

Pietro Ficarra

**Il selvatico in cucina: dalla povertà alla
gastrolatria quotidiana.**

**Questioni di etnobotanica e di nicchia, ma con un
certo fascino e molte connessioni.**

Indice

Introduzione	9
1. Il consumo delle piante spontanee alimentari	23
<i>1.1 Piante spontanee e fitoalimurgia</i>	23
<i>1.2. Il consumo di piante spontanee dalla società contadina a quella postindustriale</i>	31
<i>1.3 Misticanza a rischio? L'uso residuo delle piante spontanee alimentari e la lettura del senso comune</i>	49
<i>1.4 La nuova cucina con le piante spontanee</i>	54
2. Lo spazio dilatato delle piante spontanee di uso alimentare	65
<i>2.1 "Andar per erbe" oggi: motivazioni e bisogni contemporanei</i>	65
<i>2.2 Le piante alimurgiche nel catalogo delle nuove tendenze "green"</i>	70
<i>2.3 La cucina selvatica tra foraging e Slow Food</i>	75
<i>2.4 Fenomeno di nicchia, ma con un certo fascino</i>	87
3. Mangiare lo spontaneo al tempo della gastrolatria	95
<i>3.1 Il "ritorno" del cibo selvatico</i>	95
<i>3.2 Forme del "recupero della tradizione"</i>	103
<i>3.3 Altri fattori che accrescono l'interesse per il selvatico</i>	114
<i>3.4 Ristorazione specializzata e appuntamenti gastronomici</i>	123
<i>3.5 Mangiare spontaneo come pratica distintiva</i>	130
4. La trasmissione delle conoscenze	139
<i>4.1 La trasmissione dei saperi sulle piante spontanee alimentari al tempo del Web</i>	139
<i>4.2 La formazione diretta</i>	144
<i>4.3 La didattica musealizzata: orti, giardini, percorsi botanici</i>	152
<i>4.4 La formazione: qualità e pubblico</i>	154

4.5 <i>La patente di raccoglitore, ovvero il rischio di perdere un bene essenziale</i>	160
5. Piante spontanee alimentari e mercati	175
5.1 <i>Un terreno fertile in molte direzioni: la sperimentazione delle piante spontanee “coltivate”</i>	175
5.2 <i>L'interessante vena commerciale dello spontaneo</i>	183
5.3 <i>Erbe nel piatto: gastroturismo e piante spontanee</i>	190
6. Il selvatico tra benessere, attivismo e sostenibilità	201
6.1 <i>Benessere e salutismo</i>	201
6.2 <i>Tra attivismo alimentare e tendenze neorurali</i>	211
6.3 <i>Tra crisi economiche e crescita sostenibile</i>	220
6.4 <i>Raccolta libera, raccolta vietata: ambientalismo e consumo dello spontaneo</i>	227
Piccola Bibliografia	240

Introduzione

Il lavoro che il lettore ha in mano intende gettare uno sguardo sulle molte connessioni e sulle forme che hanno oggi la raccolta di erbe e frutti spontanei per uso alimentare e il loro consumo nel nostro Paese, il più possibile attento e alieno da certa facile retorica che si avverte intorno. Lo fa essenzialmente mediante le considerazioni e riflessioni che sono il frutto di oltre un decennio di osservazione intorno a pratiche che oggi potrebbero essere considerate ancestrali e del tutto residuali ma che, oltre a essere in decisa crescita, mostrano invece le sembianze delle mode e delle tendenze dei nostri tempi.

Ragionando a partire dalle pratiche attuali della raccolta e del consumo delle piante spontanee, cercheremo di offrire approfondimenti e spunti per ulteriori riflessioni su tendenze emergenti - quanto durature lo si vedrà in futuro - e su nuovi approcci ad attività "antiche" che nell'ambito di una società come la nostra, che quanto meno possiamo definire postindustriale e opulenta, sfuggono alle definizioni più semplici.

