

Pietro Ficarra – Stefania Scaccabarozzi

Viaggio in Italia tra i prodotti e le preparazioni culinarie che impiegano le piante spontanee alimentari

© Ideazione del volume, foto, testi e progetto grafico dell'autore

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo, elettronico o meccanico, comprese fotocopie, registrazioni, e comunque con qualsiasi sistema di memorizzazione, visualizzazione e recupero senza espressa autorizzazione scritta da parte dell'autore.

Il lettore che ha tra le mani questo libro è invitato a leggerlo come un lavoro aperto, non avendo immaginato come autori di poter raccogliere tutte le informazioni possibili né di aver vagliato tutto ciò che si poteva prendere in considerazione, ampio com'è il tema e assai popolato e antico il nostro Paese. Saremmo quindi grati a coloro che volessero inviarci annotazioni, precisazioni o riflessioni che possono aiutarci a correggere, integrare o aggiungere informazioni nuove. Lo si può fare già facilmente mediante i social o tramite il nostro sito attivo ormai da tempo, www.piantespontaneeincucina.info.

Introduzione	9
1. <i>Dalla società contadina a quella postindustriale</i>	12
2. <i>Il "ritorno" del cibo selvatico</i>	20
3. <i>Lo spazio allargato del mangiare il selvatico</i>	23
4. <i>Mangiare il selvatico al tempo della gastrolatria</i>	26
5. <i>I (non trascurabili) risvolti economici</i>	30
6. <i>Intorno alla tradizione alla tipicità</i>	37
7. <i>Alcune forme del "recupero della tradizione"</i>	41
8. <i>Tratti comuni della cucina tradizionale</i>	45
9. <i>Le specificità, e i limiti della pubblicazione</i>	48
10. <i>Note e avvertenze per la lettura</i>	53
Un grande patrimonio, regione per regione	57
<i>(Abruzzo, Alto Adige, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia–Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Trentino, Umbria, Valle d'Aosta e Veneto)</i>	
Le piante delle cucine tradizionali	315
Bibliografia utile	413

Forse non si sentiva la necessità di un libro come questo che il lettore ha in mano, visto il quotidiano profluvio di parole sul cibo e ormai anche sul cibo selvatico, tant'è che siamo arrivati al *selvatico di pregio* e non sappiamo dove e se ci fermeremo in questo ambito che appena qualche anno fa era di vera nicchia. Tutti però parlano, tutti i giorni, di tipico e di tradizionale e abbiamo pensato di non doverci sottrarre all'onda e aggiungere alla nostra collana sulla cucina selvatica qualcosa che le mancava in questo ambito.

Non è inutile del resto gettare uno sguardo su erbe e frutti spontanei buoni per un uso alimentare e gastronomico da un diverso punto di vista rispetto a quello usato finora nelle pubblicazioni che precedono quest'ultimo lavoro, che si è concentrato sulla ricchezza e la varietà delle specie disponibili nella flora italica e sul buono che dalle diverse entità se ne può ricavare in cucina. Proponiamo così ai lettori nelle prossime pagine un piccolo viaggio, ragionato, alla scoperta delle cucine che nel nostro Paese impiegano ancora le piante spontanee, delle preparazioni e dei prodotti tradizionali e/o tipici comuni ad ampie aree del Paese ma anche a quelli specifici di territori ristretti, che finiscano oggi, per diversi motivi, sotto i riflettori o che siano sconosciuti ai più. Un piccolo viaggio, possibilmente alieno da certa facile retorica che si avverte tutto intorno, ma anche attento a certi dettagli che costituiscono una vera ricchezza e un prezioso patrimonio culturale, ereditato dal passato e talvolta prossimo a essere lasciato in eredità.

Se le pubblicazioni che lo hanno preceduto nella collana guardavano al presente parlando delle ampie possibilità che offrono oggi le piante spontanee, questo è un lavoro che guarda inevitabilmente al passato più o meno recente, seppure senza inevitabile nostalgia e con l'occhio che vuole essere in qualche modo quello del fotografo. Ci rendiamo però conto, e più volte lo abbiamo sottolineato nei lavori della collana, senza scomodare Proust e l'ipercitata *madeleine*, come il tema del mangiare lo spontaneo sia del tutto particolare. Il fatto che riavvolgendo la pellicola di un paio di generazioni torniamo quasi a quel passato *di natura* cui sentiamo maggiormente la mancanza, ci offre la possibilità di riprovare a riviverlo nel consumo di ciò che raccogliamo direttamente dalla natura stessa, tornando a un'età che spesso consideriamo dell'innocenza o della perduta felicità. Nel caso del cibo spontaneo accade poi che questo sentimento individuale fa presto a diventare anche collettivo e spesso si somma con altri sentimenti e percezioni, mode e tendenze, ad esempio anche con l'idea, giusta o sbagliata che sia, di un cibo che fa anche bene perché passa solo per le nostre mani!

È possibile che il libro possa essere utile soprattutto a chi ha necessità di ulteriori spunti per interpretare, con maggiore completezza di quanto già non si faccia, taluni aspetti di nicchia dell'universo alimentare, oggi indagato da ogni parte e in merito a ogni aspetto. Così facciamo del resto da tempo in questo ambito specifico con gli strumenti che si sono rivelati preziosi, i social che pratichiamo da poco ma soprattutto il nostro sito web www.piantespontaneeincucina.info e le relazioni che intratteniamo con esso, una sorta di osservatorio, attivo oramai da oltre un quindicennio. Con questi abbiamo potuto interloquire a lungo con un variegato mondo, interessato a vario titolo al tema delle piante spontanee alimentari, compresa quella parte interessata alle preparazioni tradizionali e ai prodotti tipici a base di piante spontanee alimentari.

Abbiamo già dedicato altre pagine¹ alle riflessioni sullo spazio, oggi quanto mai dilatato, riservato nel nostro Paese alle piante spontanee di uso alimentare, cercando di mettere in evidenza, oltre alle più evidenti connotazioni antropologiche, molte delle relazioni e dei fenomeni di questo ambito di nicchia all'interno delle sempre più complesse pratiche intorno al cibo di un paese di cultura occidentale come il nostro. Non ci torneremo quindi in questo lavoro, se non qui e là dove ci è sembrato necessario e nella parte introduttiva, e se l'introduzione può sembrare troppo lunga è solo perché abbiamo ritenuto di non poter lasciare senza indispensabili e minimi strumenti di analisi e comprensione un discorso che, seppure in un ambito particolare, tratta di cucina e gastronomia tradizionale e tipica con innumerevoli connessioni.

Oltre a una doverosa attenzione all'introduzione abbiamo inserito anche una sezione che tratta in modo riassuntivo ma con una visione più generale le varie specie ricordate nelle pagine regionali, un elenco corposo in una sezione del libro che, pur sintetica, non poteva essere breve, neppure tralasciando tutto quello che è riportato per le singole piante nei libri della collana e non è strettamente connesso agli usi tradizionali. Abbiamo tralasciato nel lavoro anche un buon numero di specie che, pur note, hanno impieghi minori, operando scelte di inclusione o esclusione che sono tuttavia indicative solo di una disponibilità di spazio non illimitato.

Confidiamo che la parte del lavoro di maggior rilievo e utilità rimanga per il lettore quella che, organizzata per comodità su base regionale, tratta di cucina, preparazioni, prodotti a base di piante spontanee, con annotazioni di varia natura che crediamo possano anche essere interessanti. Lo scopo stesso del libro.

Gli autori, luglio 2024

¹ Pietro Ficarra *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

Introduzione

Nel lavoro appena citato è stata ampliata la visione degli articoli che a partire dal 2009 apparivano sull'osservatorio del nostro sito e si è potuto considerare come le piante spontanee commestibili, residuo della storia, si stiano in effetti prendendo in questi ultimi decenni una larga rivincita sulla scarsa reputazione avuta presso le penultime generazioni in tutto il mondo occidentale. Esse non smuovono oramai solo l'interesse di molte persone che le raccolgono ma da qualche tempo hanno attirato l'attenzione degli studiosi, degli operatori economici e della ristorazione - alta cucina e chef stellati per primi - della ricerca agronomica, oltre ovviamente, e proprio in virtù di questa nuova attenzione, di tutti i media. Si può affermare che, in qualche misura, per ironia della sorte o forse, più semplicemente, perché tutto cambia continuamente, piante dimenticate o, peggio ancora, bistrattate, mangiate talvolta solo per pura sopravvivenza, sono oggi in vetta all'interesse di cuochi, gastronomi e gourmands, produttori innovativi, ricercatori, etnobotanici, antropologi, giornalisti enogastronomici, ecc..

Come già avviene, il come e il perché di questa trasformazione sono affidate a storici e antropologi attenti alle mutazioni dei costumi e della "mentalità", almeno quando sono interessati a capire le ragioni per la quali certe erbe di campo, che non erano più raccolte neanche dagli ultimi dei contadini, si siano insinuate nelle carte dei più costosi ristoranti e vengano oggi ricercate, vendute e acquistate a prezzi inusitati, nei mercati rionali delle grandi città non meno che nei punti vendita della Grande Distribuzione. Sono domande ricorrenti, che in parecchi si pongono da un po' di anni, quelle sul perché piatti come pasta e fagioli trovano oggi spazi crescenti nei ristoranti alla moda dell'Occidente e a prezzi da tartufo. Ma le risposte sono state date, e sono antiche.

In effetti l'impiego delle piante spontanee per l'alimentazione nella nostra attuale cultura alimentare risponde, come è forse ovvio che sia, a logiche e bisogni la cui modificazione è avvenuta mediante un progressivo e rapido mutamento compiuto più o meno dagli anni Sessanta del secolo scorso, man mano che ci si andava "liberando" dal bisogno alimentare. Il loro impiego, seppure con sfumature e profili di essenzialità differenti a seconda dei luoghi e dei particolari momenti storici, è stato a lungo decisivo per la sopravvivenza di un gran numero di persone in ogni angolo d'Italia ma è sembrato cessare abbastanza in fretta, almeno a considerare i lunghi secoli in cui il consumo di piante spontanee ha risposto al bisogno essenziale di soddisfare la tavola e a tutto ciò che ne discende.

Anche nel campo dell'alimentazione "selvatica", perfino all'interno di quella più ampiamente popolare, si è assistito negli ultimi decenni, dopo una fase di opposizione e di resistenza, al trionfo della cucina *glocal*, che guardando al Mondo recuperava allo stesso tempo la memoria locale del cibo. Ciò è avvenuto per via di molti fattori che qui non è il caso di ricordare ma anche grazie a storia e ricerca che si sono interessati di piccoli territori e a traino dell'approdo sotto i riflettori della c. d. *microstoria* e dell'*etnobotanica*, ormai oltre mezzo secolo fa, e con l'aggiunta però, a parere nostro, di una certa attrattiva dovuta allo scorrere più rapido del tempo verso il *passato di natura* quando si parla di mangiare selvatico.

Il modesto rilievo fra le attività quotidiane connesse all'alimentazione che la raccolta di erbe e frutti spontanei aveva assunto nel nostro Paese nel corso della seconda parte del XX° secolo, soprattutto a partire dagli anni del boom economico, aveva finito per farla interpretare fino a non molto tempo fa, almeno da quello che possiamo definire il senso comune, come un residuo della storia. Una percezione che non è peraltro affatto scomparsa, una visione probabilmente ancora maggioritaria anche se è stata arricchita di molteplici sfumature e declinazioni. D'altronde negli ultimi decenni i titoli dei media hanno scandito sempre più spesso l'allarme *misticanza a rischio?*, ed è stata paventata la perdita dei sapori della tradizione insieme a quella attività di raccolta che era più impegnativa e amorevole di quanto non sia andare a fare la spesa al supermercato.

Nonostante il trascorrere degli anni e il mutare delle pratiche e delle connessioni che facilmente si possono osservare, una folta schiera di "esperti" di cibo e gastronomia, oggi accresciuta a dismisura dai social, continua a rappresentare gli alimenti spontanei solo come un patrimonio prossimo a scomparire. Naturalmente è folta soprattutto la schiera di coloro che non mancano di sottolineare il fatto che la conoscenza delle piante buone da mangiare sembra ormai, e per poco tempo ancora, patrimonio dei soli anziani, o peggio, di pochi tra di loro o solo di alcune donne. Il discorso tuttavia è oggi assai più complesso, tant'è che neppure questo nostro lavoro mette sotto i riflettori preparazioni e prodotti perduti per sempre, anche se certamente alcuni sono da considerare residuali e una parte prima o poi scomparirà, come sempre è capitato.

Solo i media più attenti sono andati a guardare al di là dell'efficace superficialità di molte strategie di vendita dei prodotti di una volta e hanno scoperto tutto un mondo di piante spontanee che si possono davvero anche mangiare, un grande numero di persone che a vario titolo sono molto interessate al loro consumo e sempre più numerose iniziative e attività sul tema della cucina selvatica. La scoperta della cucina con le piante spontanee si è fatta peraltro sempre meno naïf, se ci si passa il termine, e anche al di là di certe tendenze mediatiche che spingono verso una visione neorurale e romantica della pratica, è stato abbastanza facile accorgersi che l'attività di raccolta e consumo delle piante spontanee mostra grandi differenze di significato con quella del passato, anche se è l'insieme di permanenze e vecchi significati a conferire un certo fascino al tema del mangiare spontaneo: un rifugio privilegiato nell'ambito del più grande tema del

rapporto uomo-natura, onnipresente sui media ormai h 24 e quasi sempre ideologico.

Molti di coloro che hanno scoperto il rinnovato interesse *per fonti alimentari minori e/o antiche*, come del resto per tanti cibi della tradizione locale, ne attribuiscono il merito, a seconda dell'uditorio e dei propri interessi, a un *maggior apprezzamento per il concetto di terroir* e di patrimonio culturale immateriale, o alle *proprietà nutraceutiche, antiossidanti e antitumorali* di certi alimenti spontanei, o al ruolo svolto dalla *cucina d'autore*, che sarebbe per definizione *salutistica, innovativa e alla ricerca di sapori intensi e identitari*. Un ruolo decisivo nel mutamento di senso e nell'accensione dei riflettori lo ha avuto però, certamente, l'attenzione, ossessiva e isterica talvolta, che oggi viene dedicata a ogni aspetto connesso all'alimentazione. Essa ha ampliato il proprio orizzonte culturale anche a un'attività che fino a poco tempo fa sembrava avere senso solo per altre culture, per i disgraziati del Mondo e/o per la sopravvivenza in ambienti selvatici. La conseguenza è in ogni caso che l'ambito della raccolta e del consumo alimentare di piante spontanee appare oggi tutt'altro che un residuo della storia e assume tutti i tratti antropologici (più uno) del mangiare nella nostra attualità.

Il fascino del mangiare spontaneo è dovuto probabilmente anche al nostro bisogno profondo, individuale e anche collettivo, di avere sempre qualche confortante radice nel passato, indotto prima dall'incalzare della civiltà delle macchine e poi dal villaggio globale e digitale. Acquisito ormai con tutta evidenza, dopo decenni di allarmi, che gli effetti della globalizzazione alimentare non hanno eliminato gran parte dei consumi tradizionali, nell'ambito della cucina con le piante spontanee come per il resto, negli ultimi anni è stato però tutto un correre a inserire nelle liste regionali dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) - anche in quelle delle De. Co. comunali, che assomigliano sempre più agli album di famiglia - sia certi doni forniti direttamente dalla natura che preparazioni e prodotti che li vedono protagonisti come ingredienti. Fino a sembrare negli ultimi tempi anche moda, che si ripropone ogni giorno sui principali media, televisione per prima, soprattutto in primavera, insieme alla rinascita della natura, con fitta presenza in certi programmi di raccoglitori per vocazione dove non mancano mai le preparazioni nelle rustiche cucine di un tempo.

Le relazioni intorno all'impiego del cibo selvatico in cucina si sono tuttavia moltiplicate ben oltre l'effetto multimediale. Si può osservare oggi ogni aspetto commerciale, dal prodotto selvatico della memoria più vicina, presente in confezione pronto uso sugli scaffali della grande distribuzione più attenta alle tendenze, fino alla moda più spinta nell'attività formativa del così detto *foraging*, termine ormai corrente sulla bocca e nella penna di molti per indicare l'utilizzo alimentare e gastronomico di cibi selvaggi, e soprattutto la raccolta, che alcuni vorrebbero di primigenia nordeuropea ma che certamente è stato da sempre praticato ampiamente e ovunque.

Oltre che scambi e connessioni produttivi di sinergie e buone pratiche, si sono perfino osservate negli ultimi tempi anche nel nostro piccolo mondo selvatico vere dispute tra gli addetti ai lavori, con punti di vista diversi su alcuni aspetti importanti, a cominciare da quella tra raccolta della tradizione e nuove tendenze, *fitoalimurgia vs foraging*.

Non ci spingiamo oltre: qui serve solo per annotare che il tema dell'utilizzo gastronomico del selvatico presenta in effetti anche dalle nostre parti italiche, similmente ormai ad altre culture alimentari occidentali, infinite connessioni e sfumature. Aggiungiamo solo che da questo lavoro sarà assente il termine *fitoalimurgia* e che non parleremo di piante *alimurgiche*, termini che raramente si trovano anche nei nostri lavori specifici sulla cucina selvatica o sulle nostre pagine digitali e che invece si ritrovano spesso in Rete e in letteratura. Sono termini usati sia per indicare la disciplina scientifica che la stessa raccolta di piante spontanee per uso alimentare, e talvolta perfino per definire l'interesse stesso verso questa attività. Il termine *fitoalimurgia* indica da più di due secoli la disciplina che tratta dell'alimentazione spontanea, di sussistenza, basata sulle specie vegetali selvatiche utilizzabili in tempi di penuria alimentare. Per il significato che la parola ha, continuare a usarla anche in queste pagine ci è tuttavia sembrato poco meno che offensivo per quelle persone che in varie parti del mondo, ancora oggi, sono prigioniere di miserie di varia natura o sono profughe, e affidano davvero ogni giorno le loro vite alla conoscenza e alla disponibilità di piante spontanee alimentari.

Nelle pagine che seguono parliamo sempre di queste piante ma, almeno per noi abitanti di questa parte più fortunata di Mondo, è tutto un altro discorso e la *fitoalimurgia* nel libro rimane fuori o quasi da tutti i discorsi che ci accingiamo a fare, pur sapendo che tra le molte e attualissime ragioni dell'andar per erbe del giorno d'oggi, non mancano neppure dalle nostre parti le motivazioni connesse all'idea di risparmio e di buona economia domestica.

1. Dalla società contadina a quella postindustriale

Ora che abbiamo introdotto l'attualità del tema, non sarà inutile un fuggevole passaggio sull'ultimo miglio della nostra storia, in cui mediante una rapidissima evoluzione si è passati dalla società che si è soliti definire contadina a quella industriale e postindustriale anche in questo ambito particolare.

