

Pietro Ficarra, «pres» della Pro Loco, spalanca il sito internet: originalità e tradizione

Il «mago» delle erbe selvatiche

■ (e.san) Pietro Ficarra fa scuola di cucina antica. Non stiamo parlando di piatti tipici nati in epoche lontane, bensì di una cucina che fa di necessità virtù. Il presidente della Pro Loco cittadina si è imbarcato di un'avventura che, a conti fatti, è senza limiti e permette uno studio continuo: la cucina con erbe e frutti selvatici.

«Ad appassionarmi è il connubio tra presente e passato, quando la raccolta di piante selvatiche stava alla base dell'alimentazione. Ancora di più, ha influito in questa mia passione, l'amore per la buona cucina». Pietro Ficarra ha creato un vero e proprio vademecum multimediale - che potete visitare sul suo sito internet www.pietroficarra.eu - dove vi sarà possibile andare alla ricerca di una cucina tanto antica, quanto «di moda». Infatti, se all'epoca dei nostri bisnonni, era necessario cucinare le erbe e i frutti selvatici, oggi è tornato d'élite provare a sperimentare e a riscoprire i gusti di una volta. La ricerca di Ficarra ha come teatro



la zona brianzola in cui vive: il parco della Brughiera, tra Milano e Como, dove evidentemente ci sono tesori vegetali nascosti, che nulla hanno da invidiare a cibi costosi e succulenti.

«Nel periodo giusto - si legge dalla trattazione del presidente - è possibile scorgere nei prati che costeggiano le vie provinciali di Meda e dintorni, tante persone chinate con in mano i cestini, alla ricerca di funghi piuttosto che di erbe selvatiche per arricchire la già pomposa cucina quotidiana». Nella guida di Ficarra, ci sono ricette che possono sembrare assurde, come i cannelloni alle ortiche, le tagliatelle con gli strigoli, la frittata con asparagi selvatici e tante altre ricette con il biancospino, la rosa canina e la robinia. Tutti i

frutti e le erbe sono descritti minuziosamente, con tanto di consigli per la cottura e per la raccolta, in un sito internet dove niente è lasciato al caso. Una vera e propria enciclopedia che unisce originalità alla tradizione.

il cittadino 27 settembre 2008