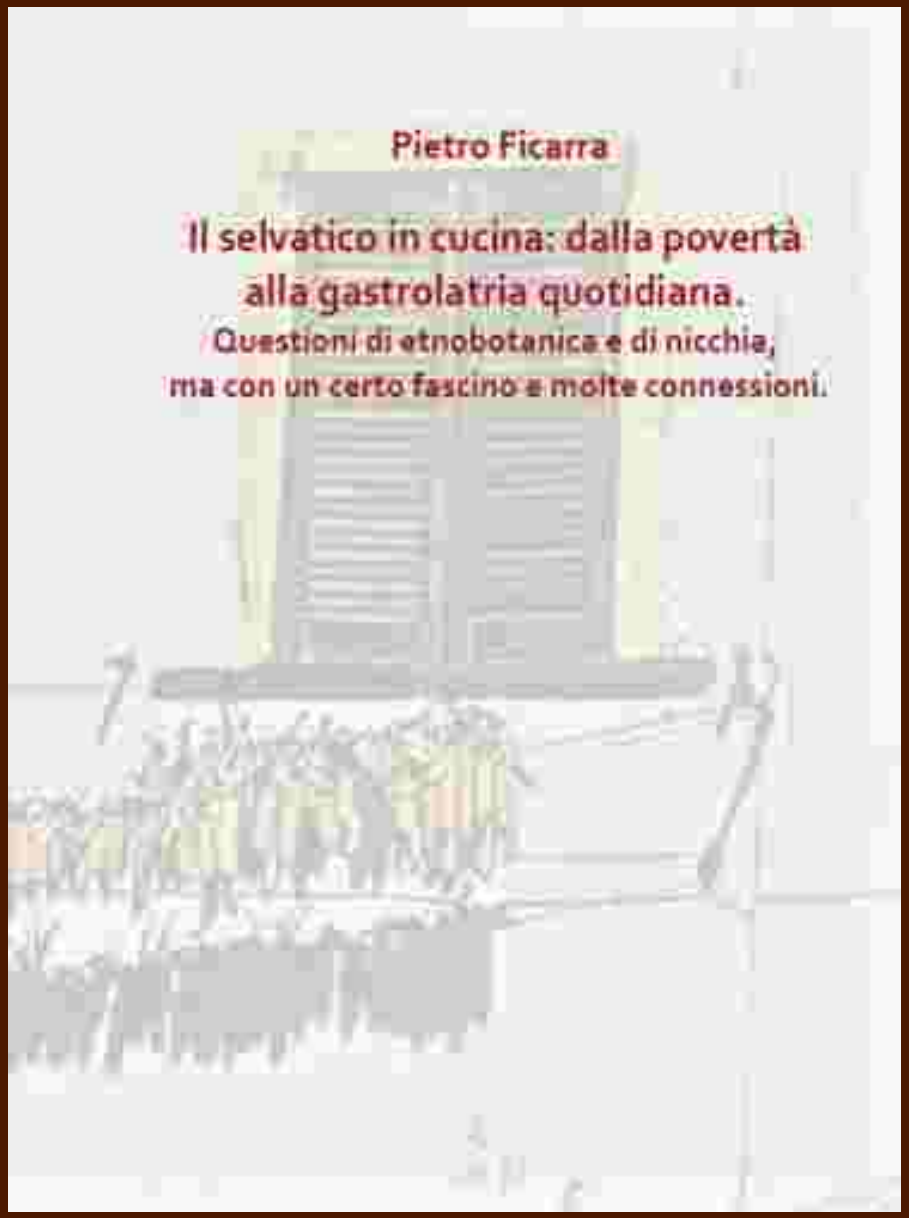


Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana.

Questioni di etnobotanica e di nicchia, ma con un certo fascino e molte connessioni.