La raccolta di erbe e frutti selvatici per alimentarsi ha sempre accompagnato la storia dell'uomo sulla Terra. Anche dopo l'avvento dell'agricoltura, essa ha potuto giovare dei vegetali spontanei, la cui raccolta e consumo hanno assunto nelle diverse culture, a seconda dei luoghi e dei tempi, una importanza più o meno grande e forme variabili,

dall'essenzialità a ruoli residuali. Nel lungo cammino dell'umanità la funzione alimentare si è accompagnata peraltro con quella terapeutica e al patrimonio di conoscenza delle buone erbe da mangiare si è sovrapposto o aggiunto quello delle erbe buone per la salute. Del resto queste ultime, che oggi si fanno rientrare nel più ampio recinto dei *functional foods*, fino a non molto tempo fa erano la sola farmacia possibile per la parte meno abbiente della popolazione - la stragrande maggioranza - e non erano poche le piante che venivano mangiate fino a ieri con lo scopo precipuo di svolgere opera di prevenzione dei disturbi minori. Solo l'utilizzo terapeutico del resto, per ovvie ragioni, non conosceva differenze fra periodi di magra e altri di abbondanza. In questi ultimi, in ogni epoca, almeno a partire da quando l'agricoltura è stata in grado di dare buoni raccolti in rapporto alla popolazione da sfamare, raccogliere erbe e frutti spontanei tornava ad essere un'attività secondaria, buona per i più poveri tra gli abitanti o i lavoratori della campagna.

La raccolta di piante spontanee per il consumo alimentare rappresenta d'altronde per l'umanità un'attività che continua ininterrottamente da prima ancora che ci si potesse riferire alla specie sapiens del nostro genere. La raccolta diretta dalla natura come forma di sussistenza - non riferita evidentemente ai soli vegetali, anzi, anche se questi sono stati nell'insieme preponderanti - è con ragione ritenuta la "più stabile e storicamente persistente modalità di adattamento all'ambiente". L'attività del raccogliere ha anche generato, a partire dal Neolitico, la categoria storica e antropologica dei raccoglitori, spesso ampliata o associata con quella di cacciatori-raccoglitori, termini con cui si è soliti designare "gruppi che sfruttano risorse alimentari fornite direttamente dalla natura, senza un preventivo intervento di trasformazione".

Coltivare e raccogliere direttamente dalla natura sono processi che continuano ancora sotto i nostri occhi, sempre innovando, il primo in particolare, se non per indubbia importanza almeno per il numero di nuove entità impiegate. Il lungo percorso si è notevolmente giovato negli ultimi secoli dei progressi continui nelle conoscenze scientifiche e di tecniche sempre più complesse ed evolute, tanto da rendere un buon numero di entità botaniche sostanzialmente dipendenti dall'intervento umano.

Solo alle ultimissime generazioni, e dalle nostre parti, è sembrato ai più che fosse ormai scomparsa per sempre quella preoccupazione quotidiana del mangiare che era stata propria delle generazioni che ci avevano preceduto. È sembrato solo un sfumato ricordo ciò che era stato per secoli: dall'inverno nelle regioni più calde, e con l'avanzare della primavera nelle altre, molte generazioni di donne delle campagne e dei borghi rurali del nostro Paese si erano dedicate alla raccolta delle erbe, e poi a pulirle, prepararle per la cucina, cuocerle per il pasto della sera, spesso quello principale e talvolta l'unico vero pasto nel significato che oggi giorno gli diamo.

A volte, a seconda delle aree geografiche, le erbe tenere e meno amare erano diventate insalate, misticanze, ed erano state preparate e condite a crudo e in vario modo. Spesso, con l'arrivo delle uova primaverili, erano diventate frittate. Minestre o insalate erano fra le cose che dovevano essere necessariamente a costo zero per un'infinità di persone. L'attività di raccolta delle erbe, caratterizzata prevalentemente dalla divisione dei ruoli fra i generi, era stata affidata prevalentemente alle donne più anziane (ma alcune specie non avevano mancato di interessare anche contadini, boscaioli, cacciatori e pastori che avevano disponibilità di tempo). Stagionalmente non erano mancate neppure raccolte di frutti e semi, per un loro consumo immediato o differito, in alcuni casi essenziale per la stessa sopravvivenza, almeno quando si trattava di castagne o di noci.

In montagna e negli alpeggi di solito le cose andavano peggio: la scarsità di verdure fresche a cui era costretta la gente che ci viveva rendevano anche più importanti le specie spontanee eduli. Il valore del prezioso tarassaco e delle altre cicorie selvatiche, che vedremo protagoniste delle regioni alpine, ha le sue logiche origini, mentre la stessa composizione delle mescolanze da cuocere rende più comprensibile il fatto che fosse l'ortica la *regina della cucina di montagna*, che finiva nelle minestre serali che si cucinavano sempre in quantità abbondante, così da avanzarne per la colazione del mattino successivo. Minestre accompagnate possibilmente col latte, la sera, e al mattino.

Non solo nelle campagne però diremmo, ma anche nei piccoli borghi e nel contado intorno alle piccole città, la gente italica degli ultimi secoli era avvezza a nutrirsi anche (e talvolta soprattutto, se mancavano mais, castagne, grano o patate) con alimenti vegetali spontanei, secondo quello che poteva offrire la stagione: radici e frutti estivi e autunnali, ed erbe, per lo più invernali e primaverili ma buone in tutte le stagioni. E questa sorta di modello è rimasto valido fino a tempi più o meno recenti, a seconda delle aree del Paese, passate dalla ruralità alla contemporaneità in momenti differenti e in modo più o meno rapido.

La necessità di ricorrere ogni tanto al selvatico in misura anche più consistente per l'integrazione della dieta ha reso probabilmente possibile anche la trasmissione fra le generazioni di buona parte del patrimonio di conoscenze relativo alle piante "buone" da mangiare, una trasmissione che si può supporre avvenisse, oralmente ovviamente, con continuità da una generazione all'altra in ogni comunità e che è arrivata fino a noi, oggi supportata anche dagli studi e dalla vulgata scientifica.

Ricostruire utilizzi, usanze e conoscenze prima di questa recente attenzione degli studiosi non è comunque semplice, e quando parliamo al passato nel corso di questo lavoro il lettore dovrà considerare che in questo ambito della storia della cultura alimentare, man mano che ci si allontana dal nostro ultimo secolo, ciò che è stato ricostruito - non moltissimo - è il frutto di limitate indagini storiche che sfumano presto, per forza di cose, in supposizioni, seppure ragionevoli. Tali indagini infatti, pur condotte con gli strumenti della ricerca storica più seria, scontano la scarsa disponibilità di documenti storici di qualsiasi natura e spesso si basano, anche negli studiosi più importanti, su libri di cucina, ricettari, di

cui tutti o quasi i consumatori di verdure e frutti spontanei hanno ignorato l'esistenza.

Il consumo di vegetali spontanei è stato del resto e a lungo considerato peculiare dell'alimentazione contadina, dal momento che le classi agiate, dalla tradizionale aristocrazia alla poi sempre più ampia borghesia, avevano regimi alimentari diversi e migliori rispetto alla maggior parte della popolazione. In misura minore e con molti distinguo, lo stesso poteva dirsi delle popolazioni cittadine. Anche se questa reputazione, sostanzialmente vera, non sarebbe in realtà priva di eccezioni e sfumature - però qui vanno tralasciate - sono davvero pochi i casi di un passato lontano, e questi sempre si citano, in cui viene prestata una certa attenzione agli ingredienti spontanei che si potevano trovare sulle tavole dei ricchi.

Fino alla "riscoperta" del selvatico in cucina degli ultimi tempi, la cosa non appare peraltro strettamente connessa alla minore o maggiore distanza temporale rispetto ai giorni nostri. In età romana ad esempio, almeno se consideriamo ciò che si ritrova nella letteratura dell'epoca e per i secoli in cui la vastità dei domini garantiva a Roma risorse alimentari quotidiane, l'uso delle piante spontanee era trascurabile e comunque riservato a chi viveva in campagna o ai margini delle città, anche se gli agronomi romani non mancavano di prendere in considerazione alcune spontanee alimentari.

Sul finire del Medioevo anche i temi gastronomici diventarono oggetto di attenzioni messe per iscritto, ma di vegetali spontanei i libri di cucina non parlano che assai raramente, anche se è vero che essi datano a partire dal XIII-XIV° secolo, e che per lungo tempo furono testi rari, redatti da cuochi e destinati ad altri cuochi, tutti a servizio di varia nobiltà. Per trovare un elenco di erbe spontanee destinate al consumo alimentare, a crudo in insalata, occorre attendere un umanista e la seconda metà del secolo XV°: Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, non proprio un cuoco in senso stretto, che nel suo famoso *De honesta voluptate et valetudine*, stampato a Roma intorno al 1474, spiega che "L'insalata mista si prepara con lattuga, buglossa, menta, nepitella, finocchio, prezzemolo, crescione, origano, cerfoglio, cicoria e lancedine - dette rispettivamente dai medici tarassaco e arnoglossa - morella, fiori di finocchio e parecchie altre erbe aromatiche, lavate e scolate per bene".

L'utilizzo culinario dello spontaneo è pratica che nel Cinquecento e nel Seicento viene accolta qui e là nelle opere di alcuni importanti studiosi di scienze erboristiche come Pietro Andrea Mattioli, Castore Durante e Costanzo Felici, altrimenti si cita qualche altro nome, e più spesso quello di Giacomo Castelvetro per il suo *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti, che crudi o cotti in Italia si mangiano*, edito dall'autore nel 1624 a Londra, dov'era esule per motivi religiosi. Due opere vanno però considerate con attenzione, per gli autori e per i temi trattati, l'*Archidipno, o vero dell'Insalata, e dell'uso di essa* di Salvatore Massonio, pubblicata nella prima metà del XVII° secolo e quella, decisamente più avanti, della metà del XVIII°, di Vincenzo Corrado, gastronomo e uomo di cultura a Napoli oltre che uno dei maggiori cuochi del secolo, *Il cibo Pitagorico*

Tuttavia solamente nel 1767 Giovanni Targioni-Tozzetti, medico e naturalista fiorentino, attento anche agli aspetti pratici della botanica e dell'agricoltura e in questo ambito protagonista della vita pubblica del Granducato, pubblica un suo lavoro. *De alimenti urgentia, ossia un modo per rendere meno gravi le carestie, proposto per il sollievo dei popoli*. Il trattatello, che dava veste scientifica a un tema fino ad allora del tutto trascurato, era sottotitolato "Alimurgia, intendendo con questa nuova scienza illustrare come sopperire, in caso di carestia, alla carenza di cibo attraverso la raccolta delle erbe selvatiche commestibili". Targioni-Tozzetti fu spinto quasi certamente a quel suo lavoro dalla più recente delle carestie che aveva potuto osservare, assai dura, e coniava in quella occasione in forma di neologismo il termine con cui ancora oggi si intende indicare nella nostra lingua l'ambito di indagine che si occupa delle piante spontanee di uso alimentare, e da cui, agevolmente, si fece derivare anche l'aggettivo *alimurgico*, attribuito delle piante che, per il consumo di una o più delle loro parti, si possono raccogliere a scopo di nutrimento.

A lungo, l'uso di consumare piante spontanee alimentari nella società contadina, poté però essere esemplificata nel passo manzoniano de *I Promessi Sposi* che apre il quarto capitolo, quello della vocazione di Fra Cristoforo: "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".

Con lo sviluppo economico di importanti aree del Paese dalla seconda metà dell'Ottocento e poi, soprattutto, dal Secondo Dopoguerra, che ha portato con sé anche una diversa capacità di produzione e distribuzione del cibo e modelli di vita quotidiana profondamente diversi da quelli del passato, il consumo di piante selvatiche si è man mano ridotto tuttavia a livelli marginali: è stato sempre meno praticato e inevitabilmente anche depauperato di saperi, da un certo punto della nostra storia in poi considerato perfino un vero e proprio residuo di cui liberarsi.

Non senza periodi di ristrettezze e necessità però, come ad esempio durante e soprattutto dopo le due guerre mondiali, o all'epoca delle sanzioni e dell'autarchia alimentare. Così, facendo il pari con Targioni-Tozzetti e potendo contare su conoscenze scientifiche ben più evolute, Oreste Mattiolo pubblica a cavallo del 1918-1919 *Phytoalimurgia Pedemontana*, riferimento obbligato per tutti i manuali fitoalimurgici successivi. Lo fa, considerando che "mai più mi sarei pensato che nel XX° secolo, per colpa degli uomini, di essere obbligati (come nel periodo delle carestie) al censimento delle risorse alimentari della Flora locale!", guardando il suo Piemonte ma contando ormai in questo ambito su molte conoscenze in merito a usi e costumi altrui.

Mattiolo considera con realismo che sarebbe occorso parecchio tempo prima del ritorno delle condizioni dei mercati alla normalità, e che quindi diventava inevitabile che "da una parte dobbiamo provvedere con ogni mezzo ad aumentare la produzione dei campi; e dall'altra, a ricercare risorse alimentari secondarie nelle piante spontanee il cui uso si era perduto".

Era per questo motivo *"che assistiamo, presso tutti i popoli belligeranti, ad un ritorno a quegli studi alimurgici, che ebbero periodi di fioritura corrispondenti ai periodi di carestia..."*. Per sfamarsi propone un lungo elenco di specie, molte già ai suoi tempi ormai desuete (a cominciare da certi tuberi, rizomi e radici), per le quali *"non faccio altro che tentare di persuadere a provare quegli alimenti, che io stesso prima di raccomandare ho provato, che migliaia di persone prima di me hanno usato, e mi sento senza osservazioni, senza discussioni, rispondere che io raccomando roba da p.... e non da cristiani ... senza discutere, che io non raccomando cibi prelibati (tanto è vero che l'uso loro fu abbandonato); ma so che gli idrati di carbonio, le sostanze azotate, i grassi contenuti nelle piante spontanee sono pure identici a quelli delle piante coltivate"*.

Talune sue considerazioni potrebbero sembrare non avere un secolo ma essere di ieri: *"L'umanità odierna è diventata troppo sofisticata nei gusti e nelle consuetudini; di sacrifici di gola non vuol più saperne, e Dio voglia non abbia a doverne fare! Strano fenomeno è quello della avversione che le nostre popolazioni rurali e cittadine (in modo speciale) dimostrano per l'uso alimentare delle piante spontanee. Solo la miserrima gente ha il coraggio di farne uso apertamente; mentre le famiglie, anche solo relativamente agiate, rifuggono da tali alimenti e non vogliono usarne, quasi temessero di disonorarsi!"* Sono gli stessi ragionamenti che si potevano fare qui e là per l'Italia fino a qualche decennio fa, e non manca chi li fa ancora oggi.

Nei suoi ragionamenti possiamo cogliere anche i tratti essenziali dell'aspetto culinario e gastronomico, che valevano certamente al tempo in cui Mattiolo scriveva e che restano validi anche oggi: *"Le robuste massaie piemontesi erano pur maestre nell'arte di ammannire (con mezzi primitivi) preparazioni culinarie nelle quali i vegetali spontanei, od ovunque coltivati negli orti, entravano come ingredienti principali. ... Erano in loro attitudini tradizionali che avevano alcunché quasi di misterioso. Esse obbedivano a un sentimento di arte spontanea, a un fiuto istintivo delle proprietà e delle relazioni organolettiche dei vegetali, dal quale erano guidate, con una sicurezza sapiente, nella preparazione di leccornie campestri, prontamente allestite, ricche di colore, suggestivamente odoranti, atte a solleticare l'appetito e il buonumore anche nei più fini e schifiltosi buongustai"*. E ancora, riguardo alla sua indagine, confessa: *"... lavorai con sentimento di tristezza e di dolorosa sfiducia, constatando che le oneste tradizioni del buon tempo antico, dalle quali derivano le nozioni che qui ho raccolto, vanno perdendosi sotto un cumulo di circostanze impressionanti, le quali, anche in questo ristretto campo, tendono a livellare ogni manifestazione individuale, a far scomparire ogni ricordo anche di quelle minime soddisfazioni che servivano a rallegrare i parchi, ma sereni conviti dei nostri vecchi!"*.

Mattiolo rende altre interessanti considerazioni, ma nella sostanza è obbligato ad allinearsi a quella che è stata opinione comune dalla rivoluzione neolitica in poi, non potendosi esimere dal concludere che *"non si possono nutrire soverchie illusioni, o speranze troppe rosee, sulla efficacia delle risorse della flora spontanea. Essa potrebbe essere indubbiamente di sussidio alimentare non indifferente, qualora cessasse la deficienza di oli e di grassi; ma non potrà mai rappresentare un alimento nel senso vero e proprio, adatto alla maggioranza della popolazione."*

Fino a tutto il XIX° secolo e poi all'epoca del Mattiolo, a parte gli studi sulle condizioni popolari, peraltro recenti, il tema delle piante spontanee alimentari aveva in effetti sollecitato raramente e quasi solo nelle situazioni di penuria alimentare l'attenzione dei più, compresa quella di naturalisti, agronomi e studiosi del genere. Il ridottissimo numero degli studi che si citavano, come detto, soprattutto se messo a confronto con le innumerevoli pubblicazioni a tema agricolo dell'Ottocento, era di per sé esemplificativo della scarsa considerazione per l'argomento da parte della cultura alta, espressione delle élites e sostanzialmente l'unica a lasciare scritti. Si trattava del resto di cose da contadini, e non c'era quasi mai motivo di prenderle in considerazione.

L'impiego di alcune piante spontanee si trovava anche nel lavoro di Pellegrino Artusi di qualche decennio prima, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, e potrebbe sembrare in qualche modo, per il tema che ci riguarda, una sorta di nobilitazione del ricorso popolare ad aromi spontanei. Era tuttavia evidente che l'accostamento dei due autori a piante spontanee e popolari aveva natura e significato profondamente diversi: Artusi era ben consapevole, anzi determinato a scrivere per la cucina quotidiana della classe borghese, fosse anche quella della piccola borghesia che si preparava a diventare classe media. La società contadina rimaneva scientemente fuori dall'orizzonte dell'autore, così come le abitudini alimentari delle moltitudini delle sue terre toscano-romagnole rimanevano assai lontane da quella che poteva essere considerata arte culinaria.

I ricettari dell'epoca, ma anche quelli che verranno nel corso della maggior parte del Novecento, non potevano certo prendere in considerazione come ingredienti *le erbe contadine*, e tale atteggiamento è durato almeno fino a quando la società di cui erano espressione non è sparita e non è cominciata la nostalgia del tempo che fu. Ancora agli inizi del '900 la loro funzione era intesa da chi contadino non era al massimo come integrazione alimentare per i tempi di carestia. La loro destinazione era del resto quella dei poverissimi piatti di campagna, anche quando, in effetti e in diversi casi, venivano regolarmente raccolte anche per un commercio locale. Erano vendute (come capita ancora oggi) in diversi mercati cittadini, dal Nord al Sud, in quelli delle *piazze delle erbe* delle città venete o nei mercati improvvisati dai *terrazzani* di Foggia, tanto per fare due esempi.

Anche gli altri pochissimi lavori sulle piante spontanee alimentari che seguirono quello del Mattiolo nella prima metà del '900 sono attenti all'appropriato utilizzo di queste risorse, con una impostazione pratica, sempre da economia domestica anche quando si tratta della elencazione delle specie una per una, le più importanti, e del resto dalla fine della Grande Guerra fin dopo la Seconda gli italiani dovettero stringere la cinghia. Con il Secondo Dopoguerra e la profonda trasformazione dell'economia e della società italiana, rapidissima dopo gli stentati primi anni di pace, accelerano inoltre ovunque lungo la Penisola quei mutamenti delle abitudini che già il Mattiolo all'inizio del secolo osservava per il suo

Piemonte. I ricercatori dell'epoca censiscono ora nelle poche aree che sono oggetto di indagini un numero via via sempre più ridotto di erbe spontanee abitualmente raccolte e consumate.

