

Il selvatico: dimenticatoio, alta cucina, foraging e tradizione*.

*L'articolo è tratto da "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia." di Pietro Ficarra e Stefania Scaccabarozzi, Youcanprint 2019, e corrisponde pressoché per intero al testo in "Introduzione", Cap. 1 par. 4.

© dell'autore – nella versione di settembre 2019 per www.piantespontaneeincucina.info e in quello all'nota sopra*

Prima di addentrarci nella guida vera e propria vogliamo fermarci ancora a considerare, molto rapidamente, alcuni temi di attualità relativi al consumo di piante spontanee alimentari, che si potrebbero anche intuire per via di qualche cenno fatto finora qui e là ma che meritano almeno qualche parola in più. Possono non coinvolgere la maggior parte dei nostri lettori, giustamente interessati più che altro a cucinare, ma considerato che appassionandosi a questo ambito, prima o poi si troveranno anche loro a leggere o ad assistere a discussioni come quelle che già appesantiscono certa gastronomia, parlarne qui all'inizio (e poi basta!) può tornare utile per avere un'idea più completa del contesto in cui si muove la cucina selvatica. Trascurando altri temi, pure attinenti, ci pare quanto meno opportuno accostare **qualche considerazione che riguarda insieme alta cucina, foraging e tradizione, il tutto all'interno di confronti in progress**, ancorché solo fra addetti ai lavori, sul valore e sul ruolo svolto nel nostro Paese della cucina selvatica.

Va premesso fin d'ora che è sempre bene che ci si legge, anche se ha acquistato questo libro, tenga sempre conto che il ruolo delle piante spontanee alimentari continua ad essere ritenuto del tutto marginale dai più, anche da persone esperte di alimentazione, cibo o gastronomia. Gli esempi di questa scarsa considerazione e di un approccio da residuo del passato, talvolta anche contro l'evidenza dei fatti, sono ancora oggi numerosi e spesso sono tanto più evidenti quanto più sono contenuti o connessi ad articoli, saggi e altri interventi "autorevoli" o con pretese di autorevolezza proprio in materia di alimentazione, cibo e gastronomia. Si può citare come esempio tra i tanti degli ultimi tempi il libro "I paesaggi del cibo. Luoghi e prodotti della nostra Terra", di appena qualche anno fa, e senza volere far torto agli autori, che ovviamente avevano altre intenzioni lavorando, anche egregiamente per molti versi: nell'opera gli alimenti spontanei sono assolutamente marginali¹. E ciò con buona pace del nostro piccolo mondo che ruota intorno alla raccolta e al consumo dello spontaneo, delle nostre passioni e dei nostri piaceri, dei ragionamenti che faremo in questo nostro lavoro e dei nostri interessi.

Nonostante questa diffusa scarsa considerazione da parte di molti, che vogliamo immaginare semplicemente ignari delle cose, **è un dato di realtà il fatto che molta gente continua a raccogliere e consumare le piante spontanee e che esse hanno anche un mercato, un turismo gastronomico, un contesto economico produttivo e commerciale e, soprattutto, una presenza nei media e nella Rete niente affatto trascurabile**. Hanno inoltre l'attenzione di esperti formatori - anche ai livelli più alti - che insegnano il riconoscimento e l'utilizzo delle specie spontanee alimentari, di ricercatori più che seri che offrono ogni giorno contributi scientifici alla conoscenza etnobotanica e di molti chef dell'alta cucina. Si potrebbero aggiungere anche certi volti noti televisivi come testimonial di rassegne di erbe primaverili, i ristoranti al completo nelle rassegne gastronomiche loro dedicate, il pieno di gente nelle cento e più sagre, nei corsi, negli appuntamenti econaturbio e nelle attività collaterali destinate al selvatico dei molti appuntamenti del verde.

