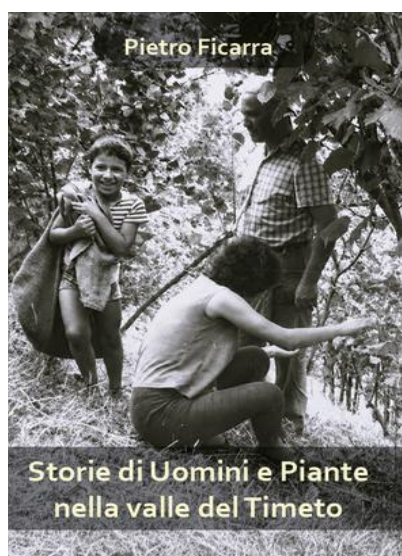




Pietro Ficarra

Storie di uomini e piante nella valle del Timeto

388 pgg. Euro 25 YOUCANPRINT, 2026

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

Ci sono in giro moltissimi libri che parlano di uomini e piante e delle loro relazioni, attuali, vecchie o antiche che siano. Inevitabilmente direi, dal momento che riguardano un legame che va ben oltre la storia che finora si è riusciti a scrivere e che è più attuale che mai. Intorno alle complesse relazioni tra uomini e piante c'è quindi una disciplina di studio quanta mai vasta e connessa con ogni altra possibile esperienza umana,

l'etnobotanica. Qui l'autore non approfondisce un aspetto particolare e offre invece una visione d'insieme per un territorio ristretto - la valle percorsa dal Timeto - mettendo in relazione le piante con narrazioni di ciò che è stato, vissute personalmente e "in diretta", e immagini di ciò che è, mediante prospettive che non sempre si ritrovano negli studi etnobotanici. Il territorio di cui si parla - delimitato e ristretto, Nebrodi Orientali - può considerarsi unitariamente, ancorchè, e parlando di piante, si passi dal mare ai monti. In un'Isola posta al centro del Mediterraneo e che è stata crocevia di molteplici storie e culture, una vallata come questa ha del resto molto da raccontare sulle relazioni tra uomini e piante, anche se qui non si va troppo indietro nel tempo. Gran parte delle memorie si riferiscono infatti a una comunità che dopo l'ultimo Dopoguerra era sì alla soglia dell'abbondanza ma ancora fortemente legata alla società contadina, nei paesi e tanto più nelle campagne circostanti. Vengono quindi prese in considerazione usanze attuali mescolate ad altre moribonde o spirate da poco e, seppure non siano queste le pagine adatte ad analisi sugli aspetti floristici, qualche cenno di ordine assai generale, tornerà prezioso per avere un'idea compiuta dello scenario di fondo, se non proprio degli ambienti in cui uomini e piante convivono ancora nella valle. Non si tratta quindi, o solo, di un saggio, dato che si mescolano racconto e informazioni, in una forma fluida, non avendo optato l'autore per le forme a schede con descrizione delle piante e dei loro impieghi che si ritrovano spesso, né rifugiandosi nei ricordi. Le pagine non sono intrise di melanconia e, a differenza dei social in cui abbonda la nostalgia, il lettore non vi troverà elogi per i bei tempi andati e nostalgici confronti con il bianco e nero. In ciò che alla fine ne è venuto fuori c'è anche in questa occasione del diario personale e un po' di eco della storia, considerando l'autore che le discipline che si rivolgono al passato non possono fare a meno anche dei contributi personali, semplicemente, come fonti necessarie per descrivere ciò che è stato. Si tratta di pagine che possono quindi avere importanza soprattutto come fonte, una risorsa in più da cui qualcuno potrebbe attingere per i suoi studi e le sue ricerche: raccontano di cose proprie, ma chi volesse prendersi il disturbo di leggerle non come un diario personale ma per l'utilità che possono avere, troverà che vicende, sentimenti e relazioni hanno avuto quasi sempre anche importanza collettiva per gli abitanti della vallata.

L'autore ritorna ancora a occuparsi dei luoghi in cui ha trascorso infanzia e giovinezza dopo il romanzo storico *La Piccola Torino* (2021), la Guida (2024) dedicata al centro nebroideo in cui è nato – San Piero Patti - e alle memorie della sua *Via Garibaldi* (2025). Alla più ampia area dei Nebrodi ha dedicato anche il volume *La cucina e la gastronomia dei Nebrodi. Tradizione e innovazione* (2020) e l'altro suo lavoro dedicato a questa terra, *Dalla natura alla tavola: erbe e frutti spontanei nelle vallate dei Nebrodi* (2019). Responsabile dalla prima metà degli anni Ottanta dei servizi socioculturali nelle amministrazioni di grossi centri della Brianza e del Milanese, non ha abbandonato i legami con la sua terra d'origine. Ha pubblicato diversi lavori sulla storia e le istituzioni della cultura e si occupa per passione di cucina siciliana e brianzola e di etnobotanica alimentare, avendo all'attivo numerose pubblicazioni sul tema, compresa la lunga collana sulla "Cucina Selvatica".