

Il taràssaco in cucina. Consigli, gastronomia, 90+ ricette



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi
**Il taràssaco in cucina. Consigli,
gastronomia, 90+ ricette**

YOUCANPRINT, 2025
104 pgg. Prezzo € 21,00

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

Quello che avete tra le mani è un piccolo libro di cucina, anche se si concentra su un alimento in particolare e anche un po' singolare: il taràssaco, una delle erbe più note e diffuse, nell'alimentazione con le piante spontanee, nella cultura popolare e nei campi. Quello che vi proponiamo contiene consigli sulla raccolta e il consumo e consigli di cucina ma è anche un ricettario intorno a una piantina, comune in gran parte d'Italia, che può facilmente diventare l'ingrediente principale e distintivo delle vostre preparazioni. Come altri lavori della collana "Cucina selvatica per tutti" poniamo anche qui l'attenzione all'impiego culinario della pianta e lo facciamo mediante proposte che spaziano in un ampio spazio gastronomico e che possono adattarsi alla diversità dei gusti personali, tutte già sperimentate da noi. Inauguriamo con questo lavoro una serie di ricettari, sia monografici, dedicati alle specie spontanee più usate nelle tradizioni locali del nostro Paese, sia in funzione dell'impiego nel corso di tutto l'anno di numerose piante spontanee alimentari che appartengono alla flora italiana, non solo quelle note ma anche meno usuali, sulla linea tracciata fin dall'inizio per la collana. Fedeli a questa e agli scopi del nostro lavoro, le proposte fanno sempre riferimento all'idea di "cucina selvatica" quotidiana per tutti, possibile nelle cucine di casa e praticata da coloro che possono contare su saperi, tecniche e attrezzature, anche notevoli, ma non necessariamente professionali o proprie dell'alta cucina. Il lavoro è destinato ai molti che sono già raccoglitori e consumatori di questa pianta e più o meno esperti del selvatico, o almeno delle c. d. "erbe amare", le più tipiche "erbe di campo". Come gli altri libri della collana però, anche questo può essere però apprezzato anche dai curiosi interessati, che magari si avvicinano per la prima volta al selvatico e per i quali il taràssaco può costituire un ideale punto di partenza, avendo il vantaggio rispetto ad altre specie che raccolta e impiego sono attività che possono interessare tutto l'anno e con grande soddisfazione a tavola.

Gli autori, oltre ad altri temi in ambito culturale, si occupano da diversi anni di quello delle piante spontanee di uso alimentare, e lo fanno anche tramite il sito attivo sul Web dal 2008, www.piantespontaneeincucina.info, e le pagine FB Pietro Ficarra-Uomini, piante e cucina e Stefania-Cucina selvatica di Lombardia. Al tema si avvicinano a partire dalla loro formazione, storica e antropologica, applicata alla cultura alimentare e allo specifico che li interessa, con l'attenzione rivolta agli usi culinari e gastronomici delle diverse tradizioni italiane e a quanto di nuovo accade oggi nel consumo del selvatico. Si segnalano nella collana – con questo al tredicesimo lavoro - la pubblicazione di guide che interessano i territori: Lombardia, Brianza e Triangolo Lariano, i Nebrodi in Sicilia, oltre a un'ampia panoramica sulle principali piante spontanee della flora italiana di uso culinario in "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia" (2019). Dal 2020 sono usciti approfondimenti su "aromatiche spontanee", "erbe amare e altre erbacce", "bulbi, spine e germogli", "le piante più buone e versatili" e "frutti, fiori e semi". Nel 2022 attenzione alla cucina e alla gastronomia con "piante, ricette e consigli per le quattro stagioni" e "piante spontanee buone per liquori fatti in casa, vini e aceti aromatici, sciroppi e bevande". Per le connessioni antropologiche sul tema, "Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana. Questioni di etnobotanica e di nicchia, ma con un certo fascino e molte connessioni" (2022).

PIANTESPONTANEEINCUCINA.INFO® www.piantespontaneeincucina.info e pagine FB