in diversi casi ciò che abbiamo potuto osservare è stata però soprattutto l'enfasi, anzi il suo eccesso, intorno a questo utilizzo. Si osservano talvolta i tratti distintivi dell'elogio della scoperta che tale non è, o il brand di uno chef pluristellato votato al selvatico che rischia di finire anch'esso nell'elogio di una patatina da banco del supermercato. In realtà l'elogio della (bella) scoperta è talvolta meno degli chef che dei

media che fanno da cassa di risonanza. Certamente, se un certo pubblico generalista può rimanere stupito, chi ne sa qualcosa in questo campo, o raccoglie e cucina lui stesso, è molto meno impressionabile.

Interessante in questo ambito l'esperienza e il riferimento internazionale di un sito come www.wood-ing.org e dello staff che c'è dietro. Ancorché la *mission* non sembri divulgativa, la comunicazione appare ben gestita e i temi attraenti. La proclamata unicità dell'attività di www.wood-ing.org ci apparirebbe tuttavia un chiaro tratto lombardo, e brianzolo in particolare - conosciamo molto bene da dentro questo virus che colpisce in Lombardia nella forma dell'ombelico del mondo - se non fosse che in questo campo, più che in altri, leggiamo spesso nei sottotitoli la parola "unico". Che sia la manifestazione sulle erbe toscane, il produttore marchigiano, l'orto botanico siciliano o l'appuntamento gastronomico della valle piemontese, ognuno ha bisogno, per mille motivi, di apparire innovativo come nessun altro e quindi si tratta di un virus diffuso. Certamente l'alta cucina, più di altre attività ha bisogno di stupire, di fare magie trasformando un'erbaccia in proposta per gourmands, ma è quello che accade da millenni nelle cucine casalinghe, con alimenti ben noti a chi ha memoria e a un data base come quello di *Plants For A Future* (o simile), cui tutti attingiamo⁴, o anche solamente alla più importante letteratura italiana in questo campo.

Il tema dell'alta cucina e della connessa ricerca gastronomica meriterebbe un qualche approfondimento. In merito alla formazione ci sarebbero diversi altri aspetti che meriterebbero doverosi approfondimenti fra quelli che abbiamo potuto considerare dal nostro piccolo osservatorio. Torneremo su tutti con specifici articoli non appena possibile, come abbiamo detto all'inizio parlando di questo report come dell'ultimo. Un cenno si può comunque ancora fare solo per il tema, importante, della qualità della formazione, per il quale però rimandiamo a quanto osservato nel Report 2013⁵, sostanzialmente valido anche per il biennio che ne è seguito. Riguardo alla questione centrale di "chi valuta i formatori?" e dei modi di assicurare una buona formazione, del giudizio insomma, sono del resto ancora più convinto che non resta che affidare la valutazione dei formatori agli alunni (paganti o meno). Ben sapendo che costoro non sono sempre in grado di esercitare lo spirito critico necessario per distinguere tra buoni e cattivi formatori.

Tornerò a spiegare senz'altro ciò che detto così potrebbe sembrare un paradossale e superficiale approccio al problema. 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 del genere *sapiens*. Allo stesso modo non voglio qui riprendere il connesso tema della "patente" di raccoglitore con cui chiudevo due anni fa le pagine di allora, perché sarei banalmente ripetitivo a fronte del periodico ritorno della proposta, anche da parte di organizzazioni per le quali non posso per il resto non avere grande considerazione della loro attività. Solo chi sa bene quanto (sempre più) in alto venga posta l'asticella da saltare per conquistare un bollino di fattoria didattica, o quanto e quale sforzo occorre compiere negli uffici di una ASL per certificare dove vengono coltivate le piante spontanee usate nel menù proposto ai clienti, immagina cosa possa io voler dire.

Mi è sempre del resto 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. Non è necessario essere fra gli iniziati per godere di emozioni, come non è affatto necessario per godere di una passeggiata nel verde, e dei suoi benefici sul nostro animo, sapere ciò che esattamente avviene nelle diverse cellule delle piante che incontriamo.

Le forme commerciali

Un altro aspetto che abbiamo osservato nei precedenti report è quello dalle forme commerciali che sono variamente interessate all'utilizzo delle piante spontanee alimentari. Come rilevato nei report precedenti, l'uscita del selvatico dall'ambito di nicchia non ha comportato solo una crescita della produzione editoriale, dell'offerta formativa e di uno specifico turismo gastronomico, come parte di quello più ampio. La scoperta delle piante spontanee alimentari da parte di un pubblico in crescita implica anche la crescita delle altre pratiche commerciali più consuete. In forte crescita quindi anche la ristorazione che gli dedica spazio, talvolta anche tutto l'anno. Ormai non si contano più ristoranti e agriturismi che propongono scoperte e riscoperte dello spontaneo, almeno in primavera. Erbe ed erbe trovano posto sempre di più non solo fra le proposte della ristorazione di campagna ma anche nelle carte del giorno dei ristoranti di alto livello.