Nel nostro Paese i più percepiscono però ancora il popolo che si nutre anche del selvatico come un insieme di persone un po' bizzarre - noi e voi lettori - e che frequentano quanto meno un qualche retrobottega un po' originale. Sarà probabilmente per lo scarso rilievo economico, o per l'onda lunga della fuga culturale dalla miseria del Dopoguerra, o

1 Il lavoro, realizzato in esclusiva per i soci del Touring Club Italiano, ha fatto parte del "pacco dono" loro destinato nel 2016, ed è stato curato da Massimo Montanari, ordinario di Storia e cultura dell'alimentazione all'Università di Bologna e voce autorevolissima in questo ambito, data anche la statura di storico e medievalista di rilievo. Esso vede come autori Erica Croce, Giovanni Perri, Paola Gho e Giovanni Ruffa, esperti a vario titolo di turismo enogastronomico e territorio, autori di pubblicazioni e articoli divulgativi e scientifici su questi temi. In un'opera vasta e complessa non si parla sostanzialmente delle piante spontanee alimentari, se non con un minuscolo accenno nella parte dedicata al bosco, per via del "rapporto tra selva, agricoltura e pastorizia". Un cenno per il passaggio dagli "ortaggi del freddo" a quelli dei "tepori primaverili" e dalle lattughe alle cicorie. Quattro righe per ricordare l'uso di piante spontanee primaverili - qualche specie per mistricanze cotte, ripassate al Meridione, buone per una tradizionale cucina povera - oltre a qualche termine dialettale preso qui e là per la Penisola, un'eco forse di letture o memorie lontane. Considerato anche che habitat, ambiente e paesaggio esprimono concetti interconnessi, in Italia definiti peraltro dalla densa presenza e dalle attività umane, in una panoramica che disegna tutta la ricchezza della nostra cultura alimentare ci saremmo aspettati di trovare più di una traccia nascosta per quegli alimenti che per secoli, fino a quello da poco concluso, sono stati fondamentali nell'alimentazione e nella cucina delle classi popolari. Ci sono nel lavoro ampie schede per cibi - dal gelato artigianale allo zucchero, dalla birra alle acque minerali naturali, o il caffè espresso - che hanno relazioni che oseremmo definire "ermetiche" con l'italico paesaggio, ma solo pochissime righe per quelli che hanno nutrito generazioni di italiani.

per il fatto che, tutti insieme, il bisogno di natura e l'approccio ecologico a questo nostro Mondo, la riscoperta delle tradizioni, vegetariani e vegan, non fanno sufficiente cultura econaturbio. Margine di profitto apprezzabile per la grande distribuzione organizzata, o scaffale dell'alimentazione nelle librerie, o repertorio di alimenti buoni per creare e stupire per quasi tutti gli star-chef nostrani, non fanno neppure essi cucina casalinga di tutti i giorni. Sarà per tanti motivi...

Contando tuttavia sul fatto che due gusti sono sempre meglio di uno, il tema del mangiare spontaneo e chi oggi lo pratica hanno, indubabilmente, anche un certo fascino: pratiche ancestrali sì, forse, ma capaci di assumere sempre le forme delle cose nuove, e le novità sono spesso inclini a sedurre. Grazie anche al veicolo cibo, che deborda dagli schermi televisivi non meno che dalla Rete, molte questioni riguardanti gli alimenti spontanei sono così transitate negli ultimi tempi nelle terze pagine dei quotidiani o nelle rubriche con un certo taglio culturale. Certi temi gastronomici si sono in generale spostati dalle mediocri trasmissioni televisive di cucina a questi ambiti più autorevoli e attenti, e perfino il piccolo spazio che nel frattempo il selvatico si è ritagliato ha finito per transitare con loro sotto una più adatta lente di ingrandimento. **Anche se il senso comune rimane per lo più ancorato all'idea del residuo della storia, il raccogliere erbe e frutti direttamente dalla natura è uscito dalla ristrettissima nicchia in cui pareva relegato nel nostro Paese fino agli anni Ottanta del secolo scorso.** La "scoperta" di un mondo fatto di piante spontanee buone da mangiare e versatili in gastronomia non poteva del resto, al tempo dell'"ultracibo"², non seguire l'interesse e le mode che oramai si accendevano ogni volta che si sfiorava appena il tema dell'alimentazione o della natura.