Un primo capitolo introduttivo sul consumo alimentare delle piante selvatiche ai nostri giorni farà una necessaria, ancorché sintetica, disamina delle attività di raccolta e di impiego che oggi si possono definire tradizionali e su come ci siamo arrivati nell'ultimo miglio della nostra storia, transitando dalla società del passato che si è soliti definire contadina mediante una rapida evoluzione attraverso quella industriale. Il resto del lavoro è dedicato allo spazio, oggi giorno quanto mai dilatato, riservato nel nostro Paese alle piante spontanee di uso alimentare, cercando di mettere in evidenza, oltre alle più evidenti connotazioni antropologiche, molte delle relazioni e dei fenomeni di questo ambito di nicchia all'interno delle sempre più complesse pratiche intorno al cibo di un paese occidentale (o anche dei soli discorsi).

Le considerazioni proposte nelle pagine che seguono, ragionate su osservazioni di medio periodo, hanno potuto contare su diversi strumenti ma soprattutto su un particolare canale di indagine che a partire dal 2008 è stato (ed è ancora) quotidianamente disponibile, ossia il nostro sito web www.piantespontaneeincucina.info, con il quale abbiamo potuto interloquire a lungo con un variegato mondo a

vario titolo interessato al tema delle piante spontanee alimentari. Al sito abbiamo potuto inoltre affiancare negli stessi anni numerose occasioni di passeggiate, presentazioni di libri, corsi, ecc., sul riconoscimento e l'utilizzo in cucina delle molte specie disponibili. Negli ultimi tempi, complice la pandemia e il bisogno di contatti, abbiamo anche smesso di sottrarci ai social dopo un decennio di abbandono e, oltre a disporre anche di una pagina Facebook sulla cucina con il selvatico, abbiamo frequentato i gruppi di persone interessate e appassionate al tema.

Questi strumenti si sono rivelati preziosi per l'osservazione di una realtà che, pure se di nicchia, appare quanto mai ampia e variegata. Soprattutto la disponibilità di un sito che è stato a lungo a contatto con questo mondo (ristorazione, appuntamenti ed eventi sul tema, produttori, ricercatori, ecc.), seppure nella forma meno amichevole dello strumento di divulgazione e non di quella social o di un blog, ha permesso di comprendere meglio i modi, le forme e le ragioni connesse a un evidente crescente interesse intorno alle piante spontanee alimentari.

Mentre scriviamo questa funzione del sito è in parte ridotta e mutata, soprattutto per via del forte rallentamento generale delle iniziative e delle attività a causa della pandemia e delle connesse regole di comportamento - siamo andati incontro come tanti altri a grandi difficoltà in questo nostro Paese nell'organizzare corsi, sagre e appuntamenti di qualsiasi genere - ma per oltre un decennio il sito non è stato solamente attento agli aspetti culinari e ha potuto così osservare ciò che si muoveva in Italia in questo ambito. A causa del poco tempo disponibile è stato un osservatorio molto elementare, non strutturato per funzionare con il metodo che si richiederebbe, e nondimeno esso è ancora utile, insieme ai social, per analizzare sfumature e comportamenti collettivi del (non tanto) piccolo mondo di coloro che sono interessati al tema.

All'esordio sul Web, e per qualche anno ancora, il nostro sito veniva definito dai visitatori occasionali quanto meno "originale", come del resto i pochi altri simili che si affacciavano allora sulla Rete. Con il passare degli anni ha perso i connotati dell'originalità per via della sempre maggiore frequentazione da parte di un pubblico generalista, se ci si passa il termine massmediatico, e ha potuto ospitare una sezione apposita con la funzione di osservatorio

del fenomeno che ci accingiamo a esplorare. Diversi degli articoli ospitati, inseriti fino a poco prima dell'inizio della pandemia, si ritrovano, cambiato e aggiunto quello che c'era da cambiare, in diversi capitoli di questo lavoro.