YOUCANPRINT, 2022

244 pgg. Prezzo € 22

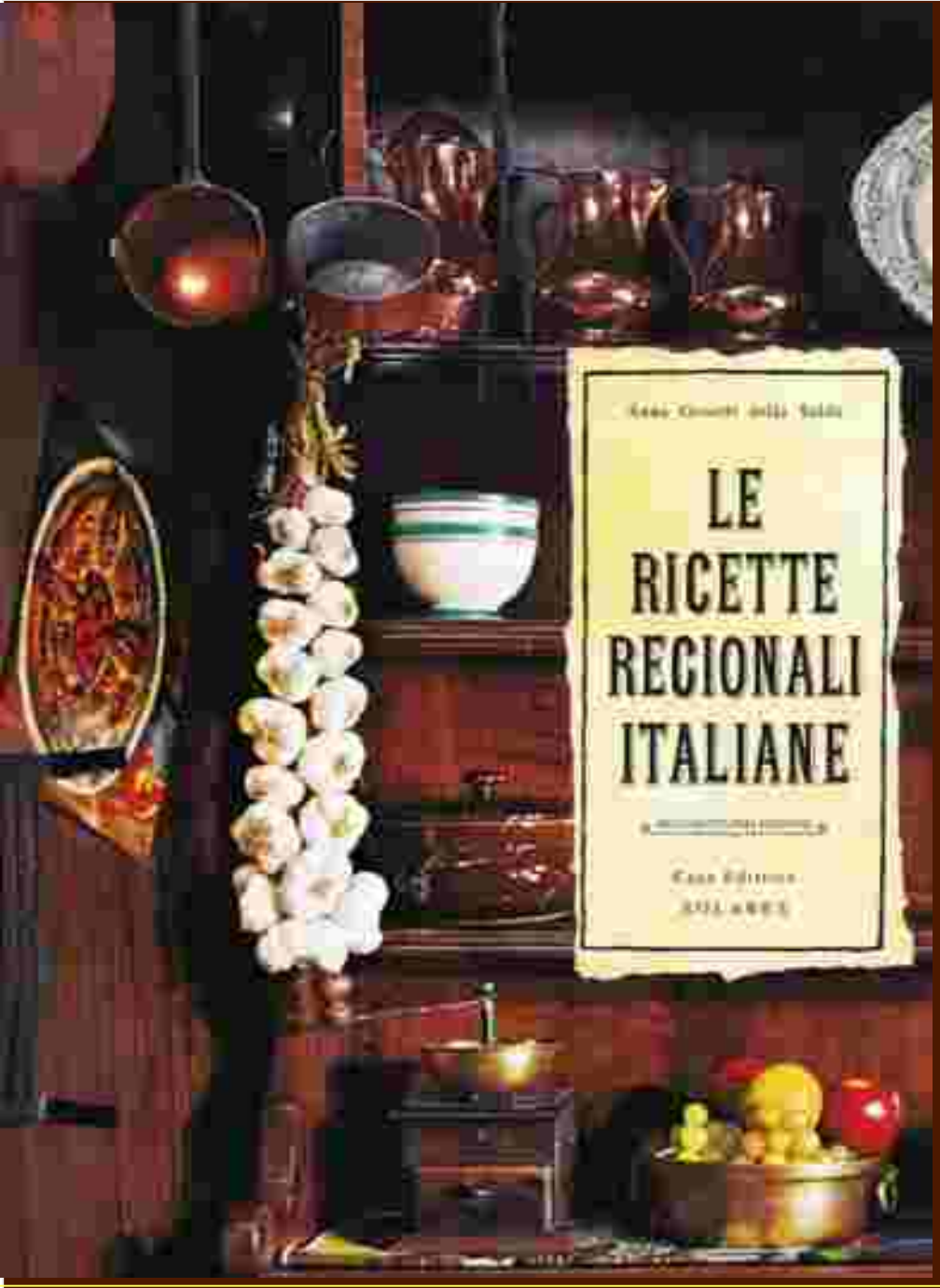
Il libro è disponibile presso l'editore e tutti i principali stores multimediali

Giovanni Targioni-Tozzetti

nel 1767
pubblica in Firenze

De alimenti urgentia,
ossia modo per rendere meno gravi le carestie,
proposto per il sollievo dei popoli

"Alimurgia, intendendo con questa nuova scienza illustrare come sopperire, in caso di carestia, alla carenza di cibo attraverso la raccolta delle erbe selvatiche commestibili"



Il secondo Dopoguerra
Le tradizioni regionali codificate nelle ricette

Anna Gosetti della Salda

Le ricette regionali Italiane

Non mancano riferimenti ad alcune preparazioni tipiche che utilizzano le piante spontanee (es.: preboggion), ma con maggiore frequenza le erbe spontanee vengono sostituite con erbette e spinaci

Le Piante Alimurgiche sono legate alle tradizioni e alla cultura locale. La conoscenza dei loro usi sta lentamente scomparendo, sia a causa della riduzione delle aree di raccolta dovuta all'intensa urbanizzazione, sia perché il passaggio delle conoscenze alle nuove generazioni è stato piuttosto scarso. Il sapere fitoalimurgico è attualmente ad essenziale appannaggio delle persone anziane. La comoda offerta di cibi globalizzati e destagionalizzati lascia poco spazio a sapori e odori non omologati, ormai privilegio di pochi. Se non si interverrà presto, questo patrimonio di conoscenze, drammaticamente eroso negli ultimi decenni, andrà irrimediabilmente perduto.