Le piante spontanee commestibili "residuo della storia" si sono prese in effetti negli ultimi decenni una consistente rivincita in tutto il mondo occidentale, e non solo perché smuovono oramai l'interesse di molte persone ma anche perché hanno attirato l'attenzione dell'alta cucina e di taluni grandi chef. 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. Il come e il perché di questa trasformazione sono affidate a storici e antropologi, quando sono interessati a capire le ragioni per la quali certe erbe di campo, che non sono neanche più raccolte dagli ultimi dei contadini, vengano oggi ricercate, vendute e acquistate a prezzi inusitati nei mercati rionali delle grandi città non meno che nei punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata. Sostanzialmente la stessa domanda che molti, da un po' di anni, si pongono ancora sul perché piatti come pasta e fagioli trovano spazi crescenti nei ristoranti più alla moda dell'Occidente e a prezzi da tartufo³.

Il processo che ha portato a questo stato di cose non ha comunque nulla di ironico, fatalistico o di imponderabile e seppure non sia qui il caso ovviamente di approfondirne la genesi, si può ricordare almeno che **un certo rinnovato interesse per le piante selvatiche alimentari data fin dagli anni Sessanta del secolo scorso**⁴, sorto nell'ambito del profondo rinnovamento della società americana di quegli anni, seppure esso sia transitato solamente a metà degli anni Settanta in un ambito più strettamente connesso ai sapori e alla gastronomia.

Sarebbe stato del tutto logico e conseguente, come fu, che nei decenni successivi i professionisti più qualificati in fatto di alimenti e di gusto, quegli chef più innovativi che cucinano realmente, si interessassero alle piante spontanee. D'altronde queste fornivano un vasto assortimento di nuovi sapori (e sfumature di aromi), quasi smisurato o quanto meno utile ad arricchire il repertorio e le creazioni. Il loro utilizzo da parte di chef famosi⁵ - capaci questi ultimi, grazie al loro genio creativo, di portare nel piatto l'essenza delle varie specie e di rendere l'impressione che si tratti a volte di vera e propria alchimia - con il trascorrere degli anni ha permesso di ri-scoprire ciò che le più umili erbe che amiamo possono offrire passando nelle loro mani e allo stesso tempo la formazione di una vera e propria alta cucina spontanea (in alcuni ambiti ristretti anche nel nostro Paese), e soprattutto di una sempre più folta schiera di seguaci e

2 La definizione di "ultracibo" è di Ilvo Diamanti, dalle pagine di qualche anno fa della sua nota rubrica su Repubblica.

3 Non c'è troppo da stupirsi, neppure se l'*Acquacotta alla viterbese* o la *Zuppa di ajucche* stanno per diventare mitiche. Si tratta in fondo di un approccio antropologico universale di quando la pancia è piena, che si manifesta oggi tanto in veste di celebrazione dell'alta cucina che in forma di lode del cibo di strada.

4 Per una rapida carrellata dagli anni Sessanta si potrebbe partire da Euell Gibbons, fautore del consumo di alimenti selvatici, che pubblicò una serie di libri su questo tema, a cominciare da *Stalking the wild asparagus*, opera di grande successo e di riferimento di tutto quel periodo. Tuttavia lavori e temi di quegli anni si occupavano soprattutto di natura e non proprio di gastronomia, almeno nel senso che possiamo intenderla con riferimento alla cucina americana. Si può anche dire che il lavoro di Gibbons ispirò in Europa altri autori, tra i quali Richard Mabe, la cui opera *Food for free* ispirò a sua volta altri numerosi seguaci, anche al di fuori del mondo anglosassone, come il francese Désiré Bois, autore di una fondamentale opera come *Les plaintes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*. Tuttavia per un ragionamento offerto al grande pubblico sui sapori selvatici connessi alla cucina occorre arrivare al 1974, con il lavoro di Alain Saury, *Se nourrir de rien*, e poi con l'Enciclopedia delle piante commestibili d'Europa di François Couplan.

