Osservatorio intorno alle piante spontanee alimentari. Report 2013.

di Pietro Ficarra

Un biennio è un tempo sufficiente per fare un rapidissimo bilancio di questo sito e del tema di cui si occupa, un tempo sufficiente per aggiornare quindi le riflessioni intorno all'uso in cucina delle piante spontanee che hanno aperto questa home page per più di due anni.

Questo sito non è più troppo giovane (come invece dicevamo appena due anni fa), anche se c'è ancora qualche pagina in costruzione, vittima della tirannia del (poco) tempo a disposizione. La vita ancor breve delle nostre pagine è stata però per molti versi più intensa di prima e produttiva di fitte relazioni con chi ci ha contattato, anche continuando a rinunciare, per scelta, al 2.0. Lo staff impegnato nel nostro sito, compreso chi lo aggiorna frequentemente senza dedicarsi ai testi, si riduce a quello familiare e dato che il sito è ancora in piedi (anche con qualche altro piccolo contributo originale), all'inizio di questo 2014 non possiamo che essere contenti dell'impegno con cui riempiamo quasi per intero il tempo libero dalla schiavitù del lavoro.

Un centinaio di persone sono iscritte alla nostra newsletter e non sono mancati i contatti anche dall'estero seppure, sempre per ragioni di tempo, il sito continua a presentarsi solo in italiano e l'ambito delle piante spontanee di uso alimentare di cui ci occupiamo è quello della nostra Penisola (quando invece ci piacerebbe espandere la nostra curiosità). Come due anni fa, il risultato più interessante continua a nostro avviso ad essere dato dal fatto che il nostro sito funziona ancora come una sorta di piccolo "osservatorio" di ciò che si muove in Italia in questo ambito, con la differenza che fino a qualche anno fa esso veniva definito facilmente dai visitatori occasionali, come del resto gli (allora pochi) altri siti simili, quanto meno "originale". Con il passare degli anni l'ambito di cui si occupa appare invece sempre più frequentato da un "pubblico" generalista, se mi si passa il termine massmediatico, e quindi anche il nostro sito ha perso i connotati dell'originalità.

Si tratta, giova sottolinearlo ancora dato che il tempo che abbiamo a disposizione non ci consente altro, di un osservatorio molto semplice, artigianale, non predisposto per funzionare col metodo che si richiederebbe, e nondimeno esso continua a mostrarsi utile per intendere e interpretare consuetudini residue e pratiche del presente, e soprattutto a cogliere nuove tendenze. Da questo strumento, ancorché limitato e imperfetto, continuiamo quindi a trarre sicuramente profitto per utili riflessioni, almeno di ordine generale, sulle molte questioni e le molte forme che inevitabilmente assume oggigiorno l'ambito di cui ci occupiamo. Operando per necessità in solitario, pure in un mondo che ormai riesce a funzionare in ogni campo solo per apporti collettivi, e in attesa di avere tempo sufficiente per organizzarci meglio – ne avremo mai abbastanza? - ci è sembrato quindi almeno opportuno aggiornare le riflessioni di un paio di anni fa, che comunque rimangono quanto mai valide e attuali e vengono per questo conservate nel form "incastri", qui a fianco.

Un ambito sempre meno residuale.

Intanto va subito rilevato che, come accennato, l'ambito dell'uso alimentare delle piante spontanee, e direi quello gastronomico in particolare, appare sempre meno "di nicchia", sempre meno residuale. L'uscita dall'angolo vale anche per l'aspetto più tradizionale, ossia quello della raccolta dalla natura, anche frequente, per un uso alimentare domestico, in sostituzione di alimenti che altrimenti occorrerebbe coltivare o acquistare. Non sarà solo la crisi e la recessione, ma certamente anch'esse contribuiscono – quanto ce lo diranno solo gli anni a venire – ad

© Pietro Ficarra www.piantespontaneeincucina.info 2014

incrementare il numero di coloro che apprezzano la gratuità di ciò che la natura offre.

Non ci è dato di misurare, neanche per campione, con ragionevole e metodologicamente corretta attendibilità, quanto possa essere grande l'incremento del numero dei raccoglitori di flora spontanea alimentare in questi ultimi anni. Certamente il raccogliere era e significava ben altro nel contesto della società contadina di un tempo e un tentativo di confronto in termini numerici ora-allora non avrebbe molto senso anche quando fosse pure possibile, eppure mi sembra che per tutti i motivi che possiamo considerare da qui in avanti il numero di coloro che raccolgono gratis dalla natura possa stimarsi in continua considerevole crescita.

Inserita o meno in un alveo di retorica riscoperta della natura, che invita a raccogliere il dono perché ciò è buono in sé, la raccolta di piante spontanee a scopo alimentare da qualche tempo non è più comunque solo un affare per poverissimi o per società "arretrate" o per pochi originali. La pratica trova sempre più spazio sui media, anzi li usa ampiamente, anche se, ovviamente, si persevera da più parti con approcci che continuano a rappresentare la tarda eredità di quella scoperta della c. d. "cultura popolare" di molta parte degli studi antropologici italiani degli anni Sessanta e Settanta.

Il lascito si osserva soprattutto in molte prime edizioni di sagre, feste e anche di iniziative con

maggiori pretese, e in molti c. d. "eventi collaterali", a latere di manifestazioni del verde di (più o meno) lunga tradizione. Dato che naturale=autentico=genuino=buono=ecc., una etichetta econaturbio non si nega ormai a nessuno. Il Mulino Bianco – geniale intuizione allora - funziona ancora. L'intreccio di tradizione e riscoperta, vero e falso, all'ultima moda perché antico, conosciuto e perciò rassicurante, permane e si alimenta di se stesso. La raccolta delle piante spontanee come ritorno allo stato di natura continua a essere riproposta da più parti con perseverante furbizia.

Queste considerazioni di ordine assai generale non vogliono essere un giudizio di valore, né tanto meno morale su molte operazioni commerciali o di facciata, il che ci interessa poco in queste pagine. Certo le operazioni di basso marketing non si esauriranno presto, e quindi il sottolinearlo vale solo come invito all'accortezza, cui non ci vogliamo sottrarre come sito perché spesso un piccolo sforzo di guardare al di là del naso, analisi spicciola se si vuole, permette a tutti di distinguere oro e tolla, che in questo nostro ambito di frequentazione e in tutto ciò che si può etichettare econaturbio vengono mescolati assai frequentemente.

Il sempre maggiore apprezzamento delle piante spontanee sotto l'aspetto culinario e gastronomico presso "il pubblico" dei consumatori cresce in maniera evidente ormai da qualche tempo, e direi inevitabilmente, grazie soprattutto al fatto che se ne parla sempre più spesso sui media e che la Rete si allarga continuamente, producendo l'effetto di una mega produzione editoriale, votata per buona parte a diffondere il verbo del "tutto buono ciò che è naturale". La crescita è avvenuta in passato anche grazie all'accodarsi ad altri approcci etnobotanici di pratiche quotidiane che andavano per la maggiore: salute, benessere psicofisico, cosmesi, ecc., ma ultimamente l'ambito alimentare mostra tutti i segni di quegli ambienti che cercano una loro "dimensione", se mi si passa un altro abuso di termine. In questo tentativo di emancipazione, che mi sembra sia avviato a buon fine, la promozione del consumo di piante spontanee, come invito e come pratica, utilizza invece ormai per proprio conto ogni mezzo possibile di divulgazione, tutti i media disponibili e i molti canali della formazione, anche istituzionale – fattorie didattiche, corsi per guardie ecologiche volontarie, corsi presso la Camera di commercio, ecc.- percorsi che ormai si

definiscono intorno all'idea di formazione permanente.