Ampliata la visione di quegli articoli, non si è potuto non considerare come le piante spontanee commestibili, *residuo della storia*, si stiano in effetti prendendo in questi ultimi tempi - ultimi decenni almeno - una larga rivincita sulla scarsa considerazione avuta in passato in tutto il mondo occidentale, e non solo perché smuovono oramai l'interesse di molte persone che le raccolgono ma anche perché hanno attirato l'attenzione dell'alta cucina e di diversi grandi chef e, soprattutto, quello dei media. In qualche misura, per ironia della sorte, o forse più semplicemente perché tutto cambia continuamente, piante dimenticate o, peggio ancora, bistrattate, mangiate talvolta solo per pura sopravvivenza, sono oggi in vetta all'interesse di cuochi, gastronomi e gourmands.

Come già avviene, il come e il perché di questa trasformazione sono affidate a storici e antropologi attenti alle mutazioni dei costumi e della “mentalità”, almeno quando sono interessati a capire le ragioni per la quali certe erbe di campo, che non sono neanche più raccolte dagli ultimi dei contadini, stiano nelle carte di chef tristellati e vengano oggi ricercate, vendute e acquistate a prezzi inusitati nei mercati rionali delle grandi città non meno che nei punti vendita della Grande Distribuzione. Sono le stesse domande che molti sostanzialmente si pongono da un po' di anni¹ sul perché piatti come pasta e fagioli trovano spazi crescenti nei ristoranti alla moda dell'Occidente e a prezzi da tartufo.

In questo lavoro la risposta è data solo in parte e gli approfondimenti ulteriori sono lasciati agli studiosi che verranno, perché più che alle interpretazioni puntuali del fenomeno il lavoro è dedicato all'osservazione e alla descrizione di quanto accade, non senza qualche valutazione e qualche riflessione personale

¹ La considerazione riprende nella sostanza quella di Ernesto Di Renzo in una intervista apparsa su *La Città*, quotidiano della provincia di Teramo, il 21 luglio 2013, in occasione del suo lavoro *Mangiare l'autentico. Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e industria della nostalgia* (Universitaria, 2013): “... ad esempio capire la ragione per la quale le erbe di campo, che nel mondo rurale spesso non sono neanche più raccolte, nei mercati rionali delle grandi città vengono assai ricercate e acquistate a prezzi da capogiro”.

ovviamente. È quindi possibile che il libro possa essere utile soprattutto a chi ha necessità di ulteriori spunti per interpretare, con maggiore completezza di quanto già non si faccia, taluni aspetti di nicchia dell'universo alimentare, oggi indagato da ogni parte e in merito a ogni aspetto.

Prima di avviarci alla lettura di certi temi sui quali si riflette poco, anche per ovvie ragioni dato l'ambito ristretto in cui vengono di solito trattati, ci pare però utile dare già qui al lettore non esperto dell'argomento qualche passaggio introduttivo e delineare a grandi linee i contenuti del libro, così da facilitare fin d'ora la comprensione dell'impianto e dei temi che affronta.

Intanto va detto subito che, giusto perché le interpretazioni meno sommarie delle nostre sono lasciati a storici e antropologi, ci siamo sentiti in qualche modo liberi di adoperare, come d'uso nella vulgata comune, termini e locuzioni come *tradizionale*, *tipico*, *negli ultimi decenni*, *di recente*, *un tempo* e altri connessi, senza la dovuta precisione di tempo e di luogo (e qualche volta neppure semantica) e il rigore usato in altri nostri lavori. Questo dovrebbe sempre essere doveroso per non apparire generici in ciò che si scrive, ma il lettore capirà il contesto in cui scriviamo e vorrà leggere così, ad esempio, le parole *tradizionale* e *tradizionalmente* intendendo ciò che è stato integrato in una cultura in un passato più o meno recente, da più di una generazione. Crediamo che non sarà difficile cogliere il senso di tale uso generico, che ci pare non tolga nulla di importante al discorso.