5 Si possono fare almeno alcuni nomi, per i quali i nostri lettori possono anche trovare in rete tutti gli approfondimenti del caso, ma per averne anche altri basta allargare gli orizzonti, anche a casa nostra. In Francia i più numerosi, com'è forse logico che sia: Marc Veyrat, probabilmente il più conosciuto, ma anche Michel Bras, Olivier Roellinger, Pascal Barbot, Jean-Luc Brendel e Jean-Marie Guibault, quest'ultimo specializzato con le spontanee delle vicine spiagge atlantiche. Ma valgono anche i nomi di Jean-Marie Dumaine in Germania e di Jean-Georges Vongerichten, uno dei più grandi chef di New York, che si serve di aromi e sapori selvatici delle foreste dell'Est americano.

imitatori, anche di buon livello.

Ai veri divi del momento nel nostro Paese, ossia ai cuochi che possono contare su importanti vetrine multimediali, gli alimenti spontanei di casa nostra aprirebbero ogni giorno, volendo, ampie e ben sfruttabili possibilità di sperimentazione in molte direzioni, non meno di quanto possono fare alimenti di culture alimentari lontane. Utilizzare vegetali spontanei comincia comunque ad apparire a molti cuochi e ristoratori quanto meno come uno dei modi migliori per incontrare i gusti dei clienti più esigenti, motivati spesso dal desiderio di provare sapori nuovi e originali, possibilmente unici, votati alla scoperta e tanto più soddisfatti se si tratta di alimenti che hanno una lunga storia alle spalle, sconosciuta ai più e fatta magari di povertà.

Complici scuole di alta cucina e accademie, anche da noi in molti conoscono ormai un buon numero di odori e sapori selvatici originali da portare nei piatti. Degustando le loro proposte, gli chef ci rendono talvolta la sensazione di mangiare per campi e per boschi, ma i migliori, non limitandosi a cucinare solo vegetali spontanei, ci rendono soprattutto l'idea delle infinite, ottime, combinazioni che questi possono avere con legumi e ortaggi, il pesce e le carni o i formaggi.

Negli ultimi decenni, e negli ultimi anni ancora di più, il dilatato "interesse gastronomico" e l'abnorme attenzione che il cibo suscita sui media delle nostre parti non poteva non fare incontrare mondi un tempo lontani, a cominciare da quello della cucina creativa - quella domestica non meno di quella alta - con l'ambito dello spontaneo, creando uno spazio in cui si inventano ogni giorno nuovi abbinamenti fra gli alimenti, disponibili peraltro in una varietà prima d'ora mai vista. Alimenti particolari e "insoliti" come quelli che non si coltivano - meglio ancora se appartenenti anche alla riscoperta cultura popolare - sono oggi l'essenza stessa della quotidiana ricerca gastronomica, e non solamente della (talvolta ostentata) creatività di chef conosciuti ma anche di amici appassionati cuochi che si ritrovano a tavola. Queste tendenze cominciano a condizionare davvero i modi di cucinare il selvatico nella vita quotidiana, pure se raccolto in solitario da una massaia casalinga nell'ambito di una camminata in una campagna vicina o in giardino.

Il tema dell'utilizzo gastronomico del selvatico presenta ormai infinite connessioni e sfumature. Si passa dal prodotto selvatico della memoria più vicina, presente in confezione pronto uso sugli scaffali della grande distribuzione più attenta alle tendenze, fino a quelle 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 - licheni inclusi in qualche caso - anche alle nostre latitudini. Le moltiplicate relazioni del tema selvatico, oltre che a incontri produttivi di sinergie e buone pratiche, hanno tuttavia dato luogo negli ultimi tempi anche a punti di vista diversi su alcuni aspetti, e perfino a irrisolte dispute (a distanza), ancora *in progress*, a cominciare, ad esempio, proprio da quella tra tradizione e *foraging*, alimentata sia da un paio di recenti pubblicazioni, peraltro molto interessanti, per i tipi di Slow Food⁶ che dalla loro eco e dalle reazioni in Rete⁷.