Dal punto di vista della cultura alimentare si assiste nel secolo scorso alla progressiva diffusione e commistione delle cucine regionali e si opera una sorta di codificazione delle preparazioni "tradizionali", per merito anche della diffusione di ricettari e manuali di cucina che propongono all'intero Paese, spesso adattandole per renderle praticabili ovunque, preparazioni di derivazione decisamente locale. È l'evoluzione del lavoro di Artusi, con l'aggiunta del fatto, per quel che ci riguarda, che nel lavoro di adattamento da parte degli autori dei manuali di cucina o dei ricettari, ogni volta che la preparazione lo permette, le erbe spontanee usate localmente vengono sostituite da erbe (biete coltivate) e/o spinaci. E la sostituzione dell'ortaggio più prossimo al posto del selvatico è solo uno dei tanti sintomi evidenti di una società che voleva dimenticare in fretta la miseria contadina e si sentiva in grado di farlo grazie a un crescente benessere, anche a costo di cancellare ogni traccia del proprio passato.

A partire dalla così detta *riscoperta della cultura popolare* degli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso cominciano però anche a moltiplicarsi e a cambiare la propria impostazione saggi e manuali dedicati all'utilizzo alimentare del selvatico. Nell'ultimo trenta-quaranta anni, all'incirca, e in particolare negli ultimi, complici sia le nuove tecnologie che le nuove sensibilità per certi temi, si è assistito al proliferare sul tema delle piante spontanee di pubblicazioni cartacee e digitali di ogni genere, moltiplicando peraltro gli approcci - compresi i nostri - attraverso i quali si è rivelata un'attenzione alla cucina selvatica un tempo sconosciuta.

In diverse realtà sono rimaste tuttavia in vita pratiche della società contadina che, seppure in misura residuale, sono rimaste ancora connesse a usanze che vengono da lontano, consolidate abitudini o tradizioni remote, ancorché si tratti ovviamente di pratiche sconosciute ai non addetti ai lavori. Tuttavia anche coloro che sono ascrivibili alla categoria degli apocalittici intuiscono oramai che gli usi e le conoscenze che immaginavano destinate ad essere "cancellate per sempre" dalla globalizzazione in questo ambito si sono trasformate in qualcos'altro, adattate in altre forme al cambiamento, o che, quanto meno, la questione della perdita di saperi e dell'omologazione culturale era ben più complessa di quanto non apparisse loro a prima vista.

2. Il "ritorno" del cibo selvatico

Fino a qualche decennio fa gli studi sul campo relativi alle tradizioni culinarie legate alle piante spontanee erano decisamente rari e talvolta considerati poco più che folklore, nel senso buono di cultura popolare. Ancora oggi molti di quelli etnobotanici dedicati agli aspetti alimentari, pure in costante crescita qualitativa e quantitativa a partire dall'ultimo Novecento, si fermano più che altro, e non sempre, sugli impieghi delle varie parti delle piante e all'indicazione di categorie generali (minestre, frittate, snacks, ecc.), sorvolando sugli aspetti culinari e gastronomici specifici.

Capita tuttavia con maggiore frequenza di un tempo che indagini etnobotaniche finiscano in lavori con finalità divulgative, accompagnati magari da ricettari che si rifanno alla tradizione locale, e che alcuni studiosi si dedichino anche a questi aspetti con maggiore attenzione, partendo magari dalla convinzione che la divulgazione delle indagini svolte costituiscano *"il traino per ricomporre la frattura storica tra scienze biologiche/biofisiche e scienze socio/antropologiche o per fornire dati basilari nell'ambito di tutto quello che passa al momento sotto il nome di "diversità bio-culturale" e che sta sostituendo poco a poco il vecchio concetto di bio-diversità pura e semplice"*. Si tratta di un approccio e di un discorso relativamente recente e in divenire - non privo talvolta di connotazioni ideologiche e considerazioni approssimative - ma con ogni probabilità si svilupperà ulteriormente, aprendo anche a questioni di metodo e di rigore concettuale.

L'interesse generale per l'etnobotanica come disciplina - un campo di studi interdisciplinare che studia i modi in cui un gruppo umano si rapporta con le piante e che coinvolge altre discipline, a cominciare dall'antropologia culturale, la botanica, la linguistica, l'economia, la medicina, ecc.- è comunque notevolmente cresciuto. Alcuni ricercatori provano anche con pubblicazioni a carattere divulgativo, mostre, convegni, ecc., a consentire ai non addetti ai lavori di addentrarsi in un mondo poco conosciuto, fornendo un ampio quadro della disciplina ma usando un linguaggio comprensibile a tutti. Le molte connessioni con le tradizioni culturali, con quella alimentare, l'educazione e la sostenibilità ambientale, ecc., e le stesse prospettive della ricerca scientifica che la disciplina propone sono stati e sono fattori di riscontri sempre più positivi, non solo da parte di studenti e studiosi, ma anche di semplici curiosi o appassionati del tema.

Appare quindi vera l'affermazione, senza esagerarne la portata, che negli ultimi tempi esperti etnobotanici, antropologi della cultura alimentare e media più attenti in questo campo non appartengono più a mondi separati. Mentre i primi, per quanto riguarda le piante spontanee alimentari, si sono aperti alla divulgazione scientifica verso un pubblico generico, sia i media che gli organizzatori di interessanti iniziative - anche quando esse sono state inserite "solo" in programmi collaterali di *manifestazioni green* - hanno potuto contare su competenze alte, dal momento che gli esperti davvero tali hanno ancora qualche credito dato dal rigore scientifico di indagini e analisi, affrontando il pericolo dell'ormai diffuso clima "antiscientifico" del nostro Paese e superando l'approccio superficiale e banalizzante a certi temi.

Negli ultimi tempi l'interesse specifico verso lo spontaneo è del resto cresciuto in maniera evidente e per molte ragioni, come sopra accennato, frutto anche o soprattutto di un sempre maggiore "bisogno di natura" e di un pervasivo e continuo discorso sul cibo. Il termine stesso "spontaneo", a intendere il consumo alimentare di piante eduli, non ha faticato molto a essere incluso in una serie di eguaglianze, non sempre vere e dimostrabili, ma dalle positive connotazioni, che possono cominciare o continuare con naturale=autentico=genuino=buono=ecc.. Il termine "naturale" che inizia l'uguaglianza, usato nelle tecniche di comunicazione pubblicitaria dei nostri giorni, induce forzatamente anche quello che viene dopo, soprattutto nei consumatori.

Il contributo degli studi etnobotanici è stato in ogni caso importante sotto molteplici aspetti e in primo luogo per evitare o compensare il senso della perdita passando da una generazione all'altra e valorizzare ciò che si immagina rimanga invece nel patrimonio ereditato. Con la trasformazione della società italiana e il tramonto di quella cultura contadina cominciava infatti ad essere avvertita - tanto più intensamente quanto più l'abbandono sembrava totale e definitivo - anche la mancanza di un bagaglio di saperi di cui si intuiva in varia misura l'importanza, di pratiche e usanze ancora nella memoria, di tradizioni che a volte erano state tali fino al giorno prima e a cui pure ci si sentiva legati. In Italia la percezione della perdita è stata accentuata oltremodo dal rapidissimo approdo nella società del benessere, finito il Dopoguerra, grazie a un vero e proprio boom economico e a trasformazioni sociali non meno rapide e profonde.

Con la forte riduzione delle attività di raccolta e consumo di piante spontanee erano senz'altro scomparse anche conoscenze pratiche relative a molte specie botaniche, trasmesse un tempo solo per via orale e mai transitate per fonti scritte. Fortunatamente il senso della perdita stava anche generando in tutti i campi, a volte magari con qualche eccesso, un forte bisogno di conservazione e una crescente attenzione alla memoria, alla cultura immateriale e a ciò che si stava perdendo, con la positiva conseguenza, tra l'altro, proprio della riduzione della perdita di questo patrimonio culturale e la conservazione e diffusione di una buona parte di quello che inevitabilmente sarebbe andato perso senza questa nuova attenzione.

Nel frattempo, per diversi motivi, la riscoperta della cultura popolare si era fatta anche indagine scientifica o quanto meno più attenta di quanto non lo fosse un tempo alle questioni di metodo, e ad essa si sono aggiunti temi e pratiche di salvaguardia e valorizzazione delle tradizioni locali come *sapere popolare*, tutela del patrimonio culturale immateriale, promozione e marketing territoriale, e molte altre cose ancora, e di ciò ha beneficiato in vario modo anche la cultura alimentare connessa agli alimenti spontanei.

Il processo che aveva portato a questo stato di cose non aveva avuto comunque nulla di fatalistico o di imponderabile e, seppure non sia qui il caso ovviamente di approfondirne la genesi e gli sviluppi, bisogna ricordare che la sensazione della perdita appartiene a ogni generazione, come le parole di Mattiolo esemplificano. Sarebbe stato oltretutto logico e conseguente, come fu, che nei decenni successivi i professionisti più qualificati in fatto di alimenti e di gusto, gli chef più innovativi che cucinano realmente, si interessassero alle piante spontanee. D'altronde queste fornivano un assortimento di sfumature aromatiche e di "nuovi" sapori quasi smisurato, o quanto meno utile ad arricchire il loro repertorio e le loro creazioni. Il loro utilizzo da parte di chef famosi ha permesso e permette ogni giorno quanto meno di mostrare con il trascorrere degli anni ciò che le più umili erbe che amiamo possono offrire passando nelle loro mani e di far nascere una sempre più folta schiera di seguaci e imitatori, anche di buon livello.

Anche per i più il rapporto con le piante spontanee alimentari ha subito però mutazioni di significato profonde. Il fatto che in Italia l'attività di raccolta spontanea tradizionale e residua, a far data da diversi decenni, non abbia più i connotati di quella propria della società contadina è del resto cosa acquisita, la logica conseguenza delle profonde trasformazioni socioeconomiche della nostra società che abbiamo appena ricordato. Senza il bisogno di citare Marvin Harris e il suo *Buono da mangiare*, si può dire che nel corso di una, due generazioni al massimo, le *erbe amare*, dopo essere state da sempre ricercate per certi benefici pratici che rispondevano ai bisogni di curarsi e di saziarsi, ed essere poi diventati ripugnanti per via della pancia piena, sono tornati ad essere per la tavola odierna *buone da pensare*, anche indipendentemente dal loro valore nutritivo o solamente per motivi goduriosi. E dal momento che vanno incontro ai desideri di oggi piuttosto che alle necessità cui rispondevano un tempo sono anche *buone da vendere*, come mostrano anche le cicorie coltivate della GDO.

È stato soprattutto il veicolo cibo, anzi "l'ultracibo", ancorché debordante ormai da tempo dagli schermi televisivi non meno che dalla Rete, nei social e in altri media, ad avere anche il piccolo merito ai nostri occhi di fare transitare alcuni temi che riguardano lo spontaneo nei supplementi "alimentari" che gli sono ormai dedicati almeno settimanalmente dalle principali testate, e perfino nelle terze pagine dei quotidiani o nelle rubriche con un certo taglio culturale. Per questo tramite alcune questioni sono anche passate dalle mediocri trasmissioni televisive di cucina a contenitori più autorevoli e attenti e che concedono sempre maggiore spazio agli alimenti vegetali spontanei, finendo per transitare così sotto una più opportuna lente di ingrandimento.

Anche se il senso comune rimane per lo più ancorato, come detto, all'idea del residuo della storia, nella sostanza il raccogliere per il consumo erbe e frutti direttamente dalla natura è uscito negli ultimi tempi dalla ristrettissima nicchia in cui pareva relegato fino alla fine del secolo scorso. L'attività e i saperi che ne sono connessi godono ormai di un crescente interesse, che coinvolge peraltro non solo adulti e anziani ma anche giovani, fra i quali certamente solo pochi sono in grado di identificare più di qualcuna delle più comuni piante selvatiche commestibili dei luoghi dove vivono, o anche solo di conoscerne il nome, ma che non mancano di frequentare per questo i luoghi dell'apprendimento di oggi.

3. Lo spazio allargato del mangiare il selvatico

La rinnovata attenzione data alle piante spontanee di uso alimentare non ha a che fare oggi solamente con il fenomeno dell'“ultracibo” ma viene messa frequentemente in connessione con molti altri aspetti del nostro vivere attuale, ad alcuni dei quali vale la pena di accennare velocemente anche in questa introduzione. Quanto meno torna utile per comprendere come il mangiare vegetali selvatici sia anche in linea con i modelli socio-comportamentali attuali proposti dalla pubblicità su tutti i media.

Non è il caso qui di approfondire certi temi – rimandiamo sempre chi volesse farlo al lavoro citato - ma il lettore terrà conto nella lettura delle tradizioni regionali che le forme dell'alimentazione sono sempre socialmente prodotte e che la cucina è stata sempre attività umana assai complessa e densa di relazioni e travasi culturali tra ceti socialmente diversi – più spesso dall'alto in basso ma anche viceversa - oltre che tra comunità diverse, vicine e lontane.

Detto questo il lettore terrà anche conto del potente effetto nostalgia che oggi induce ogni sguardo sul passato, comprensivo delle deformazioni indotte dallo zoom della storia. Mangiare il selvatico appare assai spesso come il tempo perduto che può tornare a vivere sotto i nostri occhi e solo grazie al nostro fare in cucina. A parte la residua popolazione di età più avanzata che va alla ricerca di alimenti spontanei, li cucina e li consuma ancora oggi secondo i modi (più o meno) di un tempo - quella per intenderci che non naviga in Rete e non ha mai letto un libro sul tema per raccogliere ciò che raccoglie - anche un buon numero di persone che cucina e consuma il selvatico lo fa nelle forme delle usanze di una volta riproposte attraverso forme proprie di *conservazione della memoria*. In coloro che riscoprono lo spontaneo, queste sono spesso deformate proprio dalla nostalgia per via degli effetti che il richiamo è in grado di evocare nella fantasia di ciascuno, come in *Ratatouille* insomma: emozioni vere, suscitate da odori e sapori che riportano al tempo perduto dell'infanzia, alla nonna, all'intimità familiare.

Si può dire che sul tema si è andati del resto ben oltre il recupero e la salvaguardia di quelle conoscenze che sono parte importante dei saperi e delle tradizioni di un territorio, che poi è l'ambito in cui si inserisce questo lavoro. Il fatto che il patrimonio immateriale non è meno importante di quello artistico o architettonico, sia per le attività connesse alla conoscenza che per quelle che a vario titolo si possono definire di “promozione di un territorio”, è oramai consapevolezza diffusa ma produce anche eccessi, oltre che, spesso, un consistente spreco di pubblico denaro. Dagli anni Settanta si è assistito alla piena di un fiume che - magari mescolando confusamente concetti come ruralità, tradizionalità, regionalità, località, ecc. - correva alla riscoperta di valori e memorie perduti e di essa ne hanno certamente beneficiato anche le piante spontanee alimentari.

Nessun alimento più delle erbe spontanee che si possono raccogliere in un determinato territorio o campagna - il che già basterebbe per l'idea di tipico, locale, territoriale, geograficamente individuabile, ecc. - risponde d'altronde meglio, e insieme, ai bisogni di stagionalità, filiera corta o chilometro zero - vero *must* e mantra di questi anni - oltre che alle positive interazioni uomo-ambiente in cui crediamo o vogliamo credere. Niente più del mangiare selvatico rinvia nella loro raccolta e preparazione a una antica cultura agro-pastorale e niente, in teoria, ha meno bisogno di una filiera o di una manifattura di tipo industriale, tanto più se ci si produce le conserve da soli.

Le pratiche di raccogliere e mangiare la natura sono quindi quanto mai vicine a tutto un ampio mondo che possiamo ribattezzare, a modo nostro, come “econaturbio”, comprensivo delle inevitabili mode e tendenze *green*, anche se è vero, ma la consapevolezza è decisamente minoritaria, che sul nostro tema sono frequenti operazioni di basso marketing destinate a moltiplicarsi: una etichetta econaturbio non si nega ormai a nessuno - si osserva anche in molte prime edizioni di sagre, feste, rassegne, convegni, ecc., e anche in iniziative con maggiori pretese – anche se gran parte delle lodi in ecosostenibilità sono medaglie di latta.

Come è noto vengono promossi da tempo stili diversi di consumo, che talvolta si impongono, e così il ricorso alla produzione locale, km 0, ecc., non ha mancato di intrecciarsi con il ritorno dell'agricoltura “al naturale”. Molte piante spontanee e diversi piatti e prodotti che li impiegano hanno riempito negli ultimi anni le liste regionali dei prodotti agroalimentari tradizionali, mentre con sempre maggiore frequenza anche fattorie e mercati del contadino propongono insieme ai prodotti bio e a quelli che sono il frutto di pratiche agricole alternative anche alimenti vegetali raccolti direttamente dalla natura o avviati sperimentalmente a “coltivazione selvatica”. Mondi vicini che si incrociano intorno a temi come naturalità, sostenibilità, ecc., anche se a volte molto differenti, distanti dalle stesse logiche che li sottendono.

In alcuni *stili diversi di consumo* l'attività di raccolta delle piante spontanee è talvolta influenzata anche dalla logica del risparmio o dalla sua necessità: ritorno in questo caso, davvero residuo, di consuetudini antiche, o frutto di quello che si definisce *attivismo alimentare*. Per altri aspetti gioca invece un suo ruolo importante il rapporto con la buona salute, ritenuto più vicino allo *stato di natura* grazie alla connessione col selvatico, lo spontaneo. Inoltre le conoscenze fitoalimurgiche sono state frequentemente richiamate dai media per le funzioni nutraceutiche e protettive, e oggi finiscono sotto i riflettori anche come sorta di baluardo a difesa della biodiversità, aprendo voragini sul fronte dell'ecosostenibilità.

Qualunque sia la motivazione o il modo di mangiare il selvatico, le pratiche della raccolta e del consumo sono comunque connesse intimamente con la conoscenza delle piante edibili e i saperi relativi al loro utilizzo alimentare, ambiti profondamente influenzati dall'attualità del nostro vivere. Le conoscenze erano un tempo trasmesse di generazione in generazione per via orale, come patrimonio non meno importante di quello materiale, e solamente

nell'ultimo mezzo secolo sono stati diffusamente veicolati a stampa e per immagini con l'intento di raggiungere un gran numero di persone. Oggi le conoscenze si apprendono mediante molteplici forme e strumenti della trasmissione del sapere: l'edizione di manuali specifici - generali o locali, illustrati e spesso completi di ricettari - ha avuto una evidente accelerazione negli ultimi trent'anni mentre il Web ha rivoluzionato strumenti e modi della comunicazione e della trasmissione dei saperi anche in questo campo. Il resto lo hanno fatto tutti i discorsi intorno al cibo degli ultimi tempi, che non hanno evitato di coinvolgere quello selvatico, anzi. L'interesse occasionale o saltuario ai temi della raccolta e dell'uso dello spontaneo è diventato domanda crescente di formazione diretta da parte di un pubblico sempre più interessato ed esigente e ha prodotto una ricca offerta di formazione, a volte improvvisata e superficiale ma in diversi casi anche qualificata e ben strutturata.

