

Dalla natura alla tavola Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi

YOU CAN PRINT, 2019

288 pgg. Prezzo € 34

Il libro è disponibile presso l'editore e tutti i principali stores multimediali, oltre che presso edicole e librerie che ne hanno fatto richiesta.

Questo lavoro è dedicato al territorio dei Nebrodi e tratta di un aspetto molto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai un intreccio culinario e gastronomico fra innovativa curiosità e interesse per il passato e per gli usi degli altri. Il libro è il naturale completamento di un'ampia panoramica sulle principali piante spontanee di uso culinario nel nostro Paese data dagli autori in questo ultimo anno. Esce infatti dopo la Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia (2019) e Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano (2018), quest'ultimo lavoro simile a quello sui Nebrodi ma ovviamente con attenzione a piante in gran parte presenti nell'Italia centrotrentina. Questa guida può tornare utile a molti, e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa. Essa è anche utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree meridionali. Serve ovviamente anche a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e potrebbe servire anche a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati ad attività divulgative o di educazione ambientale, o a chi è più attento allo sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Anche a taluni dei più avveduti ristoratori per proporre dei menù a base di erbe spontanee, con cui dare un contributo a soddisfare la domanda dei molti che abbinerebbero volentieri le passeggiate alla gastronomia.

Gli autori si occupano da diversi anni del tema delle piante spontanee di uso alimentare, e lo fanno soprattutto tramite il sito www.piantespontaneeeincucina.info, ormai da un decennio attivo sul Web. Al tema si avvicinano a partire dalla loro formazione, storica e antropologica, applicata alla cultura alimentare e allo specifico che li interessa, con l'attenzione rivolta sia agli usi culinari e gastronomici delle diverse tradizioni italiane che guardano al passato, sia a quanto di nuovo accade oggi nel consumo del selvatico. Il sito, oltre a curare gli aspetti etnobotanici e culinari, è ricco di articoli, ricette, bibliografie e molte altre informazioni sul tema, a cominciare dalle iniziative gastronomiche e da quelle formative in tutta Italia. Gli autori svolgono sul tema collaborazioni e ricerche, corsi sul riconoscimento e l'utilizzo in cucina delle specie e consulenze nell'ambito della ristorazione, della promozione del territorio e del turismo e dell'educazione ambientale, non trascurando gli aspetti che interessano le istituzioni della cultura e le buone pratiche ecosostenibili.