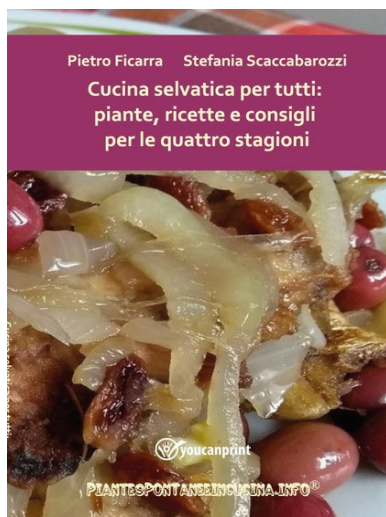


Cucina selvatica per tutti: piante, ricette e consigli per le quattro stagioni



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi

Cucina selvatica per tutti: piante, ricette e consigli per le quattro stagioni

YOUCANPRINT, 2022
244 pgg. Prezzo € 40

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

Quest'ultimo lavoro della collana "Cucina selvatica" non è un approfondimento ma nasce con l'intenzione di offrire ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante selvatiche un libro di cucina: è stato infatti pensato in funzione dell'impiego nel corso di tutto l'anno di piante spontanee alimentari che appartengono alla flora italica, destinate alla tavola quotidiana ma con un approccio "gastronomico", volutamente goloso. Non è tanto un ricettario quanto un libro di proposte di cucina, consigli e suggerimenti culinari e gastronomici per un buon numero di vegetali spontanei pronti a diventare ingredienti principali e a caratterizzare ogni genere di preparazione. Come gli altri libri della collana però, anche questo lavoro è destinato sia ai curiosi interessati, che si avvicinano per la prima volta al selvatico, sia a coloro che sono già appassionati raccoglitori o consumatori esperti. Nei precedenti libri di approfondimento sulle specie alimentari e sui loro impieghi in cucina abbiamo parlato soprattutto di piante e ora suggeriamo come rendere viva quella che è diventata la passione di tanti, in qualche modo nel segno della continuità con il passato ma in modo, forme e significati del tutto attuali. Per questo vengono suggerite per la tavola specie molto comuni e altre il cui utilizzo è prettamente locale o non appartiene ancora alla pur varia e diversificata tradizione alimentare con le piante spontanee del nostro Paese.

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