L'interesse per il tema di cui ci occupiamo cresce ovviamente anche per il moltiplicarsi di navigatori, lettori e telespettatori, dato che rubriche televisive, riviste di orticultura e giardinaggio – le prime in forte crescita sul mercato – siti, blog, forum, ecc. gli dedicano sempre più spazio. La vera molla che innesca il crescente interesse per l'utilizzo gastronomico delle piante spontanee continua tuttavia a rimanere l'approccio insaziabile dei tempi nostri al cibo e la connessa filosofia, spicciola ma vero motore del mondo, che due gusti sono meglio di uno: approccio universale di quando la pancia è piena, che sia elogio del cibo di strada o in veste di alta cucina. Mettendo in un miscelatore tutti questi fattori di crescita, credo non sia difficile immaginare, in generale, un crescendo di iniziative per promuovere i buoni sapori delle erbe di una volta. Con maggiore impegno, considerando i particolari che si colgono dal nostro osservatorio, possiamo però provare a cogliere davvero le sfumature di un piccolo mondo che cambia sotto i nostri occhi.

La crescita ci fa ovviamente piacere, come sito e come divulgatori dell'impiego delle piante spontanee nella cucina e nella gastronomia, specialmente quella di tutti i giorni, e tuttavia qualche aspetto ci inquieta come utilizzatori. Ci inquieta complice la lettura di un testo recente come *Elogio delle vagabonde* di Gilles Clément, breve e leggero ma denso, consigliato a chi ama i dubbi e non sopporta l'estirpazione delle alloctone, che fa il pari nel mondo vegetale con lo sterminio dello scoiattolo grigio (davvero grandi imprese, dalle nostre parti pubblicamente finanziate). A questa rassicurante considerazione di Clément - "Questo cibo gratuito, venduto a peso d'oro nei banchi di specialità gastronomiche, va ad aggiungersi a quella rete clandestina di bacche che si possono raccogliere dappertutto: prugnoli, ciliegie selvatiche, bacche di olivello spinoso e altre corniole di cui, per ora, nessuno si cura. Meglio così! Il pubblico informato si limita a una manciata di amatori in Europa e qualche piccolo selvaggio altrove. Non è un commercio degno di questo nome." (e quindi voi che apprezzate potete godervi ancora in pace queste cose buone) - ci percorre un brivido sottile. Leggere di un frutto spontaneo gustoso fra le pagine di un testo che sta avendo buona diffusione in giro per il mondo, ci ha dato una sensazione simile a quella che si può provare intuendo di

essere vittima di una pericolosa delazione. Proviamo come divulgatori, soprattutto quando abbiamo un pubblico presente, il sottile inconfessabile piacere di immaginare che il Grande Mercato dei prodotti coltivati possa giudicare intollerabile che ciò che cresce spontaneamente possa essere utile a nutrire la gente senza che qualcuno ne tragga il minimo vantaggio economico, ma l'infima minoranza cui apparteniamo e di cui nessuno oggi si cura potrebbe, anche grazie al nostro contributo, non essere più tale domani. Fine dell'illusione dello stato di natura e sottomissione della logica economica anche per noi.

La produzione editoriale

Trattando comunque di dettagli, il primo pensiero va alla produzione editoriale sulle piante spontanee alimentari. Ragioniamo ovviamente di quella che ha carattere divulgativo e non di quella prettamente scientifica, che interessa gli addetti ai lavori, anche se questi ultimi si dedicano sempre di più anche alla divulgazione. La produzione editoriale generalista sulle piante spontanee buone in cucina, cartacea e digitale che sia, continua ad essere per lo più infarcita, con qualche eccezione, di riedizioni o di copia e incolla di basso profilo. Essa propone ancor di più che in passato prodotti che con tutta evidenza sono destinati solo a farsi comprare dai lettori più ingenui o da biblioteche

di pubblica lettura che non hanno sempre il tempo e l'accortezza di vagliare i contenuti.

Troppe pagine della produzione generalista ("Tutte le erbe in cucina" o giù di lì) continuano ad essere annebbiate di salutismo e dalla facile quanto ingannevole uguaglianza naturale=buono, finendo per proporre erbe e frutti spontanei in improbabili ricette che nessuno vorrebbe mai assaggiare. L'aumento di vegetariani e vegani come potenziale pubblico di acquirenti e lo scarso rispetto per la filosofia del loro approccio all'alimentazione contribuisce ad sostenere questo facile filone della produzione editoriale. La produzione più significativa si ritrova invece, a mio parere ovviamente, come negli ultimi anni, nelle iniziative editoriali riferite a territori ristretti, interpretati per questo particolarissimo aspetto da autori di diversa formazione, esperti o meno della materia etnobotanica, che svolgono la loro opera divulgatrice magari col supporto finanziario di qualche attore istituzionale importante del territorio e l'adesione di qualche istituzione che conforta la ricerca scientifica.

Nelle guide per gourmet di ogni possibile genere, riferite al territorio o dedicate agli chef stellati, il selvatico o lo spontaneo trovano sempre più spazio, e il fatto può essere di qualche rilievo. Fra i motivi di una produzione editoriale, che appare comunque e complessivamente in crescita negli ultimi anni, può segnalarsi però anche il proposito di indurre con la raccolta spontanea al risparmio familiare, che certamente può derivare dal sostituire con verdure gratis quelle i cui prezzi sui banchi commerciali non sono proprio alla portata di tutti. In tempi di vacche magre ci sono molte più orecchie disponibili ad ascoltare certi buoni consigli, peraltro ormai da qualche tempo presenti in riviste dedicate alla buona sostenibilità in genere e all'economia domestica in particolare – mi si passi il termine *old style*, ma questo è - oltre che qui e là, per tendenza del momento, in altre pagine patinate.

Non è un caso se il testo del Mattirolo, *Phytoalimurgia pedemontana*, antesignano di tutti quelli di fitoalimurgia che lo avrebbero seguito a distanza di tempo, abbia visto la luce in un momento terribile, ossia alla fine della Grande Guerra, quando la consapevolezza di ciò che nonostante la pace attendeva gli Italiani era diventata fame. Lo stesso del resto vale per i manuali di orticoltura, che pur essendo assai più antichi e numerosi delle nostre varie *Phytoalimurgia* , hanno sempre mostrato i segni dei tempi. Mi è ripassato di recente tra le mani quello di Antonio Barassi, *Orto, giardino, frutteto e animali da cortile*, edito nel 1942, quando le illusioni italiche cominciavano a mostrare ampie crepe – "Resistere" aveva già sostituito "Vincere! … e vinceremo" - e, a parte l'ancora enfasi tronfia del Ventennio, l'introduzione è terribilmente premonitrice di ciò che al Mattirolo, a fine conflitto, appariva già chiaro[1]. Del resto come potrebbero i libri, anche quelli che parlano di alimenti, nascondere i tempi in cui nascono? Per cogliere toni decisamente opposti meglio rileggere l'Artusi, scritto in anni di grande fiducia nel progresso, ma di questi tempi il realismo volge a pensieri cupi.

Fitoalimurgia e manifestazioni verdi.

Dall'editoria continua a venire in sostanza ciò che ci si può aspettare, ancorché col tempo si accumulino i buoni testi, dato che è così ormai da qualche anno e che comunque di industria e di mercato alla fin fine si tratta.

[1] "Ma negli speciali momenti che si attraversano, ed in cui alla parola d'ordine "Resistere" gli Italiani hanno risposto con lo slancio della sicura fede, con la ferrea disciplina e col ricorso a quella intelligente industriosità che forma parte integrante delle loro qualità più spiccate, mancava forse un volume che racchiudesse in piccola mole e senza forme dottrinarie, una serie di cognizioni utili, pratiche, e tali da poter facilmente risolvere le perplessità ed i dubbi di quanti spinti dalle particolari contingenze si apprestano alla coltivazione di un orto o di un frutteto o si dedicano all'allevamento dei principali animali da cortile".