Anche l'ambito della conservazione e della trasformazione alimentare continua a mostrare segnali interessanti, almeno dal nostro punto di vista, più attento alle novità che ai fatturati. Nonostante la crisi e la moria imprenditoriale, l'elenco delle aziende che commercializzano prodotti a base di piante spontanee che ospitiamo sul nostro sito⁶ continua ad allungarsi di anno in anno e quelle più longeve e attrezzate inseriscono nei loro cataloghi sempre nuovi prodotti.

⁴ www.pfaf.org. Vedi il sito per l'origine e le collaborazioni del noto data base.

⁵ Vedi sul sito www.piantespontaneeincucina.info, nel form [incastrì](#).

⁶ Vedi sul sito www.piantespontaneeincucina.info, la [sezione dedicata](#).

Uno stimolo a innovare in questa direzione continua ad essere dato, oltre che dal sempre più diffuso culto gastronomico, dal commercio on line, che amplia la possibilità di provare sapori nuovi. Un significativo contributo è dato anche dal moltiplicarsi degli appuntamenti fieristici intorno al mondo econaturbio o anche solo di prodotti agroalimentari, anche quelli meno importanti e a km 0, nati spesso solo per dare ai produttori maggiori opportunità di vendita in un'epoca di calo di consumi, e comunque ampiamente utilizzati, dato che per molti piccoli produttori sono l'occasione per farsi conoscere.

Come al solito si va in questo campo dai più comuni prodotti a base di frutti ed erbe selvatici alle proposte meno consuete. Oltre ai prodotti (più o meno) tipici e locali, proposti al consumo tradizionale ancorché fortemente circoscritto, sono sempre interessanti le sperimentazioni in forme nuove di alimenti spontanei un tempo usati diversamente. L'elenco è sempre più consistente e, soprattutto, da aggiornare continuamente.

I frutti spontanei (tali davvero o più spesso in qualche modo coltivati) si sono ritagliati uno spazio significativo fra marmellate e confetture, salse e gelatine, e non è affatto difficile trovare fra gli scaffali dei centri commerciali e nei sempre più numerosi negozi econaturbio anche prodotti "insoliti". Come già osservato, 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 come prugnoli (*Prunus spinosa*), pero corvino (*Amelanchier ovalis*), mirto, giuggiole, sorbe, fiori di robinia e di sambuco, ecc.. Ormai fanno mostra su questi scaffali anche confetture o marmellate a base di specie che si possono immaginare destinate a tutt'altre preparazioni, come ortica e tarassaco.

Fra le erbe alcune specie, pur conservando una certa "originalità" per non addetti ai lavori, vengono trasformate e proposte ai consumatori già da diversi anni - tarassaco, radicchio dell'orso (*Cicerbita alpina*), aglio ursino, finocchio selvatico, finocchio marino (*Crithmum maritimum*) - con tendenza però ad uscire dalle aree tradizionali e circoscritte e in taluni casi a lievitare dei prezzi (da record quello del radicchio dell'orso). In alcune aree si sono aggiunti nuovi produttori ad aziende che possiamo definire pioniere (ad esempio in Sardegna, ormai stabilmente per i prodotti a base di cardi e asparagi selvatici, o in Trentino, ma non solo). Come già osservato, negli ultimi tempi, e in diverse regioni, c'è chi propone pesti e salse a base di buon-Enrico oppure germogli di luppolo, panace, bardana, strigoli, germogli dei capperi, porcellana, crescione (*Nasturtium officinale*), ecc. Un cenno merita poi la salicornia, passata dagli usi locali di alcune isolate aree della costa centromeridionali alle migliori peschiere, col nome di asparagi di mare, per accompagnare piatti di pesce.

Un cenno merita infine la liquoristica, già votata da tempo a sperimentare nuovi utilizzi delle piante spontanee da aggiungere al già lungo elenco di prodotti di questo genere sul mercato. L'impressione che se ne ha osservando di anno in anno grappe e liquori a base di piante spontanee finora ignorate è che il gusto dei consumatori sia virato da qualche tempo - ovviamente non del tutto, date le campagne pubblicitarie sempre attive - dagli amari ottenuti dalle infusioni di numerose erbe ai preparati con frutti, foglie o radici di una sola specie, meglio se artigianali e insoliti.