Il nostro sito è attento da una decina d'anni a tutto ciò che si dilata intorno al microcosmo che riguarda le piante spontanee alimentari - microcosmo complesso, con buona pace di chi non si accorge che esiste - ma la scelta di un approccio molto laico al tema del consumo alimentare del selvatico ci ha sempre spinto a sottrarci a blog e forum, in particolare con l'etichetta econaturbio, alimentati quasi sempre e quasi tutti solo dalla velocità. Così anche dal nostro sito, oltre che nei contatti avuti e nella newsletter che inviamo, anche quando le polemiche ci sono state segnalate, **non abbiamo potuto e voluto scegliere tra promotori del *foraging* e fautori della tradizione**, e lo abbiamo fatto spiegando bene il perché in almeno un paio di articoli sulla diatriba. Se ne accenniamo qui - davvero q. b. - è solo perché crediamo che essa non potrà che ampliarsi nei prossimi anni, immaginando che qualcuno di coloro che sfogliano questo libro possa essere appassionato oltre misura della cucina selvatica da interessarsi a un siffatto dibattito.

È accaduto del resto che le introduzioni alle due pubblicazioni targate Slow Food, una fotocopia dell'altra, hanno ospitato in effetti un pesante attacco a certe "nuove tendenze", per sottolinearne la differenza di ciò che è stato (e vorrebbe continuare a essere)⁸ con un certo mondo "modaiolo" che si sublima nel *foraging* "di natura nordeuropea", veicolato da televisione e rotocalchi tanto che "non passa settimana" che non se ne parli, suscitando le inevitabili reazioni di parecchi *foragers*.

I temi e gli argomenti usati nelle introduzioni sottintendono con parole esplicite il tentativo di un'operazione verità che le due pubblicazioni vorrebbero fare, una sorta di restituzione per colmare la distanza tra "la moda dell'andar per erbe (magari in luoghi idilliaci e incontaminati lontani dai centri abitati), e degli annessi costosi corsi di riconoscimento e di ars culinaria, e le tradizioni dell'etnobotanica italiana, in cui piante e culture popolari hanno da sempre interagito,

6 Nella collana Ricettari di Slow Food, "Erbe spontanee in tavola", del 2016, curato da Bianca Minerdo, con introduzione di Andrea Pieroni, rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e fra i principali etnobotanici italiani, autore anche del più recente *Atlante gastronomico delle erbe*, uscito sempre presso l'editore Slow Food.

7 All'epoca della prima pubblicazione non abbiamo rilevato reazioni "accademiche" o tra gli addetti ai lavori in senso stretto - per quanto ne possiamo sapere - ma su social e blog di *foraging* sì, sintetizzabili per lo più nella considerazione *mi sembra che qualcuno ce l'abbia con noi e con quello che facciamo*, con parole e sfumature anche assai diverse da queste.

8 "La raccolta delle erbe ha rappresentato nella storia della gastronomia italiana l'esempio forse più plastico di una cucina di territorio e stagionale, dove non solo gli ingredienti "erano" quel territorio, ma sottendevano percezioni, usi e modi di gestione di quel territorio che erano il risultato di una lunga co-evoluzione tra quella natura e quelle comunità umane."

all'interno di un dato contesto ambientale e sociale, unico e irripetibile", così da *"togliere dal circuito modaiolo del foraging di natura nordeuropea"* e *"restituire la gastronomia delle erbe"* alle salde *"cucine regionali italiane"*.

