

SCHEDE LIBRO

Titolo dell'opera:	VIE ERBOSE. Le erbe selvatiche nelle bioculture alimentari mediterranee
Autori	Nello Biscotti, Daniele Bonsanto
Obiettivi e finalità:	L'opera nasce a fini scientifico-divulgativi sulla base di una ricerca etnobotanica (pubblicata su riviste scientifiche) condotta in 10 anni (circa 500 informatori e numerose collaborazioni) che ha esplorato, dal Gargano al Salento, la tradizione sugli usi alimentari delle erbe selvatiche. Nella pubblicazione le erbe selvatiche si rivelano gli ingredienti dei piatti più tipici della gastronomia della Puglia e hanno ancora un ruolo importante nel regime alimentare di questa regione che conserva ancora il suo impianto di dieta mediterranea.
Premessa e contenuti:	<p>l'Italia e il bacino del Mediterraneo sono state interessate da sporadiche indagini etnobotaniche che hanno considerato gli utilizzi alimentari delle erbe selvatiche e che hanno avuto invece, un ruolo "nascosto" (Biscotti e Fieroni, 2015) nella dieta mediterranea "custodita" ancora in poche aree del Mediterraneo.</p> <p>Il tema principale della pubblicazione è una scientifica documentazione (archiviazione, elaborazioni etnobotaniche) della tradizione alimentare delle erbe selvatiche (nomi dialettali, parti utilizzate, preparazioni culinarie, significatività culturale) che contraddistinguono le comunità pugliesi (Gargano, Tavoliere delle Puglie, Subappennino, Murgia, Terra di Bari, Valle d'Itria, Salento leccese, Arco ionico tarantino); in pratica una documentazione sui saperi gastronomici tradizionali intorno alle erbe selvatiche di una intera regione che si rileva unica nel panorama italiano ed europeo. Aspetto caratterizzante una diversità di saperi che potrebbero costituire una incredibile fonte di sperimentazioni gastronomiche, oggi di particolare interesse in uno scenario culturale in cui sono più o meno tutti coinvolti nella ricerca di "piatti tipici". Si tratta di un bagaglio complesso di conoscenze, per la prima volta documentate, che costituiscono oggi un patrimonio bioculturale della Regione Puglia.</p> <p>In una regione moderna come la Puglia che sia ancora praticata la raccolta delle erbe selvatiche è un aspetto importante della biodiversità culturale che merita oggi attenzioni di tutela e conservazione: non è solo pratica di autoconsumo ma vede coinvolte figure che fanno della raccolta di prodotti spontanei ancora una professione, aspetto di grande interesse antropologico. "Terrazzani", "lampasciulari", figure storiche di una Puglia di armenti e campi di grano non si estinguono, ma continuano a trovare occasioni di reddito dalla raccolta di erbe selvatiche (oltre a lumache, origano, funghi) e a suscitare interesse per le loro competenze di esperti raccoglitori; in molti continuano a vendere le loro erbe spontanee nei mercati, ai margini di strada su bancarelle improvvisate (da Foggia alle Murge, al Brindisino, al leccese); sono cercati dall'impiegato al notevole, nella consapevolezza di cibo "naturale", garanzia di genuinità, sicurezza alimentare e soprattutto certezza di sapori.</p>

Spendibilità della pubblicazione:

Spendibilità dell'opera

Caratteristiche editoriali dell'opera

La pubblicazione dimostra l'elevato valore culturale delle erbe selvatiche nella tradizione alimentare della Puglia, nel contesto delle conoscenze italiane ed europee. Essa apre studi sul valore nutrizionale di quello che in fondo è stato ed è un cibo-medicina (nutraceutica), assume importanza etnolinguistica (dialetti, isole linguistiche), fornisce indicazioni sulla qualità degli agroecosistemi ai quali le erbe sono legate, dimostra indirettamente quanto effettivamente è realmente praticata in Puglia la Dieta Mediterranea. La ricerca dimostra che la pratica della raccolta e della preparazione di cibi "selvatici", costituisce oggi uno dei pilastri fondamentali di questa dieta. La Dieta mediterranea, lì dove è ancora viva, come in Puglia, si semplifica spesso in un ricettario per cui vengono meno i suoi pilastri di base (raccolta, preparazione del cibo, convivialità, lavoro fisico); la raccolta, le preparazioni culinarie delle erbe selvatiche, in Puglia preservano pertanto un fondamento importante di questa dieta.

L'opera è spendibile sul piano scientifico, didattico-educativo, culturale (Scuole, Università, associazionismo), diviene un prezioso documento di studio e consultazione per i saperi gastronomici pugliesi, spendibili sul piano dell'offerta turistica (turismo rurale, turismo culturale, agriturismo). Costituisce infine un primo documento del patrimonio fitoalimurgico della Puglia.

560 pagine che strutturano: introduzione, 13 capitoli, foto, grafici, figure; infine un repertorio/catalogo che elenca in ordine alfabetico le specie e gli utilizzi documentati in tutta la regione e, il contesto territoriale (dal Gargano al Salento) in cui è legata questa tradizione. Si segnala inoltre, l'utilizzo documentato in letteratura nelle altre regioni italiane, per cui con il libro si ha un quadro di conoscenze anche a livello nazionale.

Articoli scientifici a supporto del libro:

1. Elscotti N, Bonsanto D, Viscio GD (2018) The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. *Italian Botanist* 5: 1-24.

2. Biscotti N, Del Viscio G, Bonsanto D, (2018) Indagine etnobotanica sull'uso alimentare tradizionale di piante selvatiche in un comprensorio montano della regione Puglia (Subappennino dauno, provincia di Foggia). *Atti Soc. Tosc. Sci. Nat., Mem, Serie B* 125, 17-29.
3. Biscotti N, Feroni A (2015) The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 84(3): 327-388.