Quando oggi in Italia si parla di raccogliere e consumare piante spontanee buone per la cucina, per nostra fortuna l'accento non si pone più sulla loro essenzialità alimentare in caso di carestia, bensì sul riconoscimento delle specie buone da mangiare e sulle modalità di raccogliere e di prepararle in un'ottica gastronomica conforme all'attuale cultura alimentare occidentale, fatta di forme residuali del passato ma anche di mode e tutta votata al piacere.

Come si potrà facilmente considerare nelle pagine che seguono, l'attenzione che oggi viene dedicata a ogni aspetto connesso all'alimentazione ha allargato infatti il proprio orizzonte culturale anche a un'attività che fino a poco tempo fa sembrava avere un senso residuo per altre culture e/o per la sopravvivenza in ambienti selvatici, con la conseguenza che l'ambito della raccolta e del

consumo alimentare di piante spontanee, messo come vedremo sotto una lente di ingrandimento, appare oggi tutt'altro che un residuo della storia e assume tutti i tratti antropologici del mangiare della nostra attualità.

Il fatto che in Italia l'attività di raccolta spontanea tradizionale e residua non abbia più i connotati di quella propria della società contadina è del resto la logica conseguenza delle profonde trasformazioni avvenute nell'ultimo secolo a causa delle mutate condizioni socioeconomiche della nostra società. La raccolta e il consumo delle piante selvatiche si svolge oggi in gran parte in forme del tutto nuove che, seppure ritenute "marginali" o di nicchia, hanno già meritato una certa attenzione da parte di osservatori attenti - anche la nostra, condensata in queste pagine - non fosse altro perché i loro molteplici significati appaiono del tutto inediti rispetto al passato e possono fare presagire, entro certi limiti, anche quelli del prossimo futuro.

Senza il bisogno di citare Marvin Harris e il suo *Buono da mangiare*², si può dire che le erbe amare e certi frutti di una volta, sgradevoli alla vista di oggi, dopo essere stati da sempre ricercati per certi benefici pratici che rispondevano al bisogno ed essere poi diventati ripugnanti per via della pancia piena, sono tornati ad essere per la tavola odierna *buoni da pensare*, anche indipendentemente dal loro valore nutritivo o solamente per motivi goduriosi, e quindi anche *buoni da vendere*, dal momento che vanno incontro ai desideri di oggi piuttosto che alle necessità cui rispondevano un tempo.

Il tema dell'utilizzo gastronomico del selvatico presenta in effetti anche dalle nostre parti italiche, similmente ormai ad altre culture alimentari occidentali, infinite connessioni e sfumature. Si va dal prodotto selvatico della memoria più vicina, presente in confezione pronto uso sugli scaffali della grande distribuzione più attenta alle tendenze, fino alla "moda" più spinta del così detto *foraging*, ossia l'utilizzo alimentare e gastronomico di cibi *selvaggi*, di *pretesa primigenia nordeuropea* ma certamente da sempre praticato ampiamente e ovunque, e quindi anche alle nostre latitudini (licheni inclusi in qualche caso). Le relazioni intorno all'impiego del cibo selvatico in cucina si sono moltiplicate e, oltre che a incontri

2 Dall'edizione del 1992 il libro ne ha avuto altre presso Einaudi, fino al 2015.

produttivi di sinergie e buone pratiche, hanno dato luogo negli ultimi tempi anche a punti di vista diversi su alcuni aspetti fondamentali, e perfino a irrisolte dispute (a distanza), ormai sempre in progress, a cominciare, ad esempio, proprio da quella tra raccolta della tradizione e *foraging*, sulla quale torneremo nel corso del libro.