Insomma *"ripopolarizzare questo nostro patrimonio"* della cultura alimentare: un percorso discorsivo che vorrebbe sembrare logico, ancorché questa operazione ci sembri un po' difficile da immaginare nel suo esplicitarsi per merito del ricettario targato Slow Food, a cominciare proprio dal mantenimento dei legami col territorio mentre si vendono prodotti editoriali che vogliono raggiungere chiunque dovunque e mescolano alimenti e ingredienti vicini e lontani. Un percorso che vorrebbe sembrare logico se non poggiasse su qualche colonna fragile, un po' per necessità di sintesi, forse, e assai di più per non piccoli vizi concettuali⁹. Così la missione di ritorno alla tradizione ha finito per specchiarsi, a contrario, nel tifo per il selvatico più selvaggio di certi *foragers* integralisti. Succede a volte che i *"contrari"* si assomiglino più di quanto non vogliano apparire diversi, e succederà ancora.

Moda o tendenza che sia, *foragers* e *foraging* fanno semplicemente parte di un fenomeno ben noto degli ultimi decenni e che, detto in modo assai generico, si riassume nell'incontro dell'ormai diffusa sensibilità econaturbio affermatasi dalle nostre parti occidentali, con tutte le sfumature del caso, con la cultura alimentare del nostro tempo.

Ci lascia abbastanza indifferenti che qualcuno preferisca chiamarsi *forager* anziché raccoglitore o erbaio e ami definire *foraging* la sua pratica di raccolta e consumo delle piante spontanee. Più che altro fanno un po' sorridere certi approcci al *foraging* come a qualcosa di nuovo sotto questo sole che illumina la Terra, e non tanto il punto di vista dei foodbloggers quanto le litanie degli esperti di cucina dei media, a cominciare da quelli delle testate più importanti e di certe redazioni televisive di trasmissioni di successo. Nel migliore dei casi gli articoli e i discorsi iniziano ancora, dopo parecchi anni, con la premessa che *"si chiama foraging. Il nome è nuovo, ma la pratica è antica"* o qualcosa di simile, e continuano con l'affermazione che essa è tornata in auge da poco.

Assai spesso chi scrive o ne parla aggiunge una citazione per René Redzepi - altro chef di grande successo amante del selvatico - e per il suo Noma, e poi qualche riferimento all'esperto o allo scopritore di turno, che fa cose davvero uniche, o quanto meno insolite. Per chi scrive di *foraging* (ma vale anche per chi usa solo parole in italiano e non tifa per il Nordeuropa), la scoperta spesso non consiste in nient'altro che nella sorpresa di venire a sapere che le piante spontanee si possono anche mangiare e diventare quindi oggetto di pratica culinaria. Oltre costoro ci sono ovviamente solo visioni spirituali e riti celtici di quegli integralisti che ogni religione ospita tra i propri seguaci, Slow Food compresa.

Quella cresciuta intorno al Noma e al suo chef (l'avversata natura nordeuropea) può essere intesa da epigoni e discepoli come una *"filosofia"*, e quindi non è certo così strano che intorno al *foraging* stia crescendo una foresta. Del resto all'epoca del credere il proselitismo è velocizzato rispetto ai tempi in cui domina la ragione, e non è strano neppure che sui media la scoperta dell'acqua calda possa essere spacciata come se fosse quella dell'America. Stupirebbero piuttosto le parole scritte per invocare la tradizione - considerato anche che i *foragers* altro non fanno che raccogliere e consumare il selvatico¹⁰ - se non fosse che anche il ricorso a tradizioni e radici corre proprio, e spesso, il rischio di produrre integralismi, culto delle reliquie compreso.