Abbiamo potuto osservare comunque non solo il moltiplicarsi dei produttori ma in alcuni casi anche la loro necessità di associarsi per affrontare meglio un mercato che, per molti motivi, dalle rigide regole di preparazione alla concorrenza dell'esotico, pone in ogni caso non poche difficoltà di affermazione. Un esempio in tal senso è dato dall'Associazione Regionale Produttori di Erbe (ARPE) del Friuli-Venezia Giulia, che promuove il marchio delle Erbe del Patriarcato (riferito ad Aquileia). Talvolta il marchio è proposto direttamente da qualche istituzione di prestigio che, per qualche aspetto almeno, può essere in qualche modo garante o garanzia della qualità. Non abbiamo certezza dell'evoluzione dell'idea progettuale e dello stato dell'arte, ma un esempio in tal senso, ancorché non unico, è dato dalla "Tavola delle Erbe", idea e progetto ben definito negli anni passati di un marchio collettivo "Erbe del Trentino", garantite dal Museo Civico di Rovereto e dalla sua riconosciuta attività scientifica floristica.

Abbiamo potuto osservare, in occasioni commerciali di grande rilievo, come sia forte anche la richiesta di specializzazione per un produttore da parte dei consumatori, specializzazione che attira appassionati e curiosi assai più di un prodotto particolare fra i tanti più comuni. Prosegue poi per la sua strada il filone specifico di ricerca applicata che continua a interessare la coltivabilità e il conseguente impiego commerciale di alcune erbe spontanee appartenenti alla cucina più tradizionale. Lo scopo è essenzialmente sempre quello di aiutare l'agricoltura nelle aree rurali meno favorite, e insieme la ristorazione e gli agriturismi di queste zone, ma le sperimentazioni in questo ambito provano a uscire dal recinto del sostegno istituzionale da parte di enti che si occupano a vario titolo e a vario livello di sviluppo agricolo. Del resto il tema, per le applicazioni pratiche che può avere, desta ancora più interesse di un tempo. La sperimentazione in questo campo non ha ormai solo lo scopo di offrire occasioni di reddito supplementare all'agricoltura di montagna o alla ristorazione tipica, ma si può prefiggere obiettivi più ampi dato che sui banchi dei centri commerciali così come nei mercati rionali compaiono sempre più spesso novità vegetali.

Un discorso di un certo interesse, sul quale tornerò senz'altro, riguarda le strade che intraprendono quegli "operatori" della divulgazione o gli appassionati dell'alimentazione, della cucina o della gastronomia selvatica, che non si accontentano della passione per il tema e cercano di farne un mestiere, una professione. Diversamente da chi opera già e a vario titolo nella ristorazione professionale e vira (anche) allo spontaneo o diversamente dai botanici e dai naturalisti che passano, c'è chi fa il percorso opposto, passando dalla passione alla professione, dalla scrittura alla ristorazione, e approda per strade diverse anche a forme più importanti del cucinare e del divulgare. Talvolta il tentativo consiste nel cercare di passare invece da una categoria professionale all'altra - cuochi-divulgatori o naturalisti-cucinieri per passione. Tutti comunque per strade spesso assai ardue, che nondimeno ci offrono interessanti spunti per riflessioni di ordine più generale, sulle quali appunto non resta che tornare.

Un turismo gastronomico di nicchia

Su maggiori certezze possono forse contare coloro che continuano a puntare sul turismo enogastronomico, di prossimità ma non solo, una forma che tiene ancora abbastanza, pur in tempo di crisi e di progressivo impoverimento degli italiani. Continuiamo ad avere l'impressione che in questa sorta di resistenza che continua ormai quasi da un decennio tenga bene anche la piccola nicchia degli appuntamenti con la gastronomia a base di piante spontanee.

Prima di concludere con una breve panoramica su questo variegato mondo giova comunque osservare che ci sembrano intanto in crescita quelle forme di turismo tradizionale - soggiorni, pacchetti week-end, ecc. - promosse però in occasione di manifestazioni gastronomiche dedicate alle erbe e ai frutti spontanei o anche ad altri appuntamenti su questo nostro tema. Anche al di fuori delle località carniche o altoatesine che già da diversi anni praticano queste strade, ci provano ora anche consorzi turistici privati, singoli tour operators e agenzie che si occupano della promozione turistica del territorio, in Umbria, Trentino, Lombardia.

Il ricco calendario degli appuntamenti⁷ gastronomici con le piante spontanee - quelli "strutturati" - viaggia sempre intorno al centinaio di sagre e rassegne. È oggi integrato con varie iniziative promosse da singoli operatori della ristorazione, ma al momento non ci è possibile dar conto come sito anche di queste occasioni. Sagre, celebrazioni, feste e rassegne, come è noto a chi ci segue da anni, da quelle giornaliere a quelle di più lunga durata, si ripropongono per lo più secondo formule collaudate, anche se in alcuni casi provano strade nuove, continuando comunque a richiamare un buon numero di appassionati. Le aree che da tempo dedicano attenzione alle erbe spontanee trovano ulteriore conferma, anche con un ampliamento delle iniziative, mentre quelle di più recente affermazione sembrano aver consolidato un certo successo.