Molto fervore e apprezzabili fermenti ci sono invece intorno al mondo delle manifestazioni del "verde", con significativi riflessi, dati dalla maggiore attenzione complessiva, anche per il nostro piccolo ambito. Si tratta di un mondo che si è ingigantito in pochi anni e negli ultimi due si è ulteriormente affollato di appuntamenti, con un calendario che non si ferma più da febbraio a novembre e che soprattutto nei fine settimana della primavera e del primo autunno propone moltissime manifestazioni lungo tutta la Penisola. Anche troppo affollato forse, con il rischio di profonde delusioni. Non voglio divagare e avventurarmi su terreni che non mi competono, ma non posso fare a meno di osservare anch'io che il numero delle manifestazioni è ormai così grande da rimetterci forse in qualità. E, complice la crisi, alla fin fine anche in quantità, tanto da far rischiare per molte iniziative la riduzione a livello di sagra di paese. Se appena qualche mese fa Paolo Coin, Ad di Padovafiere, è voluto intervenire con una lettera aperta a proposito del parziale insuccesso di una manifestazione collaudata come Flormart, per spiegare le difficoltà organizzative di fronte alla scarsa attendibilità delle promesse, di partecipazione delle aziende, è perché il momento che il Paese vive rischia di frustrare l'entusiasmo e cancellare nei prossimi anni molte manifestazioni.

Intanto però il loro moltiplicarsi un po' aiuta a divulgare anche il tema degli usi alimentari delle piante spontanee. Gli eventi del verde non sono più solo giardinaggio già da qualche tempo e orto, vita in campagna e quant'altro di simile hanno ormai le loro specifiche manifestazioni (che attirano un pubblico numeroso). Come altri temi relativi ai più diversi ambiti etnobotanici, anche quello di cui ci occupiamo trova sempre maggiore ospitalità in programmi "collaterali" di ogni genere di manifestazione, programmi sempre più fitti, talmente fitti che è difficile il più delle volte continuare a definirli "collaterali". Si tratta ormai di contenitori di tutto il possibile, nel quale non manca talvolta anche l'approccio culinario, con chef e cucine che si avventurano a cucinare con fiori ed erbe anche nelle più tradizionali fiere riservate al giardinaggio.

Gastroturismo e piante spontanee.

Tiene ancora abbastanza, pur in tempo di crisi, il turismo enogastronomico – un po' come l'alimentare rispetto agli altri settori commerciali - e in questa sorta di resistenza abbiamo l'impressione che si consolidi la piccola nicchia degli appuntamenti con la gastronomia a base di piante spontanee, almeno considerando il fatto che gli appuntamenti crescono di numero e chi può amplia e consolida l'impianto di quelli avviati da tempo. È un dato che alle conferme di quelli più tradizionali si affiancano con buona verve quelli più recenti e nuovi ne nascono, magari qualche volte con qualche pretesa o incongruenza territoriale di troppo, anche se mai al livello di certe sagre del peperoncino ad Aosta.

Gli appuntamenti che da tempo arricchiscono un ricco calendario (ormai un'ottantina in tutta Italia), da quelli giornalieri alle rassegne di più lunga durata, si ripropongono per lo più secondo formule collaudate ma in diversi casi provano strade nuove. In ogni caso continuano a richiamare un buon numero di appassionati. Aumentano anche i territori, più o meno ampi, che nei titoli e nella comunicazione delle iniziative tendono ad autoidentificarsi con la spontaneità - la valle delle erbe, i percorsi delle erbe, i casolari delle erbe, ecc. - allo scopo magari di comunicare "valori" ma più frequentemente in logiche evidenti di strategia commerciale. Anche altri titoli riecheggiano motivi che dovrebbero indurre alla bontà della natura o a un mitico recente passato di semplicità: Quel mazzolin di fiori, Il prato nel piatto, Profumi di primavera, Erbe selvatiche sane genuine, ecc.

Le conferme riguardano aree che da tempo dedicano attenzione alle erbe spontanee, ma non mancano iniziative recenti di successo in zone "nuove" del Paese. Iniziative che consolidano una tradizione si confermano in Friuli (Cercivento, Forni di Sopra e Valli del Natisone), in Alto Adige (intorno a Lana e in Alta Val di Non), nel Vicentino (con i ristoratori di Conco) e nel

Trevigiano, in Valchiusella in provincia di Torino, in Romagna con le sagre degli stridoli e quella del raperonzolo, in Sardegna, Campania e Lazio con gli asparagi selvatici (celebrati però anche ne Veronese e in altre regioni), nella bassa lombarda con il luppolo, e così via. In forte crescita, accompagnate da un contorno di iniziative che denotano una più solida organizzazione alle spalle, sono alcune delle più recenti rassegne, che caratterizzano durante tutto l'anno il Piceno ("Il circuito delle Erbe" all'interno di una più ampia rassegna sui sapori del territorio) e per diverse settimane sul finire della primavera l'Alta Val Brembana ("Le erbe del Casaro").

Il prodotto della natura più "festeggiato" rimane sempre l'asparago selvatico (più specie del genere *Asparagus*, *A. acutifolius* e *A. tenuifolius*), anche se il periodo di raccolta e le stesse feste durano poco. Sagre a base di asparago selvatico si svolgono in diverse regioni e in molte località:

Sardegna, Veneto, Lazio, Umbria, Puglia, Campania, e in qualche caso, come ad Avacelli (Umbria) e a Pozzovetere di Caserta (Campania) siamo oltre la quarantesima edizione. Se capita però che l'asparago selvatico venga "festeggiato" in lungo e in largo per l'Italia, data la sua ampia diffusione, accade anche che un altro alimento, presente in aree ristrette, sia promosso in luoghi lontanissimi fra di loro: il buon-Enrico è infatti il protagonista in Valtellina (Sagra del *Paruch* a Rasura) e in Alta Val Brembana ma anche in Abruzzo (qui col nome di *òrapi*). Diverse e interessanti infine quelle feste e rassegne dedicate ai frutti (semi)spontanei che percorrono l'Italia: giuggiole, fichi, fichidindia, topinambur, nespole invernali, ecc.

Un'occhiata più attenta agli appuntamenti gastronomici può essere data in ogni momento scorrendo il calendario annuale, costantemente aggiornato, che accompagna fin dalla nascita il nostro sito. Oltre a quelli citati, i visitatori ne possono incontrare parecchi altri non meno interessanti, per un numero complessivo in costante crescita. Si potrebbe aggiungere anche un crescendo di appuntamenti dalla natura anche gastronomica, che non inseriamo in calendario se non con qualche eccezione, che vengono proposti genericamente come festa delle erbe o delle erbe officinali, che non hanno una serialità garantita o appartengono alle molte prime edizioni di cui è costellato il suolo italico.

Piuttosto che la varietà delle specie e delle specialità gastronomiche, mi sembra tuttavia più significativo sottolineare nel panorama di questi appuntamenti l'assenza dal calendario di talune regioni, trattandosi di aree che hanno ancora una notevole residua pratica alimentare tradizionale a base di piante spontanee e/o sono state negli ultimi decenni oggetto di numerose e serie indagini etnobotaniche. Penso a larghe aree del Meridione, Sicilia compresa, ma anche di Toscana e Liguria. Per la Toscana si tratta anzi di una assenza assoluta e ancor più significativa, se si considera appena la ricchezza di indagini etnobotaniche, pubblicazioni a carattere divulgativo e iniziative sul tema negli ultimi anni, frutto anche del felice connubio fra tradizione degli studi antropologici in Toscana e ricerca etnobotanica condotta da prestigiose istituzioni accademiche.

Le assenze non devono comunque stupire più di tanto, potendosi far risalire a precise e molteplici motivazioni, che qui sarebbe eccessivo indagare, ma che si possono facilmente intuire anche dalle considerazioni che seguono. D'altronde nessuna relazione è strettamente o razionalmente necessaria fra la pratica ancora diffusa della raccolta e del consumo di erbe spontanee e l'organizzazione di appuntamenti gastronomici, e tanto meno tra questi e le indagini etnobotaniche. Non è il caso di addentrarci quindi per più di qualche riga su ciò che può spingere a organizzare una sagra o una rassegna gastronomica dedicata a un qualche alimento spontaneo o semispontaneo.