Intenditori e specialisti di tradizioni alimentari o di storie di cose che si mangiano non sono talvolta così distanti, quanto a operazione mentale, da certi entusiasti a tutti i costi del *foraging* nordeuropeo, almeno quando cercano di spiegarci come stanno veramente le cose. Ogni spiegazione della verità in tema di cultura alimentare - e quindi anche in tema di selvatico in cucina - rischia però di muoversi, com'è noto, nelle sabbie mobili e troppi cercano di

9 Lasciano quanto meno perplessi passaggi come questo: *"la cucina popolare delle erbe è una cucina che è ragionevole riproporre anche perché le erbe spontanee ci riconnettono ad un'idea di educazione ambientale più sensuale e più sensata (meno avulsa dall'idea di piacere) [...], diversificano i sapori della nostra dieta (ormai imperniata su quelli di poche specie vegetali coltivate), ci obbligano a usare un po' di creatività, e, soprattutto, a riflettere su cosa vogliamo conservare e cosa no del nostro passato"*. E per le supposte novità: *"peccato però che molte di queste tendenze non riescano spesso a connettersi veramente con una colonna portante della gastronomia popolare: la raccolta e cucina tradizionale a base di erbe spontanee, quella che un tempo chiamavamo fitoalimurgia e che ha rappresentato per molti secoli, soprattutto nel Mediterraneo, la base della nutrizione delle società contadine, specialmente durante l'inverno e la primavera, talvolta anche il tardo autunno"*. E ancora: *"Questo libro vuole colmare dunque questa sconnessione, questo divorzio apparente tra la moda dell'andar per erbe (magari in luoghi idilliaci e incontaminati lontani dai centri abitati), e degli annessi costosi corsi di riconoscimento e di ars culinaria, e le tradizioni dell'etnobotanica italiana, in cui piante e culture popolari hanno da sempre interagito, all'interno di un dato contesto ambientale e sociale, unico e irripetibile"*.

10 In effetti non ci pare che l'interesse che c'è in giro per il *foraging* si limiti ai discepoli di Redzepi, né costoro, a parte qualche rara eccezione, limitano il loro interesse alle erbe o a parti di piante rare delle foreste o di altre aree wilderness, ma lo ampliano, ovviamente e inevitabilmente, allo spontaneo che cresce agli angoli delle nostre case e ai margini delle nostre strade di campagna. I *foragers* di casa nostra non si ritirano nella natura incontaminata della Val Grande né guardano così tanto al Nordeuropea, ma si incontrano assai più facilmente nei campi e nei boschi vicini. Semmai aggiungono qualche specie spontanea insolita, magari suggerita da qualche eco di stampa o da qualche blogger, a quelle usate più comunemente dalle nostre parti. Quest'ultima pratica ci pare che nella sostanza assuma essenzialmente le forme dello scambio culturale, come del resto diverse ricerche etnobotaniche dimostrano. Anzi i *foragers* favoriscono, almeno quando passano dal mondo della ricerca di nicchia a quello della divulgazione, nuovi utilizzi di qualche specie disponibile e non adoperata nella tradizione locale. In questa pratica della novità, tutt'al più, qualche sacerdote del *foraging* dà una strizzatina d'occhio di troppo al marketing, ma si tratta di pratica diffusa anche per certi presidi alimentari. Ci pare che in conclusione la critica del *foraging* e della moda nordeuropea e l'elogio oltre misura del territorio butti via la sostanza per via di qualche dettaglio che non piace (neanche a noi).

aggrapparsi allo scoglio sicuro della tradizione¹¹, soprattutto se non sono supportati dalla necessaria sobrietà concettuale. Ma troppi, all'opposto, si stupiscono al mangiare la *Cetraria islandica*, magari immaginando di essere a una maggiore latitudine Nord – e basterebbe però riprendere tra le mani il bel lavoro del già citato Arietti per tornare al Bel Paese¹².

Muoversi su un terreno più che scivoloso non ci sembra cosa saggia, ma in molti lo fanno continuamente, tutti i giorni. Su concetti come tradizione, territorio, identità, ecc. - specie se connessi all'alimentazione e usati da mani inesperte e senza il filtro e gli strumenti della storia o dell'antropologia - si può finire facilmente a parlare di argomenti vacui¹³ e perfino pericolosi.

