

Il selvatico in cucina: piante spontanee buone per liquori fatti in casa ...



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi

Il selvatico in cucina: piante spontanee buone per liquori fatti in casa, vini e aceti aromatici, sciroppi e bevande.

YOU CAN PRINT, 2022
192 ppgg. Prezzo € 26

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 nuovo lavoro, ultimo degli approfondimenti della collana "Cucina selvatica", nasce con l'intenzione di offrire ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante selvatiche un approfondimento sulla raccolta e sull'uso di specie spontanee in funzione di un ambito di specifica destinazione, principalmente quello della liquoristica casalinga ma ampliato anche a vini e aceti aromatici, bevande e sciroppi. Nei precedenti libri di approfondimento sulle specie alimentari e sui loro impieghi in cucina, quando abbiamo avuto l'occasione di parlare di piante che trovavano anche o solo nella liquoristica il loro utilizzo esclusivo, avevamo rimandato i lettori a questo lavoro. L'approccio al tema dei liquori fatti in casa con le piante selvatiche, ancorché già in coinvolgente espansione, solo qualche decennio fa aveva come riferimento un ambiente di appassionati che in Italia vivevano soprattutto della memoria, ma oggi giorno raccogliere e utilizzare piante spontanee o anche solo parti di esse per ottenere liquori, vini o aceti aromatici, succhi o sciroppi, al di là di residuali motivazioni economiche, è diventata la passione di tanti, in qualche modo nel segno della continuità con il passato anche se certamente con profondi mutamenti di modi, forme e significati, tanto della raccolta quanto del consumo. Anche questa pubblicazione ha quindi gli stessi scopi delle altre dal momento che intende offrire il proprio contributo alla divulgazione di un tema che, seppure non venga inteso come culinario in senso stretto, riguarda pur sempre ambiti che sono quanto meno ausiliari o accessori a quelli che nell'insieme si definiscono "cucina".

*Gli autori si occupano da diversi anni del tema delle piante spontanee di uso alimentare, e lo fanno anche tramite il sito www.ilselvaticoincucina.it, la pagina FB Pietro Ficarra-Uomini, piante e cucina e il sito attivo sul Web dal 2008, www.piantespontaneeincucina.info. 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 giorno 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). Nel 2020 sono usciti gli approfondimenti *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*, *Il selvatico in cucina: le piante più buone e versatili* e *Il selvatico in cucina: frutti, fiori e semi*. Gli autori svolgono collaborazioni sul tema dell'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 www.ilselvaticoincucina.it FB – Pietro Ficarra Uomini, piante e cucina