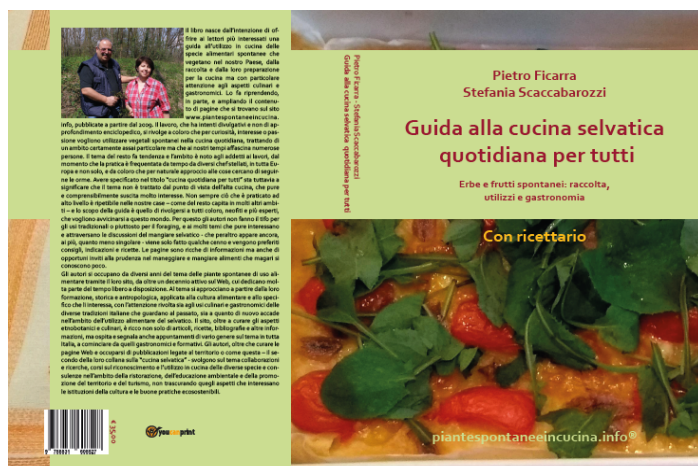


Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia.



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi

Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia

YOU CAN PRINT, 2019

312 pgg. Prezzo € 35

Il libro è disponibile presso l'editore e tutti i principali stores multimediali, oltre che presso edicole e librerie che ne hanno fatto richiesta. Il lavoro è disponibile on line anche in versione e-book.

Il libro nasce dall'intenzione di offrire ai lettori più interessati una guida all'utilizzo in cucina delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta e dalla loro preparazione per la cucina ma con particolare attenzione agli aspetti culinari e gastronomici. Lo fa riprendendo, in parte, e ampliando il contenuto di pagine che si trovano sul sito www.piantespontaneincucina.info, pubblicate a partire dal 2009.

Il lavoro, che ha intenti divulgativi e non di approfondimento enciclopedico, si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare vegetali spontanei nella cucina quotidiana, trattando di un ambito certamente assai particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone. Il tema del resto fa tendenza e l'ambito è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo, e da coloro che per naturale approccio alle cose cercano di seguirne le orme.

Avere specificato nel titolo "cucina quotidiana per tutti" sta tuttavia a significare che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina, che pure è comprensibilmente suscita molto interesse. Non sempre ciò che è praticato ad alto livello è ripetibile nelle nostre case – come del resto capita in molti altri ambiti – e lo scopo della guida è quello di rivolgersi a tutti coloro, neofiti e più esperti, che vogliono avvicinarsi a questo mondo. Per questo gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e ai molti temi che pure interessano e attraversano le discussioni del mangiare selvatico - che peraltro appare ancora, ai più, quanto meno singolare - viene solo fatto qualche cenno e vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel maneggiare e mangiare alimenti che magari si conoscono poco.

Gli autori si occupano da diversi anni del tema delle piante spontanee di uso alimentare tramite il loro sito, da oltre un decennio attivo sul Web, cui dedicano molta parte del tempo libero a disposizione. Al tema si avvicinano a partire dalla loro formazione, storica e antropologica, applicata alla cultura alimentare e allo specifico dell'utilizzo alimentare dell'autoctono. Il sito, oltre a curare gli aspetti etnobotanici e culinari, è ricco non solo di articoli, ricette, fotografie e altre informazioni, ma ospita e segnala anche appuntamenti di vario genere sul tema in tutta Italia, a cominciare da quelli gastronomici e formativi. Gli autori, oltre che curare le pagine Web e occuparsi di pubblicazioni legate al territorio o come questa – il secondo della loro collana sulla "cucina selvatica" – svolgono sul tema collaborazioni e ricerche, corsi sul riconoscimento e l'utilizzo delle diverse specie e consulenze nell'ambito della ristorazione, dell'educazione ambientale e della promozione del territorio e del turismo, non trascurando quegli aspetti che interessano le istituzioni della cultura e le buone pratiche ecosostenibili.

PIANTESPONTANEINCUCINA.INFO®