Utilizzo delle piante alimurgiche oggi:
la lettura del senso comune

La raccolta di erbe e frutti spontanei interpretato come residuo della storia

Da Targioni-Tozzetti
a

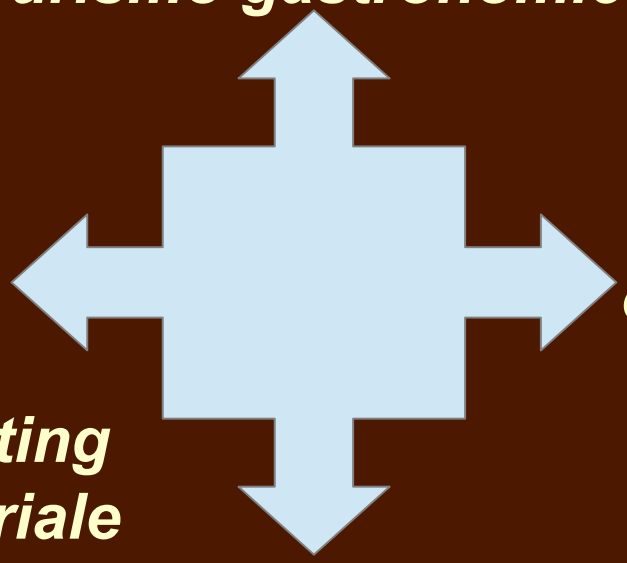
Passando per Manzoni

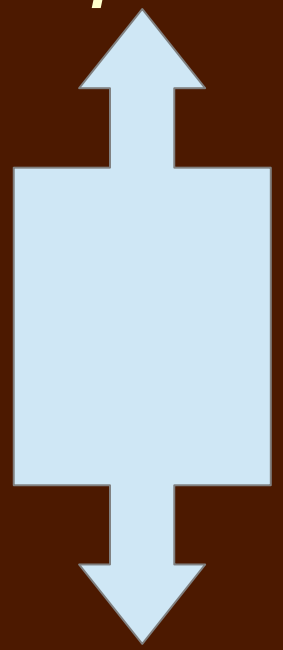
La fanciulla scarna, tenendo per la corda al pascolo la vaccherella magra stecchita, guardava innanzi, e si chinava in fretta, a rubarle, per cibo della famiglia, qualche erba, di cui la fame aveva insegnato che anche gli uomini potevan vivere. (Cap. 4)

Lo spazio dilatato delle piante spontanee di uso alimentare

Usanza locale nuovi mercati benessere
Cucina regionale turismo gastronomico
"cultura popolare" interesse per la natura
recupero della tradizione cucina creativa
tradizione identitaria risparmio EXPO 2015
ristorazione tipica Conoscenza formazione
moda ricerca antropologica biodiversità
Nuove tendenze "green" econaturbio cultura
Salute editoria vegan commistioni culturali
Trasmissione dei saperi gastronomia ecc.

Erbe e frutti spontanei da usare in cucina: un terreno fertile in molte direzioni





Un ambito quindi sempre meno (e tutt'altro che) residuale

Le molte ragioni dell'"andar per erbe" oggi, al tempo della crisi e della gastrolatria

Aiuta l'economia domestica in tempo di crisi economica
Risponde ai bisogni del "salutismo"
Raccogliere erbe e cucinarle offre benessere psicologico
Da un contributo alla crescita sostenibile
Amplia le possibilità del mondo vegan
Rende la cucina quotidiana "creativa"
Da "erbe dei poveri" sono diventate "cibo per buongustai" e consentono di imitare i divi del momento, gli chef
Ecc., ecc.