Marcato è comunque il divario territoriale di questi appuntamenti fra Nord e Sud della Penisola - anche in questo campo via via più ampio man

mano che si scende lungo lo stivale - per numero di iniziative, per la loro qualità complessiva e per le specie interessate, seppure con qualche eccezione, come sempre accade in questo confronto che torna quotidianamente su ogni cosa. La differenza non deve né stupire né confermare quelli che talvolta possono delinearsi solo come preconcetti. Giusto per quanto appena detto, ossia che non esiste nessuna necessaria e razionale connessione tra usi tradizionali residui e le iniziative di cui parliamo, a marcare la differenza territoriale contribuiscono con ogni probabilità soprattutto la minore popolazione e la sua diversa distribuzione urbana, costi organizzativi maggiori al Sud in aggiunta a risorse finanziarie spesso più scarse, un diverso e più debole contesto socio-economico e una propensione alla promozione turistica meno consolidata, maggiori difficoltà a trovare il sostegno degli sponsor. Si potrebbe continuare con altri fattori, probabilmente noti a chi legge non meno che agli studiosi di economia e geografia.

Si potrebbe immaginare che messa su una bella rassegna, con una buona organizzazione e potendo contare su una rete di ristorazione efficiente, gli organizzatori abbiano quanto meno l'intenzione di promuoverla con ogni sforzo possibile. Pure occorre dire che non sempre questa intenzione, la più banale e logica strategia di marketing, si può riscontrare negli appuntamenti che osserviamo tramite il nostro sito. Anzi mi tocca considerare - e mi piacerebbe studiare meglio la cosa sul campo

- come non manchi in alcuni casi una certa ritrosia a promuovere e propagandare, a ospitare più visitatori, a usare siti e blog dedicati agli eventi gastronomici o semplicemente web e socialNw per farsi conoscere. Traspare talvolta una certa riservatezza nei comportamenti, come se si avesse timore di venir fuori da quella rete clandestina di raccoglitori di bacche, dalla manciata di amatori cui accennavo sopra citando Clément. Oddìo, sarebbe un punto di vista legittimo, ancorché controcorrente, su cui riflettere, anche da parte nostra che abbiamo una sorta di missione opposta.

Occorrerà considerare quindi in certi discorsi, mio o di altri poco importa, quanto diversi possano essere la genesi, le motivazioni, i modi stessi di strutturarsi, proporsi, comunicare di un appuntamento gastronomico del genere di cui ci occupiamo. Seppure si tratti sempre di appuntamenti gastronomici creati per lo più intorno a un'erba o a un frutto spontaneo, gli appuntamenti che segnaliamo ai nostri visitatori nel calendario annuale sono assai diversi tra di loro. Si va dalla celebrazione di un giorno, però ormai pluridecennale, di qualcosa che è nata come sagra campestre e che dell'originaria festa conserva ancora i tratti più riconoscibili, a veri e propri eventi di durata assai più lunga, strutturati a tavolino con logiche di programmazione, atti a generare principalmente turismo, e non solo di prossimità, nel territorio che si intende promuovere. Questi ultimi sono compresi talvolta all'interno di una più complessa e strutturata programmazione annuale di cui il riferimento alle erbe spontanee è solo una parte o uno dei momenti. Convivono comunque, come in ogni campo, feste e sagre alla prima o alle prime edizioni, che mettono insieme buona volontà e facile copia e incolla – nascono, faticano e talvolta muoiono presto – e rassegne che contano su vere e proprie strategie di marketing e/o apporti professionali e duraturi, a volte finalizzati anche a promuovere prodotti a trasformazione a base di piante spontanee.

Gli appuntamenti con il gusto spontaneo, chiamiamolo così, non hanno sempre lo stesso target di pubblico. Talvolta la cosa è del tutto evidente, per via dei prezzi e dei menù. Per lo più prevale nel prezzo l'aspetto popolare, non solo nelle sagre giornaliere e dei week-end ma anche nelle rassegne, che per un tempo variamente dilatato sono basate sui menù proposti dai ristoranti che vi aderiscono, hanno un tutto compreso a costo prestabilito, spesso anche con le bevande incluse. Prezzi che di solito si possono

definire abbordabili, ancora in linea con le tasche in prosciugamento progressivo della c. d. classe media. Non mancano però proposte che si intendono porre come ricerca gastronomica ed essere riservate a un pubblico che si immagina più raffinato, fatto di gourmet o aspiranti tali, in cui ovviamente i prezzi lievitano, sia per la rarità dell'alimento "strano" - spesso supposta, ma già solo certi nomi fanno chic – sia perché i menù si fanno ricercati e vengono proposti anche "firmati". Prêt-à-porter e alta moda, insomma.

Comunque non si tratta quasi mai di prezzi stracciati. Anche nella sagra più popolare l'alimento di base da impiegare conta e costa molto, ancorché esso possa essere più o meno

diffuso e difficilmente possa definirsi raro, più o meno "pregiato", più o meno deperibile, ecc.. È peraltro evidente a chiunque che una cosa è la raccolta di piante spontanee per il consumo personale e un'altra la proposizione di menù, fosse anche una sola portata, per la ristorazione collettiva, per la quale occorre entrare evidentemente in tutta un'altra logica. I costi devono tener conto di altri fattori che possono essere decisivi o comunque assai rilevanti, a cominciare dall'approvvigionamento. Si tratta di raccolta a mano, effettuata talvolta da raccoglitori abituali del luogo, cui i ristoratori debbono affidarsi totalmente, o di fornitura da parte di aziende che producono giusto per la sagra o la rassegna un alimento che altrimenti non sarebbe disponibile nelle quantità consumate, come avviene ad esempio nel caso dei raperonzoli. Fanno il resto la gestione dell'esercizio, l'apporto di chef di rango e quanto altro contribuisce a costruire un prezzo che in qualche caso diventa accessibile da pochi. Insomma, nessuna differenza fra la ristorazione comune e quella dedicata alle erbe spontanee, se non la profittabile originalità.

Le c. d. iniziative collaterali determinano anche in questo ambito più ristretto notevoli differenze qualitative fra iniziative apparentemente simili e ampliano comunque il senso stesso dell'appuntamento gastronomico. Le iniziative collaterali più frequenti sono mostre, corsi o passeggiate didattiche, ma la loro varietà è molto grande. In conclusione di questa parentesi sugli appuntamenti gastronomici – probabilmente lo spazio di osservazione più interessante per i visitatori del nostro sito - si può aggiungere solo che essi favoriscono non poco il nuovo interesse per le piante spontanee di uso alimentare. La tendenza ad espandersi deve la sua crescente capacità di attirare "pubblico" soprattutto però al veicolo cibo che, come è a tutti noto, va alla grande in questi nostri tempi, e soprattutto, direi, al connesso interesse per il "nuovo" dei gastrofili, che sono sempre più numerosi, e di qualcuno dei loro eroi, ossia gli chef più creativi. Il legame erbe-gastronomia funziona, eccome! Esso contribuisce più di ogni altro fattore all'uscita dell'ambito alimentare a base di piante spontanee dalla nicchia, al suo emanciparsi rispetto a quegli altri con cui ha navigato insieme per qualche decennio - dall'officinale ai fiori di Bach, dal tintorio al cosmetico – ritagliandosi l'attenzione di un pubblico in cerca di natura da mangiare.

Naturalmente il veicolo cibo ha anche versanti meno voluttuosi o fantasiosi, legati all'aspetto del benessere e della salute così come li si intende per la maggiore di questi tempi, correlati o meno a scelte di natura etica. Nutrirsi con erbe e frutti spontanei non potrebbe quindi non interessare vegani, vegetariani e le cinquanta sfumature che ne accompagnano i dintorni. Direi anzi, anche per esperienze personali, che l'approccio di coloro che hanno fatto queste scelte alimentari è tale che di solito si attendono che chi raccoglie e/o insegna a raccogliere erbe e frutti spontanei per la cucina sia per ciò stesso vegetariano o vegano. Siccome, per vari motivi, il loro numero è in forte crescita, anche questa tendenza e tutto ciò che le si accompagna – editoria, iniziative, Rete, ecc. – rappresenta un veicolo importante per la crescita di attenzione sul nostro mondo.