Le forme attuali garantiscono ovviamente insieme alla diffusione delle conoscenze ben altre possibilità di impiego della flora locale rispetto a un tempo. La nostra collana ha ad esempio questo scopo, e questo lavoro, che vuole offrire una complessiva visione di insieme del ricco patrimonio di esperienze disponibili, può contribuire allo scambio e alla divulgazione delle molteplici tradizioni locali. Lo studio e la divulgazione delle conoscenze alimurgiche, anche se troppo spesso l'accento è stato posto sul rischio concreto della loro definitiva scomparsa, hanno fortunatamente significato proprio la conservazione della memoria di molti saperi e di molte pratiche e di ciò si può oggi beneficiare, anche e soprattutto nella forma dello scambio tra territori lontani. Molteplicità di scambi e di approcci hanno contribuito nel corso del tempo ad arricchire e a differenziare culture alimentari e tradizioni locali, e se sono proprio le differenze a rendere oggi particolarmente interessante nel nostro Paese il sempre più ampio filone di indagine sui residui utilizzi alimentari e culinari delle piante spontanee non si può dimenticare che sono evidenti, interessanti e significativi anche i molti tratti comuni.

4. Mangiare il selvatico al tempo della gastrolatria

Dopo diversi decenni dai primi "allarmi" si ritrova ancora diffuso il sentimento di un passato utile ma in pericolo e quindi da salvare. Si ritrova ampiamente sui social e anche nelle presentazioni e comunicazioni di mille produzioni editoriali e di mille iniziative, replicato con molteplici sfaccettature ma sempre accompagnato dalla diffusa sensazione che la perdita delle conoscenze cui eravamo legati sia definitiva o che va *ad horas*. Di fatto, da almeno un trentennio, in contemporanea a una sempre più ricca produzione di conoscenze, leggiamo continuamente sui giornali titoli che si esemplificano nella domanda già riportata, *misticanza a rischio?*, e del resto non si parla continuamente di "frutti dimenticati" o di "animali perduti"?

Le considerazioni sul residuo della storia e gli allarmi per i pericoli imminenti sono oggi amplificati da ogni genere di media, utilizzati soprattutto, e frequentemente banalizzati, in rubriche e discussioni su tematiche ecologiche e su ogni altro tema del *vivere green* e sano, cominciando dalla quotidiana proposta di ritorno alla vita rurale. Le trasmissioni televisive econaturbio in particolare giocano assai spesso su questi temi un ruolo determinante nella diffusione di una vulgata *green* data per evidente e consolidata ma che ha invece mille sfaccettature, contraddizioni e problematiche che, quando evidenziate, possono rivelare una realtà quanto meno assai complessa, lontana dalla vita semplice cui tutti aspiriamo.

Buona parte di coloro che percepiscono la perdita come irrimediabile e definitiva rimane del resto confusa quando ha l'occasione di verificare che ciò che ha ritenuto un residuo della storia si mescola invece ancora col presente, interessa e coinvolge un buon numero di persone che incontra e gli si presenta sui banchi del supermercato o nelle lunghe presentazioni delle portate nella carta di un ristorante, forme intimamente connesse alla cultura alimentare attuale. Soprattutto la pubblicità, che ha le antenne sempre accese, oltre a innumerevoli promotori di iniziative sul nostro tema, ci ha messo molto poco per veicolare, quasi a far data dalle grida di allarme, il messaggio della bontà dell'alimento naturale e tutte le eguaglianze viste sopra, senza porsi troppe domande anche quando le connessioni e le commistioni tra passato e presente sono state confuse o addirittura stridenti. Solo agli osservatori più acuti era evidente che quest'ambito di nicchia delle attività umane connesse al cibo e all'alimentazione stava transitando dalla necessità alimentare come (quasi) unica ragione per raccogliere piante spontanee e mangiarle alle molteplici opportunità offerte dalla società dell'abbondanza e dalla cucina del piacere.

Non è facile stabilire quanto sia ristretta la nicchia in cui è confinato il fenomeno del *ritorno* al consumo di alimenti vegetali spontanei, ma si può ragionevolmente pensare che esso coinvolga oggi nel nostro Paese - non diversamente da ciò che accade in altre aree del nostro Occidente - in forme variabilmente intense, alcune centinaia di migliaia di persone, così come suggeriscono i social, la Rete e il continuo parlare nei media, oltre che il nostro osservatorio. Nicchia o non nicchia, si tratta di pratiche oggi pienamente inserite nel discorso sul cibo della gastrolatria imperante. È un dato di tutta evidenza che l'uso dei vegetali spontanei a scopo alimentare rappresenta oggi per molti un modo di usare alimenti "originali" ma facilmente disponibili - *sapori nuovi in cucina!*, lo slogan più diffuso - interessanti sotto l'aspetto gastronomico, come si esige di questi tempi, e anche per lo più a buon mercato, il che non guasta.

In tempi di dominante gastrolatria, in cui si mescola continuamente locale e globale, si ricercano anche commistioni tra culture alimentari diverse e si celebra ogni possibile forma di creatività in cucina anche in questo ambito. Non è

bastata neppure una qualche tendenza al risparmio indotta da alcune acute crisi economico-finanziarie a riportare, dalle nostre parti si intende, l'impiego delle piante spontanee alimentare a utilizzi culinari più vicini a quelli della società contadina.

A dare nuove sembianze e nuovi significati alle piante della povertà ci pensano così i principali media e una miriade di siti e blog personali di cucina, le prestazioni di chef stellati e di numerosi e anonimi seguaci, interpreti tutti quanti dei più autentici sapori selvatici. Solo che le loro proposte pescano spesso in un passato e in consuetudini che non sono affatto o del tutto scomparsi: *tradizione e innovazione* la formula che recita chiunque voglia oggi spiegare la propria cucina. Così certe preparazioni sono diventate ai nostri giorni anche piatti ricercati, da riproporre non solo nella ristorazione *tradizionale* ma anche nell'alta cucina e perfino nella più creativa cucina casalinga da esibire agli amici e nel blog personale.

Se è vero che, a partire dal boom economico e fino agli anni Settanta, la nostra società del benessere è passata attraverso il mito della fettina di carne che ha caratterizzato il secondo Dopoguerra per poi transitare al ricco assortimento quotidiano di cose da mangiare, subito dopo ha cominciato a guardare con occhi nuovi frittate d'erbe primaverili e risotti con germogli selvatici, zuppe d'erbe e acquecotte. Anche alcune fra le più interessanti ricerche etnobotaniche si sono soffermate proprio sulle tradizionali minestre d'erbe, note oggi a un pubblico più vasto di quello del territorio di cui sono espressione anche grazie a questi studi. Alcune di queste minestre vengono oggi proposte come esclusive in rassegne e appuntamenti gastronomici e qualche volta anche da singoli ristoratori nelle loro carte, ma si ritrovano un po' dappertutto lungo lo Stivale.

Alla ricercata riproposizione di queste preparazioni antiche in forme nuove e al proliferare degli ultimi anni del selvatico nelle liste regionali dei prodotti agroalimentari tradizionali, non hanno però giovato tanto le pur meritevoli indagini etnobotaniche degli ultimi tempi, quanto l'approccio insaziabile dei nostri tempi al cibo e lo smisurato interesse che esso induce. La vera molla che innesca il crescente interesse per l'utilizzo gastronomico delle piante spontanee non è diversa da quella usata per il resto degli alimenti sconosciuti o esotici: ci pare sia connessa in ultima analisi alla filosofia di fondo della gastronomia di tutti i tempi, ossia quella che si può sintetizzare nella pubblicità di qualche anno fa che ci ricordava che due gusti sono meglio di uno.

La disponibilità di un numero sempre maggiore di alimenti rivestiti di sapori tradizionali e "naturali" è la migliore combinazione possibile a misura degli chef e della comunicazione mediatica. Non c'è troppo da stupirsi allora se l'*acquacotta alla viterbese* sta per diventare mitica o se per la *zuppa di ajucche* chef Rubio televisivo esce all'autostrada al casello giusto del Canavese. Si tratta in fondo di un approccio universale al piacere che ci accompagna da sempre, soprattutto quando e dove la pancia è piena, e che oggi si manifesta tanto in veste di celebrazione dell'alta cucina quanto in forma di lode del cibo di strada o delle erbe.

Al sapore delle zuppe di una volta e a quello delle molte specie vegetali spontanee che compongono molte altre preparazioni di un tempo potremmo certamente rinunciare senza nessun problema di salute, di alimentazione e di gusto. Se invece la nostra moderna società occidentale li cerca, li recupera e li utilizza in molti modi è probabilmente perché la molla universale della gastronomia ci porta oggi più di ieri, inevitabilmente forse, a privilegiare il numero e la varietà sulla sostanza di molte cose. Vogliamo collezionare sapori così come si collezionano francobolli, possibilmente tanti e rari, e pure belli da vedersi.

Aggiungiamo pure che, in quanto italiani, il fatto di essere *erbofili* da lungo tempo, come qualche studioso ci ha definiti - può non essere una considerazione particolarmente acuta, dato che siamo in buona compagnia con altre popolazioni mediterranee - ci ha aiutato molto a conservare la varietà e la ricchezza di piatti e prodotti che vedremo tra poco regione per regione. Osservata oggi che l'ambito appare in espansione, la nostra confidenza collettiva con il selvatico non sembra essere venuta mai meno, anche se il sentire comune l'ha voluta relegare a un certo punto tra i residui della storia. Certamente ha resistito più che altrove, a quanto sembra a parecchi osservatori di quello che accade in giro, considerato che, seppure anche in altri paesi europei - a più nordiche latitudini come nella Penisola Iberica - si assiste a un nuovo apprezzamento delle piante spontanee, esso è contenuto in un numero ristretto di specie, contrariamente a quanto accade in Italia, come sarà qui facile dimostrare.

Questa antica confidenza induce quindi gli italiani, quanto meno, a non porre rifiuti a priori alle nuove proposte di consumo selvatico che quotidianamente li solleticano. Con le differenze che ancora distinguono le culture alimentari locali - nota a tutti è ad esempio la maggiore predisposizione ad accogliere il sapore amaro delle popolazioni meridionali, pure all'interno di un generale apprezzamento italico per questo sapore, spesso insolito altrove - non si arriva da noi, mai o quasi mai, a provare "disgusto" per un alimento selvatico sconosciuto ma che sappiamo viene dal raccolto dei nostri boschi e dei nostri prati. Ci portiamo probabilmente ancora dietro e dentro abitudini che evidentemente troppo presto abbiamo dato per perse e che invece ancora ci condizionano, o ci favoriscono, a seconda di come vogliamo vederla.

Siamo in sostanza predisposti con un certo favore all'accoglimento di nuove forme del mangiare il selvatico e ciò non si può non combinare al meglio con la cultura alimentare e culinaria dominante, che desidera avere sempre nuovi e originali alimenti-ingredienti da assaporare e combinare in accostamenti sempre nuovi. Anche i discorsi intorno al cibo che riempiono ogni istante della nostra vita suscitano tanto più interesse quanto più i racconti della tavola e a tavola parlano di alimenti unici, rari o lontani, come appaiono quelli selvatici ancorché crescano fuori dall'uscio di casa.

Alimenti particolari e "insoliti" come quelli che non si coltivano - meglio ancora se appartenenti alla riscoperta cultura

popolare – sono peraltro oggi non solo l'essenza stessa della quotidiana ricerca gastronomica di chef conosciuti e di appassionati cucinieri-bloggers, ma anche l'oggetto di una ricerca agronomica evoluta e di un marketing che lascia poco al caso. Gli esempi che vengono da alcune regioni, Puglia in testa, dove più e meglio si vedono gli effetti della collaborazione tra mercati, università e pubbliche istituzioni – il successo della rucola selvatica è sotto gli occhi di tutti – sono evidenti agli osservatori più attenti.

Alimenti particolari e "insoliti" sono anche la misura di ciò che oggi è il mangiare spontaneo come pratica distintiva, un aspetto della nostra cultura alimentare non meno importante di altri, sia in rapporto alle comunità di cui siamo parte sia ai commensali del momento. Quanto il consumo di ortiche possa essere talvolta il connotato di una cultura elitaria e non solo espressione del profondo mutamento di senso e di ruolo delle piante selvatiche rispetto al passato, si può cogliere meglio nelle carte della ristorazione di lusso e in certi ambiti piuttosto che in altri, ma in qualche modo è presente anche in certe connessioni e in talune sfumature che accompagnano neoraccoglitori e bloggers cucinieri.

Ogni nuovo alimento disponibile è oggi da provare ma, come sempre, è tanto più considerato quanto più si combina con un tratto antropologico antico del mangiare, pressoché universale, quello della disponibilità di cibo unico e raro come rappresentazione di uno status. Senza scomodare Trimalcione o qualcun altro, il ruolo svolto dal possesso e dall'ostentazione della rarità alimentare di chi accoglie gli ospiti è ben noto agli storici dell'alimentazione non meno che a tutti coloro che osservano le cose del mondo. Esso viene giocato da diversi millenni a tavola, ovviamente e soprattutto su quelle abbondanti di pietanze, ma non solo, e oggi la rarità può essere costituita da erbe spontanee che pure hanno rappresentato la miseria delle moltitudini fino a poco tempo fa.

All'epoca dell'*ultracibo* cercare ogni occasione per servire a tavola un qualche alimento che gli altri commensali non hanno mai provato è diventato per tutti quanti un dovere o quasi, spesso mediato o diffuso da molti canali, a cominciare da quelli televisivi, nella forma delle cortesie per gli ospiti o della loro conquista. Meglio è ancora se ci si impadronisce di quella che è o si crede essere la storia di quell'alimento entrato di diritto nella lista dei tradizionali: capita sempre più spesso che per intrattenere gli ospiti e destare la loro attenzione, niente appaia meglio di raccontare storie di cicoria e raparonzoli accompagnandone il consumo!

Poco importerebbe, forse, che si tratti di erbe, se fossero solo a costo zero oltre che a km 0, ma in certi casi si aggiunge il "pregio" e il "valore", e non siamo neanche lontani coi prezzi dagli alimenti più celebrati, se il minuscolo vasetto di germogli di *radicchio dell'orso*, di quelli appena spuntati dopo la neve, ma anche coltivati in fin dei conti, venduto in uno stand della Carnia nella medesima rassegna-mercato, costa più o meno quanto un piccolo bianco tesoro delle Langhe in mostra nello stand vicino. Confermando l'importanza che da sempre continuiamo a dare alla rarità, e fatte le debite proporzioni, in questi appuntamenti non ci sono poi così grandi differenze con il tartufo bianco d'Alba o con l'autentico caviale *Almas* di storione beluga del Mar Caspio. Non è più neanche questione di gusto per lo spontaneo bensì di status economico, anche in questo ambito, per chi può permettersi certe cose. Si tratta del resto di una motivazione che negli acquisti conta molto, ancora oggi e forse più che negli ultimi decenni (la forbice sociale si allarga nuovamente), nonostante la percezione che abbaglia la nostra società occidentale che confonde spesso quella pur grande conquista che è il *molto cibo per tanti* con il *tutto il cibo per tutti*, che non è dato.

Sembrerà a molti assai strano che il *radicchio dell'orso* debba segnare anche ai nostri tempi la barriera tra chi può spendere e chi non può - tra ricchi e poveri si sarebbe detto una volta - ma nella sostanza accade ciò che è sempre accaduto, ossia che i primi, per ricchezze, ma anche per conoscenze e competenze, possono godere dei cibi popolari, a cominciare da quelli spontanei, dalla cicoria ai *cavolicelli*, che oggi e come un tempo gli vengono magari portati come cortesia direttamente a casa, mentre non avviene il contrario. Accade quindi spesso, com'era e com'è prevedibile per i prossimi anni, che più certi alimenti selvatici e prodotti che li impiegano si fregiano di un marchio, entrano in qualche lista, diventano un qualche presidio, più si allontanano dalla possibilità di stare sulle tavole di tutti.

5. I (non trascurabili) risvolti economici

Se il tratto distintivo è evidente all'osservatore, nondimeno c'è un selvatico sempre più popolare che si è fatto negli ultimi tempi gastronomia e in certe forme appare accessibile a tutti o quasi: non si contano infatti ormai le sagre, le rassegne e gli appuntamenti gastronomici con i vegetali spontanei, che hanno oramai raggiunto dimensioni di pubblico significative, per non dire della ristorazione specializzata, che oramai si ritrova in tutta Italia, a tutti i prezzi possibili.

Difficile seguire l'attività di ristorazione anche per il nostro osservatorio, al di là delle evidenze che si possono ricavare dalla Rete e alle sempre gradite "prove" sul campo quando possibile, mentre è stato decisamente più semplice seguire nel decennio precedente la pandemia e dopo la sua fine quella delle sagre e delle feste, delle rassegne e degli appuntamenti gastronomici aventi come tema principale gli alimenti spontanei, che si svolgono quasi sempre con ampio contorno di promozione turistica. Si può fare qualche citazione solo a titolo esemplificativo, riportando nelle pagine regionali una buona parte degli eventi, almeno quelli di ormai consolidata serialità, ricordando soprattutto che sono sicuramente gli asparagi selvatici l'alimento spontaneo più celebrato – diverse decine gli appuntamenti - soprattutto nel Centro-Sud e nelle Isole ma con qualche puntata anche al Nord. Gli asparagi hanno sempre avuto del resto un posto importante nella nostra cultura gastronomica, soprattutto in certe regioni, e ciò vale anche per quelli selvatici: alcune

sagre si celebrano oramai da parecchi decenni (Arcevia, Pozzovetere a Caserta vecchia, ecc.) ma negli ultimi tempi il loro numero si è moltiplicato, soprattutto nel Lazio e in Campania. Ad essere celebrati sono soprattutto i giovani turioni dell'asparago pungente (*Asparagus acutifolius*) ma non sono assenti quelli di altre specie e neppure quelli del pungitopo (*Ruscus aculeatus*).

Diffuse al Nord, sul finire della primavera, sono le sagre che celebrano i germogli del luppolo, non solo nella Bassa pianura lombarda ma in tutta la Pianura padana, fino al Friuli. I germogli del luppolo, versatili in cucina e assai popolari in diverse regioni, variamente chiamati con termini locali e dialettali, godono di un'antica tradizione e il loro impiego in cucina è oggi ancora molto diffuso, soprattutto nell'ampia area lombarda, emiliana e triveneta. Consolidata è anche la tradizione romagnola delle sagre a base di silene, piantina presente e raccolta per la cucina dappertutto in Italia, dai mille nomi dialettali o locali (*strigoli*, *stridoli*, *carletti*, *verzit*, *cornagitt*, ecc.) e con la quale vengono proposti diversi piatti anche nelle molte rassegne che celebrano le erbe spontanee in genere, soprattutto al Centro-Nord.

Altra pianta apprezzata e celebrata nelle sagre in diverse regioni è l'ortica, il cui sapore è del resto decisamente migliore di quello di tante verdure comprate al supermercato. Le tagliatelle e gli gnocchi all'ortica si ritrovano qui e là anche in buona parte della ristorazione specializzata e sulle tavole di molti italiani. Lo stesso è nella ristorazione per il finocchio selvatico.

Nelle vallate alpine e prealpine gli appuntamenti gastronomici celebrano non solo i piccoli frutti del sottobosco ma anche erbacee come il buon-Enrico (*Chenopodium bonus-Henricus*) - celebrato nelle sagre anche in Abruzzo – sorta di spinacio selvatico che dall'alta collina in su è servito alle genti di montagna per riempire molto spesso il piatto della sera così come quello della domenica.