Le piante alimurgiche nel catalogo delle nuove tendenze "green"

Mangiare spontaneo fa parte del catalogo delle tendenze "green"

ERBE

Dal cardo alla pratolina, le erbe spontanee buone in cucina sono oggetto di una riscoperta. Riconoscerle e utilizzarle, infatti, porta la biodiversità in tavola stimolando palato e creatività a km (e costo) zero. Provare per credere, consultando il portale piantespontaneeincucina.info, ricco compendio creato da un gruppo di appassionati ricercatori, che segnala anche gli appuntamenti e i workshop sul tema.

Com'è verde il mio broccolo

Sempre ora, raccolto in febbraio. Già. Ma quali verdure crescono meglio in vaso?

Ortaggi décor

Aromatiche, la base

Non lasciare sola la bieta

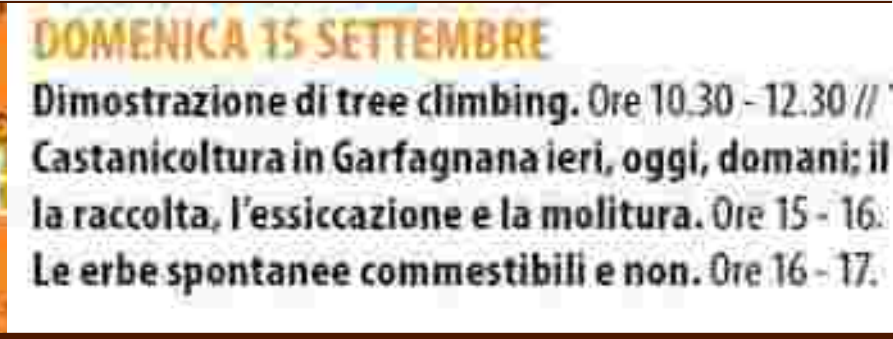
Rosso piccante

> Radicchio di monte o cicoria: e chi li riconosce? Provateci con i corsi che lo staff di Piante Spontanee in Cucina tiene in tutta Italia (piantespontaneeincucina.info).

La principale rappresentazione del mangiare spontaneo oggi

naturale=autentico=genuino=buono

La tradizione culinaria locale è riletta a diversi livelli



Dai vivai agli appuntamenti più mondani

Mostre e fiere del giardinaggio e del verde organizzato ospitano le spontanee da mangiare negli eventi collaterali (e non solo)

Food Forest

Un'alternativa all'orto tradizionale

Si sperimenta e si innova ciò che appare più tradizionale aggiungendo le piante spontanee

raccolte, imita l'ecosistema foresta, è energeticamente efficiente, aumenta la biodiversità: perché non convertire il tuo giardino in un forest garden?

Cronaca di Torino | 75

Tempo libero

L'associazione
Come eredità
la cultura antica

Lezioni e antiche tradizioni

Nel piatto le erbe del giardino
A Prascorsano i segreti delle piante

Gli appuntamenti
Fare difensiva e conoscere le stelle

Si moltiplicano uscite, corsi, workshop, ecc. per imparare a riconoscere e a usare le piante spontanee

Appuntamenti

sabato 14 aprile dalle ore 15.00

- **Il Giardino Fitoalimurgico**
  documentario di Maria Clara Zuin
- **Le erbe dei Colli Euganei: storie di uomini e natura**
  incontro con Antonio Mazzetti

  A seguire visita guidata all'Orto botanico e alle Piante Alimurgiche.

domenica 15 aprile dalle ore 15.00

- **Biblioalimurgia**
  un percorso sulle Piante Alimurgiche attraverso i libri della Biblioteca dell'Orto botanico
- **Le erbe spontanee come segno di un'antica cultura contadina**
  incontro con Antonio Todaro

  A seguire visita guidata all'Orto botanico e alle Piante Alimurgiche

La collezione delle Piante Alimurgiche sarà esposta per tutta la settimana.

Al tema dedicano molta attenzione gli Orti botanici

L'ORTO BOTANICO di PADOVA
in collaborazione con
IBAF - CNR
organizza

… e anche le istituzioni accademiche, gli istituti superiori, le scuole professionali ….