Una piccola vena commerciale.

La scoperta di un mondo fatto di piante spontanee che si possono anche mangiare è però anche un'innovativa vena commerciale sotto

molteplici aspetti, anche quando si preferisce l'abbinamento con la tradizione. Non solo la ristorazione che gli dedica spazio tutto l'anno – non si contano ristoranti e agriturismi che propongono scoperte e riscoperte - ben oltre gli appuntamenti e le rassegne gastronomiche. Uno degli ambiti che mostrano vivacità in questo campo è infatti quello della conservazione e trasformazione alimentare. Nonostante la crisi e la moria imprenditoriale, l'elenco delle aziende che commercializzano prodotti a base di piante spontanee – talvolta addomesticate con la coltivazione, ma in molti casi raccolte direttamente nei campi – che ospitiamo sul nostro sito si allunga di anno in anno e certamente non contiene la maggior parte di quelle esistenti. Di solito segnaliamo infatti ciò che proviamo e pensiamo abbia un minimo di affidabile qualità per essere proposta agli altri e quindi ignoriamo (gran) parte delle aziende, ma il settore, che per noi è quanto mai interessante, ci sembra in espansione. Un contributo in questa direzione lo danno anche, oltre al sempre più diffuso culto del cibo, il commercio on line, che amplia enormemente la possibilità di provare sapori nuovi, e il moltiplicarsi degli appuntamenti fieristici, più o meno importanti, intorno al mondo econaturbio, opportunità per molti piccoli produttori per farsi conoscere e vendere.

Si va in questo campo dai più comuni prodotti di trasformazione dei frutti selvatici ai sottoli e sottaceti a base di erbe alle proposte meno consuete. Non mancano né le produzioni di prodotti tipici locali legate al consumo tradizionale ancorché fortemente circoscritto né le sperimentazioni in forme nuove (salse, pesti, ecc.) di alimenti spontanei un tempo usati diversamente. Dalla mera conservazione dell'alimento in là l'elenco è consistente, e anche se non è qui il caso di scorrerlo per intero, qualche prodotto un cenno lo merita.

I frutti spontanei si stanno ritagliando uno spazio fra marmellate e confetture, salse e gelatine, così non è difficile trovare ormai anche fra gli scaffali dei centri commerciali e non solo sui banchi delle fiere econaturbio prodotti "insoliti". Quelli a base di rosa canina, corniole, olivello spinoso, corbezzoli, sambuco, lazzeruoli, nespole, si possono trovare e gustare ormai senza soverchie difficoltà, ma sono reperibili sempre di più anche composte, salse e sciroppi di frutti che non ci immagineremmo di trovare con una etichetta sopra: prùgnoli (*Prunus spinosa*), pero corvino (*Amelanchier ovalis*), bacche di mirto, giuggiole, sorbe, ecc.

Fra le erbe alcune specie, pur conservando una certa "originalità" per non addetti ai lavori, vengono trasformati e proposti ai consumatori già da qualche tempo – tarassaco, radicchio dell'orso (*Cicerbita alpina*), aglio ursino, finocchio selvatico, finocchio marino (*Crithmum maritimum*) – anche se magari in aree tradizionali e circoscritte, ma abbiamo potuto verificare che non manca un interesse imprenditoriale specifico per proposte decisamente innovative. Abbiamo ad esempio potuto provare prodotti sardi a base di cardi e asparagi autenticamente selvatici, proposti da diverse aziende affacciatesi al mercato negli ultimi tempi, e in altre regioni c'è chi propone pesti e salse a base di buon-Enrico oppure germogli di luppolo, panace, strigoli, porcellana, ecc. Per non parlare della liquoristica, che ad esempio, sempre in Sardegna, va ben oltre il mirto, utilizzando altre piante spontanee finora ignorate, fra le quali l'elicriso.

Conoscenza e divulgazione.

Lasciando i temi più legati alla gastronomia e agli utilizzi commerciali per aprire un breve ragionamento sulla formazione e sulla divulgazione in questo campo, si può fare un cenno agli aspetti più riconoscibili della ricerca, quelli che possono giungere all'esterno anche ai non addetti ai lavori. Naturalmente il lavoro

scientifico intorno alle piante di uso alimentare, spesso incrociato con altri temi della più ampia disciplina dell'etnobotanica, procede nei luoghi della ricerca per strade sue, arricchendo con contributi nuovi conoscenze e bibliografie e consentendo anche a chi, come noi, getta su questo mondo sguardi diversi di avere sicuri punti di riferimento. Non sono mancati però neanche di recente occasioni pubbliche di diffusione di nuovi studi e ricerche o di comune riflessione su temi connessi, in forma di incontri, seminari, e convegni di una certa rilevanza. Talvolta, quando interessano sul serio anche il mondo accademico, gli appuntamenti mescolano discipline scientifiche applicate, agronomiche e antropologiche, ma ogni occasione può essere buona per parlare e gli approcci sono quanto mai diversificati. Qui e là gli esempi non sono mancati affatto: si è trattato del tema della raccolta delle erbe spontanee, tanto per fare due esempi, parlando di cibo al tempo della crisi o durante la celebrazione della Festa della donna, ricordando un'attività un tempo

prettamente al femminile.

Un filone specifico di ricerca applicata continua a interessare le indagini e gli studi intorno alla coltivabilità e al conseguente impiego commerciale di alcune erbe spontanee appartenenti alla cucina più tradizionale. Lo scopo è essenzialmente quello di aiutare l'agricoltura nelle aree rurali meno favorite, e insieme la ristorazione e gli agriturismi di queste zone. Le sperimentazioni in questo ambito trovano quasi sempre sostegno istituzionale da parte di enti che si occupano a vario titolo e a vario livello di sviluppo agricolo e diverse sono ormai le regioni che hanno provato e provano a percorrere questa via, anche se ci sembra che il percorso seguito in questi anni dalla Regione Friuli-Venezia Giulia sia ancora di possibile esempio per le altre. Del resto questo tema, per le applicazioni pratiche che può avere, desta ancora più interesse in tempo di crisi e di forte crescita delle attività autonome individuali in luogo del lavoro dipendente. La ricerca applicata in questo campo non ha solo lo scopo di offrire occasioni di reddito supplementare alla ristorazione, ma si può prefiggere obbiettivi più ampi contando su nuove specie che possono aggiungersi sui banchi dei centri commerciali, specie che possono ben essere anche alcune di quelle tradizionali, non diversamente da quanto accade per quelle più esotiche.

Un vero boom ci sembra possa registrarsi per quelle iniziative e attività che possono farsi rientrare in un generale concetto di "formazione", sebbene esse siano certamente assai differenti quanto a impianto, rilievo, qualità e sostanza. Le mille forme della formazione rispondono comunque a una esigenza di conoscenza tanto più avvertita quanto più il tema dell'uso alimentare delle piante spontanee viene fuori dalla sua nicchia. Si moltiplicano così corsi, lezioni, workshop, uscite, ecc., di forma e durata assai variabile, che hanno però in comune l'approccio alle erbe e ai frutti spontanei, il riconoscimento, l'apprendimento del loro uso e a volte anche la pratica della preparazione di ciò che si è raccolto. Talora viene anche associata la degustazione a base di erbe di ciò che viene preparato da altri, con tanto di apparato di annotazioni e didascalie, come viene visto fare tante volte al giorno in televisione (che poi risulta essere l'approccio più gradito e stimolante al tema), ma non mancano le iniziative che tendono a utilizzare altre forme di trasmissione della conoscenza.

