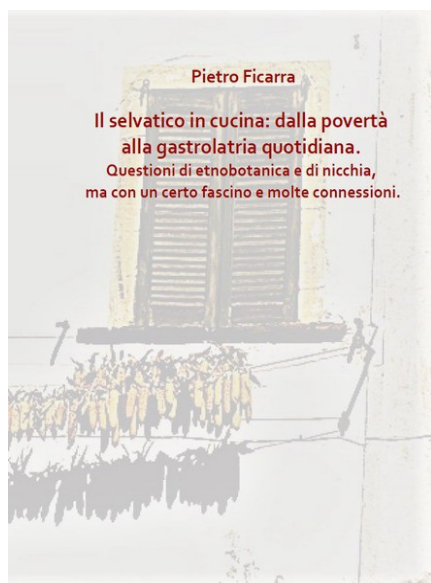


Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana

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.

YOU CAN PRINT, 2022
244 pgg. Prezzo € 22

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

Il lavoro intende gettare uno sguardo sulle molte connessioni e sulle forme che hanno oggi la raccolta di erbe e frutti spontanei per uso alimentare e il loro consumo nel nostro Paese, il più possibile attento e alieno da certa facile retorica che si avverte intorno. Lo fa essenzialmente mediante le considerazioni e riflessioni che sono il frutto di oltre un decennio di osservazione intorno a pratiche che oggi potrebbero essere considerate ancestrali e del tutto residuali ma che, oltre a essere in decisa crescita, mostrano invece le sembianze delle mode e delle tendenze dei nostri tempi. Ragionando sulle pratiche attuali della raccolta e del consumo offre approfondimenti e spunti per ulteriori riflessioni su tendenze emergenti e su nuovi approcci ad attività “antiche” che nell’ambito di una società come la nostra, che quanto meno possiamo definire postindustriale e opulenta, sfuggono alle definizioni più semplici. Dopo una disamina delle attività di raccolta e di impiego che oggi si possono definire tradizionali e su come ci siamo arrivati nell'ultimo miglio della nostra storia, transitando dalla società del passato che si è soliti definire contadina mediante una rapida evoluzione attraverso quella industriale, il lavoro è dedicato allo 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. Si sofferma quindi sulle principali motivazioni e sui bisogni contemporanei che le, osservate anche nel catalogo delle nuove tendenze “green” e agite da attori e ambienti diversi. Attenzione è dedicata al c. d. “ritorno” del cibo selvatico e alle forme del “recupero della tradizione”, ad altri fattori che accrescono l'interesse per il selvatico e alla ristorazione specializzata e agli appuntamenti gastronomici, oltre che al mangiare spontaneo come pratica distintiva. Un focus particolare osserva le forme di trasmissione delle conoscenze e il rapporto tra piante spontanee alimentari e mercati, e non mancano le riflessioni sugli spunti dati dalle connessioni tra mangiare selvatico e benessere, attivismo alimentare e ambientalismo e sostenibilità.

L'autore ha pubblicato di recente (2019-2022) lavori e articoli sulla storia e le istituzioni della cultura e sulla cucina siciliana. Si occupa per passione anche di etnobotanica alimentare e nell'attività divulgativa sul tema ha negli stessi anni all'attivo numerose pubblicazioni - dieci volumi a tema, con riguardo ad alcuni territori e ad approfondimenti sulle piante - riunite nella collana “Cucina selvatica”. Uscito di recente anche il suo romanzo storico “La piccola Torino”.

www.pietroficarra.eu info@pietroficarra.eu