Vico del Gargano, 20 maggio 2020

Firmato:
Phd Nello Biscotti

In Sintesi

Le erbe selvatiche rappresentano bioculture. Sono un bagaglio di nozioni ed esperienze locali, su un modo di concepire e sfruttare cibi vegetali spontanei. Esprimono conoscenze ecologiche, poiché hanno a che fare con la gestione degli ambienti e delle loro risorse. Sono portatrici di saperi gastronomici tradizionali.

Con le erbe selvatiche si entra nella dimensione "locale" del cibo, quello dal quale abbiamo preso frettolosamente la maggior distanza possibile per come la stessa tradizione lo ha generalmente narrato - cibo di poveri, villani e cafoni. Ma nelle consapevolezze popolari le erbe selvatiche sono state anche altro: cibi che "fan- no bene al corpo, alla salute", oggi cibi-medicina, i cui potenziali effetti salutari sono supportati da una ricca letteratura scientifica (ricchi in antiossidanti, sali minerali, vitamine). È la ricerca etnobotanica che ci mette di fronte a queste nuove concettualizzazioni, visioni, consapevolezze e evidenze scientifiche.

Vie erbose è la narrazione di questo libro, ispirato da sistematizzate indagini etnobotaniche condotte nelle Puglie sugli usi tradizionali alimentari delle erbe selvatiche e che hanno impegnato un gruppo di lavoro per circa un decennio. Vi sono documentate 206 specie che la tradizione è riuscita a tramandarci, un patrimonio fitoalimentare tra i più ricchi, per quanto noto in letteratura, in Italia e in Europa, che racconta storie di "contadini senza terra" e di latifondi, di terre strappate alla malaria e agli allevamenti bradi, sapientemente trasformate in orti, vigneti e uliveti.

Pur nella sua modernità, la raccolta delle erbe selvatiche ha in questa regione ancora personaggi - Lampasciulari, Terrazzani, Cicurari - e interpretazioni: insalate, piatti con la pasta, saltati in padella, gratinature con carni o frittate. Sono i pilastri di sistema di saperi gastronomici tradizionali che i pugliesi hanno costruito nell'uso alimentare delle erbe spontanee, e che questo libro per la prima volta documenta: un giacimento culturale all'interno del quale trovare una infinità di spunti per pietanze, di combinazione di sapori nuovi per arricchire e qualificare la stessa offerta gastronomica.

Sulle bioculture le comunità locali hanno costruito anche la loro sicurezza e sovranità alimentare, unica strategia per difendersi dall'omologazione del cibo che avanza in ogni luogo del pianeta e che contribuisce a spopolare paesi e "periferie", nelle quali, invece, i saperi gastronomici tradizionali devono tornare ad avere importanza sociale, culturale, antropologica e territoriale. Qui si gioca il futuro dell'Italia dei paesi e dei borghi.

Gli Autori

Nello Biscotti, PhD in Geobotanica. Ha pubblicato, tra gli altri: Ambiente ed educazione ambientale. La didattica ambientale. Idee ed esperienze dalla scuola. Schena editore, Brindisi, 1996; Padre M. Manicone, un dimenticato naturalista del '700. Gerni editore, 1997; Gargano terra di viaggi e peregrinazioni scientifico-naturalistiche. Ed. Quaderni del Parco, 2000; Botanica del Gargano, vol.I,II, Gerni Editore, 2001; Botanica delle erbe eduli. Peregrinazioni fitoalimurgiche dal Gargano alle Puglie, Edizioni Centro Grafico, Foggia, 2012; Storie di agrumi e paesaggi. I pomi citrini del Gargano, Edizione del Rosone, Foggia, 2016. Coautore di: Il verde del Gargano. Appunti di una ricerca. Quad. n. 1 della Comunità Montana, 1990; Il Parco Nazionale del Gargano. Uomini, caprioli e faggi. Gerni editore, 1992; Paesaggio nel Gargano, Schena Editore, 1993; I frutti dimenticati e biodiversità recuperata, Ispra, Roma 2010; L'ecomuseo naturalistico-archeologico Monte Pucci, Centro Grafico Francescano, Foggia, 2016; Atlante dei frutti antichi di Puglia, Ed. CRSFA. Locorotondo, BR, Italy, 2018.

Ha collaborato a importanti opere sulla biodiversità (Flora in Italia, 2018; Flora d'Italia, 2019; Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani, 2018; Almanacco Biodiverso, 2017; Atlante dei vitigni storici di Puglia, Caramia, B., Ed. CRSFA. Locorotondo, BR, Italy, 2018). Coautore, infine, di numerosi articoli scientifici (botanica, fitosociologia e etnobotanica).

—

Daniele Bonsanto, dottore in Scienze e Tecnologie Agrarie (Università Poli-tecnica delle Marche) e socio della Società Botanica Italiana Onlus.

È coautore di diversi articoli scientifici di interesse botanico, etnobotanico e fitosociologico. Ha collaborato all'Atlante dei Frutti Antichi di Puglia (2018, CRSFA "Basile Caramia"). Nel 2019 elabora una ricerca sui Saperi Ecologici Tradizionali nella gestione della Dieta Mediterranea per il deputato al Parlamento Europeo Elena Gentile (Bruxelles).

Nel maggio 2019, docente seminario di etnobotanica interfacoltà all'Università di Foggia. Nel marzo 2020, docente Corso di formazione sulle erbe selvatiche (aromatiche, officinali e mangerecce) promosso da Coldiretti e dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia. Cofondatore della Schola Botanica Garganica, è impegnato nello studio della flora e della vegetazione del promontorio del Gargano.