L'idea stessa di formazione ha preso in effetti da qualche tempo anche la forma dei percorsi botanici, con allestimenti più o meno musealizzati ma che come minimo mostrano cartellini per l'identificazione delle specie. I percorsi sono ospitati talvolta in giardini e orti botanici di lunga tradizione - spesso mescolano specie alimentari e specie officinali, ma sono in crescita quelli dedicati solo alle prime - ma ne vengono creati anche nuovi e al di fuori, in aziende agrituristiche

o presso altre istituzioni, talvolta con specifica destinazione e utilizzando contributi pubblici di varia provenienza. Gli esempi si moltiplicano, e tanto per citarne uno possiamo ricordare la complessa iniziativa messa in piedi intorno al Lago d'Orta, il cui Percorso di San Giulio e Sentiero delle erbe selvatiche sono state parti. Un discorso sulla biodiversità che ha trovato finanziamento e realizzazione nell'ambito di una

ampia iniziativa di collaborazione transnazionale. Come per altre interessanti iniziative del genere occorre tuttavia annotare anche per questa che, una volta finiti i finanziamenti, capita, anche se non sempre fortunatamente, che vengano meno a strutture e istituzioni create al momento nell'ambito dei progetti le gambe per camminare da sole.

Spesso certi fallimenti lasciano aperte e senza risposta molte (legittime) domande sull'uso e lo spreco delle risorse. Più stabili si presentano quei nuovi allestimenti museali realizzati presso istituzioni della cultura e presso quelle istituzioni di tutela e insieme di educazione ambientale che sono i Parchi che funzionano. Che siano allestimenti interni o piccoli giardini fitoalimurgici poco importa, costituiscono sempre un modo e una forma duratura ed efficace di trasmissione della conoscenza, e talvolta della memoria, degli aspetti di cui ci occupiamo.

Uscite, minicorsi e workshop giornalieri o di qualche ora sono ormai davvero tanti e vengono organizzati dappertutto lungo lo Stivale, seppure a geografia variabile, un po' come per gli appuntamenti gastronomici, con la differenza che non mancano in nessuna regione. Diversamente da quanto accadeva fino a poco tempo fa, non si svolgono più solamente in primavera, stagione privilegiata per la raccolta delle erbe da mangiare, ma ormai pressoché tutto l'anno, con pause nei soli periodi di riposo vegetativo, nei mesi invernali più freddi al Nord e in quelli estivi più caldi al Sud.

In questi due anni abbiamo potuto contare, in misura significativa, nuovi appuntamenti e nuovi soggetti organizzatori, nuove aree geografiche e di riflesso, quel che probabilmente più conta, un "pubblico" di interessati sempre più numeroso, dato che al moltiplicarsi delle occasioni continua a corrisponde un certo successo di partecipanti. Comunque le iniziative sono ormai così tante che anche l'osservatorio del nostro sito fatica a stargli dietro, segnala quello che può e solamente l'aiuto dei motori di ricerca – si può supporre che passi in vario modo per la Rete la stragrande maggioranza delle iniziative - ci permette, a posteriori, di annotarne parecchie.

La formula più frequente è data dall'uscita in campagna, più o meno una mezza giornata, per un approccio al tema e il riconoscimento sul campo delle specie più comuni e più usate, con o senza appendice pratico-gastronomica che amplia talvolta all'intera giornata il programma. Appuntamenti di questo genere vengono spesso organizzati da soggetti che lo fanno per la prima volta, o perché dedicano al tema attenzione pur occupandosi per missione di ambiti più vasti o perché al tema si avvicinano con curiosità, quasi scoprendo insieme ai partecipanti un nuovo mondo. Sono sempre più presenti nei programmi di educazione ambientale, o semplicemente escursionistici, di Parchi e Riserve naturali, e vengono ospitati con sempre maggiore frequenza anche nei programmi collaterali delle molte manifestazioni del verde, perché a fianco dell'aspetto commerciale, che più sta a cuore ovviamente ai vivaisti, orticoltori e floricoltori, incuriosiscono un pubblico sempre più numeroso e desideroso di "andare oltre" il solo giardinaggio.

Iniziative di questo genere, promosse dalle più svariate realtà, vengono comunque quasi sempre affidate nella conduzione a persone esperte estranee all'organizzazione. Questa gioca tuttavia il suo ruolo di promotore dell'iniziativa soprattutto in fase di promozione e comunicazione dell'evento, attività in cui emerge da titoli e sottotitoli anche il genere di approccio che le si è inteso dare, diverso in ragione di molteplici

fattori. Gli esempi si sprecherebbero ma, per comprenderci, si passa dall'attività concentrata sui "Liquori fai da te con erbe e frutti spontanei" per la passeggiata con riconoscimento organizzata dal parco alpino al più mistico "Un pomeriggio tra natura e spiritualità. Alla riscoperta dell'antica sapienza dei monaci per la cura e l'equilibrio del corpo e dello spirito", laddove la passeggiata didattica avviene a ridosso di una famosa abbazia.

Diverse iniziative di questo genere sono organizzate direttamente da aziende agrituristiche e dai vivai che alle piante spontanee - e a quelle aromatiche in particolare - dedicano sempre maggiore attenzione commerciale. Spesso a organizzarle sono i non pochi gruppi o "amici" del verde o della natura di cui è costellato l'affollato e multiforme mondo dell'italico associazionismo, da Aosta a Siracusa, comprese le molte sezioni locali di organizzazioni operanti a livello nazionale (WWF, Legambiente, LIPU, ecc.).

Orti e giardini botanici, accademici e non, hanno oramai densi programmi di iniziative per il pubblico e qui e là per la Penisola cominciano a dedicarsi con sempre maggiore frequenza al nostro tema, ovviamente con gli approcci che più gli sono propri e qualche volta con la giusta aura del sapere che li accompagna. Gli esempi sarebbero numerosi, ma l'abbinamento deve funzionare se una descrizione attrattiva come "Un workshop pratico pensato per chi ama cucinare e vuole imparare ad usare le erbe spontanee per realizzare pietanze nuove dal sapore antico" accompagna il titolo "Un botanico in cucina: specie spontanee e gustose ricette" proposto dall'Orto botanico del principale ateneo milanese, ovviamente come docente un accademico dell'ateneo, a prezzi milanesi.

Questo ultimo è solo un esempio, perché in questo mondo di formazione continua e quotidiana si affacciano all'alimento spontaneo davvero molte realtà organizzate, con filosofie a volte assai differenti e altre con più di qualcosa in comune, come quando si tratta di gruppi di acquisto solidale, di fautori di una saggia ecosostenibilità, e poi via via, promotori della decrescita felice, sostenitori dell'approccio olistico alla vita, della biodiversità a ogni costo, ecc.. Capita anche però che le proposte vengano da promotori individuali, sia che si mettano insieme naturalisti ed altri esperti e insieme svolgano in questo ambito attività semi professionale di guida e formazione, sia che siano singoli che organizzano in proprio, eventualmente appoggiandosi sulla ristorazione per completare la giornata, uscite e percorsi di riconoscimento.

Nondimeno sono in crescita, anche sotto l'aspetto qualitativo, corsi e percorsi formativi più articolati e di maggiore durata. L'intenzione di fondo rimane divulgativa e il tema la conoscenza delle piante spontanee di uso alimentare ma, ancor quando ci si limiti a ciò, nei corsi meglio strutturati concorrono alla formazione anche altri temi e discipline di contesto. Il quadro di ciò che viene ritenuto necessario conoscere si allarga e spesso intervengono come formatori veri esperti e docenti professionisti, di livello tecnico superiore o accademico. Questi percorsi formativi si svolgono a cura di associazioni o società con una lunga attività amatoriale alle spalle in ambito botanico o di istituti agrari superiori o universitari, ma sono nate e cresciute anche "accademie" che dedicano la loro principale o esclusiva missione all'insegnamento dell'uso alimentare delle piante spontanee. A volte con i molti limiti del volontarismo e del localismo ma in alcuni casi con ottimi risultati, anche perché, con una certa frequenza, sono proprio docenti superiori o universitari o ricercatori a mettersi a disposizione, spesso per passione, degli organizzatori dei corsi.