L'impiego delle piante spontanee per l'alimentazione nella nostra attuale cultura alimentare risponde, come è ovvio che sia, a logiche e bisogni la cui modificazione è avvenuta mediante un progressivo mutamento compiuto più o meno nell'ultimo secolo, man mano che ci si andava liberando dal bisogno alimentare. Il loro impiego, seppure con sfumature e profili di essenzialità differenti a seconda dei luoghi e dei particolari momenti storici, è stato a lungo decisivo per la sopravvivenza di un gran numero di persone in ogni angolo d'Italia ma è cessato relativamente in fretta, se vogliamo considerare i lunghi secoli in cui il consumo di piante spontanee ha risposto essenzialmente al bisogno di soddisfare la fame e a tutto ciò che ne discende.

Il modesto rilievo che nel corso del XX° secolo la raccolta di erbe e frutti spontanei ha assunto nel nostro Paese fra le attività quotidiane connesse all'alimentazione, soprattutto dagli anni del boom economico in poi, ha finito per farla interpretare fino a poco tempo fa, almeno da quello che possiamo definire il senso comune, come un residuo della storia. Tale percezione non è peraltro affatto scomparsa, anche se è stata arricchita di molteplici sfumature e declinazioni, e quindi, anche se non si dovrebbe cedere alle generalizzazioni, occorre che il lettore tenga sempre in considerazione nel corso del lavoro che questa lettura del senso comune rimane senz'altro e ancora oggi quella più frequente, nonostante tutta una serie di motivi ed effetti mediatici spingano le pratiche del raccogliere e consumare piante spontanee alimentari in altre direzioni.

Sempre più spesso negli ultimi decenni i titoli dei media hanno scandito una serie di preoccupazioni. Insieme al sempre vivo allarme *misticanza a rischio?*, è stata paventata anche in questo ambito la perdita dei *sapori della tradizione* e di quella attività di raccolta che era *più impegnativa e amorevole di quanto non sia il semplice andare a fare la spesa*. Gli autori, nonostante il trascorrere

degli anni e il mutare delle pratiche e delle connessioni che facilmente si possono osservare - questo lavoro non rivela nulla che non sia già sotto gli occhi di chi vuole guardarsi intorno con attenzione - continuano a rappresentare un patrimonio prossimo a essere perduto. Non mancano inoltre di sottolineare il fatto che la conoscenza delle piante buone da mangiare sembra ormai, e per poco tempo ancora, patrimonio dei soli anziani, o peggio, di pochi tra di loro e solo di alcune donne, data l'eredità di genere che associano sempre alla pratica in questo campo.

Solamente i media più attenti sono andati a guardare al di là dell'efficace superficialità di molte strategie di vendita e hanno scoperto in questi ultimi tempi sia un mondo fatto di piante spontanee che si possono davvero anche mangiare sia un grande numero di persone che a vario titolo sono molto interessate alla sua esistenza. Solamente le analisi più attente hanno preso in considerazione tutte quelle iniziative e attività sul tema della cucina selvatica che a partire dalla così detta *riscoperta della cultura popolare* si sono moltiplicate negli anni.

Negli ultimi anni la *scoperta* multimediativa della cucina con le piante spontanee di uso alimentare è però sempre meno *naïf*, se ci si passa il termine, e anche al di là di certe tendenze mediatiche che spingono verso una visione neorurale e romantica della pratica, l'attività di raccolta delle piante spontanee mostra grandi differenze con il passato. Residui e permanenze di significato che provengono da lontano sono tuttavia ancora mescolati ai nuovi significati di questa attività, qui e là in tracce evidenti - anche in questo nostro lavoro di osservazione - e ai nostri tempi è forse questo insieme di presente e passato a conferire un certo fascino al tema del mangiare spontaneo, alla fin fine una nicchia di significato del più grande tema del rapporto uomo-natura, onnipresente sui media ormai h 24.

Il fascino del mangiare spontaneo è dovuto probabilmente anche al nostro bisogno di avere qualche solida radice nel passato, indotto prima dall'incalzare della civiltà delle macchine e poi dal villaggio globale e digitale. Un bisogno che va al di là delle mode o della lettura del senso comune, che vogliono di solito il consumo alimentare delle piante selvatiche risorgere soprattutto in primavera insieme alla *rinascita della natura* e che si trasformano ogni anno in presenza continua sui principali media, televisione per prima, di

raccoglitori per vocazione e delle principali specie raccolte e consumate, descritte spesso con dovizia di dettagli.