… e altre istituzioni scientifiche

Herborarium Museum Catania, Via Crociferi 16

Attività:

"La scienza di tutti"

"Formazione"

"Seminari"

Fitoalimurgia
alimentarsi raccogliendo ciò che la Natura ci offre spontaneamente

La **Fitoalimurgia** è la branca dell'Etnobotanica che si occupa dell'alimentazione tramite le piante spontanee, vale a dire della conoscenza dell'uso delle erbe spontanee a scopo alimentare. Fitoalimurgia, infatti, deriva dal greco phyton=pianta e alimos=che chiama, cioè l'arte di alimentarsi con le piante selvatiche. Per molte persone, in passato, era consuetudine andare in campagna per raccogliere le verdure selvatiche: perché esse costituivano una risorsa alimentare di primaria importanza. Anche se il ritorno d'oggi non è più così e risulta macroscopico ricorrere alla raccolta delle piante

"Piante selvatiche mangerecce
(verdure, aromatiche, frutti di bosco)"
con l'esperto etnobotanico prof. Salvatore Arcidiacono,
vicepresidente dell' associazione
"Stelle e Ambiente" di Catania.

Prenotazione obbligatoria - Ingresso 5 Euro
(comprensiva di piccola degustazione di verdure selvatiche mangerecce

In collaborazione con:

- Amici della Terra

- Stelle & Ambiente

Il tema sconfina nell'alta cucina

Università del Gusto

Seguici su facebook

twitter

Cucina per professione | Bar & Wine - Cocktails | Liquori, Pizze e Focacce | Cucina per passione | Pasticceria | Gastronomia | Gelat

D-81 Erbe spontanee in cucina-Lezione di Antonio Dal Lago

Le erbe spontanee, alla pari di determinati ingredienti e piatti, presentano un forte carattere regionale nella tradizione italiana. Acquisire le conoscenze teorico-pratiche basilari per utilizzare le erbe dei nostri prati e boschi può rappresentare un'utile fonte di ispirazione per preparare piatti saporiti e ricchi di proprietà nutrizionali. Lo chef stellato Antonio Dal Lago, del ristorante "Casin del Gamba", ritorna all'Università del Gusto per insegnare ad utilizzare le erbe nella cucina di tutti i giorni, trasportandoci in un un mondo fatto di odori, sapori e proprietà benefiche. Erba silene e acetosa, germogli, luppolo selvatico e tarassaco sono piante spontanee tipiche della cultura gastronomica veneta che utilizzerà nella preparazione di un vero menu d'autore.

Obiettivi:
L'obiettivo della lezione è quello di insegnare a riconoscere e valorizzazione le erbe spontanee e aromatiche, anche in sostituzione dei condimenti, nella cucina di tutti i giorni e nella preparazione di pietanze più ricercate.

Destinatari:
La lezione è aperta a quanti desiderano acquisire conoscenze teoriche e pratiche sulle proprietà e sull'impiego delle erbe spontanee e aromatiche.

Il Piatto Verde di Riolo Terme
22 anni con le piante aromatiche e spontanee

La trasmissione delle conoscenze

Autoformazione più tradizionale

Editoria
Lo sguardo locale ci sembra il prodotto migliore

ANDAR PER ERBE

(M. Ferrero)

Presentazione del suo libro, di passeggiate, degustazioni e corsi per conoscere le piante spontanee commestibili

Venerdì 4 marzo 2011, h 18.00

c/o Libreria della Torre

Via Vittorio Emanuele II, 34 – Chieri

ingresso libero

di tutti i colori

Associazione culturale di promozione sociale
Via Molino 16 - Pino Torinese

Il prato in tavola

Conduce Marta Ferrero

Ciclo di 4 / 8 incontri sulle piante spontanee commestibili. E' possibile partecipare al singolo incontro, come pure a due incontri lo stesso pomeriggio (con pausa tisana). Chi partecipa a tutti gli incontri riceve in omaggio il libro "Andar per erbe".

5 marzo
h.16 ***RACCOGLIERE ERBACCE***. Pratica ancestrale di grande attualità oggi. Melissa. Ricette.
h.18.30 ***COME E QUANDO RACCOGLIERE***. Norme per una raccolta e conservazione corretta e responsabile. Tarassaco. Ricette.

12 marzo
h.16 ***RISPARMIARE CON LE ERBE***. Minor spesa per le verdura e minore impatto ambientale. Menta. Ricette.
h.18.30 ***LE ERBE DELLA SALUTE***. Perchè preferire una dieta quasi vegetariana. Pulmonaria. Ricette.

19 marzo
h.16 ***I FIORI IN CUCINA***. Piatti belli, colorati, insoliti. Primula. Ricette.
h.18.30 ***AROMI IN CUCINA***. Meno condimento, più profumi. Aglio dei boschi. Ricette.