Hanno il loro spazio anche altre erbe, conosciute ai frequentatori delle sagre e anch'esse attrattive, a cominciare dal taràssaco, ampiamente raccolto nelle regioni del Nord, cui sono dedicate sagre qui e là e vere e proprie rassegne gastronomiche in Alto Adige, in Trentino, sull'Altopiano di Asiago e in altre località venete.

Non mancano sagre e altri appuntamenti neppure con i frutti spontanei, "dimenticati" o meno, e anche in questo caso lungo tutta la Penisola, dai fichidindia (a partire dalla Sicilia e a risalire anche in altre regioni, fino alla Campania) ai lamponi e ai mirtilli delle aree alpine. Questi ultimi sono diventati del resto, e da tempo, nella tradizione delle vacanze in montagna del secolo scorso, occasione di socialità, passando dalle vecchie *domeniche del mirtillo* alle sagre. Vengono ovviamente celebrati anche frutti più diffusi, a cominciare dai fichi, semispontanei e comuni non solo al Sud, tant'è che sono festeggiati soprattutto risalendo la Penisola, come mostrano gli esempi di feste e sagre dedicate a questo frutto in alta Toscana e in Emilia.

Anche certi frutti cui siamo meno abituati hanno le loro sagre, occasioni talvolta uniche - conserve a parte - per apprezzarne gli impieghi gastronomici, come ad esempio avviene per le nespole, cui vengono dedicate in tardo autunno alcune sagre nel Cuneese - "*Festa dei pociu*", a Trinità e a Farigliano - dove le piante si possono incontrare frequentemente sulle colline, oppure per le giuggiole, che hanno uno dei luoghi di maggiore interesse ad Arquà Petrarca (PD), dove gli si dedica all'inizio dell'autunno una nota festa.

Anche alcune aromatiche sono celebrate qua e là, dal timo selvatico a quelle che segnano le abitudini culinarie di uno specifico territorio, come ad esempio è per il rafano (*A Armoracia rusticana*), usato in cucina più che altro nelle regioni settentrionali ma tipico anche della Basilicata, e qui celebrato con vari piatti locali, in molti comuni lucani, nel corso di vere e proprie sagre che accompagnano i giorni conclusivi del Carnevale.

Anche altre piante che hanno un tradizionale impiego in aree ristrette, residuale ma mai definitivamente scomparso, hanno i loro appuntamenti specifici, come avviene per esempio con i *cavolicelli* (*Brassica fruticulosa*), protagonisti in area etnea, zona di tradizionale consumo e dove c'è ancora la possibilità di trovare in vendita quest'apprezzata erba selvatica nei mercati rionali. Così è anche per le *ajucche* (*Phyteuma* spp.), a Quincinetto, nel Canavese, o per i lampascioni in alcune località del Salento, per alcune *erbe amare* - *grugni* e *crepigne* - a Serra de' Conti, nell'Anconitano, o per la vitalba, nel Pesarese.

Diverse sono le sagre e le rassegne dedicate anche ad alcuni prodotti tradizionali che impiegavano e impiegano ancora certe erbe selvatiche, preparazioni che sono sotto i riflettori magari solo in queste occasioni, come accade per diversi *ravioli alle erbe*, o assunte a tipicità, magari di recente e con maggiore successo, come il *tortello amaro* di Castel Goffredo (MN), che impiega l'erba San Pietro (Balsamita major), o il *pizzillu coll'erbe* o le *cirirole* all'ortica. Talvolta l'occasione della rassegna serve per promuovere vegetali passati alla coltivazione, come accade per il *rampussolo* di Villaga (VI), il pregiato raperonzolo.

Le rassegne maggiormente strutturate dedicate alle erbe in genere - i *festival*, le *settimane*, ecc. - dimenticate o meno, hanno ormai spesso la forma dei veri e propri pacchetti turistici, con soggiorni completi, uscite didattiche, corsi e altre esperienze sul tema: le iniziative sono più frequenti in aree alpine e prealpine del Nord-Est ma ormai si ritrovano dappertutto. Altre rassegne caratterizzate da maggiore durata e dalla presenza di molteplici attività collaterali, coinvolgenti anche più esercizi della ristorazione, produttori alimentari, panifici, musei locali, ecomusei, associazioni, ecc., si svolgono in diverse aree del nostro Paese, anche lontane tra loro, celebrative di qualche alimento selvatico specifico come di erbe e di frutti spontanei in generale.

Tali rassegne peraltro, ancorché ricalcate sui corrispondenti e più diffusi modelli basati sui prodotti coltivati, sperimentano soluzioni e formule anche più originali per proporsi al vasto pubblico. In diverse situazioni non solo

celebrano gli alimenti spontanei sotto l'aspetto gastronomico e hanno una certa durata nel tempo ma anche una certa complessità, e se si svolgono prettamente nei ristoranti non mancano iniziative collaterali di *riscoperta del territorio*, finalizzate non solo a far conoscere le specie eduli usate ma anche i luoghi sotto il profilo artistico, culturale e gastronomico.

Più spesso sono l'occasione per una rassegna di prodotti tradizionali, tipici, biologici, delle c. d. *eccellenze* del luogo, facendo scoprire e gustare il territorio nel suo insieme. Gli esempi di consolidate rassegne in giro per l'Italia sono parecchi - da qualche anno alcune manifestazioni sono anche occasione di incontri e dibattiti - e hanno talvolta anche un loro testimonial, qualche volto molto noto della televisione fra quelli che da tempo si occupano di gastronomia nelle emittenti più conosciute o in quelle che oramai si occupano solo di *food*, anche se talvolta le iniziative, come tutte le cose che hanno gambe umane, durano per qualche anno e poi si interrompono.

Gli ambiti in cui ci è sembrato di poter meglio osservare in questi ultimi anni il crescente interesse per gli alimenti vegetali spontanei e per la gastronomia che ne deriva sono tuttavia senz'altro quelli della ristorazione che ne fa uso, sia per la notevole crescita del numero degli esercizi che gli dedicano attenzione o si specializzano in menù a base di alimenti spontanei che per il fatto che il "fenomeno" riguarda oramai tutta la Penisola mentre appena venti anni fa i ristoratori specializzati nello spontaneo erano decisamente rari e la capacità di fare rete tra loro limitata a pochi esempi.

Oggigiorno non sono pochi i ristoratori che arrivano a proporre menù completi a base di piante selvatiche anche se rimangono aree del nostro Paese - giusto quelle oggetto di più numerosi studi etnobotanici, Toscana e Sicilia per prime, e qualche altra - che ci sembrano ancora meno "interessate" alle attività della ristorazione selvatica, alle sagre e a quelle pratiche di promozione turistica che altrove in genere ne sono connesse. Naturalmente la nostra affermazione ha il carattere della relatività, in rapporto ad altre aree in cui si manifesta maggiore interesse, ma queste aree, più o meno ristrette, ci sono sembrate attratte dal tema solo di recente, mentre altre zone d'Italia vantano quella che si può già definire una pluridecennale attività in questo ambito. I motivi di questo sbilanciamento possono essere diversi e non si possono approfondire qui, dove ci limitiamo a registrare come l'interesse alle forme "promozionali" ci sembra minore anche nelle aree in cui più intenso appare il residuo tradizionale consumo familiare di erbe spontanee alimentari.

Per parecchi operatori della ristorazione le forme della necessità di una volta si sono trasformate al giorno d'oggi in opportunità. Così se la cucina tipica e tradizionale, variamente riadattata e riproposta a turisti, gastrofili e golosi, suscita da qualche decennio così tanto interesse, di essa è entrata a far parte a pieno titolo anche quella che utilizzava un tempo le piante spontanee. Queste hanno del resto, come sottolineato sopra, tutte le caratteristiche per essere il perfetto approccio di un discorso alimentare di questi nostri tempi, dal momento che non hanno solamente le forme ideali di quella sorta di *revivalismo gastronomico* da più parti messianicamente promosso e tutto teso a farci tornare a *mangiare come una volta* perché ciò è buono e giusto, ma in molti discorsi sul cibo si accompagnano anche all'idea, che va tra le maggiori, del *buono di e per natura*.

C'è voluto qualche tempo, ma di anno in anno sono aumentati i territori e gli attori della ristorazione coinvolti, più o meno ampi, più o meno numerosi, più o meno del mestiere, e a volte collegati tra loro in forme consortili o quanto meno di collaborazione organizzativa - "circuiti", "reti" e quant'altro - che nei titoli e nella comunicazione delle iniziative promozionali e delle rassegne gastronomiche che organizzano tendono a identificarsi con la *spontaneità* delle proposte dei menù (*la valle delle erbe*, *i percorsi delle erbe*, *i casolari delle erbe*, ecc.), allo scopo di comunicare anche *valori* ma seguendo ovviamente anche logiche evidenti di strategia commerciale.

Logica strategia anche quando è strettamente connessa a quella più specificamente turistica delle iniziative che si sono moltiplicate negli ultimi tempi. È passato più o meno un quindicennio da quando l'organizzazione *Visit Trentino* offriva nei mesi di bassa stagione, primavera e autunno, pacchetti settimanali completi di soggiorno, passeggiate con raccolta e scuola di cucina, sotto il titolo *La vacanza nel bosco*. Sono però ormai parecchi i tour operator che propongono, in diverse regioni, pacchetti simili di due-tre giorni nel weekend con slogan come quello che valeva qualche tempo fa per le campagne umbre: "... *per scoprire vegetali gustosissimi dai nomi curiosi che crescono spontaneamente sulle colline ... caccialepre, crespigno, borragine sono alcuni degli ingredienti poveri della cucina tradizionale che ora rappresentano il fiore all'occhiello dell'avanguardia biologica*".

Nei vari parchi ed aree protette abruzzesi, alla domanda *Cosa fare in Abruzzo* rivolta ai potenziali turisti, gli strumenti di comunicazione riportano spesso alle erbe spontanee, mentre numerose sono già da tempo le proposte messe in piedi dai singoli paesi e dalle vallate sudtirolesi, che spesso uniscono "deliziose pietanze a base di erbe aromatiche selvatiche" e lezioni con gli esperti per imparare "a conoscere i benefici salutari delle erbe".

Gli esempi in giro per l'Italia sono oramai molti. Un paio tra i tanti: "*Le Erbe del Casaro*", che si svolge in Alta Val Brembana nei week-end a cavallo fra maggio e giugno, propone insieme ai piatti della tradizione e a diverse iniziative collaterali soggiorni promozionali nei fine settimana proprio per i "turisti delle erbe"; lo stesso per gli esercizi turistici in occasione della rassegna "*A tavola con il tarassaco di Conco*", che si svolge da parecchi anni in questo comune dell'Altopiano di Asiago (VI) e che non poteva non vedere il "*tarassaco di Conco*" approdare nella lista dei PAT veneti.

Come si può facilmente comprendere, dietro molte iniziative ci sono spesso non solo privati spinti dal proprio interesse patrimoniale ma anche soggetti istituzionali interessati alla promozione di un territorio e della sua economia e talvolta anche amministratori e politici locali che accrescono le loro credenziali di tutori del territorio a spese delle casse pubbliche.

La necessità vista finora di poter disporre di alimenti vegetali selvatici da parte di ristoratori e organizzatori di sagre e rassegne, insieme alla domanda dei consumatori finali e delle aziende di trasformazione alimentare, ha comunque avuto gli inevitabili riflessi sul fronte dell'offerta. L'uscita dal ristretto campo del residuale del selvatico ne ha costituito un sicuro stimolo e non si può trascurare il fatto che un certo commercio di alimenti spontanei che fino a qualche tempo fa sembrava scomparso oggi appare invece sempre più presente, nei mercati locali come nella GDO (almeno per alcune specie tra le più note, tarassaco, borragine, biete selvatiche, finocchio, asparagi, ecc.). Si è passati però, anche e in poco tempo, dalla vendita del prodotto selvatico della memoria più recente - tarassaco o cicoria che fosse - presente anche in confezione pronto-cuoci sugli scaffali della grande distribuzione più attenta, alle nuove tendenze, alle proposte alimentari del *foraging* più spinto, ossia di cibi "selvaggi" insoliti dalle nostre parti.

La contemporaneità dei vegetali selvatici, come si vede, non ha rilievo solo sul piano delle motivazioni e dei bisogni alimentari, o per altri motivi che si possono definire immateriali. Il terreno che è connesso a pratiche commerciali e patrimoniali ha interessi concreti e fertili in molte direzioni, non solo in quella che va dalla raccolta del selvatico al suo commercio. Quanto meno si tratta di attività sempre meno sporadiche, caratterizzate di frequente da forme produttive o commerciali strutturate in forma imprenditoriale, ma il sempre vivo bisogno di novità e diversificazione dei prodotti da parte del mercato ortofrutticolo e di quello conserviero costituisce lo stimolo per nuove produzioni agricole derivate anche dalla coltivazione dello spontaneo.

Ne approfittano i consumatori e gli appassionati di cucina ma anche un turismo enogastronomico in forte crescita e che ha inglobato anche le piante selvatiche, soprattutto laddove, anche grazie alla promozione di prodotti a marchio o presidi, l'incontro tra lo spontaneo e la tradizione alimenta una gastronomia che si propone con sempre maggiore successo.

Così, a fianco di un rinnovato interesse verso i raccoglitori occasionali, anche la ricerca agronomica applicata e le discipline che ne sono connesse si sono interessate sempre di più negli ultimi decenni alle più usate spontanee di uso alimentare. Per alcune di queste, ancorché si trattasse al momento di piccolissime produzioni di autentica nicchia, si poteva già qualche anno fa supporre che negli anni successivi la domanda sarebbe continuata a crescere, invogliando gli agronomi ricercatori a studiarne forme ottimali per la loro remunerativa coltivazione. L'offerta delle specie più richieste, e di quelle più "pregiate", non poteva del resto che seguire di questi tempi la strada della ricerca per rispondere con efficacia al bisogno di certezza sulla puntualità nelle forniture e sulle quantità che anche in questo campo si richiede ormai a ogni attività imprenditoriale agricola.

Anche altri ambiti di ricerca scientifica, anche quelli meno interessati ad applicazioni concrete nell'immediato, stanno peraltro indagando in misura fino a poco tempo fa del tutto sconosciuta intorno all'uso alimentare delle piante spontanee. La flora spontanea della tradizione locale è stata così oggetto in questi ultimi tempi di vere e proprie di ricerche biomediche finalizzate a destinare nuove specie all'utilizzo da parte delle industrie farmaceutiche, ma qui basta questa annotazione per non portare il nostro discorso troppo lontano.

6. Intorno alla tradizione e alla tipicità

È quasi ovvio che quando si parla di piante spontanee alimentari il primo pensiero corra, nell'ambito della nostra nicchia più che in altri ambiti della cultura alimentare, alle consuetudini di un tempo e alla tradizione. Così è almeno nel sentire comune, anche se, nel nostro ambito non meno che negli altri, quando si parla di *usi tradizionali*, di *preparazioni tradizionali* e di *cucina tradizionale* è opportuno tenere conto che intorno al concetto di tradizione e al termine tradizionale il terreno è sempre particolarmente scivoloso e le discussioni sempre *in progress*, ai tavoli dei convegni non meno che intorno alla tavola da pranzo di ogni famiglia italiana.

Non sarebbe il caso di soffermarsi neppure su usi e abusi di questi termini ma la tradizione è d'altronde il tema di questo nuovo lavoro sul mangiare selvatico e quindi lo facciamo, per quel poco però che può essere di stretta utilità alle riflessioni dei lettori e almeno per evitare il mantra del *recupero della tradizione* di cui si rivestono molte delle forme più attuali del mangiare selvatico e di cui diremo più sotto.

Più che in altri ambiti, in quelli che riguardano il cibo i significati di tradizionale, tipico e locale si possono del resto sovrapporre e confondere, anche se i clienti-consumatori-acquirenti danno spesso nella sostanza lo stesso significato di marcatore culturale del luogo in cui vivono, si trovano o da cui provengono l'erbetta o la tale particolare salsiccia che si apprestano a consumare. Tutti o quasi peraltro, soprattutto se si abita lontano dai luoghi di produzione, ricerchiamo cibi, marchi ed etichette con cui rimarcare la nostra provenienza nei luoghi della nostra vita quotidiana, talvolta per la fatica a identificarsi con la nuova comunità, e quasi sempre per confermare la propria identità geografica di partenza. Meglio ancora peraltro quando alimenti e prodotti rimandano a una produzione artigianale, se vogliamo evitare i rischi immaginati per quella industriale, supposta omologatrice a tutto ciò che ci sta intorno.

Chi volesse approfondire il tema della *tradizione* riferito alla cultura alimentare - e di riflesso anche quello di *innovazione* - ha sempre a disposizione diversi fondamentali contributi, che suggeriamo di leggere, a cominciare da quelli storici e semiotici offerti dagli studiosi più importanti in Italia e da quelli di alcuni antropologi culturali. La letteratura sul dibattito è del resto oramai ampia, non fosse altro perché la parola *tradizionale* e le espressioni che la

contengono sono le più diffuse tra quelle che accompagnano la maggior parte delle produzioni e preparazioni agroalimentari e culinarie italiane (anche quelle a base di piante spontanee) ed è ben noto a tutti quanto spazio collettivo queste occupano oggi nella comunicazione mediatica quotidiana.

Leggere alcuni lavori, ad esempio quelli di Montanari e Marrone, per ogni discorso in materia di storia dell'alimentazione in Italia è assai utile, ma per questioni di ordine generale si può partire dall'introduzione di Hobsbawm a *L'invenzione della tradizione* e forse è meglio che si parta da Marc Bloch, per il quale, nella sostanza, è evidente che non saremo noi, che possiamo solo provarci, ma quelli che verranno dopo di noi a decidere cosa riusciremo a conservare per le generazioni a venire del nostro passato e del nostro presente, e cosa no.

Chi volesse invece darsi da fare nel nostro ambito particolare per far diventare, con qualche timbro, *tradizionale* un prodotto o alimento, si prepari a qualsiasi evenienza, dal momento che le dinamiche intorno ai marchi e alle denominazioni sono a volte terribili, non solo per l'intreccio di principi e di regole di cui istituzioni e burocrazia devono rendere conto ma anche per via delle strade, non sempre logiche, trasparenti e lineari, che a volte prendono i procedimenti e le loro tappe. Tuttavia potrebbe avere dalla sua un vento favorevole, perché negli ultimi anni, sono entrate nelle liste regionali dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT, che poi compongono un elenco nazionale con tanto di riconoscimento governativo) molti prodotti che impiegano le piante spontanee e le piante spontanee stesse: come vedremo l'elenco è già molto lungo, dal tarassaco e dalla cicoria al timo, al finocchio marino e alle ortiche, ed esteso anche ai frutti spontanei, dalle fragoline di bosco alle nespole alle more.

Per non perdere il filo del nostro lavoro tralasceremo però ogni riflessione di carattere generale e daremo quindi per scontato nel corso del lavoro che siano già chiare al lettore la frequente confusione e talvolta la strumentalità che accompagnano prodotti e cucina che si definiscono *tradizionali*. Se così è, ebbene, sappia che ciò avviene anche più spesso del solito parlando di piante spontanee alimentari e tanto più con riferimento a un territorio ristretto.

Il nostro invito è comunque rivolto quanto meno a una visione critica dell'uso dei termini, soprattutto se sono connessi a quella che ci sembra la principale delle forme attuali di *recupero della tradizione* in campo alimentare, ossia quella che possiamo in qualche modo definire *identitaria*, che lungo la Penisola data qui e là variabilmente nel tempo ma sempre a partire dal momento in cui si è avvertita in qualche modo la sensazione, giusta o sbagliata che fosse, spontanea o indotta, che la globalizzazione, un tempo la conquista, stesse privandoci della nostra storia.