Nel lavoro che il lettore ha in mano tralascieremo invece del tutto l'approccio *naturalistico* o *botanico* al tema della raccolta e del consumo delle piante spontanee oggi in Italia - altri nostri lavori ne parlano doviziosamente - e se citeremo delle specie lo faremo per lo più a scopo esemplificativo e nella logica stretta di un certo argomento. Anche il discorso etnobotanico andrà inteso in un senso molto ampio: non è quello che di solito ci si può aspettare trattando di questo tema e qui, oltre alle singole entità botaniche, trascureremo necessariamente anche alcuni tratti specifici, e pur avendo talvolta come sfondo necessario la disciplina scientifica che studia le relazioni tra uomini e piante.

Pressoché assente da questo lavoro sarà anche il termine *fitoalimurgia*, o *alimurgia* - raramente si trova nei nostri lavori specifici sulla cucina selvatica o sulle nostre pagine digitali - che si ritrova spesso nel linguaggio comune, in letteratura e in Rete, sia per indicare la disciplina scientifica che la stessa raccolta di piante spontanee per uso alimentare, e talvolta perfino per definire l'interesse stesso verso questa attività. Il termine e i suoi derivati oggi si usano in misura inusuale rispetto al passato per via di dell'attenzione tutta nuova per questo ambito ma generano non poca confusione concettuale. Essa raggiunge il massimo soprattutto nei titoli di quei media - ne è inondata la Rete, ma non solo - che scoprono all'improvviso l'utilizzo alimentare delle piante spontanee.

Il termine *fitoalimurgia* indica da più di due secoli la disciplina che tratta dell'alimentazione spontanea, di sussistenza, basata sulle specie vegetali selvatiche utilizzabili in tempi di penuria alimentare. Per il significato che la parola ha, continuare a usarla anche in queste pagine ci è tuttavia sembrato poco meno che offensivo per quelle persone che in varie parti del mondo, ancora oggi, sono prigioniere di miserie di varia natura o sono profughe, e affidano davvero ogni giorno le loro vite alla conoscenza e alla disponibilità di piante spontanee alimentari. Qui parliamo sempre di queste piante ma fortunatamente, almeno per noi di questa parte più fortunata di Mondo, è tutto un altro discorso.

Nel libro la *fitoalimurgia* rimane fuori o quasi da tutti i discorsi che ci accingiamo a fare e dallo spazio, ormai dilatato, che interessa gli impieghi e le connessioni delle piante spontanee di uso alimentare. L'alimentazione e il cibo rimangono pur sempre di centrale e vitale importanza anche per noi occidentali, seppure vogliamo ritenerci ben lontani dal dover concentrare tutta la nostra attività quotidiana nella materiale ricerca di cibo per sopravvivere (ma la quotidiana servitù del lavoro in un call center non mira allo stesso scopo?) - diversamente da quanto accade in altre culture meno complesse della nostra - ma qui ci soffermiamo sulle molte e attualissime ragioni dell'*andar per erbe* del giorno d'oggi, su motivazioni e bisogni contemporanei che, anche quando possono essere con tutta evidenza connessi all'idea di risparmio e di buona economia domestica, pure non hanno a che fare con la sussistenza vera e propria.

Le piante *alimurgiche* saranno prese in considerazione anche in quello che possiamo considerare una sorta di catalogo delle nuove tendenze *green*, anche se ci interessa di più osservare il mangiare lo spontaneo al tempo della gastrolatria. Quindi mostriamo una certa attenzione per le forme del *recupero della tradizione*, per la moltiplicazione e la selezione dei sapori (con le specie selvatiche il loro numero si amplia in misura significativa) e per aspetti interessanti di adattamento del gusto o, a volte, di rifiuto di alimenti dal sapore ormai troppo antico.

