

Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli. Piante spontanee, consigli e gastronomia.



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi

Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee. Piante, consigli e gastronomia.

*YOU CAN PRINT, 2020
216 pgg. Prezzo € 28,90*

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

Il libro intende offrire ai lettori interessati un approfondimento sulla raccolta e sull'uso in cucina delle così dette "erbe amare", un gruppo di specie ampio ma qui allargato a molte altre che, nell'accezione comune, possono essere considerate "erbacce" e che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per il loro utilizzo alimentare. È il terzo di sei lavori di approfondimento ed è parte di un piano editoriale che mira a dare maggiore attenzione di quanta non è stato possibile dare nelle ultime pubblicazioni a quelle specie presenti nella flora italiana e per lo più trascurate, perché meno apprezzate o perché misconosciute, e talvolta magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. Il lavoro tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze soprattutto riguardo a piante spontanee poco usate e comuni, invitandolo a sperimentare strade nuove. Non si tratta però solo delle specie della nostra tradizione più consolidata ma anche di altre, presenti nella flora italiana, talvolta ampiamente impiegate in cucine dei paesi vicini ma diverse dalla nostra. Le pagine si occupano di piante che non si trovano facilmente nei ricettari e nei menu alla carta, ma l'intento è proprio di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati.

Gli autori si occupano da diversi anni del tema delle piante spontanee di uso alimentare, e lo fanno anche tramite il sito www.piantespontaneeincucina.info, ormai da più di un decennio attivo sul Web. Al tema si avvicinano a partire dalla loro formazione, storica e antropologica, applicata alla cultura alimentare e allo specifico che li interessa, con l'attenzione rivolta sia agli usi culinari e gastronomici delle diverse tradizioni italiane che guardano al passato, sia a quanto di nuovo accade oggi nel consumo del selvatico. Si segnalano tra i lavori la recente pubblicazione delle guide "Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano" (2018), e "Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi" (2019), due libri che offrono un'ampia panoramica sulle principali piante spontanee di uso culinario in Italia, e "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia" (2019). Il presente segue a breve gli approfondimenti usciti nei mesi scorsi, *Il selvatico in cucina: le aromatiche spontanee e il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli*. Gli autori svolgono sul tema collaborazioni sull'utilizzo in cucina delle varie specie e consulenze nell'ambito della ristorazione, dell'educazione ambientale, della promozione del territorio e del turismo, non trascurando gli aspetti che interessano le istituzioni della cultura e le buone pratiche ecosostenibili.

PIANTESPONTANEEINCUCINA.INFO®

www.piantespontaneeincucina.info