Il lettore vorrà tenere almeno conto del fatto che, se è pur vero che in generale il *cibo tradizionale* di un luogo è fortemente influenzato da fattori culturali e socio-economici propri del suo territorio e dalla sua storia, pure va preso con le molle l'assunto, vulgata popolare spesso ingannevole, che il *local food*, comprese le preparazioni che rappresentano specialità prettamente locali, sia tale solo se basato su ingredienti coltivati, cresciuti o prodotti localmente e fatti oggetto di elaborazione in un dato luogo. È vero solo in qualche caso, una minoranza nelle citazioni che si trovano scorrendo le pagine regionali, mentre tutte le preparazioni o quasi hanno la necessità di ingredienti prodotti altrove - e sono riproducibili altrove, avendone ovviamente i giusti ingredienti - a riprova che le somiglianze non sono da meno delle differenze che hanno creato le tipicità.

Se termini come tradizione, tradizionale e tradizionalità sono da prendere con le molle, anche tipico e tipicità non lo è da meno. Si tratta di concetti spesso mal definiti, indefinibili o di difficile applicazione, e anche se ovviamente non abbiamo potuto sottrarci a un loro impiego generico dato il tema di cui ci occuperemo, ci siamo voluti riferire solo a ciò che ci è sembrato più attendibile nell'enorme quantità di informazioni che abbiamo trovato in letteratura e in rete.

Ci siamo sentiti in qualche modo, per necessità, liberi di adoperare, come d'uso nella vulgata comune, anche termini e locuzioni come *negli ultimi decenni*, *di recente*, *un tempo* e altri connessi, senza la dovuta precisione di tempo e di luogo (e qualche volta neppure semantica). Il rigore relativo al tempo usato in altri nostri lavori dovrebbe essere sempre doveroso, ma il lettore capirà il contesto particolare di cui scriviamo e vorrà leggere le parole *tradizionale* e *tradizionalmente* intendendo ciò che è stato integrato in una cultura in un passato più o meno recente e comunque non più indietro delle ultime generazioni, un secolo o poco più, non giovando a nessuno in questo lavoro guardare a secoli più lontani.

È noto del resto che questi concetti, e certe definizioni, anche nei provvedimenti ufficiali degli enti e delle istituzioni pubbliche, sono usati in maniera del tutto soggettiva e sono esposti a deformazioni, dilatazioni e restringimenti più o meno ampi, a volte anche strumentalmente abnormi, che diventano perfino paradossali e incredibili – basta pensare alle more dei rovi o alle ortiche, come tali, quando non diventano prodotti particolari – in certe liste dei PAT, per non parlare dell'uso e dell'interpretazione della "denominazione comunale" (De. Co), laddove e quando si attribuisce con procedure che rasentano il grottesco. Del resto ci si trova sempre più spesso anche di fronte ad assai dubbie autoattribuzioni della patente di tipicità, mito gastronomico del nostro quotidiano, per preparazioni e prodotti industriali recenti e anche molto noti.

Tradizione e tipicità, che sono il tema e lo scopo di questo lavoro, non hanno ovviamente solo aspetti di evidente criticità concettuale, ma anche utilità evidenti e in molte direzioni, e se anche in questo caso dobbiamo limitare spunti e riflessioni, qualcosa possiamo aggiungere giusto qui e più sotto prima di prendere nota del vasto panorama regionale.

Ad esempio, la cucina tradizionale contribuisce in genere a far conoscere molti termini dialettali alle più giovani generazioni, e forse per questa via più che per altre a farli sopravvivere. In qualche caso si impiegano termini che possono essere considerati non solo *salvati* - operazione possibile solo dove certi fitonimi non sono ancora andati

perduti del tutto - ma anche *tornati in auge*, come si dice, e anche esportati e diffusi in aree più vaste, in qualche caso lasciandone altri all'oblio. A fronte dei (molti) appuntamenti lungo la Penisola con gli *asparagi selvatici* - chiamati in questo modo su *brochures* e locandine più o meno dappertutto per esigenze di semplificazione e comunicazione - si possono ricordare ad esempio *bruscandoli*, *glaudins*, *loèrtis* o *luartis* (tutti termini per indicare i germogli del luppolo), il *paruch* lombardo e gli *òrapi* e *òlaci* abruzzesi (in entrambi i casi il buon-Enrico), e poi ancora *rugni*, *cornagitt*, *strigoli* e *rampussoli*, *radicele*, *sarieula*, *ciapinabò*, *puciu*, *ajucche*, *pampasciuni*, ecc., che vedremo. Il "salvataggio" vale anche per preparazioni tipiche come *subrich*, *gattafin*, *frazzul*, ecc., tutti termini utilizzati in questi anni per denominare sagre, feste, rassegne, ecc..

Che poi questo o quel piatto tipico si mangi davvero come un tempo è un altro discorso, e non è questione che riguarda solo il cibo selvatico. Le ricette del passato, siano esse codificate a stampa o trasmesse oralmente, si riscrivono sempre, si mescolano o quanto meno si adattano alle esigenze del presente, anche se in parte è vero che sagre e rassegne che trattano di alimenti spontanei veicolano il passato più che altri ambiti. La riproposizione di alimenti spontanei *dimenticati* suggerisce in ogni caso di farne nell'attualità una pratica quotidiana riscrivendo le preparazioni di un tempo, senza farsi troppo condizionare da modelli ideali di alimentazione da seguire, *dieta mediterranea* compresa, mito dei nostri giorni.

Su quest'ultimo mito in molti hanno già osservato tutte le criticità di una creazione che oggi risponde più a esigenze e interessi concreti di promozione e patrimonializzazione che non a ciò è stato davvero o è stato interpretato (o è stato deformato), perché valga la pena di soffermarci, neppure un momento. Qualcuno che della dieta era "vero esperto" ci ha messo cinquant'anni per riassegnare un certo ruolo alle erbe selvatiche in questa dieta, quando bastava volgersi all'indietro, ed è tutto dire, senza gli occhi della propaganda. E del resto, come in diversi hanno osservato, ci si immagina oramai da un po' di comprare *tradizioni autentiche*, magari accompagnate da ambienti e paesaggi a misura d'uomo, con vecchi mulini, in opposizione al ritmo e allo stress delle esistenze quotidiane, soprattutto se vissute in aree metropolitane.

Quanto alla tipicità, senza la necessità di essere particolarmente esperti di comunicazione o di marketing pubblicitario, i produttori e i venditori sanno che, sia con l'invasivo messaggio televisivo che con un cartello scritto a mano al mercato rionale, l'aggiunta di un luogo al prodotto (una denominazione d'origine per le norme, ma basta anche una D. Co.) lo trasforma in un qualcosa che si vende più facilmente perché garantisce maggiore qualità secondo i *valori* del momento. Valeva al tempo dei Romani e vale tanto più al giorno d'oggi: gli asparagi selvatici del Cilento o il pistacchio di Bronte sono tanto più buoni degli altri asparagi o del pistacchio mondiale in quanto hanno anche un'origine ben definita, e ristretta, anche se la domanda che tutti si pongono - ormai anche sui media, ma soprattutto i comici - è ormai *ma per produrre tutto questo pistacchio, quanto è grande Bronte?* (peraltro in questo lavoro citata per i tàmari, vero *cult* brontese).

7. Alcune forme del "recupero della tradizione"

Nell'economia di questo lavoro è utile considerare che quando si tratta della conservazione, della riscoperta e del recupero della tradizione, non si possono oramai cogliere nella sostanza grandi differenze tra l'utilizzo gastronomico dei vegetali spontanei e il resto degli alimenti dell'universo alimentare, compresi quei frutti che oramai si accompagnano alla parola *dimenticati*. Il cibo selvatico consente però sommatorie di buoni sentimenti e di ulteriori connessioni econaturbico, con effetti di rilievo in varie direzioni, e così non è difficile comprendere alcuni dei perché della corsa alle liste degli alimenti spontanei, seppure rappresentino una parte minore di quel gran numero di prodotti agroalimentari tradizionali o a dominazione locale che affollano la nostra Penisola (per non aggiungere i vari presidi, quei prodotti in attesa di diventarlo e quelli che al momento non hanno ancora la fortuna di imbattersi in un buon "scopritore").

L'intero nostro Paese è d'altronde un infinito giacimento gastronomico e produttivo, anche nel campo degli alimenti spontanei, ricchissimo come vedremo di varianti di ogni genere, e non fosse altro che per la grande varietà dei suoli, dei climi e microclimi, degli habitat, oltre che per la lunga storia e i molteplici fattori culturali sedimentati nel tempo. Le molte e diversificate tradizioni culinarie di cui è disseminata l'Italia anche in questo campo assicurano varietà nella preparazione e trasformazione anche dei prodotti più semplici raccolti dalla natura, ed è anche per questo che i piatti promettono sempre appetibilità, molla potentissima cui si aggiunge negli ultimi tempi grande attenzione ai valori nutrizionali e culturali (per non dire di altri che abbiamo già visto, che segnano il passaggio dal mangiare per necessità a quello per il piacere o, talvolta, per ostentazione del lusso).

La forma identitaria e quella della *riscoperta/recupero* di cibi sepolti o sperduti spesso convivono o si sovrappongono, anche se è la seconda a essere oramai diventata pratica quotidiana, perché funziona alla grande anche quando riguarda (in gran parte) cibi e combinazioni accantonati per fare posto ad altri più appetibili. Funziona tanto più nella ristorazione dei grandi centri urbani, letteralmente invasi, anche nella distribuzione, da promesse di autenticità che provengono da un mondo rurale che sembra offrire rimedi a ogni male dell'esistenza contemporanea, o quanto meno di poter tornare a connettersi con sapori e ricordi sedimentati nella memoria di un territorio. Vale tanto più nel selvatico, e se ne ha riprova anche dalla maggiore presenza nei mercati e nella GDO delle aree metropolitane di vegetali spontanei rispetto alle città

più piccole o ai paesi. Del resto abbiamo potuto osservare un maggiore affollamento dei nostri momenti formativi sul tema proprio nelle aree metropolitane, dove si aggiunge con evidenza un *maggiore bisogno di natura*.

Dalle *riscoperte* emergono tuttavia ai nostri giorni, fortunatamente, grazie anche alla vita sui social, non solo le differenze ma anche le somiglianze, con il risultato di avvicinare anche nel nostro ambito usanze e costumi alimentari tra luoghi lontani. Qualche volta infatti - non spesso, ma capita - alcune forme di riappropriazione e di *recupero della tradizione* portano a scoprire usi simili in aree lontane del nostro Paese, e ciò consente, anche grazie all'odierno intenso scambio di informazioni, proficui confronti e positive commistioni.

Un esempio in tal senso si può fare con una pianta spontanea fra le più utilizzate nella tradizione rurale di certe aree alpine e prealpine, il buon-Enrico (*Chenopodium bonus-Henricus*), parente stretto degli spinaci e utilizzato sostanzialmente allo stesso modo di questi. Sia in Alta Val Brembana (BG) che sul versante orobico della Bassa Valtellina (SO) il *paruch* è stato il protagonista di appuntamenti gastronomici e riscoperta di piatti tradizionali e poi di coltivazione da parte di qualche azienda, ma la stessa specie è stata impiegata, con medesima consapevolezza delle popolazioni che lo consumano, anche in sagre e in altri appuntamenti gastronomici, nel cuore dell'Abruzzo, dove cresce in quota ed è utilizzata nella tradizionale cucina rurale col nome di *òlaci* od *òrapi*.

Capita più spesso però che la ristorazione tipica, il negozio o il produttore che trattano o vendono prodotti tradizionali o tipici del territorio, rivestano di forme identitarie commerciali anche i vegetali spontanei. Talvolta come se altrove non possa crescere e non si possa assaporare niente di simile, e che il proprio selvatico sia il meglio che esista. Capita peraltro che anche la gente del luogo si convinca di questa sorta di unicità, per gli alimenti spontanei e le preparazioni tipiche che ne derivano, come avviene per altri prodotti, e di tale atteggiamento sono gonfie le liste regionali dei PAT.

Gli esempi non mancano affatto neppure per gli usi strumentali di certe pretese *unicità*: molteplici sono i tentativi fatti da tale o tal altro comune, a volte riusciti, per etichettare come proprio, con marchio, la migliore aromatica della Terra, pregiata perché cresciuta sui fianchi di questa parte della vallata piuttosto che su quelli di fronte (l'origano ad esempio).

Il confine fra la convinzione dell'unicità del proprio prodotto, e della sua bontà, e quello della convenienza commerciale è sempre labile. Così anche il marketing territoriale, come è noto, fa largo uso degli alimenti e dei prodotti identitari e della tradizione. A parte le generalizzazioni più evidenti o improprie, e le attribuzioni più o meno corrette, l'uso del prodotto tipico o locale è apparso del resto sempre più funzionale alle strategie di vendita. La cosa non poteva non valere anche per quelli a base di piante selvatiche e col tempo, oggi assai più di ieri, l'effetto sui consumatori è stato amplificato magari appiccicando anche una etichetta econaturbio, tanto più credibile quanto più si tratta di prodotti raccolti direttamente in natura.

La stessa pratica della raccolta delle *proprie erbe*, quelle usate nella cucina che si è o si era dovuta lasciare e poi scoperte anche altrove, è servita e serve ancora a molti per conservare la propria identità nei fenomeni migratori, utile com'è a replicare impieghi e preparazioni lontano dalla propria terra. Per certi aspetti è servita oltremodo a marcare confini, a identificare nel Norditalia i raccoglitori come immigrati da parte degli autoctoni che, spinti in fabbrica talvolta già da un paio di generazioni, quella pratica della raccolta dalla natura l'avevano abbandonata del tutto.

Così è stato nelle periferie milanesi e torinesi e nelle campagne suburbane di Piemonte e Lombardia degli anni Cinquanta e Sessanta, per chi proveniva dal Sud o dal Veneto, ma l'identificazione dell'immigrato continua ancora oggi con i nuovi emigranti che raccolgono dalle nostre parti. Si osserva da un po' di anni, soprattutto intorno alle aree metropolitane del Norditalia ma non solo, un certo numero di persone, donne in particolare - a conferma di una specificità di genere di lungo periodo che caratterizza culture anche lontane tra loro - provenienti per lo più dall'Est europeo e da quello asiatico, dedite alla raccolta di erbe spontanee. Delle piante della nostra flora raccolgono ovviamente ciò che nella loro cultura è già noto per appartenere all'uso culinario, utilizzandolo poi nei modi a loro consueti. Questa presenza, molto discreta ma ben osservabile, più frequente nelle aree periurbane, compresi parchi e coltivati, conduce non di rado a contatti con altri raccoglitori, italiani e non, che svolgono la stessa pratica negli stessi spazi, e a scambi di opinioni in merito a cosa raccogliere e a come consumarlo.

Anche la presenza del dialetto nelle parole del selvatico cui abbiamo già accennato accresce il carattere di *riappropriazione* identitaria del mangiare selvatico in misura anche più accentuata rispetto ad altri fattori. Le forme identitarie possono essere però molteplici e la riscoperta della tradizione culinaria locale non ha ovviamente sempre e solo l'aspetto dello sfruttamento commerciale dell'antico e del marchio del territorio. Le letture possono essere fatte a diversi livelli e nell'esaltazione del locale e del passato non è detto che ci sia finzione o solo finzione. Come sostenuto da alcuni antropologi, piuttosto c'è un bisogno di radicamento profondo, magari interpretato o strumentalizzato a fini patrimoniali. E considerato che le diverse forme identitarie rappresentano una molla potente di diffusione della cultura del cibo "locale" si può solo osservare che non accade diversamente per il cibo selvatico.

Anche per lo spontaneo, come per altri alimenti e prodotti, l'identità può marcare volutamente le differenze e contribuire a creare vicinanze e distanze nel mondo globalizzato di oggi. Quelli spontanei mostrano una loro veste identitaria quando si tratta delle *ajucche*, del radicchio dell'orso, di certi cardi o di particolari asparagi selvatici, dei raperonzoli o degli *òrapi*, e così via. Insigniti o meno dell'ufficialità di qualche marchio di prodotto agroalimentare tradizionale o da una denominazione comunale, fanno riferimento a un territorio *unico* e sono oggi spesso il frutto della loro stessa *riscoperta*.

Le forme del ritrovato dialetto non contribuiscono solamente a conservare l'eco di parole lontane, ma conferiscono

anche identità sia agli appuntamenti gastronomici più popolari che alle ricette *di una volta* che stanno dentro le carte dei ristoranti più tipici o costosi. I termini dialettali tradizionali del luogo passano facilmente dalle indagini etnobotaniche più impegnative o da quelle antropologiche ai pieghevoli di una rassegna o ai menù della ristorazione, e poi spesso alle riviste di turismo enogastronomico e alle pagine web che promuovono un territorio. In molti casi si ritrovano ormai anche nelle molte guide gourmet che, ricercando il tipico con una sempre più potente lente di ingrandimento, si sono imbattuti da un po' anche negli alimenti spontanei della tradizione.

Per chi osserva con sguardo critico e attento il fenomeno del mangiare spontaneo non solo è rilevante il fatto che in diverse aree periferiche del Paese certi alimenti spontanei continuano ad essere consumati in forme non troppo lontane da quelle delle preparazioni di un tempo, ma anche il fatto che molte persone ne percepiscono in questo modo un senso di identità culturale e che anche per questo motivo tornino a raccogliarli e consumarli come una volta.

Tralasciando gli aspetti beceri che troppo spesso accompagnano il concetto stesso di identità, la molla identitaria che gli alimenti vegetali spontanei, talvolta rispolverati o riportati alla luce come reperti archeologici, possono rappresentare anche in questo campo uno stimolo potente al sempre presente bisogno di riappropriazione di un passato perduto o quasi. Le forme sono quelle solite con le quali il presente opera sulla storia, quindi talvolta abbellendo, storpiando o usando il passato per scopi utilitaristici, così che anche l'edizione di una sagra destinata alla tale erbetta spontanea appena "riscoperta" e diventata PAT può essere usata allo stesso tempo per contribuire ai bilanci di chi la organizza, per fare ritrovare *identità perdute* e per segnare confini.

Il cibo identitario ha spesso seguito anche i mercati e li segue ancora, diventando in qualche caso anche commistione per gli altri. L'esempio selvatico che si fa sempre è quello dei lampascioni della tradizione, i bulbi del *Muscari comosum* che rappresentano un simbolo dell'alimentazione vegetale spontanea di sussistenza nella storia dell'alimentazione dei pugliesi: esportati in America già oltre un secolo fa, anche se sono destinati principalmente ai pugliesi settentrionali di prima e seconda generazione, e ancorché siano oggi coltivati soprattutto nel Nordafrica, si offrono per molti mesi a buon prezzo nei mercati rionali delle aree metropolitane del Nord, da ottobre a marzo almeno, anche come occasione per tutti, o almeno per chi non disprezza i toni dell'amaro, di provare nuovi sapori.