Il tema alimentare ci permetterà di soffermarci non solo sui principali motivi che spingono un numero crescente di persone a interessarsi di piante spontanee alimentari, ma anche su alcune ragioni di (forse) minor rilievo e che però riportano ai temi che definiscono la nostra attuale cultura del cibo, come ad esempio la ricerca voluta di incroci e commistioni con alimenti e sapori di altre culture, ben al di là dell'incontro tra vecchio e nuovo: un atteggiamento questo che mescola volutamente culture alimentari diverse producendo ibridazioni di ogni genere, talvolta magari improbabili ma altre volte interessanti ancorché insolite.

Altri atteggiamenti, dal consumo-assaggio di ciò che è nuovo al mangiare spontaneo come pratica distintiva - quest'ultima peraltro un tratto vecchio di millenni del nostro mangiare con gli altri - hanno avuto giustamente la nostra attenzione. Anche se è vero che

in fondo sono più visibili sagre, rassegne e appuntamenti gastronomici con i vegetali spontanei, quanto meno perché hanno oramai raggiunto dimensioni di pubblico significative, o la ristorazione specializzata, che oramai si ritrova in tutta Italia.

Se l'aspetto alimentare è quello che salta maggiormente all'occhio, non potevamo però non considerare con molto interesse il tema della trasmissione delle conoscenze e dei saperi intorno alle piante spontanee alimentari, posto che al tempo del Web essa non avviene più oralmente o quanto meno non solo in questo modo. Le nostre osservazioni non potranno non riguardare allora i temi della formazione diretta, della sua qualità e del suo pubblico, con annessa discussione sulle sempre vive proposte di patenti e patentini, toccando ovviamente anche altre forme e altri strumenti utili alla trasmissione delle conoscenze, come l'autoformazione e la didattica musealizzata - orti, giardini, percorsi botanici, ecc. - e altre questioni connesse al sapere e all'informazione in questo ambito.

Non potremo esimerci neppure da considerare in questo lavoro certi aspetti utilitaristici che sono connessi al crescente consumo di piante spontanee, con indubbi riflessi anche sulla relazione tra queste e i mercati. Si tratta peraltro di un terreno fertile in molte direzioni e non solo in quella che va dalla raccolta del selvatico al commercio delle spontanee coltivate. Sarà del tutto evidente che la contemporaneità incontra dalle nostre parti i vegetali selvatici non solamente sul piano delle motivazioni e dei bisogni alimentari, o sulla base di quelli connotati per lo più da una dimensione che si può definire immateriale, ma anche su altri terreni che sono connessi a pratiche, anche commerciali e patrimoniali, molto concrete. Si tratta di attività sempre meno sporadiche, caratterizzate di frequente da forme produttive o commerciali strutturate in forma imprenditoriale o praticate proprio con lo scopo di ricavarne un vantaggio economico.

Dal nostro osservatorio si può affermare, senza timore di esagerare, che l'incontro dell'umana intraprendenza con erbe e frutti spontanei da usare in cucina è più che proficuo. Il sempre vivo bisogno di novità e diversificazione dei prodotti da parte del mercato ortofrutticolo e di quello conserviero costituisce lo stimolo per nuove produzioni agricole derivate anche dalla coltivazione dello spontaneo. Ne approfittano i consumatori e gli appassionati di

cucina ma anche un turismo enogastronomico in forte crescita e che ha inglobato anche le piante selvatiche, soprattutto laddove l'incontro tra lo spontaneo e la tradizione alimenta una gastronomia che si propone con sempre maggiore successo.

