

Viaggio in Italia tra i prodotti e le preparazioni culinarie che impiegano le piante spontanee alimentari



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi
Viaggio in Italia tra i prodotti e le preparazioni culinarie che impiegano le piante spontanee alimentari

YOU CAN PRINT, 2022
424 pgg. Prezzo € 39,90

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

Forse non si sentiva la necessità di un libro come questo visto il quotidiano profluvio di parole sul cibo e ormai anche sul cibo selvatico, tant'è che siamo arrivati al selvatico di pregio e non sappiamo dove e se ci fermeremo in questo ambito che appena qualche anno fa era di vera nicchia. Tutti però parlano, tutti i giorni, di tipico e di tradizionale e gli autori hanno pensato di non doversi sottrarre all'onda e aggiungere alla collana "Cucina selvatica" qualcosa che le mancava in questo ambito.

Non è inutile del resto gettare uno sguardo su erbe e frutti spontanei buoni per un uso alimentare e gastronomico da un diverso punto di vista rispetto a quello usato finora nei lavori pubblicati, che si è concentrato sulla ricchezza e la varietà delle specie disponibili nella flora italica e sul buono che dalle diverse entità se ne può ricavare in cucina. Propongono così ai lettori un piccolo viaggio, ragionato, alla scoperta delle cucine che nel nostro Paese impiegano ancora le piante spontanee, delle preparazioni e dei prodotti tradizionali e/o tipici, in parte comuni ad ampie aree del Paese ma anche specifici di territori ristretti, sia che oggi finiscano, per diversi motivi, sotto i riflettori sia che siano sconosciuti ai più. Un piccolo viaggio, possibilmente alieno da certa facile retorica che si avverte tutto intorno, ma anche attento a certi dettagli che costituiscono una vera ricchezza e un prezioso patrimonio culturale, ereditato dal passato e talvolta prossimo a essere lasciato in eredità. Come gli altri libri della collana, anche questo lavoro è destinato sia a coloro che sono già appassionati raccoglitori e consumatori esperti sia ai curiosi interessati, ai molti che di questi tempi si avvicinano per la prima volta al selvatico con crescente interesse come a coloro che a vario titolo si occupano di cucina e gastronomia del nostro Paese.

Gli autori, oltre ad altri temi in ambito culturale, si occupano da diversi anni di quello delle piante spontanee di uso alimentare, e lo fanno anche tramite il sito attivo sul Web dal 2008, www.piantespontaneeincucina.info, e le pagine FB Pietro Ficarra-Uomini, piante e cucina e Stefania-Cucina selvatica di Lombardia. 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 pubblicazione delle guide che interessano i territori: "Dalla natura alla tavola: erbe e frutti spontanei di Lombardia. Consigli, cucina e ricette" (2022), "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). Un'ampia panoramica sulle principali piante spontanee della flora italica di uso culinario e sugli impieghi si trova in "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia" (2019). Dal 2020 sono usciti gli approfondimenti: "Il selvatico in cucina: le aromatiche spontanee", "Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee", "Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli", "Il selvatico in cucina: le piante più buone e versatili", "Il selvatico in cucina: frutti, fiori e semi". Nel 2022 l'attenzione è stata dedicata alla cucina e alla gastronomia con le più importanti piante spontanee: "Cucina selvatica per tutti: piante, ricette e consigli per le quattro stagioni" e "Il selvatico in cucina: piante spontanee buone per liquori fatti in casa, vini e aceti aromatici, sciroppi e bevande". Si segnala anche "Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana. Questioni di etnobotanica e di nicchia, ma con un certo fascino e molte connessioni" (2022) per le connessioni antropologiche sul tema. Gli autori svolgono collaborazioni sul tema dell'utilizzo in cucina delle varie specie e consulenze nell'ambito della ristorazione, dell'educazione ambientale, della promozione del territorio e del turismo, non trascurando gli aspetti che interessano le istituzioni della cultura e le buone pratiche ecosostenibili.