A questo punto, all'inizio di un libro che vuole essere solo una guida alla cucina con le piante spontanee, **riprendendo e parafrasando parole note, possiamo solo affermare come a ciascuno possa darsi il suo selvatico, come d'altronde è sempre per tutte le cose del cibo, nel tempo e nello spazio.** Con in più l'augurio di buona mescolanza di culture alimentari a tutti i lettori, e che questa porti, come dice qualcuno, perfino a "qualche buona invenzione che possa durare per le generazioni a venire e diventare a sua volta tradizione da tradire"¹⁴. Un augurio per chi ci sta leggendo e anche grazie a questo lavoro affronta l'impegno che va messo nella preparazione di certi piatti tradizionali come zuppe o minestre, che richiedono talvolta procedimenti lunghi, sofisticati e da appassionati della pentola, ma un augurio va anche a chi apprezza le preparazioni rapide, quelle che per lo più si vedono in certi programmi televisivi e sulle riviste patinate, che meglio si adattano alla velocità dei nostri tempi e che solleticano però anch'esse l'appetito. Magari sgravando il tutto di qualche pizzico di snobismo che a volte è di troppo e toglie sapore ai piatti.

11 Non manca neppure l'ormai onnipresente "sostenibilità gastronomica che pone al centro la responsabilità per la conservazione della biodiversità, il rispetto per la nostra salute, ma anche della nostra storia, delle nostre radici".

12 Arietti Nino *La flora economica e popolare del territorio bresciano* Brescia, La Scuola 1941, poi riedito fino al 1980 (vedere per Lozio e la Valsaviore).

13 La sconessione con la tradizione della gastronomia popolare, quella che ci sarebbe tra le tendenze modaiole e la base della nutrizione della società contadina, vera o "divorzio apparente"? Nelle introduzioni di cui abbiamo detto si faticano a capire troppe affermazioni come queste, perché intanto, ad esempio, a nessuno nelle società contadine, che peraltro non esistono più nelle forme di un tempo, è mai venuto in mente il termine fitoalimurgia o etnobotanica davanti a un piatto di verdure selvatiche fumanti nel loro brodo. Le madri proponevano al marito e ai figli, con frequente ripetitività minestre e frittate di erbe senza che avessero mai sentito dei loro nomi scientifici. Non ci potrà essere neppure una qualche approssimata idea di territorio – fra gli elementi più mutevoli della nostra storia, anche per quanto riguarda "percezioni, usi e modi di gestione" – che si rimpossederà della tradizionale gastronomia delle erbe: basta andare in una qualsiasi sagra, festa o rassegna che celebra lo spontaneo per capire quanto siamo lontani dalle forme e dall'idea della società contadina. E con buona pace anche della plasticità dell'esempio "di una cucina di territorio e stagionale" la narrazione delle ricette dei tipi Slow Food è per forza di cose, e meno male, anch'essa decisamente attuale, nel senso che segue i modi del giorno d'oggi anche quando vuole parlare di sapori d'altri tempi. Per non parlare delle immagini, delle presentazioni dei piatti, in linea con i nostri modi di guardare: la decorazione con fiori di borragine del risotto con le ortiche non ha niente a che fare con la cucina "popolare" e con la fitoalimurgia della società contadina. Piuttosto è figlia dell'ossessionante invito a cucinare con i fiori che popola ormai certe trasmissioni televisive e anche gli scaffali del pronto-cuoci della nostra catena di supermarket più nota.

14 Non saremo noi che viviamo il presente a decidere cosa riusciamo a conservare del nostro passato e cosa no per le generazioni a venire, ma quelli che verranno dopo di noi. Sarà la storia, se vogliamo dire così. Non possiamo non ricordarci del resto di cos'è la tradizione per Marc Bloch. Da lui uno di noi due è partito tanti anni fa, anche se pratica poco, per motivi ignoti ai più e non importanti.