Questo tema specifico è più ampio di quello che potrebbe sembrare e meritava quindi un minimo di attenzione, almeno per il fatto che la flora spontanea della tradizione alimentare è stata oggetto in questi ultimi tempi di vere e proprie sperimentazioni agronomiche per il consumo, oltre che di ricerche biomediche finalizzate a destinare nuove specie all'utilizzo da parte delle industrie farmaceutiche³. Osservazioni ed esperimenti intorno alle piante spontanee sono praticati in verità da sempre - dal Neolitico in poi - ovviamente con i mezzi e le conoscenze di ogni tempo storico, ma nella società occidentale più che essere finalizzati a soddisfare bisogni alimentari, sono indirizzati oggi giorno alla soddisfazione di bisogni "gastronomici" tipici dei nostri tempi, e così i mercati, e non solo quelli rionali, sono destinatari di sempre nuove proposte.

Altre parti del libro non possono fare a meno di osservare alcuni tratti del crescente interesse per le piante spontanee che, almeno a prima vista, appaiono invece quanto mai lontani dalle motivazioni utilitaristiche, a cominciare da quelli connessi allo *stare bene* - il *benessere* in senso ampio, uno stato complessivo della nostra concezione attuale di salute, non limitato all'assenza di malattia - partendo dalla cura di sé stesso e sfociando talvolta nel *salutismo*. Si tratta di aspetti oggi importanti della nostra vita sociale, a cui occorre accennare anche senza la pretesa di organicità ed esaustività dei temi che sfioreremo.

3 Spesso si è trattato di conferme di impieghi già conosciuti in passato. È del resto noto, non a molti purtroppo ma almeno ai ricercatori più esperti, che non è affatto male ragionare sui possibili vantaggi di certe pratiche del passato. Senza scomodare filosofi del pensiero scientifico che hanno detto la stessa cosa meglio e prima di noi, è utile comprendere meccanismi osservati e praticati un tempo "inconsapevolmente", talvolta anche per comprendere meglio certi problemi connessi a scoperte o pratiche più recenti. Per il tema cui andiamo ad occuparci l'interesse culinario di un tempo per le piante spontanee commestibili era spesso dato dalla loro funzione come alimento-medicina, basata quasi sempre sull'osservazione che esse *facevano bene*. Interesse tornato alla luce e approfondito dalla ricerca biomedica che, al di là del maggior consumo di queste piante e delle mode in ambito salutistico, trova ogni giorno conferma sul piano nutrizionale.

L'intenzione, che il lettore è invitato peraltro a ritrovare in ogni parte di questo lavoro, sarà sempre quella di offrire spunti di ulteriore approfondimento, e quindi spazio anche alle connessioni con l'ampio e dibattuto tema della *sicurezza alimentare* - rilevante anche per il mangiare spontaneo - e al mito della trasparenza come imperativo anche in questo campo, sempre con l'attivismo alimentare sullo sfondo. Spazio anche alle connessioni con l'*attivismo neorurale* e ad aspetti che mettono in relazione crisi economiche e necessità di crescita sostenibile, con alcuni riferimenti alle esperienze concrete. Chiude il lavoro un cenno alla discussione intorno alla raccolta spontanea che nella galassia del mondo ambientalista si alimenta di opinioni diverse, partendo da *filosofie* differenti rispetto al rapporto con la natura per giungere talvolta a posizioni perfino opposte, frutto delle molte sfumature di verde in esso oggi presenti ed evidenti.

Un'ultima nota infine prima di lasciare alla lettura, sull'uso del plurale scrivendo, che non è solo una cifra stilistica e che è parsa alla fin fine anche sotto questo aspetto la forma preferibile. L'uso ha anche il senso di un percorso in gran parte condiviso con mia moglie Stefania - a molti degli stessi temi del libro ha dedicato una tesi di laurea in antropologia culturale - nelle nostre pagine digitali come nei nostri oramai tanti libri di approfondimento sulle piante spontanee alimentari della collana sulla "cucina selvatica", nelle uscite sul campo a scopo didattico e nella cucina di casa, a sperimentare ai fornelli. Quindi il plurale, considerato che è anche il modo consueto di esprimerci sul tema anche al di fuori di questo lavoro.