8. Tratti comuni della cucina tradizionale

Buona parte degli studi e delle indagini etnobotaniche in ambito alimentare sono stati rivolti ai consumi *residuali o tradizionali*, affrontando anche i problemi di significato che questi termini si portano dietro e a cui abbiamo accennato sopra. L'attenzione è stata rivolta soprattutto a ciò che resta o resterebbe dell'impiego delle piante spontanee della società contadina ma gli studi tornano molto utili anche per il nostro lavoro che abbiamo voluto rivolto soprattutto al presente. È tuttavia nel passato, quello recente ma per taluni aspetti anche quello più lontano, che dobbiamo guardare un momento per cogliere i molti tratti comuni alle cucine dei territori, su cui non torneremo ogni volta, dandoli come scenario, sfondo su cui apparirà quello che sarà sostanzialmente un elenco di piante, prodotti e preparazioni.

Diremo magari cose ovvie ma è lecito affermare, come estrema sintesi, che pressoché dappertutto e fino a non molto tempo fa all'interno della più ampia raccolta che si può definire spontanea, direttamente dalla natura, quella di specie erbacee era predominante ed è così che ci appare anche adesso, anche se il ruolo delle castagne era essenziale per la sopravvivenza in diverse aree montane. Le erbacee venivano consumate soprattutto nelle forme cotte di minestre o zuppe di verdure e per gli scopi di questo lavoro serve ricordare che per le pur differenti società contadine del nostro Paese la zuppa d'erbe di ogni sera, con un filo d'olio o altro condimento grasso quando c'era, per molti mesi dell'anno, con eccezioni la domenica e nelle giornate di festa, ha rappresentato il monotono ma fondamentale piatto di sussistenza e la più persistente delle preparazioni tradizionali che oggi si ritrovano in diverse liste regionali dei PAT.

Ogni volta che si poteva si passava però alla forma delle verdure cotte e poi insaporite e/o ripassate, utilizzate come piatto unico col pane, come contorno o in accompagnamento a pane e focacce: impieghi che col tempo, man mano che alimentarsi è passata da pratica di dovere a pratica di piacere, hanno lasciato spazio a molteplici innovazioni per rendere forme più attuali, oggi mescolate con la cultura gastronomica corrente, che nel nostro Paese è quanto mai ampia e variegata, complessa e multiculturale più di un tempo. Solo in subordine, anche se con una certa frequenza, con differenze di aree culturali e concentrazione nel periodo primaverile, venivano le forme delle frittate e delle mistanze crude in forma di insalata. Ampio era tuttavia, ovunque, anche l'impiego, nel corso di tutto l'anno, delle aromatiche, fresche o essiccate, che in gran parte supplivano alla mancanza delle spezie, costose.

Modesto, almeno nell'economia della dieta quotidiana e a confronto con le erbe, era l'apporto di frutti freschi, mentre il rilievo della frutta essiccata o comunque conservata per l'inverno era invece fondamentale. Anche in questo caso si tratta di una sintesi che, applicata alle regioni e ai territori, può essere piegata in diverse direzioni ma l'apporto di nutrienti che si ricavava dai frutti da essiccare che si potevano raccogliere al di fuori del coltivato e nelle terre comuni poteva risultare decisivo. L'utilizzo di frutti e semi commestibili appartiene d'altronde all'uomo preistorico come quello delle erbe. Il ritrovamento nei villaggi mesolitici dell'Italia settentrionale di resti di nocciole, mele selvatiche, corniole, more e sambuco suggerisce una datazione lontana della raccolta sistematica dalla natura dei piccoli frutti selvatici. In tempi più recenti la raccolta di frutti autunnali per un uso differito, spesso dopo un qualche processo di trasformazione,

ha consentito a intere generazioni di superare indenni le rigidità degli inverni. Si pensi come detto alle castagne, vero pane per intere popolazioni prealpine o appenniniche, che quando non era possibile raccogliere sui terreni di proprietà o comunitari dovevano essere ricercate nella vegetazione spontanea dei terreni comuni.

Accennato alla cornice, il lettore terrà conto fin d'ora anche del fatto che ogni luogo e ogni comunità del nostro Paese che ha perso i tratti della società contadina (da non più di un paio di generazioni gli ultimi) conserva però negli usi culinari attuali, o almeno nella memoria dei più anziani, qualche preparazione tradizionale a base di erbe spontanee, anche di quelle rituali nonostante il calendario liturgico sia oggi altra cosa di un tempo, e ciò nonostante le usanze della società contadina si siano oramai *estinte*. Se non sarà ovviamente possibile in un lavoro divulgativo e cumulativo come questo approfondire una singola tradizione, e tanto più ricostruirne i suoi contorni storici e culturali, non mancherà tuttavia qualche volta un accenno che li richiama.

Per ragioni di spazio non abbiamo riportato in questo lavoro le ricette della tradizione, che avrebbero reso con maggiore evidenza come esse, scritte oggi, siano ancora rappresentative di ciò che si visto fare dalle nonne – il lettore ne trova del resto a bizzeffe con un clic e le altre nostre pubblicazioni della collana ne riportano parecchie – che avevano a loro volta appreso dalle loro nonne e che per certi aspetti si differenziano meno di quanto oggi non avvenga. Per i più la cucina era peraltro costituita, oltre che ovviamente dalle concrete disponibilità di natura, orto e dispensa, anche da gesti, abitudini e sapori cadenzati dalle stagioni, e ciò valeva anche per i vegetali spontanei che si raccoglievano continuamente e in quantità a scopo alimentare e in misura più modesta per altri scopi (curativi, domestici, cosmetici, ecc., data l'assenza di prodotti commerciali).

La pratica culinaria si assomigliava molto, dappertutto, anche per quanto riguardava l'impiego di ingredienti aggiuntivi a quelli disponibili nel territorio, per le modalità di gran parte delle preparazioni e anche solo per i metodi usati per i dosaggi. Tutto era, ovunque, funzionale comunque alla presenza di un numero di commensali ben più alto di quelli di oggi e soprattutto all'esigenza primaria di risparmio. Chi cucinava, sempre al femminile, dosava rispetto al proprio gusto i grassi di condimento, il sale per le ricette salate e lo zucchero per i dolci, le spezie, tenuto sempre conto che sale e zucchero passavano dal borsellino.

Tutto quello che passava da questo veniva peraltro, per forza di cose, come primo pensiero, ridotto, zucchero in primis e olio o altro grasso a seguire. Solo in poche aree si poteva largheggiare con il burro o con l'olio: non si lesinava se era oggetto di facile e conveniente baratto con i vicini o prodotto in proprio a sufficienza oltre alla vendita, che veniva però sempre per prima, perché i contanti erano essenziali e sempre scarsi. Per le dosi il metodo era uniforme: se si poteva andare a numero il tot a testa era la regola, con niente di aggiuntivo *per la pentola*, e per il resto si andava a mestoli, a tazze, a cucchiari, o a pugni per farine, riso, legumi, con pugni sempre chiusi.

Anche i metodi di cottura si rassomigliavano molto, soprattutto nei principi che diventavano consuetudine. Il più utilizzato, perché era veloce, non richiedeva interventi particolari e soprattutto costava poco, sostanzialmente acqua e sale, era sicuramente la bollitura, ma se l'acqua non era ampiamente disponibile e nelle immediate vicinanze - una situazione un tempo frequente, che solo di recente è diventata impensabile - la sua quantità veniva ridotta a quanto era sufficiente per sovrastare appena le verdure da cuocere. Di solito alla fine rimaneva il liquido giusto per la minestra o la zuppa d'erbe, ma se ne restava da scolare si lasciava da parte per utilizzarlo in altre cotture. Il concetto di un filo di olio si concretizzava a crudo, nel piatto, a fine cottura, e anche nelle ripassate in padella, e anche il burro era un tocchetto, il lardo una striscetta e lo strutto quello giusto che serviva a insaporire friggendo: niente immersioni nella friggitrice dunque, come si vede fare nelle sagre di oggi, pure ispirate ai ricordi e alla memoria.

L'olio che si utilizzava era peraltro quello delle colline che si vedevano dalla finestra e il concetto di extravergine sconosciuto. Come altri ingredienti non era *commerciale*, non aveva date di scadenza o scritto sopra *da consumarsi preferibilmente entro il ...*, anche se gli si dava un anno di tempo, quello corrente, per essere considerato buono. Non aveva neppure etichette di provenienza, al massimo un cerotto con scritto qualcosa se la zona di provenienza era troppo lontana dalla cucina, e tanto meno con le note sulla composizione organolettica e l'apporto calorico. Fino a non troppo tempo fa, nessuno badava al fatto che legumi o cereali appartenessero al raccolto dell'anno precedente, se non coloro che avevano grandi possibilità sostitutive, il che però avveniva solo nelle dispense dei ricchi, i soli che potevano aggiornare la dispensa quando ne avevano voglia. Un'ultima annotazione: l'impiattamento, che oggi è tanto curato come se fosse qualcosa di indispensabile, riguardava le tavole di pochissimi, perché per il resto i piatti li componeva, spesso in cucina, avendo riguardo solo per la quantità, la nonna o chi reggeva la casa.

Per quanto riguarda le spezie e alcuni ingredienti che arrivavano da lontano, anche se la nota comune era il loro impiego parsimonioso, c'era abbastanza diffomità lungo la Penisola ma anche tra territori che oggi consideriamo molto vicini, tanto più se ragioniamo per dimensioni amministrative regionali, come inevitabilmente abbiamo fatto noi. Se il pepe era diventato per le penultime generazioni abbastanza comune – le ultime già largheggiavano nell'uso - e i semi di finocchio o di anice arrivavano più o meno dappertutto, c'erano molti luoghi, soprattutto se lontani dalle strade commerciali o anche solo dai centri urbani di una certa dimensione, dove le altre spezie non arrivavano mai, e tanto meno pinoli, mandorle, ecc..

Tuttavia laddove le merci viaggiavano con facilità, il discorso era diverso ed è così che troviamo nelle liste regionali dei PAT un lungo elenco di preparazioni e prodotti che impiegano ingredienti che al territorio non appartengono. Non c'è quindi da stupirsi se mandorle e pinoli, nocciole e spezie - non meno del resto di acciughe, baccalà, ecc. - hanno dato

vita, seppure originando quasi sempre dalle tavole dei ricchi, a piatti, dolci, conserve e quant'altro oggi consideriamo frutto della tradizione locale: in questo senso il lettore non deve sorprendersi affatto se tutto questo è stato combinato nelle ultime generazioni, meno di un secolo a spanne, anche con le erbe raccolte dietro casa o con i frutti delle siepi vicine.

9. Le specificità, e i limiti della pubblicazione

Il lavoro si occupa delle peculiarità piuttosto che dei tanti tratti comuni, anche se questi sono incombenti e vanno considerati tutte le volte che il lettore troverà scritto “come altrove” o “nel Paese” o “in tutta la Penisola” (nell'espressione vanno considerate anche Sicilia e Sardegna). Ci sono somiglianze profonde fra territori anche lontani fra loro, come ci sono “identità” e peculiarità regionali o locali, spesso frutto di specifiche tradizioni, di sedimentazioni nel tempo, lontane o più recenti che siano, e innestate anche nella tradizione di altri popoli con cui il territorio è venuto strettamente in contatto – fenici, punici, celti, romani, bizantini, arabi, spagnoli, asburgici, ecc.. Ci sono anche le consuetudini delle minoranze linguistiche, più evidenti vicino ai confini ma presenti come isole all'interno di tutto il Paese e del Meridione in particolare.

Dovrebbe essere superfluo annotarlo, ma ricordiamo che molte specie e parecchie delle preparazioni segnalate in questo lavoro come tipiche o tradizionali sono spesso “ingabbiate” dalla suddivisione regionale, che ovviamente riguarda confini amministrativi e non può rendere al meglio ambiti che sono soprattutto culturali. È ciò che del resto accade per molte guide. Nella scelta delle indicazioni territoriali di una preparazione o di un prodotto abbiamo seguito in genere i suggerimenti già presenti in letteratura o in Rete o nei provvedimenti ufficiali di inserimento in liste o riconoscimento di marchi, ma non per questo il lettore dovrà escludere altrettanto rilievo in aree o in comunità vicine, ancorché in regioni diverse, anzi, anche in assenza di riconoscimenti.

Le differenze, quando non sono sbandierate a difesa di labili confini mentali, sono una ricchezza per tutti, anche in questo campo, e tanto più oggi, tempo in cui ci è permesso di socializzare a distanza e di scambiare facilmente esperienze. Un lavoro come questo, il cui intento, lo ribadiamo, è divulgativo, è frutto di questa possibilità e se la fatica della ricerca è stata tanta per via della ricchezza delle informazioni, e i limiti parecchi, pure qualche decennio fa essa sarebbe stata davvero improba.

Il vaglio delle informazioni è stato impegnativo e lo scarto è stato notevole. Intanto per l'ampiezza dei riferimenti alle piante ma anche alle preparazioni, che è stata una scelta quasi obbligata volendo rimanere nel solco della nostra collana, che finora ha escluso dal discorso solo quelle con finalità terapeutiche, anche blandamente curative, un mondo per i quali non abbiamo strumenti di analisi e comprensione sufficienti. Sono state quindi riportate nelle pagine regionali non solo quelle preparazioni tipiche e tradizionali che fanno parte della normale alimentazione quotidiana – zuppe e minestre, piatti unici, pietanze, paste ripiene, contorni, antipasti, dolci, fritti salati, ecc. – ma anche quei prodotti e quelle preparazioni in qualunque modo conservati per un uso rimandato o dilatato nel tempo, ossia conserve di vario genere e confetture, ma anche liquori e distillati, sciroppi, bevande, ecc.. Talvolta abbiamo segnalato anche piatti che sono solo delle ricorrenze, o rituali, e sono stati riportati anche condimenti aromatici, o anche solo aromatiche spontanee, quando il loro uso non solo è tradizionale – ce ne sono ancora di abbastanza diffusi in certe comunità - ma è anche passato da una cultura in gran parte immateriale alle guide o ad altri media e pubblicazioni.

Non sempre la cernita tra le innumerevoli informazioni sul tema ricavate da una significativa letteratura etnobotanica e da quella multimediativa in tema di cucina e cultura alimentare è stata facile, soprattutto cercando di distinguere tra tradizioni estinte ma date presenti, quelle riportate in auge per altri scopi e quelle ancora vive. Molte notizie sono state reperibili - pur con mutazioni e al di là del frequente copia e incolla - in fonti letterarie diverse o in siti e blog che si occupano d'altro. Anche molti studi di pregevole valore scientifico, peraltro in aumento negli ultimi tempi, riferiscono spesso di notizie che inevitabilmente vengono poi riportate per altre strade negli innumerevoli siti dedicati “al territorio”, attivati da Comuni, Pro Loco, associazioni varie, enti, parchi, ecc., anche con lo scopo di far apprezzare le tradizioni enogastronomiche locali. Gli esiti delle verifiche in merito alla loro attendibilità talvolta hanno lasciato più di una incertezza e qualche volta hanno mostrato totale inattendibilità.

Non esiste a priori alcun motivo perché possiamo considerare le informazioni fornite dalla Rete e dai social meno attendibili di quelle fornite agli etnobotanici impegnati sul campo da chi conserva memoria e tradizioni, anche se sappiamo che costoro seguono metodi rigorosi nelle ricerche mentre le informazioni dei siti locali possono essere spesso enfatiche, celebrative, convintamente sbagliate e perfino del tutto false. Non sarebbe stato comunque affatto lecito trascurare la miriade di segnalazioni che si trovano in Rete solo perché non rientrano nei lavori più seri di indagine in questo campo o nelle guide più famose.

Abbiamo ovviamente evitato di usare e citare quelle informazioni che al nostro primo esame ci sono apparse poco attendibili – non sono rare neppure nelle schede tecniche ufficiali delle liste dei PAT - tutt'altro che rare e che oggi come un tempo, alimentano se stesse, talvolta anche oltre ogni ragionevolezza. Anche noi tuttavia, lo confessiamo, siamo caduti una decina di anni fa nella trappola del *martuoffolo*, con tanto di citazione sul nostro sito di quella che doveva essere una minestra tipica irpina, che ritrovavamo da un blog all'altro di cucina, fino a quando un giornalista della zona

non ha evidenziato l'imbroglione.

Ci siamo fermati anche di fronte alle molte sperimentazioni attuate ogni giorno dalle aziende agricole e alimentari, anche se abbiamo potuto apprezzare sapori e aromi nuovi e originali, frutto di nuove preparazioni e combinazioni. Anche quando liste ufficiali, pubblicazioni promozionali e altre attività di marketing territoriale vorrebbero considerare certi prodotti come il risultato delle tradizioni del territorio, tutte paroline magiche della pubblicità, ci siamo tenuti lontani e il lettore più giovane potrebbe non trovare cose a lui conosciute.

Più che dell'opportuna prudenza è utile tuttavia avvertire alla fine di questa introduzione – lunga ma necessaria - di alcuni limiti del lavoro, alcuni inevitabili e altri tali per scelta nostra. Innanzi tutto l'impossibilità di reperire tutte le pubblicazioni che abbiamo pensato potessero tornarci utili, per quanto ne abbiamo potuto consultare moltissime. Come è noto a chi ricerca informazioni e documenti, sul tema e soprattutto sulla cucina locale ci sono numerosissimi manoscritti e ricettari, ricerche scolastiche, materiali prodotti localmente da associazioni o ricercatori locali, memorie del tempo che fu in merito alle abitudini alimentari, tesi di laurea, documenti delle istituzioni pubbliche e dei loro archivi, archivi privati, stampa periodica, non solo scientifica ma anche divulgativa, quotidiani, ecc., e non ci è stato possibile consultarne una buona parte.

Per non dire dei media on line: i social e i numerosissimi blog non mancano di interesse, passati ovviamente al giusto vaglio, ma per quanto Google spazzoli molto nella Rete molta polvere rimane sopra e sotto il tappeto. Occorre a un certo punto smettere di cercare e cominciare a scrivere: non lo abbiamo fatto per riservarci una nuova edizione aggiornata, anche se su un tema come questo sarebbe doverosa e prima o poi potrebbe arrivare, ma perché altrimenti il lavoro di ricerca si sarebbe allungato all'infinito!

Anche la documentazione consultata tuttavia non si è rivelata sempre buona per una ricerca come questa, e lo sanno bene gli studiosi di etnobotanica più accorti: capita spesso che nelle indagini etnobotaniche, come del resto in altre con le fonti orali, che quasi sempre venga raccolto il riferito degli informatori, che non sono certo botanici e che per questo si trovino attribuiti a talune specie impieghi e notizie che sono invece da attribuire ad altre, a volte di uno stesso genere (come ad esempio per le ortiche o la malva) ma in altri casi assai diverse. Per il tema di questo lavoro le attribuzioni sono anche più a rischio quando sono state fatte da non addetti ai lavori, e passi negli articoli dei media ma il problema abbiamo dovuto affrontarlo perfino nella documentazione ufficiale, nelle schede tecniche dei PAT, De. Co., ecc.. Abbiamo cercato di aggiustare il più possibile quando era evidente uno scambio in articoli, segnalazione, commenti, ecc., e gran parte degli errori sono stati facilmente risolvibili per via di confronti, rimandi, nomi vernacolari o perché noti alla letteratura etnobotanica, ma alcuni casi sono rimasti anche per noi enigmatici.

