

Il selvatico in cucina: frutti, semi e fiori. Piante, consigli e gastronomia.



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi

Il selvatico in cucina: frutti, semi e fiori. Piante, consigli e gastronomia.

YOU CAN PRINT, 2020
208 pgg. Prezzo € 33

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

Questo lavoro nasce con l'intenzione di offrire ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante selvatiche un approfondimento sulla raccolta e sull'uso in cucina dei frutti spontanei più conosciuti per il loro utilizzo alimentare ma anche di quelli che si possono definire insoliti. Il libro si occupa anche dei semi e dei fiori che si possono usare ogni giorno strizzando l'occhio al successo gastronomico. È il quinto e ultimo di cinque lavori di approfondimento ed è parte di un piano editoriale che mira a dare maggiore attenzione alle specie di quanto non è stato possibile fare nelle ultime pubblicazioni degli autori. Piante talvolta popolari e talvolta invece misconosciute, per una cucina che ha molte versioni locali lungo la Penisola, spesso tradizionali, ma che vuole essere anche innovativa. Il lavoro tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove. Anche in questo lavoro infatti non mancano affatto gli sguardi verso altre abitudini, sia che si tratti di piante insolite per la nostra cucina che di impieghi diversi, magari più intensi, ma di specie che sono tutte presenti nella flora del nostro Paese. Le pagine si occupano anche 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 attivo sul Web dal 2008, www.piantespontaneeincucina.info, e da poco anche con il sito www.ilselvaticoincucina.it. 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*, *Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee*, *Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli* e *Il selvatico in cucina: le piante più buone e versatili*. 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