

Le recensioni

Elisa Nicoli

L'erba del vicino. Manuale per la raccolta e l'uso conviviale di erbe e frutti selvatici".

Altreconomia Edizioni 2010

Prezzo: 5 €



È uscito per i tipi di Altreconomia Edizioni un vademecum curato da Elisa Nicoli, giornalista e viaggiatrice, utile "per tornare a dare del "tu" a erbe e frutti selvatici". Il volume segnala in 36 schede le piante spontanee di uso alimentare più facili da trovare e riconoscere, e indica i modi per cucinarle e conservarle. Le pagine raccontano anche "le storie straordinarie, e accessibili a tutti di chi ancor oggi raccoglie per mestiere, come fa Siegi Platzer in Trentino o Elena Siffredi nel Parco dei Cento Laghi". Completano il vademecum opportune e preziose indicazioni che riguardano le associazioni di appassionati e blogger "dove trovare compagni di viottoli o consigli utili; agriturismi, ristoranti, sagre, dove passare una vacanza o un week end *en plein air*; corsi di riconoscimento e trasformazione di

erbe e frutti, e -per i più pigri- i produttori di delizie già pronte". Si tratta di un mondo inaspettatamente ampio. 104 pagine a un costo da supplemento (5 euro), utile per cominciare a scoprire un mondo che ci ha accompagnato dalla notte dei tempi.

Nel piccolo formato in cui è obbligata per le ovvie esigenze connesse a una pubblicazione di accompagnamento a una rivista Elisa Nicoli riesce a condensare molte cose che tornano utili ai lettori. I più interessati fra questi potranno sicuramente, seguendo indicazioni e consigli che non vengono lesinati per via del formato, essere invogliati a tutti gli approfondimenti del caso.

Il lavoro torna davvero utile come introduzione al tema dell'uso alimentare delle piante spontanee, tema sempre più in auge ma affrontato finora per lo più allo stesso modo dalla maggior parte degli autori che con essi si cimentano. Le piante scelte per costituire delle schede sono certo una parte ridotta, ancorché significativa, di quelle della tradizione alimentare, ma certamente, e anche illustrando e spiegando, non costituiscono la parte più importante del piccolo libro.

L'introduzione stessa, il racconto della passione nelle persone che hanno dedicato molto del loro tempo ad attività strettamente connesse alla natura più spontanea, i suggerimenti di attività o corsi, i puntuali consigli sulla raccolta e le possibilità di utilizzo, i riferimenti bibliografici e quelli ai siti che in vario modo si occupano con serietà del tema, l'indicazione di feste, sagre, produttori, ristoratori che dedicano la loro attenzione a una gastronomia di grande interesse: tutto questo mi pare che costituisca nell'economia del libro l'aspetto più importante, e certamente voluto dall'autrice.

Esso non va quindi sfogliato tanto per sapere di questa o di quest'altra specie - cosa che ormai si può fare entro certi limiti anche con un semplice clic - ma per introdursi in un ambito che presenta molteplici e inediti aspetti, dove una certa moda "salutista", o la riscoperta del giorno, non sono i soli tratti caratteristici, anzi. Un mondo di attività, persone e di riferimenti che rendono la vita sostenibile e più interessante senza doverla rendere simile a quella della società rurale di un tempo. Mi pare che questa capacità di informare introducendo a un ambito per molti davvero sconosciuto, possa essere considerata il miglior pregio di questo piccolo ma piacevole libro. Un nostro particolare ringraziamento va all'autrice per avere più volte citato il nostro sito web. Lo costruiamo ogni giorno nella speranza che anche lei possa continuare a trovarlo interessante.

© Copyright Pietro Ficarra giugno 2010