26 marzo
h.16 ***AMICA ORTICA***. Le infinite virtù delle or-

1 incontro: € 8
2 nel pomeriggio: € 13

Tutte le attività sono riservate ai Soci e si svolgono presso la Casa Di Tutti I Colori

Iniziative di questo genere sono decuplicate negli ultimi anni

Abbazia dei Santi Nazario e Celso

Domenica 23 giugno ORE 14.30-18

Un pomeriggio tra natura e spiritualità

Alla riscoperta dell'antica sapienza dei monaci

per la cura e l'equilibrio del corpo e dello spirito.

Dalla terra il Signore fa spuntare erbe medicinali e chi ha buonsenso non le rifiuta.

Sir 38,4

Dall'Abbazia al Parco Lame del Sesia

Percorso di riconoscimento, raccolta e utilizzo delle erbe utili per l'alimentazione e la salute.

Con la collaborazione di Felice Sarcinelli

di ALCHEMIA VERDE

Per INFO e PRENOTAZIONI tel. Parrocchia: 0321 834073 – visitaleviabbazia@gmail.it

MUSEO REGIONALE DI SCIENZE NATURALI

LUBRIANO

BUONE ERBE AL MUSEO

MUSEO NATURALISTICO DI LUBRIANO
Lubriano (VT)

Domenica 25 settembre

Raccolta e riconoscimento di erbe spontanee

Fitoalimurgia: buone erbe, buone pra

Per riscoprire le tr

cucinare

Primule, pulmona

ortiche, luppol

"L'INSALATA DELLA NONNA"

frutti spontanei, come riconoscerli e consumarli

presso il *museo del fiore*

SABATO 7 e DOMENICA 8 SETTEMBRE

Sabato dalle 16:00 alle 18:00 che si ripeterà
Domenica dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 16:00 alle 18:00

Escursione tematica

dalle 09.30 alle 12.30 circa

Partenza dal museo

REGIONE MARCHE
Assessorato all'Agricoltura

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO
Assessorato all'Agricoltura

Università Politecnica d. Marche
Facoltà di Agraria

1° Corso
"ERBE SPONTANEE"
giugno 2007
Corso di primo livello

GO D'ORTA E ALTO NOVARESE

Il Percorso di San Giulio o "Sentiero delle erbe selvatiche"

Quale pubblico?

I pericoli a tavola

Dopo l'avvelenamento dei 2 nuclei familiari che avevano ingerito Mandragora, il medico chiede che si faccia prevenzione come per i funghi

Nelle nostre zone ce ne sono tre tipi che, nel periodo di fioritura, possono essere facilmente scambiate per verdure commestibili

«Piante velenose, servono dei corsi»

L'esperta. «Crescono alla Piana e nelle zone costiere». «Occorre prudenza, si raccolga verdura di cui s'è certi al 100%»

VITTORIO BONANNO

ECCO LE TRE PIANTE PERICOLOSE CHE APPARTENGONO ALLA FAMIGLIA DELLE SOLANACEE

Pensavano fosse segale, due gravi

La domanda

chi forma i formatori ?

Piante spontanee alimentari e mercati

Un filone specifico di studi intorno alla coltivabilità e al conseguente impiego commerciale di alcune erbe spontanee appartenenti alla cucina più tradizionale

Confettura di Brugnolette

Sugo di Cicoria Selvatica 280

Codice del prodotto: cicoc

Peso: 0.28kg

€6.00

TerraMadre

Asparagi Selvatici Sott'olio

Specialità di Troina

"vasteddra cu sammunu"

Si promuovono prodotti tipici con le piante spontanee

Uno specifico turismo gastronomico

La **Cucina delle Erbe Spontanee** è nata inizialmente come progetto dal titolo "Chi Mangia la Foglia" all'interno dell'Ass.ne Alvaro Valentini per valorizzare il frutto della minuziosa ricerca erbe spontanee che da secoli sono risorsa alimentare e curativa dell'uomo. Una tradizione popolare che si tramanda da secoli, ma che rischia di scomparire senza una specifica iniziativa di conoscenza, diffusione, e valorizzazione che ne tutelli l'antico sapere come patrimonio territoriale. Dalla ricerca che affonda le radici nella gastronomia tradizionale si passa alla preparazione di antiche ricette, senza però trascurare piatti innovativi con l'utilizzo di erbe spontanee che sono in grado di esaltare qualsiasi tipo di pietanza.