Il prodotto della natura più "festeggiato" rimane sempre l'asparago selvatico (più specie del genere *Asparagus* ma in particolare *A. acutifolius*), seguito da luppolo, silene ed erbe varie. Non mancano sagre dedicate a specie note ma insolite, anche semispontanee - giuggiole, fichi, fichidindia, topinambur, nespole invernali - a cui possiamo aggiungere ora anche mirto e corbezzoli, ortica e fragoline di bosco.

Continua ad apparire scarso invece l'apporto a questi appuntamenti da parte di aree che dal punto di vista della ricerca etnobotanica hanno invece molto contribuito alla conoscenza dei territori, come Toscana e Sicilia, anche se negli ultimi tempi sono cresciute sia le iniziative formative che gli appuntamenti gastronomici. Marcato comunque rimane il divario territoriale fra le diverse aree della Penisola, via via più ampio man mano che si scende lungo lo Stivale, quanto a numero di iniziative, qualità complessiva e specie interessate. Con qualche eccezione, come sempre accade in molti ambiti di questo continuo confronto Nord-Sud.

In merito al pubblico che frequenta questi appuntamenti con lo spontaneo possiamo continuare a osservare come esso sia generalista e tutt'altro che vegetariano o vegan, anzi, e non solo perché sagre e rassegne hanno sempre un contorno di proposte gastronomiche e di prodotti tipici decisamente per onnivori ma anche perché sempre più spesso si tratta di appuntamenti per gourmets e gourmands. Nel prezzo per lo più prevale l'aspetto popolare, soprattutto se l'approccio è da sagra paesana, ma non si tratta quasi mai di prezzi stracciati dato che l'alimento di base da impiegare conta e costa molto, quanto meno per via del tempo necessario per la raccolta.

Nelle rassegne, che oramai si svolgono per un tempo dilatato, prevalgono i menù con la formula tutto compreso a un costo prestabilito, proposti dai ristoranti che vi aderiscono, anche con bevande incluse e a prezzi che si possono definire abordabili, ancora in linea con le tasche in prosciugamento progressivo dell'italica classe media. Sempre in crescita invece - forse a causa del dilatarsi della "forbice sociale" - i prezzi di quelle proposte che si intendono porre come ricerca gastronomica. Esse sono di fatto riservate a un pubblico che si vuole fatto di appassionati, di esperti o aspiranti tali, o comunque di chi va alla ricerca della (quasi sempre supposta) unicità ancor più che del tipico, dello chef che usa le erbe strane ma più che altro ci

⁷ Vedi il [calendario](http://www.piantespontaneeincucina.info) sul sito www.piantespontaneeincucina.info.

mette la firma riconosciuta sul piatto. Si tratta insomma, come sempre nelle umane cose dei nostri tempi, di una sorta di convivenza tra mercatino, prêt-à-porter e alta moda.

Gli appuntamenti gastronomici, in particolare le rassegne, continuano ad essere per gli organizzatori sempre di più l'occasione per proporre iniziative collaterali come mostre, corsi o passeggiate didattiche ma anche per promuovere altri prodotti locali. Un modo di incoraggiare il consumo del cibo selvatico ma anche quello del territorio, accomunati nella concezione del prodotto peculiare, unico. Seppure ormai per molti studiosi di comunicazione la strategia di marketing odori di stantio, l'idea del tipico e del tradizionale ha ancora modo di ampliare la sua platea di seguaci. Quindi crediamo ancora che il gastroturismo selvatico abbia davanti a sé anni di crescita. Il legame vegetali-gastronomia continua a funzionare, oggi assai più di ieri, e forse tanto più se si tratta di vegetali spontanei.

Un cenno infine lo meritano i concorsi gastronomici che hanno a loro presupposto l'utilizzo di piante spontanee, aromatiche per lo più, ma non solo. Al momento non saprei bene dove collocare queste righe, dato che questi concorsi possono osservarsi da diversi punti di vista, ma qualche parola è opportuna, anche se alla fine del Report. Prestigioso, come è noto, è "Il Piatto Verde", il concorso di Riolo Terme, organizzato 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. La manifestazione, attiva con successo da molto tempo, 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. Annotiamo tuttavia da qualche anno nuovi concorsi, in particolare fra le iniziative a latere di appuntamenti più ampi, in veste certo più modesta di quello di Riolo, ma qualche volta anche con il volto televisivo noto a fare da testimonial e una buona impostazione organizzativa. Fra gli esempi che si possono fare: il concorso d'arte culinaria "Il Fiore nel Piatto", che si svolge da qualche anno a Darfo Boario Terme in concomitanza con la bella manifestazione del verde che si svolge in primavera nella cittadina termale.