Ci piace citare ancora una volta l'esempio dell'Accademia delle Erbe Spontanee che ormai da diversi anni opera nel Piceno con notevole capacità divulgativa e di aggregazione. La sede è nel comune di Monte San Pietrangeli, in provincia

di Fermo, ma le attività interessano e coinvolgono un'area assai più ampia di piccoli centri e vi contribuiscono docenti universitari, soprattutto dell'Università Politecnica delle Marche, ma non solo, e altri esperti. L'Accademia continua a organizzare (diverse volte) durante l'anno corsi articolati su tre livelli di competenze, con accesso al livello superiore a seguito di valutazione delle conoscenze acquisite nel livello inferiore. Fin dal primo livello i partecipanti ai corsi vengono a contatto con discipline che non sono solamente

botaniche o culinarie e così, oltre ai docenti delle materie specifiche che conducono alla conoscenza delle piante spontanee alimentari, agli ambienti in cui vivono e agli usi alimentari che se ne possono fare, si possono incontrare il farmacologo, il nutrizionista, il sociologo rurale, l'imprenditore specializzato, il docente di storia economica, ecc.. Chi partecipa ai corsi ha quindi l'occasione di comprendere molte delle connessioni che il nostro tema ha con il resto del mondo che ci circonda, ben al di là del riconoscimento delle singole specie. I diversi momenti in cui si articolano le esperienze formative - dalla presentazione dei corsi e dei loro programmi alla consegna dei diplomi - assumono un proprio rilievo e sono un'occasione sociale per i partecipanti e per il territorio. Di recente l'Accademia ha cominciato a promuovere la continuità delle esperienze di apprendimento, aggregando e organizzando, con visite in tutta Italia, chi vuole conoscere realtà, istituzioni e ambienti diversi e lontani dalla realtà marchigiana.

Cominciano da qualche tempo ad essere formalizzati anche corsi universitari buoni per ottenere crediti formativi – ne citiamo uno a caso, quello della facoltà di Agraria dell'ateneo perugino, "Specie vegetali spontanee: usi e tradizioni locali" – che hanno ovviamente i tratti specifici di un ambiente scientifico, ma gli esempi qualificati non mancano neanche al di fuori del mondo accademico in senso stretto.

Un discorso a parte meriterebbe la formazione proposta dalle alte scuole di cucina e gli specifici percorsi universitari che oggi si intestano alle "scienze gastronomiche", aggregati nella loro organizzazione in specifiche facoltà e corsi, con il rilascio di legali titoli accademici di laurea, triennale e specialistica, e post-laurea. A cominciare dall'Università degli studi di scienze gastronomiche di Pollenzo, "nata e promossa" da Slow food e caratterizzata da una sua specifica connotazione, con l'obiettivo di creare un "centro internazionale di formazione e di ricerca, al servizio di chi opera per un'agricoltura rinnovata, per il mantenimento della biodiversità, per un rapporto organico tra gastronomia e scienze agrarie", in cui assume un particolare rilievo anche l'utilizzo degli alimenti e dei sapori "spontanei", frutto della competenza di Andrea Pieroni, etnobotanico fra i più autorevoli e che all'utilizzo alimentare e culinario delle piante spontanee ha dedicato molte indagini in Italia e all'estero.

Ormai ci si può spingere con il tema di cui ci occupiamo anche per diversi altri atenei (Parma, Roma Tor Vergata, ecc.), che da qualche anno, ognuno con i propri tratti distintivi, hanno voluto dedicare corsi regolari e master alla cultura dell'alimentazione e alle tradizioni gastronomiche per proiettarli nel futuro prossimo venturo e farne oggetto almeno di indagini con metodo scientifico. In fondo il livello alto degli studi è una sorta di trionfo dell'Artusi e dei suoi ragionamenti e desideri (vedi quelli espressi alla ricetta 9 e sparsi anche qui e là nella sua opera, dal prefazio in poi), anche se con il ritardo di un secolo. In tutto questo fiorire di cultura dell'alimentazione, c'è qualche spazio per accorgersi, anche se con qualche ritardo, degli alimenti vegetali spontanei. Del resto anche nell'Artusi non mancano ricette in cui si adopera l'acetosa, la nepitella, l'origano.

Un cenno si potrebbe fare ai costi-prezzi che vengono proposti ai partecipanti di uscite e corsi (brevi e lunghi), che come si può facilmente immaginare sono quanto mai variabili. Si va dal gratuito a prezzi scarsamente abbordabili anche da

un pubblico medio, dove gli elementi durata, professionalità di docenti e chef, location, spese aggiuntive come assicurazione, trasporto, ecc., possono non avere alcun elemento di confronto quanto a logiche di costruzione del prezzo. Un parco può fare in proprio con l'esperto di educazione ambientale o fare rientrare il costo dell'esperto nelle spese per le iniziative di promozione e non chiedere nulla ai partecipanti. Una scuola di formazione che tiene vari corsi su standard di prezzo elevati non li abbassa certo perché si tratta di erbe, anzi probabilmente li applica ancora più alti per via dell'"originalità" dell'iniziativa. In mezzo a questi due approcci ci sta veramente di tutto.

La formazione: qualità e pubblico.

Un minimo di analisi andrebbe fatta anche riguardo al tipo di pubblico che frequenta corsi e workshop di vario genere. Nei pochi appuntamenti che possiamo prendere (nei pochi scampoli di tempo libero che ci restano) distribuiamo ai partecipanti un questionario che ci permette, fra l'altro, di conoscerne, oltre il gradimento, la composizione, le aspettative, le motivazioni di fondo che spingono persone che potrebbero fare ben altro a parteciparvi. Non lo facciamo per cedere alla moda di fare indagini di *customer satisfaction* su qualunque cosa ma per conveniente curiosità, dato il tema di cui ci occupiamo. Con i dati che stiamo raccogliendo, torneremo non appena possibile su queste pagine del sito per un più serio approfondimento.

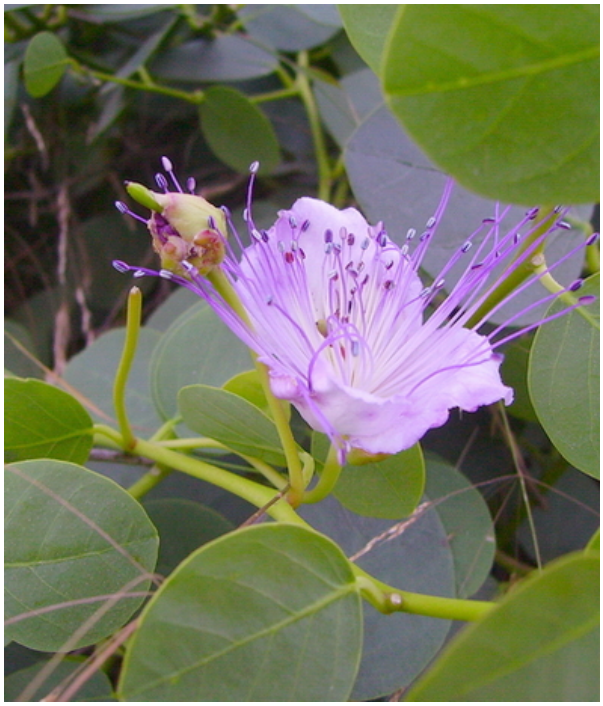
Intanto possiamo accennare al fatto che il pubblico dei partecipanti ci sembra davvero eterogeneo quanto a età - il che non è una scontata banalità, dato che spesso ci si aspetta un pubblico di adulti un po' in là con gli anni - a motivazione, scolarità, ecc. Si tratta di un pubblico, almeno quello delle nostre esperienze, che per partecipare si sposta anche da residenze relativamente lontane. La metropoli facilita la partecipazione ai momenti di formazione, non solo per la maggiore densità evidente di popolazione ma anche perché più forte è il bisogno di natura e tutto quello che ne può conseguire, almeno rispetto ad aree dove la campagna è fuori porta.