Il marketing territoriale usa spesso l'onda lunga dell'approccio al "tradizionale"

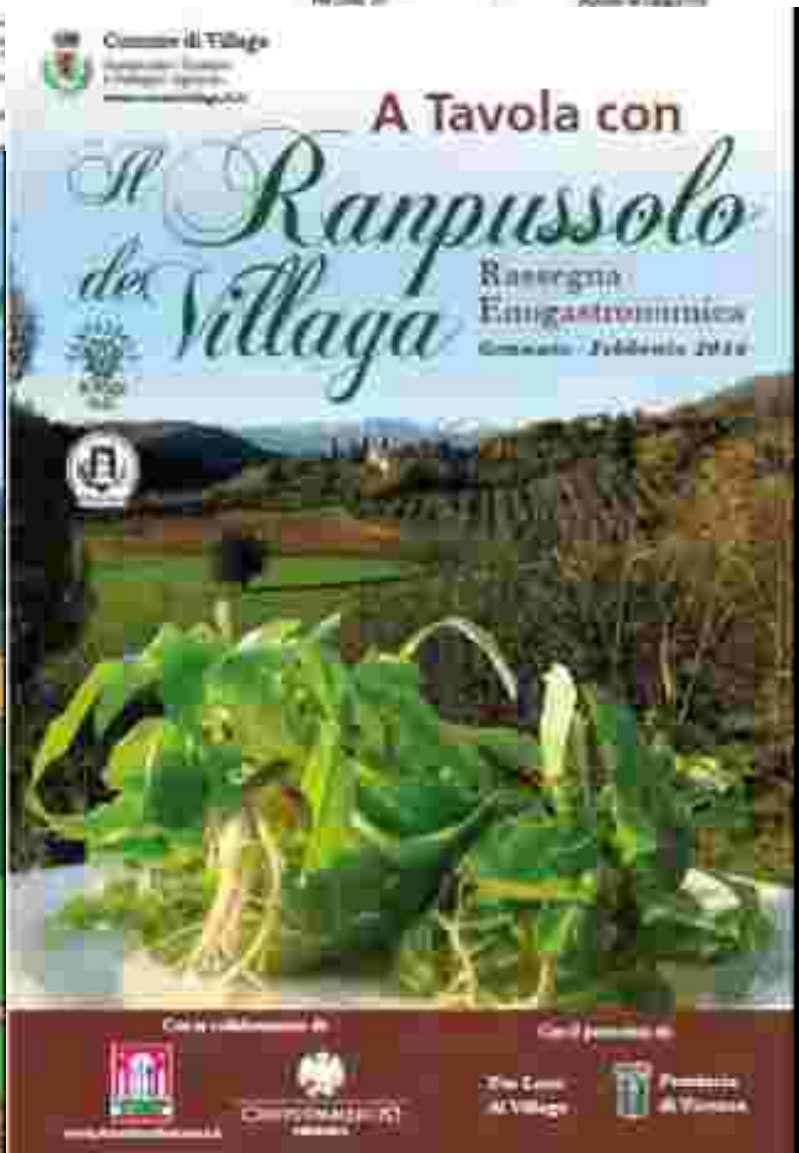
Venerdì 24 gennaio 2014 ore 20,00

Venerdì 7 febbraio 2014 ore 20,00

Dal 24 gennaio al 21 febbraio 2014

Per tutta la durata della Rassegna menù con Ranpussolo

Venerdì 31 gennaio 2014 ore 20,00



CONDOTTA SLOW FOOD [illegible] VALCHIUSELLA

Slow Food Day

SABATO 13 [illegible] ... L'INCONTRO ... Lago Meugliano

SABATO 20 LUGLIO ... CA' PRASSION ...

SABATO 27 LUGLIO ... CENTRO ...

[illegible]

Salviamo il paesaggio

[illegible]

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

ALLE PASSEGGIATE GUIDATE

[illegible]

Sabati 4, 11, 18 e 25 Maggio e 1 Giugno 2013

[illegible]

[illegible]

[illegible]

LA DOMENICA CON LE ERBE

[illegible] Maggio e 2 giugno 2013

[illegible]

CLUB AMICI VALCHIUSELLA

EL SABAT d'le ERBE

SAPORI DI PRIMAVERA

ALLA RISCOPERTA DELLE ERBE

33ª edizione • 2013

[illegible]

SABATO 4 MAGGIO 2013

[illegible]

MENU

[illegible]

SABATO 11 MAGGIO 2013

[illegible]

