

Gli agli selvatici in cucina. Consigli, gastronomia, 100+ ricette



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi
Gli agli selvatici in cucina.
Consigli, gastronomia, 100+ ricette

YOU CAN PRINT, 2026
120 pgg. Prezzo € 18,00

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

Quello che avete tra le mani è un piccolo libro di cucina, anche se si concentra sugli agli selvatici, tra le aromatiche più note e diffuse nell'alimentazione con le piante spontanee, nella cultura popolare come nei campi di tutta Italia. Quello che vi proponiamo contiene consigli sulla raccolta e il consumo e consigli di cucina ma è anche un ricettario intorno a erbe che possono facilmente diventare l'ingrediente principale e distintivo delle vostre preparazioni. Come in altri lavori della collana poniamo anche qui l'attenzione all'impiego culinario mediante proposte che occupano un ampio spazio gastronomico e possono adattarsi alla diversità dei gusti personali, tutte già sperimentate da noi. Continuiamo con questo lavoro una serie di ricettari, sia monografici, dedicati alle specie spontanee più usate nelle tradizioni locali del nostro Paese, sia in funzione dell'impiego nel corso di tutto l'anno di numerose piante spontanee alimentari che appartengono alla flora italiana, sulla linea tracciata per la collana fin dall'inizio. Fedeli a questa e agli scopi del nostro lavoro, le proposte fanno sempre riferimento all'idea di gastronomia possibile nelle cucine di casa e praticata da coloro che possono contare su saperi, tecniche e attrezzature, anche notevoli, ma non necessariamente professionali o proprie dell'alta cucina. Il lavoro è destinato ai molti che sono già raccoglitori e consumatori di queste piante ma può essere apprezzato anche dai curiosi interessati, che magari si avvicinano al selvatico per la prima volta.

*Gli autori, oltre ad alcuni temi in ambito culturale, si occupano da parecchi anni di quello delle piante spontanee di uso alimentare, e lo fanno anche tramite il sito attivo sul Web dal 2008, www.piantespontaneeincucina.info, e su alcune pagine social di FB. Al tema si approcciano a partire dalla loro formazione, storica e antropologica, applicata alla cultura alimentare e allo specifico che li interessa, con l'attenzione rivolta agli usi culinari e gastronomici delle diverse tradizioni italiane e a quanto di nuovo accade oggi nel consumo del selvatico. Si segnalano nella collana – con questo al quindicesimo lavoro - la pubblicazione di guide che interessano i territori: Lombardia, Brianza e Triangolo Lariano, i Nebrodi in Sicilia. Un'ampia panoramica sulle principali piante spontanee della flora italiana di uso culinario ancora presenti negli usi tradizionali è offerta nel recente *Viaggio in Italia tra i prodotti e le preparazioni culinarie che impiegano le piante spontanee alimentari*, mentre è un vero e proprio manuale culinario la *Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia*. Dal 2020 sono usciti vari approfondimenti su aromatiche spontanee, erbe amare e altre erbacce, bulbi, spine e germogli, le piante più buone e versatili e frutti, fiori e semi. L'attenzione alla cucina e alla gastronomia si ritrova, oltre che nei ricettari delle monografie, anche in *Piante, ricette e consigli per le quattro stagioni* e *Piante spontanee buone per liquori fatti in casa, vini e aceti aromatici, sciroppi e bevande*. Per le connessioni antropologiche sul tema, *Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana. Questioni di etnobotanica e di nicchia, ma con un certo fascino e molte connessioni* (2022).*

piantespontaneeincucina.info® www.piantespontaneeincucina.info e anche le nostre pagine FB