

Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli. Piante spontanee, consigli e gastronomia.



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi

Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli. Piante spontanee, consigli e gastronomia.

YOU CAN PRINT, 2020
216 pgg. Prezzo € 28,90

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

Il libro intende offrire ai lettori interessati un approfondimento sulla raccolta e sull'uso in cucina delle parti meno consuete dei vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per l'utilizzo alimentare. È il secondo di sei lavori di approfondimento ed è parte di un piano editoriale che mira a dare maggiore attenzione di quanta non è stato possibile dare nelle ultime pubblicazioni a quelle specie presenti nella flora italiana e per lo più trascurate, perché meno apprezzate o perché misconosciute, e talvolta magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. Il lavoro tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze riguardo a piante spontanee meno usate o comuni, invitandolo a sperimentare strade nuove. Sono messi in evidenza in particolare gli utilizzi che si possono fare con turioni, polloni, germogli, parti spinose, bulbi, tuberi e radici, ecc., di solito trascurati dalla gastronomia quotidiana ma che sono di sicuro interesse gastronomico. Le pagine si occupano di piante che non si trovano facilmente nei ricettari e nei menu alla carta, ma l'intento è proprio di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati.

*Gli autori si occupano da diversi anni del tema delle piante spontanee di uso alimentare, e lo fanno anche tramite il sito www.piantespontaneeincucina.info, ormai da più di 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. Si segnalano tra i lavori la recente pubblicazione delle guide "Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano" (2018), e "Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi" (2019), due libri che offrono un'ampia panoramica sulle principali piante spontanee di uso culinario in Italia, e "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia" (2019). Il presente segue a breve l'approfondimento uscito da poco, *Il selvatico in cucina: le aromatiche spontanee. Piante, consigli e gastronomia*. 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.*

PIANTESPONTANEEINCUCINA.INFO®
www.piantespontaneeincucina.info