MENU

[illegible]

SABATO 18 MAGGIO 2013

[illegible]

MENU

[illegible]

SABATO 25 MAGGIO 2013

[illegible]

MENU

[illegible]

SABATO 1 GIUGNO 2013

[illegible]

MENU

[illegible]

PIGOZZO
Verona
www.sparasina.com

27ª

Festa della sparasina

2013

Le Pro Loco Rinascita e le Associazioni locali organizzano la

Sagra del Prugnolo e dell'Asparago selvatico

NATURA, CULTURA
E GASTRONOMIA IN SABINA

CONFIGNI (Rieti)

25-26 MAGGIO 2013

MENU:

SABATO 25 MAGGIO:

14ª Festa degli Asparagi Selvatici

NEL CUORE DEL PARCO NAZIONALE DEL CILENTO

18 MAGGIO 2013

SI DEGLI ALBURNI

IN LOCALITA' CANNETO POSTIGLIONE (Sa)

info:0828 971035 338 1925875

PROGRAMMA

SABATO 18 e DOMENICA 19 ORE 20,00

DEGUSTAZIONE A
BASE DI ASPARAGI SELVATICI

ACCOMPAGNATO DA BUON VINO LOCALE E TANTA MUSICA E DIVERTIMENTO

VASSOIO COMPLETO €. 10,00

con asparagi selvatici

con uova e asparagi selvatici

con asparagi

di pomodori e patate
con asparagi selvatici

24ª Sagra degli Asparagi e Finocchie

7ª Sagra del Gusto di Sa

BORONEDDU o

CITTA' DI MARCELLINA (RM)

Il Comitato "C'era una Volta"

IN COLLABORAZIONE CON:

BALLO ITALIA IN TV

PRESENTA

Sabato 12 e Domenica 13 Aprile 2014

Sabato 12

4° EDIZIONE dell'Asparago Selvatico

PROGRAMMA

Turismo con le piante

TraTerraeCielo
vacanze naturali e conviviali

PASQUA - Le Vie dei Canti e
Tra Terra e Cielo organizzano

Toscana. Etruschi ed erbe in cucina

ve 21 - ma 25 marzo 5 giorni - 4 notti

E' un soggiorno residenziale dove, oltre a camminare, si propo
ricerca e riconoscimento di erbe selvatiche, un laboratorio di cucin
uso alimentare, ispirato alla cucina etrusca.

La struttura che ci ospita è una splendida villa settecentesca con
splendida città etrusca nell'Alta Val di Cecina, città di vento e di r
defini D'Annunzio, è a due passi. Abbiamo il tempo di visitarla e c
affollato di case e stradine. Con la guida percorriamo l'altra Volt
rurali circostanti e fino ad arrivare alla riserva di Montenero, isol
dolci colline argillo-sabbiose. Con Margherita, l'erborista, raccog
la guida esperta di Stefano, il cuoco. Una vacanza in terra d'Etru
in cucina e in campagna. Erbe, aromi e passeggiate per tutti. In c

CARLO CRACCO

ANTICHI SAPORI LUCANI

CORRIERE DELLA SERA

COOK

#21

ADRIA&SCHOHL
ANIME RIBELLI

34

MANGIARE SELVATICO

6

ERBE DEL CASARO 2014... 24 MAGGIO – 8 GIUGNO – STAY TUNED!!

Testimonial Ufficiale di Erbe del Casaro 2014:

Edoardo Raspelli

Promotore dell'intera rassegna, sarà ospite in occasione di alcuni eventi di punta durante il weekend del 7 e 8 giugno

erbe del casaro

III^ MOSTRA DI PIANTE E ERBE SPONTANEE DELLA VAL BREMBANA

Il selvatico come valore

Il Giornale del Cibo
CONOSCERE · SCOPRIRE · GUSTARE

Mangiare sano

REINVENTARE LA GASTRONOMIA CON LE PIANTE SELVATICHE

18/02/2015 Francesca Bono 1 commento

CONDIVIDI

Landen
Mentuccia
Angelica
Echinacea
Cumino dei Prati
Verbena
Ortica
Salute
TARASSACO

Mangiare spontaneo come pratica distintiva

FIORI
EDIBILI
€ 3,98

ECCELLENZE
FRUTTA
TERRUNA
1,95€

TARASSACO LOMBARDO 200 G
1,28

Il selvatico tra benessere, attivismo e sostenibilità

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
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