Non partecipano comunque, come ci si potrebbe aspettare solo ecologisti, vegani e tifosi della natura e della sostenibilità, anzi non sono pochi coloro che hanno come motivazione velata la nonna, il desiderio del recupero di esperienze lontane nel tempo. Da queste nostre parti oltretutto la memoria lontana coinvolge anche i luoghi lontani che si è stati costretti a lasciare molto tempo fa. La conferma che l'erba è proprio quella torna nei nomi che riaffiorano alla mente dei partecipanti, in dialetto ovviamente: siciliano, pugliese, toscano, bergamasco. Non manca infine nel pubblico, seppure sporadicamente, qualcuno che parla lingue straniere, che già raccoglie in giro nei campi ciò che conosceva nel suo paese d'origine e che cerca conferme.

Naturalmente accanto al dato positivo del moltiplicarsi delle occasioni formative permane il tema della loro qualità, perché continuano a esistere sotto questo profilo grandi, a volte enormi, differenze e certamente non è tutto paragonabile agli esempi di buone pratiche che abbiamo qui e là riportato. "Chi forma i formatori?" è l'eterna domanda che di questi tempi torna con quotidiana frequenza per ogni ambito dell'umano apprendimento e quindi anche nel nostro. Si potrebbe anche rispondere, ma solo fino a un certo punto, per non doversi fermare assai prima della soglia del governo dei filosofi.

Non vorrei riprendere il tema della patente con cui chiudevo due anni fa le pagine di osservatorio che queste vanno a sostituire. Non tanto perché la questione non sia importante – lo è, e per taluni aspetti anche molto - ma perché sarei banalmente ripetitivo. Tra i due inconciliabili estremi – limitare ogni attività a professionisti ipercertificati

o lasciare il tutto alla libera iniziativa di esperti autovalutatisi tali – esiste infatti (sempre o quasi) un universo di livelli e situazioni intermedie in cui convivono realtà assai diverse tra loro che non possono trovare considerazioni e trattamenti univoci. Il mondo accademico non esaurisce e comprende tutta la conoscenza ed esperienza – anzi spesso ricorre a quella esterna per capire, imparare e crescere – ma, al contrario, senza di quello ogni disciplina brancolerebbe spesso nel buio, senza guida.



Non per rassegnazione ma con realismo, va detto che non resta che affidare la scelta dei buoni formatori agli alunni (paganti o meno), ben sapendo che costoro non sono sempre in grado di esercitare lo spirito critico necessario per distinguere tra buoni e cattivi formatori, avendo spesso strumenti inadeguati per il giudizio. Faranno, quando possibile, da guida le aspettative, i titoli e i curriculum dei formatori, l'esperienza pregressa degli alunni, e quanto altro può aggiungersi a questo elenco. Nell'applicazione pratica dopo i corsi dovrà fare da guida soprattutto la prudenza, dovendo avere ciascun partecipante ben presente di non raccogliere e consumare ciò che non ha appreso e conosce come assolutamente tollerabile e sicuro. Tanto più che anche questo ultimo è un concetto relativo, dati i sempre crescenti casi di intolleranza individuale.

L'eguaglianza naturale=buono è un abbaglio terribilmente pericoloso. Non varrebbe la pena neanche di prendere in considerazione questo approccio se non mi fosse capitato troppe volte di sentirlo proporre agli astanti da formatori, dispensatori di molti consigli, in occasione di sostenibili rassegne econaturbio, a volte anche dalle pagine di qualche loro libro. Chi partecipa a certe lezioni sappia che ha come migliore opzione possibile quella di evitare la prossima occasione.

Purtroppo fra le occasioni più frequenti che veicolano l'idea che naturale=buono ci sono sempre di più quelle proposte con l'intento di propagare il verbo salutistico, con il conseguente generico invito a consumare erbe spontanee come alimento-medicina. Non parlo ovviamente di quelle occasioni qualificate dalla serietà che il tema richiede, che sono numerose, ma con le tecniche e le tecnologie sempre nuove della comunicazione di massa si moltiplicano le possibilità e gli strumenti di trasmissione delle conoscenze e aumentano a dismisura anche le occasioni in cui prevale la superficialità e l'approssimazione, che spesso è quanto basta per costituire in questo campo un pericolo serio. In Rete anche l'effetto del "tutto buono ciò che è naturale" di molta produzione editoriale risulta ancor più amplificato. Ormai ci si perde e si fatica ad accorgersi del meglio e soprattutto si fatica a cogliere il fatto che la natura, come si dice nel libro del Tao, è indifferente, e quindi anche pericolosa.

Lo spiccato interesse per le piante alimentari e per quelle della salute (spesso, come si sa, coincidono) rende del tutto plausibile che cresca il bisogno di conoscere le erbe, riconoscerle e saperle usare. In verità e per certi versi, a volersi proiettare in un futuro neanche tanto lontano, si dovrebbe immaginare che l'identificazione della specie, senza timore di sbagliare – il principale dei motivi che spingono molti a iscriversi a una uscita o a un corso - possa farsi con qualche aggeggio su cui sarà semplicemente possibile posare o inserire un piccolo frammento di pianta. Con buona pace di molti formatori che trascurano di studiare gli usi. Del resto lo strumento è stato creato da tempo, anche se al momento aiuta solo l'*intelligence* di alcuni Paesi. Il percorso sarebbe quello già praticato alla grande dalla tecnologia che ci accompagna da una vita e, senza banalizzare, non si comincia forse ad andare nell'orto con un'app sul telefonino in tasca?

Non so ovviamente quando e se il nuovo prenderà il sopravvento. Dopo due anni temo però ancora il sopraggiungere della patente, in qualunque forma essa venga rilasciata (licenza, attestazione, autorizzazione, certificazione,

brevetto, tesserino, ecc.), magari utile solamente come ulteriore balzello di una insopportabile serie infinita di altri simili balzelli. L'incubo di *Brasil*[2] non è scomparso, e data la consapevolezza di cosa possa terribilmente essere la cosa pubblica - vista la profonda conoscenza data dal viverci all'interno da trentanni - sono più convinto di prima che la convivenza di molte e svariate forme e diversificati livelli di insegnamento e apprendimento sia in questo campo, quanto meno, il male minore.

Non è necessario che chi raccoglie erbe e frutti spontanei in campagna sia un esperto di tutto ciò che si può portare a casa. Basta anche che conosca solo qualche pianta o qualche frutto, e che di quelli sia sicuro, come tutti quei raccoglitori di funghi che raccolgono solo due o tre specie e nient'altro. Magari frequentano anche il circolo micologico, ma per curiosità o saggia prudenza, che in quel circolo rafforzano ogni giorno. Sanno di non essere micologi e non rischiano mai. Se uno sa riconoscere tarassaco e silene e si fida di raccogliere solo quelli, può godere del piacere di vivere della natura non meno di un botanico esperto in tassonomia, e ciò è una libertà che non può essere confinata dentro una patente.

Mi è impossibile immaginare, se non in un mondo mostruoso, un approccio alla natura che richieda obbligatoriamente di sapere ciò che la natura è nei suoi infiniti dettagli e secondo le ultime conoscenze. Sarebbe come se ognuno dovesse salire lungo una scala per iniziati per godere di emozioni. È utile, anzi fondamentale, che ci siano gli esperti e che essi siano sempre di più, ma non è affatto necessario che tutti sappiano il perché e il come di un tramonto bellissimo, della formazione di un laghetto alpino, della vita degli orsi e delle proprietà dell'arnica. Non è affatto indispensabile per godere di una passeggiata nella natura e dei suoi benefici sul nostro animo, né per apprezzare ciò che la natura ci offre, anche gratis, per nutrirci.

[2] "Brazil" è un film che qualche decennio fa (diretto da Terry Gilliam, 1985) è stato a lungo nei cinema d'essai. Atmosfera davvero cupa di un futuro possibile ancorché indefinito, data dalla burocrazia che regola ogni attività umana fino ad uccidere coloro che osano ancora sognare e ribellarsi. La citazione mi è parsa obbligata anche nella riflessione di due anni fa.