Un altro limite che sarà evidente riguarderà alcune specie, importanti, che abbiamo preso in considerazione nel resto della collana e che abbiamo voluto considerare anche qui. Oltre alle specie spontanee della flora italiana abbiamo infatti sempre incluso quelle che possono essere (variamente) considerate "semispontanee" ovvero "semicoltivate", termini che hanno accezioni diverse e confini labili ma che vanno intesi in un'accezione che è per noi rilevante, ossia quando rendono la possibilità di incontrare le piante e raccogliere – senza invadere i campi altrui e tanto meno rubare - non solo negli orti o nelle coltivazioni ma anche dove capita di fare una passeggiata o una escursione, insomma nella natura, ancorché si tratti di campagna antropizzata e vicino casa. Alcuni frutti, prodotti anche nelle coltivazioni, ne sono l'esempio più immediato, ma altre piante non sono da meno, come ad esempio certe aromatiche. Di castagne, fichi, mandorle, noci e nocciole, e quant'altro, abbiamo però limitato le segnalazioni dei prodotti e delle preparazioni tipiche a pochi esempi fra i più noti, dato che la nostra cucina è piena dei loro usi, dalla Sicilia alle Alpi. Non le abbiamo quindi escluse del tutto, non fosse altro per la loro folta presenza nelle liste regionali dei PAT.

Per discriminare la permanenza dell'abitudine di *andare a far castagne* dalla coltivazione abbiamo tuttavia deciso di parlare di castagne evitando di includervi i marroni. Nel nostro Paese le castagne, anche quelle più modeste e scomodamente raccolte, hanno del resto una lunga storia, strettamente connessa a intere comunità e alla loro stessa sopravvivenza, che non poteva rimanere totalmente fuori da questo lavoro. Giova qui qualche annotazione comune, per non tornarci regione per regione, ricordando che la messa a coltura del castagno nelle zone di montagna pare sia stata praticata, data la sua indubbia utilità, a partire dal X-XI secolo, e la sua coltura ha avuto anche da noi natura estensiva almeno fino al primo Ottocento, quando vennero in aiuto nell'alimentazione popolare la patata e il mais. Nelle zone prealpine e montane più isolate, anche quelle non coltivate rimasero comunque ancora a lungo come il vero pane dei poveri, e quel retaggio è ancora vivo, pur nelle forme saziate dei nostri tempi. Le castagne continuano ad essere richieste e apprezzate per ogni possibile uso alimentare e gastronomico, e ciò seppure la sua identificazione come pianta del pane sembra appartenere oramai a un passato lasciato per sempre. In certe aree di montagna faceva la differenza tra fame e sazietà, e calendario liturgico dei santi e ciclo della natura del castagno erano per questo motivo strettamente connessi in molte parti d'Italia. È quindi difficile trovare oggi in Italia un qualche luogo, se non a ridosso delle coste, dove in autunno non si celebri una festa o una sagra della castagna.

Un discorso non troppo dissimile andrebbe fatto per le noci, considerata l'importanza che i frutti avevano, anch'essi ancora legati a credenze, proverbi e modi di dire, compresa la scansione del calendario in funzione dei momenti importanti per la pianta, dalla fecondazione alla formazione dei gherigli, alla maturazione per San Lorenzo, alla raccolta. Non meno significativo è il permanere pressoché dappertutto del valore magico e simbolico delle noci, legate spesso alle nozze e alla fecondità, fin dall'antichità e fino a un paio di generazioni fa, quando i certi luoghi si distribuivano ancora ai

presenti nel giorno del matrimonio. Anche l'albero in sé è stato oggetto nei secoli di credenze e di usi magici e per alcuni la raccolta dei frutti acerbi al mattino del giorno della festa di San Giovanni per preparare il nocino – si prepara tradizionalmente in quasi tutte le regioni - ha tutt'oggi molteplici significati, non legati solamente al tempo balsamico. Le ricette, anche tradizionali, che utilizzano le noci, da sole o insieme ad altri ingredienti, sono moltissime, tanto che sarebbe stato comunque impossibile riportare tutti quei dolci, torte, pane, biscotti, ecc., a base di noci, che si fregiano dell'appellativo di tipico.

Lo stesso si può dire per le mandorle (quelle amare comprese), che pure hanno un areale di coltivazione meno esteso e che si possono raccogliere spontaneamente in territori ancor più ristretti, ma che da lungo tempo sono commercializzate ovunque nel nostro Paese, tant'è che entrano anch'esse in moltissime preparazioni tipiche (come per l'altra frutta secca, in *cupete* varie, pan pepati, ciambelle di ogni genere, ecc.). Lo stesso per le nocciole, anche se l'areale di coltivazione è oggi quello di *un prodotto che tira*, oggi ampio più di un tempo, e il nocciolo sia allo stato spontaneo una specie diffusa in molte regioni, consentendo la raccolta di frutti selvatici più piccoli ma qui e là praticata in tempi di bisogno. Anche di altre specie, giuggioli, melograni, sorbi, amarene, visciole, marasche, ecc., vale in piccolo lo stesso discorso, e tanto più per i fichi, la cui diffusione in aree periurbane e nelle campagne è però ampia e il consumo abituale pressoché ovunque, o per i fichidindia, laddove si trovano.

Potremo quindi citare a volte, indipendente dai PAT, alcuni prodotti e altre volte no. Il discorso dei frutti vale anche per talune aromatiche: non parleremo ovviamente di quelle di largo impiego che vegetano sostanzialmente grazie all'uomo, come basilico e prezzemolo, o di uso comune come sedano e salvia. Solo in alcuni casi citeremo l'alloro e il rosmarino, perché sono piante che in alcune aree si possono anche rinvenire facilmente come spontanee. Anche di altre specie semispontanee che si possono trovare più negli orti che in natura – ad esempio erba cipollina, maggiorana, coriandolo o dragoncello – ci siamo limitati a pochi esempi, i più significativi, mentre abbiamo dato un certo spazio a qualche altra aromatica che si teneva anche negli orti o negli spazi domestici, come ad esempio levistico, erba San Pietro e partenio. Abbiamo conservato inoltre gli opportuni riferimenti all'anice, ai semi di papavero, aneto, ecc.

Al contrario, abbiamo trascurato piante, frutti e aromi spontanei quando non escono dall'ambito dei consumi occasionali o degli snacks campestri, anche quando si tratta di abitudini diffuse e comuni in molte regioni, non avendoli fatti rientrare nell'idea corrente che si può avere di cucina. Il lavoro non cita del resto tutte le piante della flora italica entrate in letteratura e ancora parte di consuetudini, residuali o attuali che siano – o le cita occasionalmente - e ciò vale tanto per specie impiegate localmente che per quelle che nel nostro Paese sono di uso ubiquitario o quasi, ad esempio, parietaria, pratoline, margherite, ecc.: la loro assenza può senz'altro costituire un limite ma difficilmente danno luogo a piatti o preparazioni particolari né caratterizzano con la loro presenza le mescolanze crude e cotte in cui pure ogni tanto entrano. Anche per questo motivo ci limiteremo alle citazioni degli amari di erbe varie a quelli dei PAT e abbiamo escluso dal lavoro i mieli profumati da essenze particolari.

10. Note e avvertenze per la lettura

Prima di passare alle pagine regionali e a quelle delle piante forniamo alcune avvertenze e precisazioni utili a facilitarne la lettura. Ricordiamo inoltre che per eventuali refusi, lacune o incertezze il lettore potrà facilmente contattarci tramite il nostro sito tematico www.piantespontaneeincucina.info o le pagine social i cui links si trovano nella home page. Per ogni ulteriore approfondimento invitiamo i visitatori a cercare nelle pubblicazioni o in Rete ulteriori indicazioni, spesso abbondanti e corrette in siti che si occupano di tipicità, anche se vale ovviamente la raccomandazione di distinguere, sempre con la necessaria intelligenza, le informazioni attendibili da quelle che non lo sono.

Nelle pagine regionali le piante che danno vita a preparazioni e prodotti tradizionali o tipici sono specificate con il loro nome comune o uno dei nomi comuni più usati - talvolta con uno dialettale ma di uso ormai comune - ma anche con il binomio scientifico semplificato (genere e specie più eventuale sottospecie, se di rilievo), per evitare confusione. Per ragioni di scorrevolezza tuttavia, nell'introduzione e nelle pagine che seguono non abbiamo aggiunto la denominazione botanica tutte le volte che la pianta viene nominata, soprattutto se si tratta di specie note del linguaggio comune o inequivocabili.

Nelle pagine della sezione dedicata alle piante la denominazione scientifica è completa di apposizione del botanico di riferimento e vengono indicati in diversi casi anche sinonimi e/o basionimi di uso frequente nella letteratura specifica. Nelle pagine regionali abbiamo preferito indicare una denominazione anziché un'altra per comodità, anche quando di recente abbandonata, se presente ancora in molti testi a carattere divulgativo. Le abbreviazioni *aggr.* o *gr.* valgono per le denominazioni usate per raggruppare parecchie specie molto simili, come nel caso dei rovi o del tarassaco ma abbiamo lasciato talvolta una specie indicata da qualche autore ancorché inclusa nell'aggregato; *species* o l'abbreviazione *spp.* valgono come *più specie dello stesso genere* e *subsp.* vale per *sottospecie*. Non sempre abbiamo riportato i frequenti e recenti mutamenti di classificazione di certe entità e la transizione tra famiglie di generi e specie, ma in molti casi sì.

Le pagine dedicate alle piante, che seguono un ordine alfabetico basato sulla loro denominazione scientifica, trattano queste volutamente in maniera sintetica e, nei limiti del possibile, usando un linguaggio semplice. Rispetto alle schede

degli altri lavori della collana, per non eccedere nel numero di pagine e perché non era questo il lavoro in cui farlo, non abbiamo riportato gran parte delle informazioni che si ritrovano anche sul nostro sito. Abbiamo sacrificato dettagli importanti, in particolare nella descrizione delle piante sotto l'aspetto botanico e morfologico, e gli altri temi etnobotanici, ma abbiamo preferito limitarci nello spazio che avevamo a disposizione agli usi alimentari e gastronomici. Anche di questi abbiamo tuttavia dovuto fare una sintesi, data la vastità delle informazioni, evitando di ripetere i dettagli riportati nelle pagine regionali e di segnalare gli usi più ampi che se ne fanno, o in altre culture o negli usi quotidiani oggi indotti dalle commistioni, e che però non si possono ancora definire tradizionali. Per un discorso più ampio sulle singole entità, per gli aspetti culinari e per i ricettari rimandiamo quindi i lettori ad altri lavori della collana.

Le iniziative – sagre, feste, rassegne - sono date con tutte le riserve del caso in merito al loro svolgimento e il lettore, soprattutto con il passare degli anni, è invitato a verificarne l'attualità direttamente presso gli organizzatori. Non è più possibile farlo attraverso il nostro sito: a lungo abbiamo tenuto aggiornato un calendario regione per regione ma gli anni della pandemia hanno sospeso o rimescolato gli appuntamenti e poi il tempo necessario alla gestione del sito è sempre meno.

I termini dialettali sono stati riportati, usando sempre il corsivo (impiegato anche altre volte, al posto del virgolettato), così come sono stati trovati nella documentazione esaminata e tutt'al più sono stati ricondotti a quelli già inseriti nel nostro DB, anche come grafia, evitando il più possibile di riportare segni grafici insoliti ed evitando quelli di qualche autore aventi valenza soggettiva. Molti termini differiscono sono stati citati dalla maggior parte degli autori cercando di riportare in segni dell'alfabeto italiano una fonetica variabile anche in territori vicini. Il lettore comprende ovviamente che per l'Alto Adige, dove il tedesco è lingua madre, riportiamo le denominazioni, tanto più quelle ufficiali, in questa lingua.

Ci scusiamo fin d'ora per errori o errate grafie delle parole in vernacolo, ma sottolineiamo ancora che i termini locali sono stati riportati come sono stati trovati. Il lettore che dovesse non trovare corrispondenza con termini a lui noti dovrà tener conto delle molteplici varianti in territori anche molto ristretti e vicini, della tendenza a "italianizzare" insita spesso negli intenti divulgativi di autori e ricercatori, e del frequente disaccordo, quando pure ci sono discussioni in corso, fra gli studiosi su come trascrivere dialetti e parlate locali. Anche per i termini dialettali valgono inoltre i noti fenomeni linguistici per i quali capita che con una stessa parola si intendano più entità botaniche distinte, o che, viceversa una stessa pianta abbia denominazioni diverse in piccoli territori, anche contigui.

Va data anche l'avvertenza che, non avendo questo lavoro pretese di valore scientifico ma divulgativo di cose già note, per motivi editoriali e senza voler offendere autori e studiosi, e diversamente da altri nostri lavori, il riferimento a utilizzi specifici e tradizioni locali, anche quando ricavate da fonti uniche o di particolare rilievo, non sono accompagnate in nota dall'indicazione delle fonti bibliografiche o sitografiche, che comunque si ritrovano numerose nella bibliografia finale. In questa si ritrovano ovviamente i lavori di riferimento degli autori quando essi sono citati nel testo (pochi casi) e ad essi si rimanda avendo fatto la scelta di non appesantire questo libro, che ha intenti soprattutto divulgativi neppure di altre note a piè di pagina. Sarebbero assai utili, talvolta importanti, ma in un lavoro così necessariamente troppe.

Quella che conclude il lavoro non è peraltro una bibliografia che possa meritare appieno tale nome, composta piuttosto, com'è, di suggerimenti e di riferimenti di lettura, compresi i molti contributi dai quali è stato possibile ricavare indicazioni preziose per la stesura delle pagine regionali. Una parte di questi riferimenti si trovano disponibili anche in Rete ma l'apporto di edizioni solo cartacee è stato rilevante. Abbiamo pensato che in un lavoro a carattere divulgativo come questo ciò possa essere considerato un peccato veniale dal momento che si tratta pur sempre di un insieme di segnalazioni utili, per lo più di interesse regionale, o su temi più generali che sono di particolare interesse – abbiamo evitato in questo caso di segnalare le molte pubblicazioni esistenti che trattano delle piante alimentari in generale - e che ci sentiamo di consigliare anche ai lettori. La descrizione bibliografica specifica non sempre è ampia e precisa, o redatta secondo le regole catalografiche nazionali, talvolta è stata semplificata e ridotta al minimo ma essa è tuttavia sufficiente per ricerche a catalogo nelle biblioteche e in Rete e per acquisti, ed è da utilizzare, se il caso o se serve, come base di ulteriori ricerche.

**Un grande patrimonio,
regione per regione**

La scelta di organizzare su base regionale le pagine che sono il vero scopo di questo lavoro e insieme di introdurre le regioni italiane in ordine alfabetico è dettata esclusivamente dalla praticità e dalla comodità di seguire suddivisioni ed elenchi noti a tutti, praticità accentuata anche dal fatto che oramai molti prodotti e preparazioni della c. d. cucina selvatica vengono ospitate nelle liste di PAT e De. Co. e sono sempre più conosciuti come prodotti locali di una certa regione. Crediamo tuttavia che i lettori comprenderanno facilmente che avremmo potuto, forse più saggiamente e correttamente, usare altri criteri, dal momento che quelli che sono i confini amministrativi, in molti casi peraltro recenti e sempre soggetti a ulteriori e continue trasformazioni, non coincidono necessariamente con le culture alimentari che si sedimentano e si consolidano in tempi decisamente più lunghi rispetto alle conseguenze più immediate delle vicende politiche.

Anche se la premessa può apparire banale, ciò andava detto qui all'inizio, a introduzione delle pagine dell'Abruzzo, e vale per tutto il territorio nazionale, per questa come per ogni altra regione, e all'interno di ogni regione e provincia. Eviteremo quindi di sottolineare come per l'Abruzzo si possa parlare di cucina con le piante selvatiche *di passaggio* dal Nord al Sud, o di cucina di confine con l'apporto delle erbe di montagna, di cucina della transumanza, pastorale, ecc., tutte cose che si leggono peraltro assai spesso a proposito della sua tradizione culinaria, perché lo stesso, *mutatis mutandis*, si può dire anche delle altre realtà regionali. D'altronde, anche in epoca di cucina *glocal*, la cultura alimentare è ancora in buona parte segnata dalle specificità dei territori definite dalla loro storia e dalle attività agroalimentari che li caratterizzavano ma anche - dappertutto data la lunga storia delle terre italiane - dall'apporto di alimenti che provenivano e provengono da lontano.

Di quest'ultimo aspetto occorrerà tenere conto in ogni regione, soprattutto quando si tratterà di considerare tradizioni, preparazioni e prodotti relativamente recenti, che peraltro sono preponderanti. Il km zero tal quale, nella maggior parte dei casi, non aveva molto senso neppure un tempo per chi poteva permettersi di spendere – chi ha dubbi cerchi del Mesisbugo e dei sui banchetti alla corte degli Estensi - e le tracce di questa ricerca di forme, ingredienti e sapori originali e aggiuntivi sono evidenti in tutte le regioni e in tutti i territori, con la sola eccezione, pochi casi in Italia e consegnati alle memorie di qualche generazione fa, delle rarissime realtà davvero isolate. Ne sono l'esempio più immediato ed evidente l'impiego in cucina, in Abruzzo come altrove, di frutta secca o di aromatiche che il territorio non produceva, ma ogni lettore, se allarga lo sguardo, ne coglierà facilmente anche altri.

Queste pagine abruzzesi sono utili per accennare, e per non tornarci a ripetizione, anche ad altri aspetti del mangiare lo spontaneo che si assomigliano dappertutto, soprattutto quando si parla dei tratti residui della società contadina (il lettore ci perdonerà i numerosi *come altrove* che rimandano in questa parte alle numerose somiglianze). Detto questo è anche vero che, come è noto, la cucina e la gastronomia abruzzese attuali attingono ampiamente a quelle che erano le consuetudini culinarie popolari di un tempo in un mondo in gran parte agricolo e pastorale, poco influenzato dalle modeste attività marinare, e quindi, com'era dappertutto, sostanzialmente sobrio nei limiti delle reali possibilità date dalla terra. E non potrebbe essere diversamente per quella che chiamiamo la cucina selvatica, che utilizzava ogni risorsa possibile.

Come altrove tuttavia quella selvatica non mancava negli abbinamenti della creatività che era tipica non solo dei ricettari alti o borghesi ma anche della cucina contadina: ogni qual volta si poteva, provava ad andare oltre le quotidiane e ripetitive zuppe e minestre, preparate sempre, o quasi, nella forma dell'acquacotta, cui si aggiungeva pane raffermo e rape in inverno oppure altri ortaggi e verdure dell'orto disponibili a seconda della stagione, e nei casi più fortunati il baccalà. In sostanza preparazioni che oggi si suole definire *povere*, che dai secoli lontani si sono però arricchite anche di legumi e di farro per essere nutrienti e che in tempi più vicini a noi hanno potuto contare anche sul fondamentale apporto delle patate e della farina di mais. Insomma, una storia alimentare che tra spontaneo e coltivato è comune a buona parte d'Italia.

È tuttavia più che lecito leggere, come si può fare spesso - più o meno a seconda delle aree culturali - di una cucina influenzata dall'antica confidenza dei Marsi con la natura e le erbe, aromi compresi, e di cibi specifici della civiltà pastorale o conseguenti alle contaminazioni con la campagna della Daunia pugliese per via di secolari transumanze (ci pare evidente peraltro che si tratti di un lascito reciproco). D'altronde va giustamente considerato come persistano tutt'ora anche in Abruzzo sia il consumo di piante spontanee che preparazioni tipiche a valenza identitaria – nel senso che abbiamo chiarito - tali per consolidate abitudini alimentari e gusto acquisito e oggi anche per motivazioni più concrete.