

Dalla natura alla tavola: erbe e frutti spontanei di Lombardia. Consigli, cucina e ricette.



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi

**Dalla natura alla tavola:
erbe e frutti spontanei
di Lombardia.**

Consigli, cucina e ricette.

YOU CAN PRINT, 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.

Con quest'ultimo lavoro della collana "Cucina selvatica" gli autori tornano a dedicarsi al territorio, e in particolare alla Lombardia, dove vivono. Come gli altri libri della collana, anche questo lavoro è destinato sia a coloro che sono già appassionati raccoglitori o consumatori esperti sia ai curiosi interessati, ai molti che di questi tempi si avvicinano per la prima volta al selvatico con crescente interesse. L'intenzione è sempre quella di offrire ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante selvatiche, in questo caso lombardi, consigli sulla raccolta e l'impiego in cucina di piante spontanee alimentari che appartengono alla flora della regione - ricchissima di specie, più che altrove in Italia – buone per la tavola quotidiana. Lo fanno sempre con un approccio "gastronomico", considerato anche che il libro ospita più di trecento ricette per provare a impiegare un gran numero di vegetali spontanei, letteralmente a portata di mano e pronti a diventare ingredienti e a caratterizzare ogni genere di preparazione: alimenti nuovi o insoliti, con oltre mille entità botaniche trattate o citate per gli usi alimentari. Si parla non solamente di piante che appartengono alla cucina tradizionale lombarda più consolidata - simile per taluni aspetti in tutto il territorio e allo stesso tempo diversificata, come è logico che sia in una grande regione – cui pure dedicano grande attenzione, ma anche di molte altre piante, comuni o più rare, talvolta meglio utilizzate in culture alimentari vicine ma diverse dalla nostra, in Italia come nel resto d'Europa. Arricchisce il lavoro un dizionario dialettale di corrispondenza tra nomi comuni e denominazione scientifica.

Gli autori si occupano da diversi anni del tema delle piante spontanee di uso alimentare, e lo fanno anche tramite sito attivo sul Web dal 2008, www.piantespontaneeincucina.info, e la pagina FB Pietro Ficarra-Uomini, piante e cucina. 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; nel 2022 il lavoro dedicato alla cucina e alla gastronomia con le più importanti piante spontanee, Cucina selvatica per tutti: piante, ricette e consigli per le quattro stagioni, 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.

Dalla natura alla tavola: erbe e frutti spontanei di Lombardia. Consigli, cucina e ricette.

PIANTESPONTANEEINCUCINA.INFO®

www.piantespontaneeincucina.info

FB – Pietro Ficarra Uomini, piante e cucina